Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, DELLA PESCA E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "MENFI"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	D.M. 18.08.1995	G.U. 233 – 05.10.1995
Modificato con	D.M. 22.12.1995	G.U. 13 – 17.01.1996
Modificato con	D.M. 12.02.1996	G.U. 43 – 21.02.1996
Modificato con	D.M. 01.09.1997	G.U. 213 – 12.09.1997
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con Reg. UE di esecuzione 2020/632 della Commissione del 06.05.2020		G.U.U.E L148 del 11.05.2020 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Menfi", è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.
Bianco, anche nelle tipologie vendemmia tardiva, passito e superiore;
Rosso, anche nelle tipologie passito e riserva;
Rosato;
Spumante bianco;
Spumante rosato;

- con la menzione di uno dei seguenti vitigni:
– Inzolia;
– Grillo;
– Chardonnay (anche con menzione Superiore e in versione Spumante);
– Catarratto (anche con menzione Superiore);
– Grecanico (anche con menzione Superiore e in versione Spumante);
– Fiano (anche con menzione Superiore);
– Damaschino;
– Viognier;
– Sauvignon;
– Pinot grigio;

– Vermentino;
– Chenin Blanc (anche in versione Spumante);
– Moscato Bianco (anche in versione Spumante);

–Nero d'Avola (anche con menzione riserva e in versione Rosato);
– Perricone (anche con menzione riserva e in versione Rosato);
– Frappato (anche in versione Rosato);
– Nerello Mascalese (anche in versione Rosato);
– Cabernet Franc (anche in versione Rosato);
– Merlot (anche in versione Rosato);
– Cabernet Sauvignon (anche in versione Rosato);
– Syrah (anche con menzione riserva e in versione Rosato) ;
– Pinot Nero (anche in versione Rosato);
– Alicante Bouchet (anche in versione Rosato);
– Alicante (anche in versione Rosato);
– Petit Verdot (anche in versione Rosato);
– Aglianico (anche in versione Rosato).

2. La Denominazione di Origine Controllata "Menfi" è altresì riservata ai vini designati con la specificazione di massimo due vitigni a bacca di colore analogo tra quelli previsti al comma precedente.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini della Denominazione di Origine Controllata "Menfi" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti, aventi, nell' ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Menfi bianco, anche nella tipologia vendemmia tardiva, passito e superiore: Inzolia, Chardonnay, Catarratto, Grillo, Grecanico, da soli o congiuntamente, per almeno il 60%;
-possono concorrere alla produzione di detti vini sino ad un massimo del 40% altri vitigni a bacca bianca, , idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Menfi rosso, Rosso Riserva, Rosato e Passito:
Nero d'Avola, Perricone, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Nerello mascalese, Alicante e Alicante Bouschet da soli o congiuntamente per almeno il 60%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino sino ad un massimo del 40% altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato.

-Menfi spumante bianco
- Catarratto, Inzolia, Chardonnay, Grecanico, Grillo, da soli o congiuntamente, per almeno il 60%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino sino ad un massimo del 40% altri vitigni a bacca bianca (o rossa e nera vinificata in bianco), idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, come sopra specificato.

-Menfi spumante rosato:

Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Pinot Nero e Frappato, da soli o congiuntamente, per almeno l'85%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino fino ad un massimo del 15% altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, come sopra specificato.

- Menfi con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:
Inzolia; Grillo; Chardonnay; Catarratto; Grecanico; Fiano; Damaschino; Viognier; Sauvignon; Pinot grigio; Vermentino; Chenin Blanc; Moscato Bianco; Nero d'Avola; Perricone; Frappato; Nerello Mascalese; Cabernet Franc; Merlot; Cabernet Sauvignon; Syrah; Pinot Nero; Alicante; Alicante Bouschet; Aglianico; Petit Verdot : per almeno l'85% del corrispondente vitigno;
- possono concorrere alla produzione di detto vino sino ad un massimo del 15% altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato.

