DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 24 luglio 2025.

Approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Sicilia».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come da ultimo modificato dal regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione, così come da ultimo modificato dal regolamento delegato (UE) 2025/28 della Commissione, del 30 ottobre 2024;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le registrazioni, le modifiche, le cancellazioni, l'applicazione della protezione, l'etichettatura e la comunicazione delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda le indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo e che abroga i regolamenti di esecuzione (UE) n. 668/2014 e (UE) 2021/1236;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli, così come da ultimo modificato dal regolamento di esecuzione (UE) 2025/26;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, del 12 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/935 della Commissione, del 16 aprile 2019, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i metodi di analisi per determinare le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei prodotti vitivinicoli e la notifica delle decisioni degli Stati membri relative all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, avente ad oggetto riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, avente ad oggetto codice dell'amministrazione digitale, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 agosto 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 200 del 28 agosto 2012, recante disposizioni nazio-

nali applicative del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della Commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, avente ad oggetto riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni, così come modificato dal correttivo previsto dal decreto legislativo 25 maggio 2016, n. 97 e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, concernente disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 83 dell'8 aprile 2022, avente ad oggetto disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016, concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 25 febbraio 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 192 del 18 agosto 2022, concernente disposizioni applicative della legge 12 dicembre 2016, n. 238: schedario viticolo, idoneità tecnico-produttiva dei vigneti e rivendicazione annuale delle produzioni, nell'ambito delle misure del SIAN recate dall'art. 43, comma 1, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 settembre 2020, n. 120, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri ed, in particolare, l'art. 3, comma 3, del predetto decreto, ai sensi del quale le denominazioni «Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» e «Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» sostituiscono, a ogni effetto e ovunque presenti, le denominazioni «Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali» e «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, che adotta il regolamento recante la riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 31 gennaio 2024, registrato dalla Corte dei conti il 23 febbraio 2024 al n. 288, recante individuazione degli uffici dirigenziali non generali del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178;

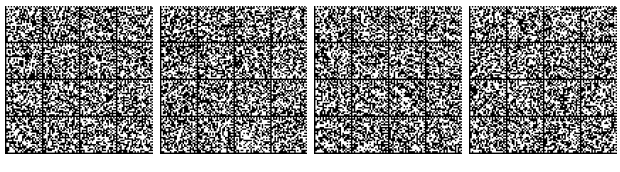
Vista la direttiva del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste prot. n. 38839 del 29 gennaio 2025, registrata alla Corte dei conti al n. 193 in data 16 febbraio 2025, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2025, e successive modifiche e integrazioni;

Vista la direttiva del Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica prot. n. 99324 del 4 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 195 in data 4 marzo 2025, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2025», rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 178/2023;

Vista la direttiva del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare prot. n. 112479 dell'11 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste al n. 228 in data 16 marzo 2025, con la quale sono stati assegnati, ai titolari degli uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, gli obiettivi e le risorse umane e finanziarie, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro, nonché dalla direttiva dipartimentale, sopra citate;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 dicembre 2023, registrato dal Ministero dell'economia e delle finanze in data 10 gennaio 2024 con n. 10 e presso la Corte dei conti in data 16 gennaio 2024 reg. 68, concernente il conferimento, a decorrere dalla data del decreto e per il periodo di tre anni, dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 19, commi 3 e 6, del decreto legislativo n. 165 del 2001, al dott. Marco Lupo, dirigente di prima fascia appartenente ai ruoli del medesimo Ministero, estraneo all'amministrazione, fermo restando il disposto dell'art. 19, comma 8, del citato decreto legislativo;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, e dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;



Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato alla Corte dei conti al n. 999 in data 4 giugno 2024, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale dello sviluppo agroalimentare e della qualità 22 novembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 284 del 6 dicembre 2011 - Supplemento ordinario n. 252, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Sicilia» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto del 27 agosto 2024 del dirigente della PQA I della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 208 del 5 settembre 2024, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine protetta dei vini «Sicilia»;

Esaminata la documentata domanda presentata dal Consorzio di tutela Vini Sicilia DOC, acquisita al prot. ingresso n. 0661687 del 27 dicembre 2022, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Sicilia», nel rispetto della procedura di cui al sopra citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Considerata la domanda presentata dal Comitato promotore per il riconoscimento di Salemi come UGA della DOC Sicilia e conseguente abrogazione IGT Salemi, acquisita al prot. ingresso n. 0164611 del 20 marzo 2023, intesa ad ottenere la cancellazione della registrazione della indicazione geografica protetta dei vini «Salemi» con richiesta di inserimento del riferimento geografico «Salemi» come unità geografica aggiuntiva all'interno del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Sicilia», nel rispetto della procedura di cui al sopra citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Considerato che il Consorzio di tutela Vini Sicilia DOC è riconosciuto ai sensi dell'art. 41, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 ed è incaricato di svolgere le funzioni previste dall'art. 41, commi 1 e 4, della predetta legge per la denominazione di origine controllata dei vini «Sicilia»;

Ritenuto che la modifica del disciplinare di produzione, di cui è richiesta l'approvazione con la sopra citata domanda, è considerata una modifica ordinaria di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, in quanto non rientra tra i casi previsti dal paragrafo 3 del medesimo articolo, e comporta una modifica del documento unico;

Considerato che, in ottemperanza al disposto dell'art. 4 del regolamento delegato (UE) 2025/27, la sopra citata domanda di approvazione di una modifica ordinaria è stata esaminata nell'ambito della procedura nazionale prevista dall'art. 13 del decreto ministeriale 6 dicembre 2021 e, in particolare:

è stato acquisito il parere favorevole della Regione Sicilia;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 16 aprile 2025, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della D.O.C. dei vini «Sicilia»;

la suddetta proposta di modifica del disciplinare è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 111 del 15 maggio 2025, a fini di opposizione a livello nazionale ai sensi dell'art. 4, paragrafo 2, primo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 6, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

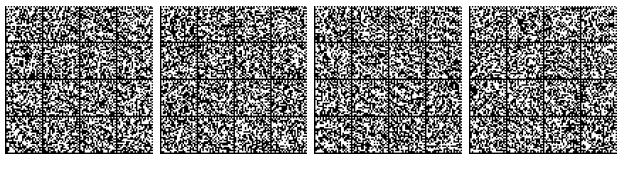
entro il termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione della suddetta proposta di modifica non sono pervenute opposizioni.

Considerato che, in data 17 luglio 2025 (prot. ingresso n. 0332547 del 18 luglio 2025), il Consorzio di tutela Vini Sicilia DOC ha richiesto di differire alla campagna vitivinicola 2026/2027 l'entrata in vigore della disposizione di cui all'art. 7, comma 6 introdotta con la modifica in oggetto, ai sensi della quale, nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Sicilia», è consentito l'uso di unità geografiche aggiuntive;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della suddetta procedura nazionale, risultano soddisfatti i requisiti del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate in virtù dello stesso;

Ritenuto pertanto, di dover approvare la modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Sicilia», che comporta una modifica del documento unico, richiesta con la sopra citata domanda, conformemente all'art. 4, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e all'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Ritenuto altresì, di dover procedere, ai sensi dell'art. 4, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, alla pubblicazione del presente decreto di approvazione, contenente il disciplinare di produzione consolidato modificato ed il relativo documento unico consolidato modificato, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, nonché di dover procedere, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto di approvazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, alla comunicazione dell'approvazione della modifica ordinaria in questione alla Commissione europea, tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, in conformità a quanto disposto dall'art. 5 del regolamen-



to delegato (UE) 2025/27, dall'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dall'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Decreta:

Art. 1.

Approvazione modifica ordinaria

1. La modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Sicilia», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 111 del 15 maggio 2025, è approvata.

2. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Sicilia», consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo, ed il relativo documento unico consolidato modificato figurano, rispettivamente, negli allegati 1 e 2 al presente decreto.

Art. 2.

Entrata in vigore ed applicazione nel territorio nazionale

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. In conformità all'art. 4, paragrafo 5, secondo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio nazionale dalla campagna vendemmiale 2025/2026, fatto salvo quanto previsto dal successivo comma 3 del presente articolo.

3. La disposizione di cui all'art. 7, comma 6 del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Sicilia», entra in vigore a partire dalla campagna vitivinicola 2026/2027.

Art. 3.

