



REGIONE SICILIANA  
ISTITUTO REGIONALE DEL VINO E DELL'OLIO

## VINI SPUMANTI A DOC “SICILIA”

*A cura OdCC Vini IRVO*

Il disciplinare della *DOC Sicilia* prevede la tipologia spumante bianco e rosato generica ed anche con il riferimento ad alcune varietà di uve loro relativi sinonimi, qualora il prodotto derivi per almeno l'85% dalle uve della varietà cui si fa riferimento.

Lo **spumante bianco** può essere prodotto con il *Catarratto, Inzolia, Chardonnay, Grecanico, Grillo, Carricante, Pinot Nero, Nerello Mascalese, Moscato bianco* e *Zibibbo* da soli o congiuntamente, per almeno il 50%. Possono concorrere alla produzione di questa tipologia anche altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nel territorio della regione Sicilia (art. 2 disciplinare di produzione).

Lo **spumante rosato** può essere prodotto con il *Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Pinot nero* e *Frappato* da soli o congiuntamente per almeno il 50%. Possono concorrere alla produzione di questa tipologia anche altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nel territorio della regione Sicilia (art. 2 disciplinare di produzione).

Per quanto riguarda gli **spumanti monovarietali**, sono 12 le varietà cui si può fare riferimento in etichetta: Per quanto riguarda le **cultivar bianche** i vitigni cui si può fare riferimento sono: il *Grillo*, lo *Chardonnay*, il *Catarratto*, il *Carricante*, il *Grecanico*, il *Moscato bianco*, lo *Zibibbo* ed (a bacca grigia) il *Pinot grigio*, per quanto riguarda le varietà a **bacca nera**, che possono essere vinificate sia in bianco (ottenendo spumanti bianchi) che in rosato (ottenendo spumante rosati) i vitigni cui si può fare riferimento sono: *Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese, Pinot nero* (art. 1 disciplinare di produzione).

La **resa massima di uva per ettaro** è per tutte le tipologie di 13 tonnellate per ettaro, tranne che per lo spumante rosato (12 t/ha), per lo spumante Grillo e per lo spumante Nero d'Avola (14 t/ha) (art. 4 disciplinare).

Il **titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve** deve essere del 10% vol per tutte le tipologie tranne che per lo spumante Grillo (10,5% vol) (art. 4 disciplinare).

La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente con fermentazione naturale e con il **metodo charmat** per tutte le tipologie, solo per le tipologie bianco e rosato (o rosè) generiche anche con il **metodo classico** della rifermentazione in bottiglia (art. 5 comma 2 disciplinare di produzione).

La **resa massima delle uve in vino** è per tutte le tipologie del 70% tranne che per lo spumante Moscato bianco e per lo spumante Zibibbo per i quali è del 75% (art. 5 disciplinare).

La **produzione massima del vino per ettaro** è del 91 hl/ha per tutte le tipologie tranne che per lo spumante rosato per il quale è di 84 hl/ha, per lo spumante Nero d'Avola e per lo spumante Grillo per il quale è del 98 hl/ha, e per lo spumante *Moscato bianco* e per quello *Zibibbo* per i quali è 97,5 hl/ha (art. 5 disciplinare).

Per quanto riguarda le **caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche al consumo** (art. 6 disciplinare).

Il **titolo alcolometrico volumico totale minimo del vino al consumo** è dell'11,5 % vol per tutte le tipologie di vino spumante tranne che per lo spumante bianco e per quello rosato prodotto con il metodo classico in bottiglia per i quali è del 12 %vol, per lo spumante *Moscato bianco* per il quale è del 11% vol di cui almeno il 6% svolto e per lo spumante *Zibibbo* per il quale è del 10,5% di cui almeno il 6% svolto.

L'acidità totale minima è di 5 grammi /litro tranne che per lo che per lo spumante bianco prodotto con il metodo classico in bottiglia per il quale è 5,5 g/l.

L'estratto non riduttore minimo è del 15 g/l per tutte le tipologie di spumante a DOC Sicilia previste dal disciplinare di produzione.

La spuma deve essere "fine e persistente" tutte le tipologie di spumante a DOC Sicilia previste dal disciplinare di produzione.

Il colore deve essere "giallo paglierino più o meno intenso" per tutte le tipologie di spumanti bianche, sia per il generico bianco (ottenuto sia con il metodo classico che charmat) che per i monovarietali bianchi , tranne che per lo spumanti a base di *Moscato bianco* e per quello a base di *Zibibbo* , per i quali può variare dal "giallo verdolino al giallo paglierino".

Il colore dello spumante rosato (ottenuto sia con il metodo classico che charmat ) deve essere "da rosa tenue a rosato più o meno intenso , talvolta con sfumature ramate".

Il colore degli spumanti con il riferimento ai 5 vitigni a bacca nera previsti (*Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese e Pinot nero*), vinificato sia in bianco che in rosato, può variare "dal giallo paglierino ai rosa più o meno intensi"

Il profumo per le due tipologie prodotte con il metodo classico in bottiglia deve essere per lo spumante bianco : "bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, ampio, persistente", per lo spumante rosato: "bouquet, fine, gentile, ampio".

L'odore deve essere "caratteristico e fine" per tutte le altre tipologie prodotte con il metodo charmat, per il Nero d'Avola, oltre che "caratteristico e fine" è anche "fruttato".