La denominazione di origine controllata "Menfi" con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo compresi fra quelli di cui all'articolo 1, comma 1, è consentita a condizione che:
- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri della stessa dimensione;
- il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque non inferiore al 15% del totale.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Menfi" comprende: La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Menfi " comprende:
tutto il territorio amministrativo del Comune di Menfi (Ag) identificato catastalmente con i fogli di mappa dal numero 1 al numero 99;
-parte del territorio amministrativo del Comune di Sciacca (Ag) identificato catastalmente con i fogli di mappa numero 1,2,3,4,5,6,7,10,11,13,14,15,16 e 23, che risultano confinare: ad Ovest dal punto di confluenza del foglio 67 del Comune di Sambuca di Sicilia, si discende verso Sud lungo il confine dello stesso Comune e si prosegue lungo il confine est del Comune di Menfi fino a raggiungere il limite Sud del foglio di mappa catastali numero 23 del Comune di Sciacca; a Sud con il limite del foglio di mappacatastali 23; ad Est il confine è rappresentato dai limiti orientali dei fogli di mappa catastali numero 23, 16, 15, 11, 6, 7 e 4. A Nord con il limite settentrionale del foglio di mappa numero 4, 3, 1 ed i confini del Lago Arancio; ad Est con il territorio del Comune di Sambuca di Sicilia foglio di mappa 69.
Il territorio ricade nella zone denominate Costa Finocchiara, Vallone Caricagiachi, Piana Grande di Misilifurme, Ulmo, Maroccoli e Monte Cirami.
Parte del territorio amministrativo del Comune di Sambuca di Sicilia (Ag) identificato catastalmente dai fogli di mappa numero 50,51,52,53,54,55,56,57,66,67, e 69.
Per quanto riguarda i fogli di mappa catastali numero 50,51,52,53,54,55,56,57,66 e 67 questi confinano: ad Ovest con il confine orientale del foglio 23 del Comune di Menfi, per proseguire verso Est lungo il confine dei fogli 41 e 43 dello stesso Comune e risalire verso nord lungo il confine del Comune di Sciacca e fino al punto di confluenza con il foglio 1 dello stesso Comune; a Nord con il territorio del Comune di Santa Margherita di Belìce.
Il territorio ricade nelle zone denominate Arancio, Arancio Piccolo, Misilibesi e Tardara.
Per quanto riguarda il foglio di mappa numero 69, questo si trova a Sud-Ovest del comune di Sambuca di Sicilia, ed il territorio ricade nella zone denominate Fondacazzo e Cellaro.
-Parte del territorio amministrativo del Comune di Castelvetrano (Tp) identificato catastalmente con i fogli di mappa numero 119,131,132,145,146,157 e 168, confinanti ad Est e a Nord con il confine

amministrativo del comune di Menfi, ad Ovest con il fiume Belìce fino alla foce, e a Sud con il Mare Mediterraneo. Il territorio ricade nelle zone denominate Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello e Belìce.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1.1Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini "di cui all'art.1devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
1.2. I vigneti devono trovarsi su terreni idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta.
1.3Sono escluse le forme di allevamento a tendone. La densità minima per i vigneti esistenti non deve essere inferiore a 2.500 viti per ettaro.
2.Per i nuovi impianti ed i reimpianti sono ammesse esclusivamente le forme di di allevamento a controspalliera o ad alberello o eventuali varianti similari con una densità dei ceppi per ettaro non inferiore a 3200.
"
3.E' vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso.
4. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1, sono le seguenti:

	Produzione max (t)	Titolo alcol.nat. minimo Vol%
Bianco	12	11,50
Bianco Superiore	10	12,00
Bianco Vendemmia Tardiva	8	12,00
Bianco passito	8	12,00
Rosso anche riserva	12	11,50
Rosso passito	8	12,50
Rosato	12	11,50
Spumante bianco	12	10,50
Spumante rosato	12	10,50
Inzolia	12	11,50
Grillo	12	11,50
Chardonnay	11	11,50
Chardonnay superiore	9,5	12,00
Chardonnay Spumante	11	10,50
Catarratto	12	11,50
Catarratto superiore	10	12,00
Grecanico	12	11,00
Grecanico Superiore	10	11,50
Grecanico Spumante	12	10,5 0
Fiano	10	11,50
Fiano Superiore	9	12,00
Damaschino	12	11,50
Viognier	12	11,50
Sauvignon	11	10,50
Pinot Grigio	11	11,50
Vermentino	12	11,50
Chenin Blanc	12	11,50
Chenin Blanc Spumante	12	10,50
Moscato Bianco	11	11,50