Comunicazione alla Commissione europea ed applicazione nel territorio dell'Unione

1. Ai sensi dell'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dell'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dell'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, richiamati nelle premesse, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, l'approvazione della modifica ordinaria di cui all'art. 1 del presente decreto è comunicata alla Commissione europea tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143.

2. In conformità all'art. 5, paragrafo 9, del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio dell'Unione a decorrere dalla data in cui la comunicazione di approvazione della modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo ed il documento unico consolidato modificato sono pubblicati dalla Commissione europea nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, Serie C, ai sensi dell'art. 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27.

Art. 4.

Pubblicazione

1. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Sicilia» consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo è pubblicato nella sezione «Qualità» - «Vini DOP e IGP» del sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (https://www.politicheagricole.it).

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 24 luglio 2025

Il dirigente: GASPARRI

ALLEGATO *1*

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «SICILIA»

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Sicilia» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, menzioni o specificazioni aggiuntive:

bianco, anche vendemmia tardiva, passito, superiore e riserva;

rosso, anche vendemmia tardiva, passito e riserva;

rosato;

spumante bianco, ottenuto con metodo classico e charmat;

spumante rosato o rosé, ottenuto con metodo classico e charmat;

con specificazione di uno dei seguenti vitigni o dei loro relativi sinonimi:

Inzolia anche vendemmia tardiva, superiore e riserva;

Grillo anche vendemmia tardiva, passito, superiore, riserva e spumante;

Chardonnay anche vendemmia tardiva, passito, superiore riserva e spumante;

Catarratto anche vendemmia tardiva, passito, superiore, riserva e spumante;

Carricante anche spumante;

Grecanico anche vendemmia tardiva, superiore, riserva e spumante;

Fiano anche riserva;

Damaschino;

Viogner anche riserva;

Muller Thurgau;

Sauvignon anche riserva;

Pinot grigio anche spumante;

Nero d'Avola anche rosato, vendemmia tardiva, passito, riserva e spumante;

Perricone anche rosato e vendemmia tardiva;

Nerello cappuccio;

Frappato anche rosato e spumante;

Nerello mascalese anche rosato e spumante;

Cabernet franc anche rosato;

Merlot anche rosato e riserva;

Cabernet sauvignon anche rosato e riserva;

Syrah anche rosato, riserva, vendemmia tardiva, passito;

Pinot nero anche rosato, riserva e spumante;

Nocera;

Mondeuse;

Carignano;

Alicante;

Moscato bianco anche vendemmia tardiva, passito e spumante;

Vermentino;

Zibibbo anche spumante;

Petit Verdot anche riserva;

Sangiovese anche rosato.

2. La denominazione di origine controllata «Sicilia» è altresì riservata ai vini designati con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo tra quelli previsti al comma precedente, ivi compreso il vitigno Zibibbo e con l'esclusione degli altri vitigni aromatici.

Art. 2.

Base ampelografia

1. I vini della denominazione di origine controllata «Sicilia» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

bianco, anche passito, vendemmia tardiva, superiore e riserva:

Insolia, Catarratto, Grillo, Grecanico, Chardonnay, Viognier e Sauvignon da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;

possono concorrere per la restante parte altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia;

rosso, anche vendemmia tardiva, passito e riserva:

Nero d'Avola, Frappato, Nerello mascalese Perricone, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon e Nerello Cappuccio, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;

possono concorrere per la restante parte altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia;

rosato:

Nero d'Avola, Frappato, Nerello mascalese, Perricone, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Nerello Cappuccio e Nocera da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;

possono concorrere per la restante parte altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia;

possono altresì concorrere alla produzione di detto vino per un massimo del 15%, le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia.

Spumante bianco:

Catarratto, Inzolia, Chardonnay, Grecanico, Grillo, Carricante, Pinot nero, Nerello Mascalese, Moscato bianco e Zibibbo, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;

possono concorrere per la restante parte altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia;

spumante rosato:

Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Pinot nero, Frappato, Merlot, Cabernet Sauvignon, Nerello Cappuccio e Nocera da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;

possono concorrere per la restante parte altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia;

possono altresì concorrere alla produzione di detto vino per un massimo del 15%, le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia.

2. La denominazione di origine controllata «Sicilia» con le seguenti specificazioni di vitigno:

Inzolia, Grillo, Chardonnay, Catarratto, Carricante, Grecanico, Fiano, Damaschino, Viogner, Muller Thurgau, Sauvignon blanc, Pinot grigio, Moscato bianco, Vermentino, Zibibbo, Nero d'Avola, Perricone, Nerello cappuccio, Frappato, Nerello mascalese, Cabernet franc, Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah, Pinot nero, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot e Sangiovese,

è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%,

possono concorrere, per la restante parte altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia.

3. La denominazione di origine controllata «Sicilia» con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo compresi fra quelli di cui all'art. 1, comma 2, ivi compreso il vitigno Zibibbo, e con l'esclusione degli altri vitigni aromatici, 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 e colore;

il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque superiore al 15% del totale.

Art. 3.

Zona di produzione

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sicilia» comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Siciliana.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

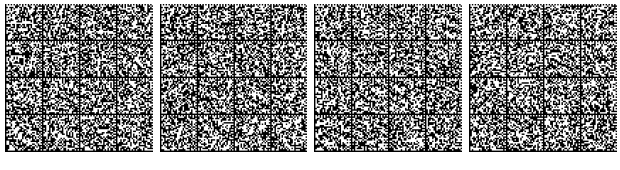
1. Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

2. I vigneti devono trovarsi su terreni idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Sono pertanto da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

3. Per i nuovi impianti e i reimpianti, sono ammesse esclusivamente le forme di allevamento a controspalliera o ad alberello ed eventuali varianti similari, con una densità dei ceppi per ettaro non inferiore a 3.200. Sono tuttavia ammessi, esclusivamente per le Province di Agrigento e Caltanissetta, per la varietà Calabrese o suo sinonimo Nero d'Avola, gli impianti con forma di allevamento a tendone con numero dei ceppi non inferiore a 1.100.

4. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

5. 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:



Tipologie	**Produzione massima (t)**	**Titolo alcolometrico vol. naturale minimo (% vol)**
Bianco anche riserva	13	11,5
Bianco superiore	10	12
Bianco vendemmia tardiva	8	13
Bianco passito	8	14
Rosso, anche riserva	12	12
Rosso vendemmia tardiva	8	13
Rosato	12	12
Spumante bianco	13	10
Spumante rosato	12	10
Inzolia anche riserva	13	11,5
Inzolia vendemmia tardiva	8	13
Inzolia superiore	10	12
Grillo anche riserva	14	11,5
Grillo vendemmia tardiva	8	13
Grillo passito	8	14
Grillo superiore	10	12
Grillo spumante	14	10,5
Chardonnay anche riserva	13	11,5
Chardonnay vendemmia tardiva	8	13
Chardonnay passito	8	14
Chardonnay superiore	10	12
Chardonnay spumante	13	10
Catarratto anche riserva	13	11,5
Catarratto vendemmia tardiva	8	13
Catarratto passito	8	14
Catarratto superiore	10	12
Catarratto spumante	13	10
Carricante	13	11,5
Carricante spumante	13	10
Grecanico anche riserva	13	11,5
Grecanico superiore	10	12
Grecanico vendemmia tardiva	8	13
Grecanico spumante	13	10
Fiano anche riserva	13	11,5
Damaschino	13	11,5
Viogner anche riserva	13	11,5
Muller Thurgau	13	11,5
Sauvignon anche riserva	13	11,5
Pinot grigio	13	11,5
Pinot grigio spumante	13	10
Moscato bianco	13	11,5
Moscato bianco spumante	13	10

Moscato bianco vendemmia tardiva	8	13
Moscato bianco passito	8	14
Vermentino	13	11,5
Zibibbo	13	11,5
Zibibbo spumante	13	10
Nero d'Avola anche rosato e riserva	14	12
Nero d'Avola vendemmia tardiva	8	13
Nero d'Avola passito	8	13
Nero d'Avola spumante	14	10
Perricone anche rosato	12	12
Perricone vendemmia tardiva	8	13
Nerello Cappuccio	12	12
Frappato anche rosato	12	12
Frappato spumante	13	10
Nerello Mascalese anche rosato	12	12
Nerello Mascalese spumante	13	10
Cabernet franc anche rosato	12	12
Merlot anche rosato e riserva	12	12
Cabernet sauvignon anche rosato e riserva	12	12
Syrah anche rosato e riserva	12	12
Syrah vendemmia tardiva	8	13
Syrah passito	8	13
Pinot nero anche rosato e riserva	12	12
Pinot nero spumante	13	10
Nocera	12	12
Mondeuse	12	12
Carignano	12	12
Alicante	12	12
Petit Verdot anche riserva	12	12
Sangiovese anche rosato	12	12

Per la produzione massima ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini delle tipologie «bianco», «rosso», «spumante» e «rosato» si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna varietà che le compongono.