Il sapore deve essere "fresco, armonico, da brut nature ad extradry" per tutte le tipologie tranne che per lo spumante rosato prodotto con il metodo classico per il quale deve essere "sapido, di buona struttura e fresco, da brut nature a extra-dry" e tranne che per lo spumante *Moscato bianco* ("dolce, armonico, gradevole" ) e per quello *Zibibbo* ("dolce, fresco, armonico").

Il disciplinare non prescrive nulla in merito alla categoria di vino spumante cui debbano appartenere i vini a DOC "Sicilia"; si deduce che i vini spumanti a DOC SICILIA possano essere sia Vini spumanti (VS) che Vini spumanti di qualità (VSQ) , e, per quanto riguarda gli spumanti Moscato bianco e Zibibbo, vini spumanti di qualità del tipo aromatico (VSQA). Quindi una stessa tipologia di spumante a DOC "Sicilia" ad esempio lo spumante bianco, piuttosto che lo spumante Grillo o Nero d'Avola potrà essere sia Vs che Vsq , secondo la scelta del produttore, che dovrà poi attenersi, a seconda della categoria prescelta, ai parametri previsti dalla normativa per la relativa categoria (per es. sovrappressione minima SO2, titolo alcolometrico totale minimo della cuvee, titolo alcolometrico volumico effettivo minimo, durata minima della fermentazione e della permanenza sulla feccia, durata minima del processo di elaborazione totale, ec) ( Vedi nota pubblicata "Normativa generale spumanti" in "Statistiche e Normativa Vini" nel ns sito istituzionale [www.vitevino.eu](http://www.vitevino.eu))

Dr ssa Francesca Salvia

ODCC Vini IRVO

## TABELLA SINOTTICA “SPUMANTI A DOC SICILIA”

DENOMINAZIONE E TIPOLOGIE	Vinificazione	Base ampelografica	Metodo	Resa max uva	Titolo alcolometr. volumico minimo naturale	Resa max uva/vino	Resa max vino/ha	Caratteristiche chimico-fisiche al consumo			Caratteristiche organolettiche al consumo			
								Tit. alcol. volum. tot. min.	Acidità totale minima	Estratto non riduttore minimo	spuma	colore	odore (profumo per il classico)	sapore
DOC Sicilia Spumante <b>bianco</b>	in bianco	Catarratto, Inzolia, Chardonnay, Grecanico, Grillo, Carricante, Pinot nero, Nerello Mascalese, Moscato bianco e Zibibbo, da soli o congiuntamente per almeno il 50%	charmat	13 t/ha	10% vol	70%	91 hl/ha	11,5 %vol	5,0 g/l	15 g/l	fine , persistente	giallo paglierino + o - intenso	caratteristico, fine	fresco, armonico, da brut nature ad extradry
			classico					12 %vol					5,5 g/l	
DOC Sicilia Spumante <b>rosato o rosè</b>	in rosato	Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Pinot nero e Frappato, da soli o congiuntamente per almeno il 50%	charmat	12 t/ha	10% vol	70%	84 hl/ha	11,5 %vol	5,0 g/l	15 g/l	fine , persistente	da rosa tenue a rosato + o - intenso, talvolta con sfumature ramate	caratteristico, delicato	fresco, armonico, da brut nature ad extradry
			classico					12 %vol					bouquet fine, gentile, ampio	sapido, di buona struttura e fresco, da brut nature a extra-dry
DOC Sicilia spumante <b>Grillo</b>	in bianco	il vitigno di riferimento per almeno l'85%	charmat	14 t/ha	10,5 % vol	70%	98 hl/ha	11,5 % vol	5,0 g/l	15 g/l	fine, persistente	giallo paglierino + o - intenso	caratteristico, fine	fresco, armonico, da brut nature ad extradry
DOC Sicilia spumante <b>Chardonnay</b>				13 t/ha	10% vol		91 hl/ha							
DOC Sicilia spumante <b>Catarratto</b>														
DOC Sicilia spumante <b>Carricante</b>														
DOC Sicilia spumante <b>Grecanico</b>														
DOC Sicilia spumante <b>Pinot grigio</b>														
DOC Sicilia spumante <b>Moscato bianco</b>	in bianco	il vitigno di riferimento per almeno l'85%	charmat	13 t/ha	10% vol	75%	97,5 hl/ha	11% vol di cui almeno 6% svolto	dal giallo verdolino al giallo paglierino	caratteristico, fine	dolce, armonico, gradevole			
DOC Sicilia spumante <b>Zibibbo</b>								10,5% vol di cui almeno 6% svolto			dolce, fresco, armonico			
DOC Sicilia spumante <b>Nero d'Avola</b>	in rosato o in bianco	il vitigno di riferimento per almeno l'85%	charmat	14 t/ha	10% vol	70%	98 hl/ha	11,5% vol	5,0 g/l	15 g/l	fine, persistente	dal giallo paglierino al rosa + o - intensi	caratteristico, fine, fruttato	fresco, armonico, da brut nature ad extradry
DOC Sicilia spumante <b>Frappato</b>				13 t/ha			91 hl/ha							
DOC Sicilia spumante <b>Nerello Mascalese</b>														
DOC Sicilia spumante <b>Pinot nero</b>													caratteristico, fine	

Elaborazione OdCC Vini IRVO da disciplinare di produzione consolidato dei vini a DOC “SICILIA” (Allegato B Decreto 12 luglio 2019)