Moscato Bianco Spumante	11	10,50
Nero d'Avola anche riserva	12	12,00
Nero d'Avola Rosato	12	11,50
Perricone anche riserva	12	12,00
Perricone rosato	12	11,50
Frappato	12	12,00
Frappato Rosato	12	11,50
Nerello Mascalese	12	12,00
Nerello Mascalese Rosato	12	11,50
Cabernet Franc	11	12,00
Cabernet Franc Rosato	11	11,50
Merlot	12	12,00
Merlot Rosato	12	11,50
Cabernet Sauvignon	11	12,00
Cabernet Sauv.Rosato	11	11,50
Syrah anche riserva	12	12,00
Syrah Rosato	12	11,50
Pinot Nero	11	12,00
Pinot Nero Rosato	11	11,50
Alicante Bouschet	12	12,00
Alicante Bouschet Rosato	12	11,50
Alicante	12	12,00
Alicante Rosato	12	11,50
Petit Verdot	12	12,00
Petit Verdot Rosato	12	11,50
Aglianico	12	12,00
Aglianico Rosato	12	11,50

I quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione complessiva non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino previsti all'articolo 5. Oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
5. I vigneti potranno essere adibiti alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Menfi" solo a partire dal terzo anno dall'impianto.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1.Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento, laddove previsto, l'affinamento e le operazioni di imbottigliamento, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'articolo 3. Inoltre è consentito, ai sensi dell'articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, che le predette operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei Comuni confinanti con il Comune di Menfi.
E' altresì consentito, ai sensi del citato articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, che le operazioni di elaborazione e di imbottigliamento dei vini spumanti siano effettuate nell'intero territorio amministrativo della regione Sicilia.
2. L'elaborazione per la produzione dei vini spumanti deve essere effettuata con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia o in autoclave.

3. Le tipologie Passito e Vendemmia Tardiva devono essere ottenute con l'appassimento delle uve sulla pianta o dopo la raccolta con uno dei metodi ammessi dalla vigente normativa.

4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

5. È ammessa la colmatura dei recipienti dei vini di cui all'art. 1, in corso di invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa denominazione d'origine, di uguale colore e varietà di uva, anche non soggetti a invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 5%, per la complessiva durata dell'invecchiamento.

6.1 La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:

Prod.max	**Resa uva/vino (%)**	**vino (hl/ha**)
Bianco	70	84
Bianco Vendemmia Tardiva	60	48
Bianco Superiore	70	70
Bianco passito	50	40
Rosso, anche riserva	70	84
Rosso passito	50	40
Rosato	70	84
Spumante bianco	70	84
Spumante rosato	70	84
Inzolia	70	84
Grillo	70	84
Chardonnay	70	77
Chardonnay superiore	70	66,5
Chardonnay Spumante	70	77
Catarratto	70	84
Catarratto superiore	70	70
Grecanico	70	84
Grecanico superiore	70	70
Grecanico Spumante	70	84
Fiano	70	70
Fiano superiore	70	63
Damaschino	70	84
Viognier	70	84
Sauvignon	70	77
Pinot Grigio	70	77
Vermentino	70	84
Chenin Blanc	70	84
Chenin Blanc Spumante	70	84
Moscato Bianco	70	77
Moscato BiancoSpumante	70	77
Nero d'Avola (anche riserva e Rosato)	70	84
Perricone (anche riserva e Rosato)	70	84
Frappato (anche in versione Rosato)	70	84
Nerello Mascalese (anche in versione Rosato)	70	84
Cabernet franc (anche in versione Rosato)	70	77