6. Nelle annate favorevoli 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 di cui trattasi. Oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

7. La Regione Siciliana, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, può stabilire ulteriori e diverse utilizzazioni/destinazioni delle succitate uve.

8. La Regione Siciliana su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, può, per ragioni di mercato, stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sicilia» anche per singola tipologia inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La Regione Siciliana è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ed al competente organismo di controllo.

9. La Regione Siciliana su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, in annate climaticamente sfavorevoli, può ridurre la resa di uva e di vino consentite sino al limite reale dell'annata.

10. La Regione Siciliana, su richiesta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, in annate particolarmente favorevoli, può aumentare sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa vigente. Oltre al limite del 20 per cento non è consentito ulteriore supero.

Tale esubero può essere destinato a riserva vendemmiale per far fronte nelle annate successive a carenze di produzione fino al limite massimo previsto dal disciplinare di produzione, oppure sbloccato con provvedimento regionale per soddisfare le esigenze di mercato.

Le operazioni di vinificazione dei quantitativi di uva eccedenti la resa massima per ettaro, di cui al presente capoverso, sono regolamentate secondo quanto previsto al successivo art. 5, punti 14 e 15. La Regione Siciliana è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ed al competente organismo di controllo.

11. I vigneti potranno essere adibiti alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Sicilia» solo a partire dal terzo anno dall'impianto.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, laddove previsto, e l'imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia.

Conformemente alla normativa vigente, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e assicurare l'efficacia dei controlli. Tuttavia, in conformità alla normativa vigente, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali.

2. La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente a fermentazione naturale con il metodo charmat o con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia, quest'ultimo solo per le tipologie Bianco e Rosato o Rosè.

3. Le tipologie vendemmia tardiva e passito devono essere ottenute con l'appassimento delle uve sulla pianta, o, dopo la raccolta, su stuoie, graticci, cassette o appositi contenitori in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.

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

5. Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione dei vini a denominazione di origine controllata «Sicilia» nelle tipologie monovarietali in purezza è consentito l'assemblaggio con mosti o vini, ottenuti da uve a bacca di colore analogo, di vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, in quantità non superiore al 15%.

6. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosto concentrato proveniente da uve di vigneti coltivati nella Regione Sicilia, oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite dalla vigente normativa.

7. È ammessa la colmatura 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 vite, anche non soggetti a invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 5%, per la complessiva durata dell'invecchiamento.

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

Tipologie	**Resa uva/vino %**	**Produzione massima di vino (hl/ha)**
Bianco anche riserva	70	91
Bianco vendemmia tardiva	60	48
Bianco passito	50	40
Bianco superiore	70	70
Rosso, anche riserva	70	84
Rosso vendemmia tardiva	60	48
Rosso passito	50	40
Rosato	70	84
Spumante bianco	70	91
Spumante rosato	70	84
Inzolia anche riserva	70	91
Inzolia vendemmia tardiva	60	48
Inzolia superiore	70	70
Grillo anche riserva	70	98
Grillo vendemmia tardiva	60	48
Grillo passito	50	40
Grillo superiore	70	70
Grillo spumante	70	98
Chardonnay anche riserva	70	91
Chardonnay vendemmia tardiva	60	48
Chardonnay passito	50	40

Chardonnay superiore	70	70
Chardonnay spumante	70	91
Catarratto anche riserva	70	91
Catarratto vendemmia tardiva	60	48
Catarratto passito	50	40
Catarratto superiore	70	70
Catarratto spumante	70	91
Carricante	70	91
Carricante spumante	70	91
Grecanico anche riserva	70	91
Grecanico vendemmia tardiva	60	48
Grecanico superiore	70	70
Grecanico spumante	70	91
Fiano anche riserva	70	91
Damaschino	70	91
Viogner anche riserva	70	91
Muller Thurgau	70	91
Sauvignon anche riserva	70	91
Pinot grigio	70	91
Pinot grigio spumante	70	91
Moscato bianco	75	97,5
Moscato bianco spumante	75	97,5
Moscato bianco vendemmia tardiva	60	48
Moscato passito	50	40
Vermentino	70	91
Zibibbo	75	97,5
Zibibbo spumante	75	97,5
Nero d'Avola anche rosato	70	98
Nero d'Avola vendemmia tardiva	60	48
Nero d'Avola riserva	70	98
Nero d'Avola passito	50	40
Nero d'Avola spumante	70	98
Perricone anche rosato	70	84
Perricone vendemmia tardiva	60	48
Nerello Cappuccio	70	84
Frappato anche rosato	70	84
Frappato spumante	70	91
Nerello Mascalese anche rosato	70	84
Nerello Mascalese spumante	70	91
Cabernet franc anche rosato	70	84
Merlot anche rosato e riserva	70	84
Cabernet sauvignon anche rosato e riserva	70	84
Syrah anche rosato e riserva	70	84
Syrah vendemmia tardiva	60	48
Syrah passito	50	40
Pinot nero anche rosato, riserva	70	84
Pinot nero spumante	70	91
Nocera	70	84
Mondeuse	70	84

Carignano	70	84
Alicante	70	84
Petit Verdot anche riserva	70	84
Sangiovese anche rosato	70	84

9. Per tutte le tipologie, tranne che la vendemmia tardiva ed il passito, 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.

10. Per le tipologie bianco vendemmia tardiva e rosso 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.

11. Per le tipologie Moscato bianco e Zibibbo anche spumante, qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non l'80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

12. Per le tipologie bianco, bivarietali e bianco spumante, qualora vengano utilizzati anche i vitigni aromatici, la resa di uva in vino è riferita alla resa delle singole varietà che compongono la partita.

13. Per le tipologie 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.

14. Per i vini a denominazione di origine controllata «Sicilia» seguiti dalla menzione riserva il periodo di invecchiamento per i vini di cui sopra, decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

15. La Regione Siciliana su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento, prima della vendemmia può, per ragioni di mercato, stabilire un limite massimo di vino certificabile con la denominazione di origine controllata «Sicilia» anche per singola tipologia inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ed al competente organismo di controllo.

16. I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedente la resa di cui all'art. 4, punto 10, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima del provvedimento regionale di cui al successivo punto.

17. La Regione Siciliana con proprio provvedimento, su richiesta del Consorzio di tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte i quantitativi dei mosti e dei vini di cui la precedente comma, alla certificazione a denominazione di origine controllata.

18. Per la tipologia rosato anche varietale è consentito la riclassificazione a rosso anche varietale, fermo restando il rispetto delle caratteristiche minime alla produzione e al consumo previste per ogni singola tipologia.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata «Sicilia» all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Bianco:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/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: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 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: 18,0 g/l.

Bianco riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 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: 28,0 g/l.

Rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: gradevole, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Rosso riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Rosso vendemmia tardiva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Rosso Passito:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17% vol di cui almeno il 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 32,0 g/l.

Rosato:

colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso, talvolta con sfumature ramate;

odore: fine, elegante;

sapore: dal secco all'abboccato, armonico, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Spumante bianco:

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, fine;

sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

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

Spumante bianco metodo classico:

spuma: fine e persistente;

colore: paglierino più o meno intenso;

profumo: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, ampio e persistente;

sapore: sapido, buona struttura, fresco, armonico, da brut nature a extra dry;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 5,50 g/l;

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

Spumante rosato:

spuma: fine, persistente;

colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso, talvolta con sfumature ramate;

odore: caratteristico, delicato;

sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

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

Spumante rosato o rosè metodo classico:

spuma: fine e persistente;

colore: rosa più o meno intenso;

profumo: bouquet fine, gentile, ampio;

sapore: sapido, di buona struttura e fresco, da brut nature a extra dry;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % 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: dal secco all'abboccato, 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.

Inzolia vendemmia tardiva:

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, a volte con tonalità ambrate;

odore: caratteristico, delicato, a volte floreale, persistente;

sapore: dal secco al dolce, armonico, caratteristico, a volte con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Inzolia superiore:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, elegante;

sapore: asciutto, equilibrato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Inzolia riserva:

al dorato più o meno intenso;

odore: intenso, elegante, persistente;

sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% 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: dal secco all'abboccato, 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.

Grillo vendemmia tardiva:

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, a volte con tonalità ambrate;

odore: caratteristico, delicato, a volte floreale, persistente;

sapore: dal secco al dolce, armonico, caratteristico, a volte con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Grillo passito:

colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: caratteristico, delicato, persistente;

sapore: dal secco al dolce, tipico armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.

Grillo 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: 19,0 g/l.

Grillo riserva:

colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;

odore: intenso, elegante, persistente;

sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Grillo Spumante:

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, fine;

sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

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

Chardonnay:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: intenso, caratteristico, fruttato;

sapore: dal secco all'abboccato, gradevole;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Chardonnay vendemmia tardiva:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Chardonnay passito:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.

Chardonnay 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 19,0 g/l.

Chardonnay riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
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 brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Catarratto:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Catarratto vendemmia tardiva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, a volte con tonalità ambrate;
odore: caratteristico, delicato, a volte floreale, persistente;
sapore: dal secco al dolce, armonico, caratteristico, a volte con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Catarratto passito:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol, di cui almeno 11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Catarratto 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: 18,0 g/l.

Catarratto riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

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

Carricante:
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, talvolta con lieve sentore floreale;
sapore: dal secco all'abboccato, fresco, di media struttura;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

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

Grecanico:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Grecanico vendemmia tardiva:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Grecanico 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: 17,0 g/l.

Grecanico riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

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

Fiano:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, 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.

Fiano riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
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: dal secco all'abboccato, 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.

Viogner:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, 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.

Viogner riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Muller Thurgau:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
odore: caratteristico, aromatico, fruttato;
sapore: armonico, dal secco all'abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Sauvignon:
colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi verdolini;
odore: caratteristico, fresco;
sapore: fresco, di medio corpo, dal secco all'abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Sauvignon riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Pinot Grigio:
colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta anche rosato più o meno intenso o ramato;
odore: fine, elegante, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Pinot Grigio spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
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: da giallo verdolino a giallo paglierino;
odore: aromatico, elegante fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, 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 vendemmia tardiva:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: aromatico caratteristico, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Moscato Bianco passito:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dolce, tipico armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol, di cui almeno 11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.

Moscato Bianco spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: dal giallo verdolino al giallo paglierino;
odore: caratteristico, fine;
sapore: dolce, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11% vol di cui almeno 6% vol effettivo;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Vermentino:
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.

Zibibbo:
colore: dal giallo verdolino al giallo;
odore: aromatico, elegante fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, 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.

Zibibbo spumante:
spuma: fine persistente;
colore: dal giallo verdolino al giallo paglierino;
odore: caratteristico, fine;
sapore: dolce, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol di cui almeno 6,0% effettivo;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Nero d'Avola:
colore: rosso rubino, talvolta intenso;
odore: delicato, caratteristico, fruttato, talvolta speziato;
sapore: dal secco all'abboccato, corposo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Nero d'Avola rosato:
colore: rosa più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Nero d'Avola vendemmia tardiva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Nero d'Avola Riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, corposo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Nero d'Avola passito:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 32,0 g/l.

Nero d'Avola spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: dal giallo paglierino al rosa, più o meno intensi;
odore: caratteristico, fine, fruttato;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Perricone:
colore: rosso rubino intenso;
odore: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, 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: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17,0 g/l.

Perricone vendemmia tardiva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Nerello Cappuccio:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: di medio corpo, armonico, dal secco all'abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

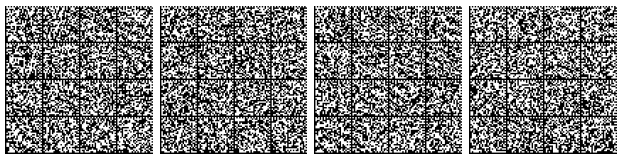
Frappato:
colore: rosso rubino;
odore: delicato, caratteristico, floreale;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Frappato rosato:
colore: rosa più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17,0 g/l.

Frappato spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: dal giallo paglierino al rosa più o meno intensi;
odore: caratteristico, fine, fruttato;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Nerello Mascalese:
colore: rosso rubino tenue;
odore: delicato, caratteristico, floreale, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, 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: dal secco all'abboccato, armonico;



titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17,0 g/l.

Nerello Mascalese spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: dal giallo paglierino al rosa più o meno intensi;
odore: caratteristico, fine, fruttato;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Cabernet franc:
colore: rosso rubino, più o meno intenso;
odore: intenso, fruttato, con note vegetali;
sapore: dal secco all'abboccato, 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: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17,0 g/l.

Merlot:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, 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: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17,0 g/l.

Merlot riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, corposo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Cabernet sauvignon:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: dal secco all'abboccato, 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: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17,0 g/l.

Cabernet Sauvignon riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Syrah:
colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, 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: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Syrah vendemmia tardiva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

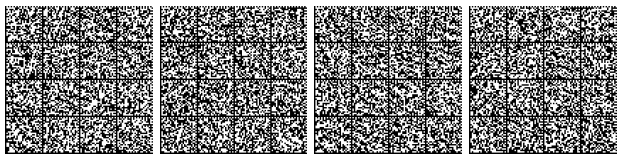
Syrah riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Syrah passito:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18% vol di cui almeno l'11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 32,0 g/l.

Pinot Nero:
colore: rosso rubino, talvolta intenso;
odore: intenso, delicato, fruttato, elegante, talvolta speziato;
sapore: dal secco all'abboccato, 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 riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, elegante, fruttato, talvolta speziato;
sapore: dal secco all'abboccato, caratteristico, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Pinot Nero rosato:
colore: rosa più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;



titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17,0 g/l.

Pinot Nero spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: dal giallo paglierino al rosa più o meno intensi;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Nocera:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, 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.

Mondeuse:
colore: rosso più o meno intenso con riflessi violacei;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, 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.

Carignano:
colore: rosso più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, 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:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, 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.

Petit Verdot:
colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei;
odore: intenso caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, piacevolmente 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 riserva:
colore: rosso rubino intenso anche tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, corposo, piacevolmente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/ l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Sangiovese:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Sangiovese rosato:
colore: rosa più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17,0 g/l.

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 fermo restando che nel caso di combinazioni con il vitigno Zibibbo le spiccate peculiarità aromatiche di tale varietà potranno prevalere sulle caratteristiche della varietà in combinazione.

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

Art. 7.

Etichettatura e presentazione

1. Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a 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 alle condizioni di cui alla normativa vigente.

3. Nell'etichettatura e presentazione delle tipologie dei vini «Sicilia» Zibibbo e «Sicilia» Zibibbo spumante è vietato utilizzare i sinonimi ufficialmente riconosciuti per il predetto vitigno Zibibbo.

4. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione delle tipologie spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

5. La denominazione «Sicilia» può essere utilizzata quale unità geografica più grande per i vini DOP della Regione Siciliana, purché l'utilizzo sia espressamente previsto dai rispettivi disciplinari di produzione.

6. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Sicilia» è consentito l'uso delle unità geografiche aggiuntive indicate nell'allegato A «elenco positivo» ai sensi della normativa vigente. Il nome dell'unità geografica, comunale o sovracomunale, deve sempre essere riportato immediatamente al di sotto del nome della denominazione di origine controllata «Sicilia» e al di sotto della menzione specifica tradizionale denominazione di origine controllata oppure l'espressione dell'Unione europea denominazione di origine protetta e figurare in caratteri più piccoli che devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica del nome della denominazione di origine controllata «Sicilia».

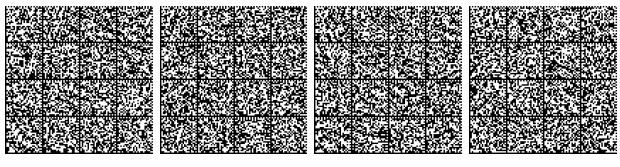
Art. 8.

Confezionamento

1. I vini della denominazione di origine controllata «Sicilia» 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 tradizionale bordolese o borgognotta e renana, fino alla capacità massima di 18 litri.

2. Per i vini a denominazione di origine controllata «Sicilia», a esclusione della tipologia riserva, vendemmia tardiva, superiore, passito, vigna e spumante, è consentito l'uso di contenitori idonei a venire al contatto con gli alimenti, non inferiori a due litri e non superiori a 6 litri.

3. Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi, escluso il tappo a corona.