Merlot (anche in versione Rosato)	70	84
Cabernet Sauvignon (anche in versione Rosato)	70	77
Syrah (anche riserva e Rosato)	70	84
Pinot Nero (anche in versione Rosato)	70	77
Alicante Bouschet (anche in versione Rosato)	70	84
Alicante (anche in versione Rosato)	70	84
Petit Verdot (anche in versione Rosato)	70	84
Aglianico (anche in versione Rosato)	70	84

6.2 Per tutte le tipologie, tranne che le tipologie passito e vendemmia tardiva qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

6.3. Per le tipologie Bianco passito e Rosso passito qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 55%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

6.4 . Per la tipologia Bianco Vendemmia Tardiva, qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 65%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

7. Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Menfi” rosso anche con l’indicazione dei vitigni Perricone, Nero d’Avola e Syrah, può riportare la menzione riserva qualora venga sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di due anni. Il periodo di invecchiamento per i vini di cui sopra, decorre dal 1 novembre dell’anno di produzione delle uve.

8. Il vino di origine controllata Menfi Bianco anche con l’indicazione dei vitigni Catarratto, Chardonnay, Fiano e Grecanico può riportare la menzione superiore qualora venga sottoposto ad un periodo di affinamento di almeno 12 mesi a decorrere dal 1° novembre dell’anno di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1.1I vini a denominazione di origine controllata “Menfi” all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Bianco :
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Bianco Superiore:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00g/l.

Bianco Vendemmia Tardiva:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco, al dolce, tipico armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol, di cui almeno 11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Bianco passito:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco, al dolce, tipico armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol, di cui almeno 11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28,00g/l.

Bianco Spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da extrabrut a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Rosso anche riserva:
colore: rosso rubino più o meno intenso; tendente al granato nel riserva
odore: gradevole, fine;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Rosso passito:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00%vol di cui almeno l'11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28,00g/l.

Rosato:
colore: rosa più o meno intenso;
odore: fine, elegante;

sapore: asciutto, armonico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,00g/l.

Rosato Spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: fresco, armonico, da extrabrut a demisec;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Inzolia:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole;
sapore: asciutto, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Grillo:
colore: giallo paglierino, più o meno intenso;
odore: elegante, fine;
sapore: asciutto, armonico, pieno, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Chardonnay anche superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico, fruttato;
sapore: secco, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
12,00% vol per il superiore;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Chardonnay Spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da extrabrut a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Catarratto anche superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: secco, armonico, pieno, intenso;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
12,00% vol per il superiore;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Grecanico anche superiore :
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: asciutto, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
11,50%vol per il superiore;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Grecanico Spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da extrabrut a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Fiano anche superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: secco, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
12,00% vol per il superiore;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Damaschino:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: asciutto, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Viognier:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: secco, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Sauvignon:
colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi verdolini;
odore: caratteristico, fresco;
sapore: fresco, di medio corpo, asciutto;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,00g/l.

Pinot Grigio:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante, fruttato;
sapore: secco, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Vermentino:
colore: giallo paglierino con eventuali riflessi verdolini;
odore: fine, elegante, fruttato;
sapore: secco, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Chenin Blanc:
colore: giallo paglierino con eventuali riflessi verdolini;
odore: fine, elegante, fruttato;
sapore: secco, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Chenin Blanc Spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da extrabrut a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Moscato Bianco:
colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi verdolini;
odore: aromatico, elegante fruttato;
sapore: pieno, gradevole armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Moscato Bianco Spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da extrabrut a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Nero d'Avola anche riserva :
colore: rosso rubino, talvolta intenso; tendente al granato nel riserva;
odore: delicato, caratteristico, fruttato, talvolta speziato;
sapore: secco, corposo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Nero d'Avola Rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Perricone anche riserva
colore: rosso rubino intenso, tendente al granato nel riserva;
odore: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: secco, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Perricone Rosato:
colore: rosa più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Frappato:
colore: rosso rubino;
odore: delicato, caratteristico, floreale;
sapore: secco, armonico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Frappato Rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Nerello Mascalese
colore: rosso rubino tenue;