Art. 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 della Regione Sicilia. L'orografia mostra dei contrasti netti tra la porzione settentrionale, prevalentemente montuosa, quella centro-meridionale e sud-occidentale, essenzialmente collinare; quella tipica di altopiano, presente nella zona sud-orientale e quella vulcanica nella Sicilia orientale. Le zone pianeggianti si concentrano maggiormente nelle aree costiere.

La rete idrografica è molto complessa; numerosi sono i corsi d'acqua a regime torrentizio e molti a corso breve e rapido; le valli fluviali sono per lo più strette ed approfondite nella zona montuosa, sensibilmente più aperte nella zona collinare.

Le formazioni litologiche siciliane possono essere assemblate nei seguenti complessi:

complesso clastico di deposizione continentale;

complesso vulcanico (Etna e vulcaniti antiche degli Iblei);

complesso sabbioso-calcarenitico plio-pleistocenico;

complesso argilloso-marnoso comprendente tutte le formazioni prevalentemente argillose presenti nel territorio siciliano;

complesso evaporitico comprendente i tipi litologici della formazione gessoso-solfifera del Miocene superiore;

complesso conglomeratico-arenaceo;

complesso arenaceo-argilloso-calcareo comprendente tutte le varie formazioni a prevalente componente arenacea, diffuse nella Sicilia settentrionale;

complesso carbonatico comprendente parte dei Peloritani e la serie calcarea degli Iblei;

complesso filladico e scistoso cristallino (nella catena peloritana).

Per quanto riguarda il clima, si possono distinguere quattro ambienti climatici primari:

ambiente costiero: clima mite con temperatura media annua intorno a 18° C, piovosità media annua di 400-500 mm (Province di Trapani, Palermo e Agrigento); ridotta o quasi assenza di pioggia durante la stagione calda. Nel litorale compreso tra Cefalù e Messina la piovosità media annua è di 800 mm, mentre in quello dell'alto Ionio arriva anche a 900 mm;

ambiente area Etna: il clima è umido, specie sul versante settentrionale dove le piogge raggiungono i 600-800 mm, nella fascia bassa, fino a superare i 1200 mm alle maggiori altitudini. Il versante orientale è più piovoso di quello occidentale. La temperatura media annua risente dell'esposizione dei versanti e dell'altimetria, infatti il versante orientale è più caldo mentre quello settentrionale rimane il più freddo e danno origine ad ambienti rispettivamente più precoci o più tardivi. Il versante sud-occidentale è quello più asciutto;

ambiente delle catene montuose (Peloritani, Nebrodi, Madonie e Sicani): la piovosità media annua può arrivare a 1000 mm ed oltre. La temperatura media minima si approssima a 0° C e la media massima intorno a 25° C;

ambiente della Sicilia interna e dell'Altopiano Ibleo: la temperatura media annua è superiore a 15° C e quella media delle massime in estate arriva a 29° C; la piovosità annua è limitata anche a 400 mm, pertanto, nella Sicilia interna bassa collina (Province di Trapani, Palermo, Agrigento e Caltanissetta) il clima è caldo e arido, nella media collina del palermitano si hanno valori di pioggia pari a 600-700 mm e nell'Altopiano Ibleo anche 800 mm.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

La Sicilia è una delle regioni di più antica tradizione viticola come dimostrano i numerosi reperti archeologici (ampeloliti fossili, anfore ad uso vinario, monete con figurazioni dionisiache e uvicole) e le molteplici fonti letterarie greche e latine che fanno riferimento ai rinomati vini siciliani.

Sin dall'epoca dei Fenici (IX-IV secolo a.C.) il commercio di olio e vino è testimoniato dalla presenza di anfore utilizzate per il trasporto e da altre tipologie di ceramiche, quali le brocche bilobate e le coppe carenate, che costituivano i «servizi» normalmente impiegati per il consumo di vino. Le recenti ricerche archeologiche dimostrano, inoltre, che i Fenici si occuparono anche di attività agro-pastorali, oltre che di commercializzazione (M. Botto 2001).

Grande splendore i vigneti ebbero durante la colonizzazione dei Greci (VIII-III secolo a.C.), che introdussero alcuni vitigni come il Grecanico, giunto sino ai nostri giorni. Si ritrovano raffigurazioni di scene viticole sulle monete a testimonianza della sviluppata attività economica della regione legata alla produzione vinaria.

Durante il dominio dei Romani (III secolo a.C.-V secolo d.C.), in particolare in età cesarea nella Gallia è attestata la presenza di vino siciliano. Plinio citava il Mamertino del messinese, quando Cesare brindò alla festa per il suo trionfo al terzo consolato.

Durante il declino dei Romani, in Sicilia si afferma la classe dei grandi proprietari terrieri, come è attestato dalla presenza di grandi ville rustiche come quella del Casale di Piazza Armerina, nei cui mosaici sono rappresentate scene di vendemmia, a testimonianza della coltivazione dei vigneti nel territorio.

Successivamente, le continue invasioni dei barbari nelle campagne portarono all'abbandono delle stesse, per cui la coltivazione della vite cadde in declino.

Nonostante il Corano facesse divieto di assumere alcolici, durante il dominio dei Musulmani (827- 1061) venivano coltivate le uve da mensa e fu introdotto a Pantelleria il vitigno «Zebib» (oggi Zibibbo o Moscato di Alessandria), tratto dal Capo Zebib in Africa di fronte l'isola di Pantelleria (B. Pastena 1970). La vite e l'ulivo ripresero la loro espansione durante il periodo della dominazione dei Normanni; in seguito, durante il periodo della dominazione degli Aragonesi, il vino siciliano raggiunse grande rinomanza, attestata dalla costituzione di numerose società di vendita di vino, come riferisce il Cougnet nella sua «*Historiae de la table*».

Durante la dominazione degli Spagnoli (1512-1713), nei territori interni aumentarono i vigneti, gli oliveti e i mandorleti e, dove abbondava l'acqua anche i giardini e le coltivazioni di ortaggi. Nel cinquecento, Tommaso Fazello, nel suo «*De rebus Siculis*», cita come zone assai vitate il territorio di Aci, il contado di Messina, la pianura ai piedi dell'Etna, la Val di Mazara e la piana di Palermo. Bacci, nel suo celebre «*Naturali vinorum historia*», cita i vigneti alle falde del Monte Erice, quelli del territorio di Palermo e dell'isola di Lipari, sparsa di fecondi colli. L'importanza della produzione vitivinicola in questo periodo viene attestata dalla costituzione delle maestranze dei bottai a Salemi nel 1683 e di quella di Palermo.

Durante il successivo dominio dei Piemontesi e degli Austriaci la viticolture visse un periodo di crisi dalla quale si risollevò in epoca Borbonica, come attesta il viaggiatore lucchese G.A. Arnolfini, nel suo «Giornale di viaggio» del 1776, dove parla del vino siciliano che si produce in abbondanza in tutte le parti dell'isola. Il commerciante inglese John Woodhouse apre uno stabilimento vinicolo a Marsala, sviluppando il commercio dei vini Marsala con l'Inghilterra; Anche Benjamin Ingham apre diversi stabilimenti a Marsala e Mazara; ma ad esaltare lo sviluppo del commercio del Marsala contribuì in maniera preponderante la fondazione di uno stabilimento da parte dell'imprenditore Vincenzo Florio.

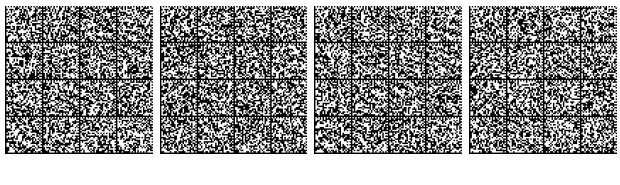
Nel 1862, Garibaldi tornò in Sicilia e visitò lo stabilimento Florio, bevve e lodò il Marsala dolce che da allora in poi fu denominato «Garibaldi dolce».

Nella seconda metà dell'Ottocento, l'invasione della fillossera distrugge gran parte dei vigneti dell'isola e la vite viene soppiantata da altre colture.

Agli inizi del XX secolo si diffuse la tecnica dell'innesto su vite americana resistente alla fillossera e la vite cominciò nuovamente a verdeggiare.

La crisi economica conseguente alla fillossera e la guerra commerciale con la Francia segnarono la fine della produzione dei vini ad alta gradazione ed ad intenso colore, che venivano esportati in Francia come vini da taglio, ed aumentò la produzione dei vini da pasto a più moderato tenore alcolico, profumati e freschi.