odore: delicato, caratteristico, floreale, fine;
sapore: secco, armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Nerello Mascalese Rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Cabernet franc
colore: rosso rubino, più o meno intenso;
odore: intenso, fruttato, con note vegetali;
sapore: asciutto, caratteristico, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Cabernet franc Rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Merlot :
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: intenso, fruttato;
sapore: secco, caratteristico, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Merlot Rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Cabernet sauvignon:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: asciutto, caratteristico, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Cabernet sauvignon Rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Syrah anche riserva:
colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: secco, intenso, armonico e gradevolmente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Syrah Rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Pinot Nero :
colore: rosso rubino, talvolta intenso;
odore: intenso, delicato, fruttato, elegante, talvolta speziato;
sapore: secco, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Pinot Nero Rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Alicante Bouschet :
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Alicante Bouschet Rosato:
colore: rosa più o meno intenso,

odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Alicante
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Alicante Rosato
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Aglianico :
colore: rosso rubino, talvolta intenso;
odore: intenso, delicato, fruttato, elegante, talvolta speziato;
sapore: secco, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Aglianico Rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Petit Verdot :
colore: rosso rubino, talvolta intenso;
odore: intenso, delicato, fruttato, elegante, talvolta speziato;
sapore: secco, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Petit Verdot Rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo:17 g/l.

1.2. Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da due varietà, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietali e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità.

2. In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

1.Alla denominazione di origine controllata Menfi è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e che non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

2. È consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle vigne dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni di cui all'art. 31, comma 10, della Legge 238/2016.
3. Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è consentito l'uso dell'unità geografica più ampia "Sicilia", ai sensi dell'art. 29 della legge n. 238 del 12 dicembre 2016 e dell'art. 7 comma 4 del disciplinare di produzione della DOC "Sicilia".
4. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo 1, con l'esclusione delle tipologie spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini della Denominazione di Origine Controllata "Menfi" devono essere immessi al consumo in recipienti in vetro del volume nominale massimo di 3 litri. Da questa limitazione sono escluse le bottiglie di forma bordolese, borgognotta e renana, fino alla capacità massima di 18 litri.
2. Per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Menfi", a esclusione delle tipologie riserva, vendemmia tardiva, superiore, passito, spumante e con menzione vigna, è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi non inferiori a due litri e non superiori a 5 litri.
3. Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi, escluso il tappo a corona.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Menfi e parte dei comuni di Sciacca e Sambuca di Sicilia in provincia di Agrigento e Castelvetrano in provincia di Trapani.

La zona geografica della Doc Menfi dal punto di vista pedoclimatico è il risultato della combinazione e dell'interazione dei terreni tipici del territorio (pianure alluvionali, terrazzi marini, versanti e colline argillose e calcari marnosi) che costituiscono un paesaggio unico, caratterizzato in maniera determinante da un clima tipicamente mediterraneo, temperatura costantemente al di sopra dello zero termico, anche nel periodo invernale, con precipitazioni concentrate nel periodo autunno-vernino, estati calde e siccitose ma adeguatamente ventilate e soleggiate.

Tali caratteristiche del territorio delimitato, unitamente ad una giacitura prevalentemente pianeggiante ed in parte collinare e ad un'esposizione favorevole dei vigneti, concorrono a determinare un ambiente particolarmente vocato alla coltivazione della vite.
In particolare, i terreni, sopra indicati, hanno tessitura con contenuti più o meno elevati di calcari e argille, con reazione da alcalina a sub alcalina; struttura fisico-chimica equilibrata, con buon drenaggio delle acque in eccesso e disponibilità delle riserve idriche, caratteristiche fondamentali per uno sviluppo dell'apparato radicale.
La reazione dei suoli favorisce lo sviluppo delle viti, poiché la maggior parte degli elementi nutritivi è prontamente disponibile; inoltre l'attività microbica contribuisce a rendere disponibili l'azoto, il fosforo e lo zolfo.
L'interazione di questi elementi con il clima, le escursioni termiche presenti dall'inizio della fase estiva e sino alla raccolta, determinano un adeguato accrescimento vegetativo-produttivo delle piante ed una maturazione dei grappoli equilibrata con uve ricche in polifenoli e in precursori aromatici.