È verso la fine degli anni '80 ed i primi anni '90 che si può indicare l'inizio della moderna storia del vino siciliano. Si assoda la capacità della Sicilia a produrre vini bianchi di qualità sia con vitigni autoctoni come Inzolia, Catarratto, Grillo, sia con vitigni alloctoni, come lo Chardonnay, Muller Turgau e Sauvignon. Negli anni novanta inizia la sperimentazione e la produzione di vini rossi di alta qualità con il vitigno autoctono Nero d'Avola e gli alloctoni Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot e Pinot nero.



Il protagonista indiscusso di tale nuovo corso è il Nero d'Avola, che anche in assemblaggio con altri vitigni internazionali riesce a caratterizzare e a marcare il vino stesso, non solo per l'aspetto cromatico, ma soprattutto perché conferisce al vino una tipicità riconducibile ai sapori mediterranei. 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 riserva, riferita quest'ultima a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta un periodo di invecchiamento non inferiore ai due anni. Così come tradizionali sono le pratiche di elaborazione per la produzione dei vini spumanti e quelle relative all'appassimento delle uve ed alla vinificazione ed affinamento della tipologia vendemmia tardiva.

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

I vini di cui al presente disciplinare presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

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 tipici dei vitigni di partenza.

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

L'orografia prevalentemente collinare del territorio di produzione, l'esposizione dei vigneti e l'ubicazione degli stessi in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato e luminoso, favorevole ad una ottimale svolgimento delle funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

Anche il clima dell'area di produzione concorre alla produzione di vini di qualità.

La millenaria storia vitivinicola di questo territorio, dalla preistoria 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 «Sicilia». Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini «Sicilia», le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'art. 6 del disciplinare.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione Controlli.

ALLEGATO *A*

ELENCO UNITÀ GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE

SALEMI

Salemi comprende l'intero territorio amministrativo del Comune di Salemi in Provincia di Trapani.

ALLEGATO *2*

DOCUMENTO UNICO

Denominazione/denominazioni

Sicilia

Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

4. Vino spumante

5. Vino spumante di qualità

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

15. Vino ottenuto da uve appassite

16. Vino di uve stramature

.1 Codice della nomenclatura combinata

22 - Bevande, liquidi alcolici ed aceti

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009.

Descrizione dei vini:

1. «Sicilia» Bianco superiore, Inzolia superiore, Grillo superiore, Chardonnay superiore, Catarratto superiore, Grecanico superiore, Muller Thurgau, Sauvignon, Sauvignon riserva, Moscato Bianco, Vermentino.

Breve descrizione testuale

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi dorati o eventuali riflessi verdolini;

Odore: fine, elegante, delicato, intenso, caratteristico, fruttato, aromatico, persistente;

Sapore: secco, equilibrato, caratteristico, asciutto, armonico, pieno, gradevole, fresco, di medio corpo.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

2. «Sicilia» Bianco, Bianco riserva, Inzolia, Inzolia riserva, Grillo, Grillo riserva, Chardonnay, Chardonnay riserva, Catarratto, Catarratto riserva, Carricante, Grecanico, Grecanico riserva, Fiano, Fiano riserva, Damaschino, Viogner, Viogner riserva, Pinot Grigio, Zibibbo.

Breve descrizione testuale

Colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini; per il Pinot grigio il colore può anche essere talvolta anche rosato più o meno intenso o ramato;

Odore: fine, elegante, gradevole, intenso, caratteristico, fruttato, talvolta con lieve sentore floreale, aromatico, persistente;

Sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico, sapido, armonico, pieno, gradevole, fresco, di media struttura, intenso, di medio corpo.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

3. «Sicilia» Bianco vendemmia tardiva, Bianco passito, Inzolia vendemmia tardiva, Grillo vendemmia tardiva, Grillo passito, Chardonnay vendemmia tardiva, Chardonnay passito.

Breve descrizione testuale

Colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, a volte con striature ambrate quando ottenuto con macerazione delle uve sulle bucce.

Odore: caratteristico, delicato, a volte floreale persistente, aromatico.

Sapore: dal secco al dolce, armonico caratteristico a volte con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 vol.

Estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11.

Acidità totale minima: 4 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

4. «Sicilia» Catarratto vendemmia tardiva, Catarratto passito, Grecanico vendemmia tardiva, Moscato Bianco vendemmia tardiva, Moscato Bianco passito.

Breve descrizione testuale

Colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, a volte con striature ambrate quando ottenuto con macerazione delle uve sulle bucce.

Odore: caratteristico, delicato, a volte floreale persistente, aromatico.

Sapore: dal secco al dolce, armonico caratteristico a volte con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 vol.

Estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11.

Acidità totale minima: 4 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

5. «Sicilia» Rosso, Rosso riserva, Nero d'Avola, Nero d'Avola riserva, Perricone, Nerello Cappuccio, Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet franc, Merlot, Merlot riserva, Cabernet sauvignon.

Breve descrizione testuale

Colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: gradevole, fine, delicato, caratteristico, fruttato, talvolta speziato, floreale, con note vegetali; intenso, elegante, persistente.

Sapore: dal secco all'abboccato, armonico, corposo, equilibrato leggermente tannico, fresco, intenso, caratteristico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Acidità totale minima: 4 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

6. «Sicilia» Cabernet sauvignon riserva, Syrah, Syrah riserva, Pinot Nero, Pinot Nero riserva, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot, Petit Verdot riserva, Sangiovese.

Breve descrizione testuale

Colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: gradevole, fine, delicato, caratteristico, fruttato, talvolta speziato, floreale, con note vegetali; intenso, elegante, persistente.

Sapore: dal secco all'abboccato, armonico, corposo, equilibrato leggermente tannico, fresco, intenso, caratteristico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Acidità totale minima: 4 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

7. «Sicilia» Rosso vendemmia tardiva, Rosso passito, Nero d'Avola vendemmia tardiva, Nero d'Avola passito, Perricone vendemmia tardiva, Syrah vendemmia tardiva, Syrah passito.

Breve descrizione testuale

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: 13,00 vol.

Estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 11.

Acidità totale minima: 4 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

8. «Sicilia» Rosato, Nero d'Avola rosato, Perricone rosato, Frappato rosato, Nerello Mascalese rosato, Cabernet Franc rosato, Merlot rosato, Cabernet Sauvignon rosato, Syrah rosato, Pinot Nero rosato, Sangiovese rosato.

Breve descrizione testuale

Colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso.

Odore: fine, elegante, delicato, caratteristico.

Sapore: dal secco all'abboccato, armonico, equilibrato, fresco.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

9. «Sicilia» Spumante Bianco metodo classico, Spumante Rosato o Rosè metodo classico.

Breve descrizione testuale

Spuma: fine, persistente.

Colore: paglierino più o meno intenso o rosa più o meno intenso.

Profumo: bouchet proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, ampio e persistente.

Sapore: sapido, di buona struttura, fresco, armonico, da brut nature a extra dry.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

10. «Sicilia» Spumante Bianco, Spumante Rosato, Grillo Spumante, Chardonnay Spumante, Catarratto Spumante, Carricante Spumante, Grecanico Spumante, Pinot Grigio Spumante, Nero d'Avola Spumante, Frappato Spumante, Nerello Mascalese Spumante, Pinot Nero Spumante.

Breve descrizione testuale

Spuma: fine, persistente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso o dal giallo paglierino al rosa più o meno intensi.

Odore: caratteristico, fine, delicato, fruttato.

Sapore: fresco, armonico, da brut nature a extra dry.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

11. «Sicilia» Moscato Bianco Spumante, Zibibbo Spumante.

Breve descrizione testuale

Spuma: fine, persistente.

Colore: dal giallo verdolino al giallo paglierino.

Odore: caratteristico, fine.

Sapore: dolce, fresco, armonico, gradevole.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 6.

Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico.

Pratiche di vinificazione

.2 Pratiche enologiche specifiche

1. Metodi di spumantizzazione

Pratica enologica specifica

La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente a fermentazione naturale con il metodo charmat o con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia, quest'ultimo solo per le tipologie Bianco e Rosato o Rosè.

2. Appassimento delle uve

Pratica enologica specifica

Le tipologie vendemmia tardiva e passito devono essere ottenute con l'appassimento delle uve sulla pianta, o, dopo la raccolta, su stuoie, graticci, cassette o appositi contenitori in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.

.3 Rese massime:

1. Bianco, Bianco riserva, Spumante bianco, Inzolia, Inzolia riserva, Chardonnay, Chardonnay riserva, Chardonnay spumante, Catarrato, Catarrato riserva, Catarrato spumante, Carricante, Carricante spumante

13000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Grecanico, Grecanico riserva, Grecanico spumante, Fiano, Fiano riserva, Damaschino, Viogner, Viogner riserva, Muller Thurgau, Sauvignon, Sauvignon riserva, Pinot Grigio, Pinot Grigio spumante, Vermentino

13000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Grillo, Grillo riserva, Grillo spumante, Nero d'Avola, Nero d'Avola rosato, Nero d'Avola riserva, Nero d'Avola spumante

14000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Moscato Bianco, Moscato Bianco spumante, Zibibbo, Zibibbo spumante

13000 chilogrammi di uve per ettaro

5. Frappato spumante, Nerello Mascalese spumante, Pinot nero spumante

13000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Bianco superiore, Inzolia superiore, Grillo superiore, Chardonnay superiore, Catarratto superiore, Grecanico superiore

10000 chilogrammi di uve per ettaro

7. Rosso, Rosso riserva, Rosato, Spumante rosato, Perricone, Perricone rosato, Nerello Cappuccio, Frappato, Frappato rosato, Nerello Mascalese, Nerello Mascalese rosato, Cabernet franc, Cabernet franc rosato, Merlot, Merlot rosato, Merlot riserva

12000 chilogrammi di uve per ettaro

8. Cabernet sauvignon, Cabernet sauvignon rosato, Cabernet sauvignon riserva, Syrah, Syrah rosato, Syrah riserva, Pinot nero, Pinot nero rosato, Pinot nero riserva, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot, Petit Verdot riserva, Sangiovese, Sangiovese rosato

12000 chilogrammi di uve per ettaro

9. Bianco vendemmia tardiva, Rosso vendemmia tardiva, Inzolia vendemmia tardiva, Grillo vendemmia tardiva, Chardonnay vendemmia tardiva, Catarratto vendemmia tardiva

8000 chilogrammi di uve per ettaro

10. Grecanico vendemmia tardiva, Moscato Bianco vendemmia tardiva, Nero d'Avola vendemmia tardiva, Perricone vendemmia tardiva, Syrah vendemmia tardiva

8000 chilogrammi di uve per ettaro

11. Bianco passito, Rosso passito, Grillo passito, Chardonnay passito, Catarratto passito, Moscato Bianco passito, Nero d'Avola passito, Syrah passito

8000 chilogrammi di uve per ettaro

Zona geografica delimitata

L'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia.

Varietà di uve da vino

Alicante N.
Alicante N. - Gamay
Ansonica B. - Inzolia
Cabernet franc N. - Cabernet
Cabernet sauvignon N. - Cabernet
Calabrese N. - Nero d'Avola N.
Carignano N.
Carricante B.
Catarratto bianco comune B. - Catarratto
Catarratto bianco lucido B. - Catarratto
Chardonnay B.
Damaschino B.
Fiano B.
Frappato N.
Frappato N. - Frappato d'Italia
Grecanico dorato B. - Grecanico
Grillo B.
Merlot N.
Mondeuse N.
Moscato bianco B. - Moscato
Moscato bianco B. - Moscato reale
Müller thurgau B.
Müller thurgau B. - Riesling x Sylvaner
Nerello cappuccio N.
Nerello cappuccio N. - Nerello mantellato
Nerello mascalese N.
Nocera N. Perricone N.
Perricone N. - Pignatello
Petit verdot N
Pinot grigio - Pinot
Pinot nero N. - Pinot
Sangiovese N.
Sauvignon B.
Sauvignon B. - Sauvignon blanc
Syrah N.
Syrah N. - Shiraz
Vermentino B.
Viogner B.
Zibibbo B.
Zibibbo B. - Moscatellone

Descrizione del legame/dei legami

.4 *A)* Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia. L'orografia mostra dei contrasti netti tra la porzione settentrionale, prevalentemente montuosa, quella centro-meridionale e sud-occidentale, essenzialmente collinare; quella tipica di altopiano, presente nella zona sud-orientale e quella vulcanica nella

Sicilia orientale. Le zone pianeggianti si concentrano maggiormente nelle aree costiere.

La rete idrografica è molto complessa; numerosi sono i corsi d'acqua a regime torrentizio e molti a corso breve e rapido; le valli fluviali sono per lo più strette ed approfondite nella zona montuosa, sensibilmente più aperte nella zona collinare.

Le formazioni litologiche siciliane possono essere assemblate nei seguenti complessi:

complesso clastico di deposizione continentale;

complesso vulcanico (Etna e vulcaniti antiche degli Iblei);

complesso sabbioso-calcarenitico plio-pleistocenico;

complesso argilloso-marnoso comprendente tutte le formazioni prevalentemente argillose presenti nel territorio siciliano;

complesso evaporitico comprendente i tipi litologici della Formazione Gessoso-Solfifera del Miocene Superiore;

complesso conglomeratico-arenaceo;

complesso arenaceo-argilloso-calcareo comprendente tutte le varie formazioni a prevalente componente arenacea, diffuse nella Sicilia settentrionale;

complesso carbonatico comprendente parte dei Peloritani e la serie calcarea degli Iblei; Complesso filladico e scistoso cristallino (nella catena peloritana).

Per quanto riguarda il clima, si possono distinguere quattro ambienti climatici primari:

ambiente costiero: clima mite con temperatura media annua intorno a 18° C, piovosità media annua di 400-500 mm (Province di Trapani, Palermo e Agrigento); ridotta o quasi assenza di pioggia durante la stagione calda. Nel litorale compreso tra Cefalù e Messina la piovosità media annua è di 800 mm, mentre in quello dell'alto Ionio arriva anche a 900 mm;

ambiente area Etna: il clima è umido, specie sul versante settentrionale dove le piogge raggiungono i 600-800 mm, nella fascia bassa, fino a superare i 1200 mm alle maggiori altitudini. Il versante orientale è più piovoso di quello occidentale. La temperatura media annua risente dell'esposizione dei versanti e dell'altimetria, infatti il versante orientale è più caldo mentre quello settentrionale rimane il più freddo e danno origine ad ambienti rispettivamente più precoci o più tardivi. Il versante sud-occidentale è quello più asciutto;

ambiente delle catene montuose (Peloritani, Nebrodi, Madonie e Sicani): la piovosità media annua può arrivare a 1000 mm ed oltre. La temperatura media minima si approssima a 0° C e la media massima intorno a 25° C;

ambiente della Sicilia interna e dell'Altopiano Ibleo: la temperatura media annua è superiore a 15° C e quella media delle massime in estate arriva a 29° C; la piovosità annua è limitata anche a 400 mm, pertanto, nella Sicilia interna bassa collina (Province di Trapani, Palermo, Agrigento e Caltanissetta) il clima è caldo e arido, nella media collina del palermitano si hanno valori di pioggia pari a 600-700 mm e nell'Altopiano Ibleo anche 800 mm.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

La Sicilia è una delle regioni di più antica tradizione viticola come dimostrano i numerosi reperti archeologici (ampeloliti fossili, anfore ad uso vinario, monete con figurazioni dionisiache e uvicole) e le molteplici fonti letterarie greche e latine che fanno riferimento ai rinomati vini siciliani.

Sin dall'epoca dei Fenici (IX-IV secolo a.C.) il commercio di olio e vino è testimoniato dalla presenza di anfore utilizzate per il trasporto e da altre tipologie di ceramiche, quali le brocche bilobate e le coppe carenate, che costituivano i «servizi» normalmente impiegati per il consumo di vino. Le recenti ricerche archeologiche dimostrano, inoltre, che i Fenici si occuparono anche di attività agro-pastorali, oltre che di commercializzazione (M. Botto 2001).

Grande splendore i vigneti ebbero durante la colonizzazione dei Greci (VIII-III secolo a.C.), che introdussero alcuni vitigni come il Grecanico, giunto sino ai nostri giorni. Si ritrovano raffigurazioni di scene viticole sulle monete a testimonianza della sviluppata attività economica della regione legata alla produzione vinaria.

Durante il dominio dei Romani (III secolo a.C.-V secolo d.C.), in particolare in età cesarea nella Gallia è attestata la presenza di vino siciliano. Plinio citava il Mamertino del messinese, quando Cesare brindò alla festa per il suo trionfo al terzo consolato.