2) Fattori umani rilevanti per il legame
Il vino "Menfi bianco" è prodotto da gran tempo nei comuni di Menfi, Santa Margherita Belice, Montevago, Sambuca di Sicilia e Sciacca, di antica civiltà vinicola.
Nell'antichità all'interno dell'attuale territorio di Menfi , sorgeva l'antica Inycum nota produttrice di vini, la cui "eccellenza" è attestata da Stefano Bisantino che rimarca l'importanza vitivinicola della zona. La vocazione colturale della vite, unitamente a quella dell'ulivo, impiantatasi nel territorio in questione, era già ben sviluppata al momento della colonizzazione grecomegarese di Selinunte. Le contrade Belìce, Casuzze-Case Nuove, Torrenova, Bonera, Cavarretto, Fiori e Carbo testimoniano l'esistenza di numerosissime realtà agricole del periodo greco-selinuntino (VI sec. A.C.), in seguito al ritrovamento di notevoli quantità di frammenti di tegole di copertura abitativa, di urne cinerarie e di anfore vinarie.
Anche dai fondali dell'antistante mare di Capparrina sono emersi reperti di terracotta, quali anfore vinarie, a comprova dell'esistenza di vie d'esportazione dei prodotti della terra di Menfi. Si deduce il persistere di un'intensa attività agricola a vocazione vitivinicola durante il periodo di Roma imperiale, persistenza documentata sul territorio anche dopo lo sfaldamento dell'Impero Romano e durante gran parte del periodo Bizantino.
Il Medio Evo non ha lasciato alcun elemento di memoria storicamente rilevante, tuttavia si ritiene che le attività agricole legate al settore vitivinicolo, olivicolo e cerealicolo siano perdurate nel tempo, quando l'economia agricola esordisce verso indirizzi più moderni.
Intorno ai primi del 900, successivamente alla crisi della viticoltura siciliana causata dalla fillossera, Menfi ha attirato l'interesse dei viticoltori grazie alla sua disposizione lungo le coste mediterranee, ricche di dune sabbiose, dove la capacità di resistenza alla fillossera è maggiore.
Di tale interesse ne hanno anche giovato i comuni limitrofi: Montevago, Santa Margherita Belice, Sambuca di Sicilia e Sciacca, dove la viticoltura si è ulteriormente consolidata.
Dopo il 2° conflitto mondiale gli studiosi del vino dedicano maggiore attenzione ai prodotti vinicoli della zona in argomento. Garoglio, nel suo "Trattato di Enologia" (1953) riporta: "Vini della zona marittima tipo Menfi" e precisa: "si produce nella zona di pianura e collinare del territorio di Sciacca, Santa Margherita Belice, Montevago e Menfi nella quale prevalgono i terreni silicei, siliceo – calcarei, siliceo – argillosi". E, più avanti, parla del Bianco di Menfi come "Vino ricco di corpo, sapido, armonioso, con spiccate rotondità di gusto, asciutto, che a maturazione inoltrata ha carattere di vino da dolce".
L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:
- *base ampelografica dei vigneti:* i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata;

- *le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura* che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare;
- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini,* sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli, quest'ultima adeguatamente differenziate per la tipologia di base e la tipologia passito e riserva, riferita quest'ultima a vini rossi maggiormente strutturati, la cui uva di partenza presenta un titolo alcolometrico minimo naturale maggiore e la cui elaborazione comporta un periodo di invecchiamento non inferiore ai due anni. Così come tradizionali sono le pratiche relative alla vinificazione ed affinamento della tipologia vendemmia tardiva, sia per il vino ottenuto da uve appassite, sulle piante o dopo la raccolta, sia per le pratiche relative alla vinificazione delle uve a bacca bianca, per i vini spumanti, i rosati ed affinamento della tipologia passito e superiore.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