Durante il declino dei Romani, in Sicilia si afferma la classe dei grandi proprietari terrieri, come è attestato dalla presenza di grandi ville rustiche come quella del Casale di Piazza Armerina, nei cui mosaici sono rappresentate scene di vendemmia, a testimonianza della coltivazione dei vigneti nel territorio.

Successivamente, le continue invasioni dei barbari nelle campagne portarono all'abbandono delle stesse, per cui la coltivazione della vite cadde in declino.

Nonostante il Corano facesse divieto di assumere alcolici, durante il dominio dei Musulmani (827-1061) venivano coltivate le uve da mensa e fu introdotto a Pantelleria il vitigno «Zebib» (oggi Zibibbo o Moscato di Alessandria), tratto dal Capo Zebib in Africa di fronte l'isola di Pantelleria (B. Pastena 1970).

La vite e l'ulivo ripresero la loro espansione durante il periodo della dominazione dei Normanni; in seguito, durante il periodo della dominazione degli Aragonesi, il vino siciliano raggiunse grande rinomanza, attestata dalla costituzione di numerose società di vendita di vino, come riferisce il Cougnet nella sua «*Historiae de la table*».

Durante la dominazione degli Spagnoli (1512-1713), nei territori interni aumentarono i vigneti, gli oliveti e i mandorleti e, dove abbondava l'acqua anche i giardini e le coltivazioni di ortaggi. Nel cinquecento, Tommaso Fazello, nel suo «*De rebus Siculis*», cita come zone assai vitate il territorio di Aci, il contado di Messina, la pianura ai piedi dell'Etna, la Val di Mazara e la piana di Palermo. Bacci, nel suo celebre «*Naturali vinorum historia*», cita i vigneti alle falde del Monte Erice, quelli del territorio di Palermo e dell'isola di Lipari, sparsa di fecondi colli. L'importanza della produzione vitivinicola in questo periodo viene attestata dalla costituzione delle maestranze dei bottai a Salemi nel 1683 e di quella di Palermo.

Durante il successivo dominio dei Piemontesi e degli Austriaci la viticolture visse un periodo di crisi dalla quale si risollevò in epoca Borbonica, come attesta il viaggiatore lucchese G.A. Arnolfini, nel suo «Giornale di viaggio» del 1776, dove parla del vino siciliano che si produce in abbondanza in tutte le parti dell'isola. Il commerciante inglese John Woodhouse apre uno stabilimento vinicolo a Marsala, sviluppando il commercio dei vini Marsala con l'Inghilterra; Anche Benjamin Ingham apre diversi stabilimenti a Marsala e Mazara; ma ad esaltare lo sviluppo del commercio del Marsala contribuì in maniera preponderante la fondazione di uno stabilimento da parte dell'imprenditore Vincenzo Florio.

Nel 1862, Garibaldi tornò in Sicilia e visitò lo stabilimento Florio, bevve e lodò il Marsala dolce che da allora in poi fu denominato «Garibaldi dolce».

Nella seconda metà dell'Ottocento, l'invasione della fillossera distrugge gran parte dei vigneti dell'isola e la vite viene soppiantata da altre colture.

Agli inizi del XX secolo si diffuse la tecnica dell'innesto su vite americana resistente alla fillossera e la vite cominciò nuovamente a verdeggiare.

La crisi economica conseguente alla fillossera e la guerra commerciale con la Francia segnarono la fine della produzione dei vini ad alta gradazione e ad intenso colore, che venivano esportati in Francia come vini da taglio, ed aumentò la produzione dei vini da pasto a più moderato tenore alcolico, profumati e freschi.

È verso la fine degli anni '80 ed i primi anni '90 che si può indicare l'inizio della moderna storia del vino siciliano. Si assoda la capacità della Sicilia a produrre vini bianchi di qualità sia con vitigni autoctoni come Inzolia, Catarratto, Grillo, sia con vitigni alloctoni, come lo Chardonnay, Muller Turgau e Sauvignon. Negli anni novanta inizia la sperimentazione e la produzione di vini rossi di alta qualità con il vitigno autoctono Nero d'Avola e gli alloctoni Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot e Pinot nero.

Il protagonista indiscusso di tale nuovo corso è il Nero d'Avola, che anche in assemblaggio con altri vitigni internazionali riesce a caratterizzare e a marcare il vino stesso, non solo per l'aspetto cromatico, ma soprattutto perché conferisce al vino una tipicità riconducibile ai sapori mediterranei.

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 adegua-

ta 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 riserva, riferita quest'ultima a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta un periodo di invecchiamento non inferiore ai due anni. Così come tradizionali sono le pratiche di elaborazione per la produzione dei vini spumanti e quelle relative all'appassimento delle uve ed alla vinificazione ed affinamento della tipologia vendemmia tardiva.

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

I vini di cui al presente disciplinare presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

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 tipici dei vitigni di partenza.

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

L'orografia prevalentemente collinare del territorio di produzione, l'esposizione dei vigneti e l'ubicazione degli stessi in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato e luminoso, favorevole ad una ottimale svolgimento delle funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

Anche il clima dell'area di produzione concorre alla produzione di vini di qualità.

La millenaria storia vitivinicola di questo territorio, dalla preistoria 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 DOP «Sicilia». Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini «Sicilia», le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'art. 6 del disciplinare.

Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione supplementare:

imbottigliamento nella zona geografica delimitata.

Descrizione della condizione:.

l'imbottigliamento in zona è motivato per salvaguardare la qualità e l'immagine dei vini DOP Sicilia, garantirne l'origine e assicurare l'efficacia e tempestività dei relativi controlli. Tuttavia, in conformità alla medesima normativa dell'UE e della specifica normativa nazionale, a salvaguardia dei diritti precostituiti, sono previste autorizzazioni individuali ai soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, assicurando comunque un elenco circoscritto delle ditte imbottigliatrici fuori zona.

Etichettatura - Indicazione varietà uva

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

nell'etichettatura e presentazione delle tipologie dei vini «Sicilia» Zibibbo e «Sicilia» Zibibbo spumante è vietato utilizzare i sinonimi ufficialmente riconosciuti per il predetto vitigno «Zibibbo».

Confezionamento

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione nazionale.

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

i vini della DOP «Sicilia» devono essere immessi al consumo in recipienti in vetro del volume nominale max di 3 l. Da questa limitazione sono escluse le bottiglie di forma tradizionale bordolese, borgognotta e renana, che possono raggiungere la capacità max di 18 l.

Inoltre, ad esclusione delle tipologie riserva, vendemmia tardiva, superiore, passito, vigna e spumante, è consentito l'uso di contenitori idonei a venire al contatto con gli alimenti di capacità non inferiore a 2 l e non superiore a 6 l.

Sono ammessi sistemi di chiusura dei recipienti consentiti dalla vigente normativa dell'UE e nazionale, con l'esclusione del tappo a corona.

Etichettatura - Indicazione unità geografica più piccola

Quadro di riferimento giuridico:

nella legislazione unionale.

Tipo di condizione supplementare:

disposizioni supplementari in materia di etichettatura.

Descrizione della condizione:

è possibile l'utilizzo dell'Unità geografica aggiuntiva (UGA Salemi). La zona di produzione delle uve comprende l'intero territorio amministrativo del Comune di Salemi in Provincia di Trapani.

Link al disciplinare del prodotto

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23111

25A04301

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

DECRETO 22 luglio 2025.

Prezzo medio ponderato relativo all'emissione dei buoni ordinari del Tesoro del 30 maggio 2025 a 182 giorni.

IL DIRETTORE GENERALE DEL TESORO

Visto il decreto n. 25010 del 28 maggio 2025, che ha disposto per il 30 maggio 2025 l'emissione dei buoni ordinari del Tesoro a centottantadue giorni;

Visto l'art. 4 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165;

Ravvisata l'esigenza di svolgere le aste dei buoni ordinari del Tesoro con richieste degli operatori espresse in termini di rendimento, anziché di prezzo, secondo la prassi prevalente sui mercati monetari dell'area euro;

Ritenuto che in applicazione dell'art. 4 del menzionato decreto n. 25010 del 28 maggio 2025 occorre indicare con apposito decreto i rendimenti e i prezzi di cui al citato articolo, risultanti dall'asta relativa alla suddetta emissione di buoni ordinari del Tesoro;

Decreta:

Per l'emissione dei buoni ordinari del Tesoro del 30 maggio 2025, emessi con decreto n. 25010 del 28 maggio 2025, il rendimento medio ponderato dei B.O.T. a centottantadue giorni è risultato pari a 1,981%. Il corrispondente prezzo medio ponderato è risultato pari a 99,008.