Le peculiari caratteristiche dei vini "Menfi", nelle varie tipologie e categorie, sono l'espressione della forte interazione con il clima, tipicamente mediterraneo, i suoli e i vitigni coltivati In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate che contribuiscono al loro equilibrio gustativo; in tutte le tipologie si riscontrano aromi gradevoli, armonici, caratteristici ed eleganti, con eventuali note fruttate, floreali e vegetali tipiche dei vitigni di partenza .
Categoria Vino (1)

Le produzioni enologiche della Categoria Vino(1) sono legate alla tradizione secolare della viticoltura che si coniugano perfettamente con tutti i vitigni autoctoni e alloctoni. Detti vitigni vengono coltivati, a seconda la varietà, nei terreni ritenuti più idonei dal punto di vista pedoclimatico al fine di permettere la produzione di vini di grande identità e qualità.

I vini prodotti presentano caratteristiche comuni, quali componenti alcooliche, aromi spiccati e buona struttura, dovute alla ricchezza di mineralità dei suoli, al clima mediterraneo ed alle escursioni termiche più o meno accentuate.

I vini bianchi e rossi d'annata sono caratterizzati da aromi floreali e fruttati e con una giusta sapidità al palato.

I vini riserva e superiore sono caratterizzati da una maggiore concentrazione e struttura e da aromi secondari.

I vini bianchi provenienti dalle pianure alluvionali manifestano principalmente caratteri di sapidità e speziato dolce (in particolare con la varietà Chardonnay), mentre per i vini provenienti da terreni posti a quote superiori, prevalgono valori variabili di fruttati varietali, floreale pungente e maturo evoluto.

Nel caso dei vini rossi prodotti con i vitigni Cabernet Sauvignon e Syrah, risultano particolarmente influenti i terreni ubicati sui terrazzi marini posti a quote più basse, che conferiscono equilibrio tra le note erbacee e il fruttato floreale per il Cabernet Sauvignon e note di fruttato per lo Syrah.

I vini provenienti dai vigneti ubicati sui terrazzi posti a quote intermedie, derivanti in particolare dai vitigni Nero d'Avola e Merlot, sviluppano note fenoliche complesse ed evolute in equilibrio con lo speziato ed il fruttato floreale. Essi si abbinano tradizionalmente ai prodotti della cucina tipica

locale e siciliana (formaggi DOP: Vastedda, Valle del Belìce, Pecorino Siciliano, e pescato locale: sarde, acciughe ed altro pesce azzurro).

Dop Menfi -Categoria Vino Spumante (4)

I vini spumante presentano colore giallo paglierino più o meno intenso nei bianchi, rosa più o meno intenso nei rosati, perlage fine, note floreali e fruttate, freschezza, dovute alla ricchezza di mineralità dei suoli, al clima mediterraneo ed alle escursioni termiche più o meno accentuate.

In particolare, nei suoli più calcarei e argillosi derivanti dalle marne e dell'alta collina si coltivano soprattutto i vitigni Chardonnay e Chenin blanc da destinare anche alla spumantizzazione.

La produzione del Vino Spumante è legata alla tradizione viticola locale, coniugata con l'innovazione enologica e l'utilizzo delle varietà autoctone e alloctone previste per questa categoria di prodotto.

I fattori ambientali e umani danno origine a vini spumante caratterizzati da una giusta acidità e freschezza e da note aromatiche che si combinano perfettamente con la gastronomia ed i prodotti tipici locali, quali il carciofo spinoso di Menfi, il formaggio DOP Vastedda, la DOP Olive Nocellara del Belìce, il pesce azzurro, il melone giallo.

Dop Menfi -Categoria Vino da uve appassite (15)

I vini ottenuti da uve appassite, presentano sempre buona struttura, equilibrio tra acidità e dolcezza, note fruttate a seconda dei vitigni utilizzati, dovute alla ricchezza di mineralità dei suoli, e in particolar al clima mediterraneo con estati calde e siccitose ma adeguatamente ventilate e soleggiate che favoriscono la concentrazione degli zuccheri e alle escursioni termiche più o meno accentuate che danno freschezza ai vini.

I vini bianchi e rossi presentano una buona struttura ed equilibrio tra acidità e dolcezza, e a seconda della combinazione dei terreni e dei vitigni utilizzati possono presentare sentori di frutta secca come noci, mandorle e pistacchi arricchite di note di marmellata di arancia (pianure alluvionali); sentori di frutti gialli come ananas, albicocca, dattero, fico secco, ed alla bocca presentano eleganti e dolci con buona acidità e un finale di agrumi (terrazzi marini a quote intermedie);

nei versanti e colline argillose ove le uve hanno una sovramaturazione maggiore si ottengono vini con profumi ampi, sentori di frutta matura, confetture di prugne e ribes, note di frutta appassita, ed un gusto dolce, morbido ed equilibrato.

La combinazione del clima estivo mediterraneo non afoso con i suoli calcari-marnosi porta a vini ricchi di sostanze aromatiche, fruttate e floreali di pesca, albicocca fresca, fiori di zagara, agrumi, nonché da una freschezza poderosa con una struttura tipicamente minerale.

Questi vini bianchi e rossi si presentano dolci, ma non stucchevoli grazie all'ottima acidità e con note olfattive tipiche dei vitigni di provenienza, che si abbinano perfettamente alla tradizionale pasticceria siciliana (cassata, cannoli, dolci di mandorla) e quella locale (nucatoli, minni di virgini, biscotti secchi).

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Il territorio delimitato della DOC in questione presenta una giacitura più o meno pianeggiante, che, insieme all'esposizione favorevole dei vigneti, concorre a determinare un ambiente adeguatamente

ventilato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato alla coltivazione della vite.
La tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni già descritti alla lettera A) interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini della DOC "Menfi".
Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato dalla temperatura costantemente al di sopra dello zero termico anche nel periodo invernale; periodi caldo-asciutti per almeno 5 mesi all'anno (maggio-settembre) con concentrazione delle piogge nei mesi autunnali ed invernali sono tutte caratteristiche che si confanno ad una viticoltura di qualità.
Le produzioni enologiche della categoria vino sono legate alla secolare tradizione della viticoltura e dell'enologia nel territorio di produzione, che si coniugano perfettamente con tutti i vitigni autoctoni e alloctoni indicati nel disciplinare di produzione della DOC Menfi. Inoltre, l'azione dell'uomo, con l'introduzione di innovative tecniche di vinificazione e l'ammodernamento degli impianti produttivi, ha contribuito a migliorare l'affinamento dei vini prodotti nel territorio e ad esaltarne le caratteristiche qualitative derivanti dall'ambiente naturale, in particolare per i vini spumanti e rosati.

La millenaria storia vitivinicola di questo territorio, dall'epoca ellenistica e romana fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini della DOC "Menfi". Le varietà presenti sono prevalentemente quelle autoctone e quelle alloctone, introdotte per il rinnovamento della compagine varietale, le quali, nelle condizioni pedo-climatiche della zona in esame, grazie alla capacità tecnica degli imprenditori agricoli del territorio, esprimono al meglio le loro caratteristiche. Le diverse cantine, presenti sul territorio, hanno saputo poi esaltare le produzioni dei vini ottenuti dalla trasformazione delle uve e sono riuscite a fare acquisire agli stessi conoscenza, rinomanza e ottima reputazione a livello internazionale.
Tutte queste pratiche e tecniche tradizionali sono state nell'epoca moderna e contemporanea migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico,

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Istituto Regionale del Vino e dell'Olio
Viale della Libertà n° 66 -90143 - Palermo
Telefono 091 6278111 -Fax 091 347870;
e-mail direzione.irvos@messaggipec.it ; direzione.vitevino@vitevino.it;

L'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio è l'organismo di controllo designato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.