DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "DELIA NIVOLELLI"

Approvato con	D.M. 10.06.1998	G.U. 152 - 02.07.1998
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Delia Nivolelli", accompagnata da una delle seguenti menzioni obbligatorie:
Chardonnay;
Damaschino;
Grecanico;
Grillo;
Inzolia;
Muller Thurgau;
Sauvignon;
Nero d'Avola;
Merlot;
Pignatello o Perricone;
Sangiovese;
Syrah;
bianco;
rosso;
spumante;
novello,
e' riservata ai vini ottenuti dai vigneti della zona di produzione appresso indicata e rispondenti alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

a) La denominazione di origine controllata "Delia Nivolelli", con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:
Grillo;
Grecanico;
Damaschino;
Inzolia;
Chardonnay;
Muller Thurgau;
Sauvignon;
Nero d'Avola;
Pignatello o Perricone;
Merlot;
Cabernet-Sauvignon;

Syrah;
Sangiovese,
e' riservata ai vini ottenuti con almeno l'85% dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dai corrispondenti vitigni.
Possono concorrere alla produzione dei suddetti vini, in misura non superiore al 15%, anche le uve di altri vitigni, purche' a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

b) La denominazione di origine controllata "Delia Nivolelli" seguita dalla specificazione "bianco" e' riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Grecanico, Inzolia e Grillo, da sole o congiuntamente, in misura non inferiore al 65%.
Possono concorrere alla produzione di tale vino anche altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 35%.

c) La denominazione di origine controllata "Delia Nivolelli", seguita dalla specificazione "rosso" e' riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Nero d'Avola, Pignatello o Perricone, Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah e Sangiovese da sole o congiuntamente, in misura non inferiore al 65%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato, autorizzati o raccomandati nella provincia di Trapani, da soli o congiuntamente e fino ad un massimo del 35%.

d) La denominazione di origine controllata "Delia Nivolelli" seguita dalla specificazione "spumante" e' riservata al prodotto ottenuto dalle uve delle varieta' appresso indicate provenienti dai vigneti presenti in ambito aziendale:
Grecanico, Chardonnay, Inzolia, Damaschino e Grillo, da sole o congiuntamente.
Nel caso che uno dei suddetti vitigni sia rappresentato per almeno l'85%, la denominazione di origine controllata "Delia Nivolelli" spumante può essere seguita dalla specificazione del relativo vitigno.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Delia Nivolelli" aventi diritto alle menzioni di cui all'articolo 2, lettere a), b) c) e d), comprende la parte del territorio dalla provincia di Trapani ed in particolare i territori comunali di Mazara del Vallo, Marsala, Petrosino e Salemi, individuati dalle sottoelencate particelle catastali:
a) comune di Mazara del Vallo: il territorio compreso nei seguenti fogli di mappa: 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 77, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 135, 136, 137, 138, 139, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 152, 153, 154, 155, 156, 158, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228,

229, 230.
b) il comune di Marsala: il territorio compreso nei seguenti fogli di mappa: 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 199, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 253, 254, 255, 256, 257, 265, 270, 271, 272, 273, 274, 275, 277, 278, 279, 280, 281, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 295, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 360, 362, 363, 364, 365, 366, 372, 373.
c) comune di Petrosino: il territorio compreso nei seguenti fogli di mappa:
ex comune di Mazara del Vallo: 54, 73, 74, 75, 76, 90, 91, 92, 93, 94, 112, 113, 114, 115, 133, 134, 150, 151;
ex comune di Marsala: 344, 345, 346, 348, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397. 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406.
d) comune di Salemi: il territorio compreso nei seguenti fogli di mappa: 55, 56, 57, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 92, 93, 109, 110, 111, 112, 113, 115, 116, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 134, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

I vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Delia Nivolelli" di cui all'articolo 1 devono rispondere, per condizioni ambientali e di coltura, a quelle tradizionali delle zone di produzione e comunque devono essere atti a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualita' e tipicita'.
Sono, pertanto, da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, unicamente i vigneti ubicati in terreni di medio impasto, di medio impasto tendenti all'argilloso o di medio impasto tendenti allo sciolto.
Sono da considerarsi inadatti e non possono essere iscritti nel predetto schedario viticolo i vigneti situati in terreni umidi o in terreni a predominanza di argilla pliocenica o comunque in terreni fortemente argillosi, anche se ricadenti d'interno della zona di produzione.
I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. Sono escluse le forme di allevamento a tendone.
La densita' d'impianto non deve essere inferiore a 2.500 piante per ettaro (con forme di allevamento a controspalliera o ad alberello);per i nuovi impianti la densita' non dovra' essere inferiore a 3.000 ceppi per ettaro.
E' vietata ogni pratica di forzatura; tuttavia e' ammessa l'irrigazione di soccorso.
E' consentito usare esclusivamente uve provenienti da vigneti in coltura specializzata.
La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a tonnellate 12,5 per tutte le tipologie di cui all'art. 2.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Delia Nivolelli" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purche' la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva

vino per i quantitativi di cui trattasi.
In annate eccezionalmente sfavorevoli la Regione siciliana, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate prima della vendemmia, puo' stabilire un limite massimo di produzione di uve per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al ministero delle Politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento debbono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3.
Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali, e' consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'intero territorio della provincia di Trapani, a eccezione della tipologia "spumante" per la quale la presa di spuma puo' effettuarsi anche al di fuori della zona di produzione.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche, leali e costanti, atte a conferire ai vini di cui sopra le loro peculiari caratteristiche.
La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini.
Qualora detta resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avra' diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini della denominazione di origine controllata "Delia Nivolelli" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del:
9,50% vol per la tipologia spumante;
10,50% vol per tutti i vini bianchi;
11,50% vol per tutti i vini rossi.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'articolo 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

1) "Delia Nivolelli" Chardonnay:
-colore: giallo paglierino, piu' o meno intenso con sfumature talvolta verdognole;
-odore: fruttato, fine, caratteristico;
-sapore: asciutto, pieno vellutato, fruttato, persistente;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
-estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
-acidita' totale minima: 4,5 g/l.

2) "Delia Nivolelli" Damaschino:
-colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini;
-odore: caratteristico, delicato;
-sapore: asciutto, armonico, morbido;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
-estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
-acidita' totale minima: 4,7 g/l.

3) "Delia Nivolelli" Grecanico:
-colore: giallo paglierino tenue con riflessi talvolta verdognoli; -odore: delicato piu' o meno fruttato, caratteristico;

-sapore: asciutto, armonico, fresco;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
-estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
-acidita' totale minima: 4,5 g/l.

4) "Delia Nivolelli" Grillo:
-colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
-odore: delicato, gradevole, caratteristico;
-sapore: armonico, pieno, sapido;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
-estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
-acidita' totale minima: 4,5 g/l.

5) "Delia Nivolelli" Inzolia:
-colore: paglierino piu' o meno intenso;
-odore: caratteristico, fruttato;
-sapore: pieno, armonico;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
-estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
-acidita' totale minima: 4,5 g/l.

6) "Delia Nivolelli" Muller-Thurgau:
-colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
-odore: tipico, delicato, leggermente aromatico;
-sapore: asciutto, fruttato;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
-estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
-acidita' totale minima: 4,5 g/l.

7) "Delia Nivolelli" Sauvignon:
-colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
-odore: cratteristico, delicato, gradevole;
-sapore: caratteristico, gradevole, armonico;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
-estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
-acidita' totale minima: 4,5 g/l.

8) "Delia Nivolelli" Nero d'Avola:
-colore: rosso rubino intenso, tendente all'arancione con l'invecchiamento;
-odore: caratteristico, gradevole, piu' o meno intenso;
-sapore: asciutto, pieno, armonico;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
-estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
-acidita' totale minima: 4,8 g/l.

9) "Delia Nivolelli" Cabernet Sauvignon:
-colore: rosso rubino intenso, tendente all'arancione con l'invecchiamento;
-odore: gradevolmente intenso, caratteristico;
-sapore: aciutto, pieno, caratteristico, gradevole, armonico, giustamente tannico;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
-estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
-acidita' totale minima: 4,8 g/l.

10) "Delia Nivolelli" Merlot:
-colore:rosso rubino, tendente all'arancione conl'invecchiamento;
-odore: intenso, caratteristico;
-sapore: asciutto, pieno, gradevole;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
-estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
-acidita' totale minima: 4,8 g/l.

11) "Delia Nivolelli" Syrah:
-colore: rosso rubino intenso, tendente all'arancione con l'invecchiamento;
-odore: caratteristico, intenso, delicato e leggermente speziato;
-sapore: asciutto, di giusto corpo e gradevolmente tannico;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
-estratto non riduttore minimo: 20 g/l;
-acidita' totale minima: 4,8 g/l.

12) "Delia Nivolelli" Pignatello e Perricone:
-colore: rosso rubino intenso, tendente all'arancione con l'invecchiamento;
-odore: vinoso, caratteristico;
-sapore: pieno, sapido, asciutto, leggermente tannico;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
-estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
-acidita' totale minima: 4,5 g/l.

13) "Delia Nivolelli" Sangiovese:
-colore:rosso rubino, tendente all'arancione con l'invecchiamento; -odore: vinoso, con profumo delicato;
-sapore: armonico, asciutto, di giusto corpo, un po' tannico;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
-estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
-acidita' totale minima: 4,5 g/l.

14) "Delia Nivolelli" Bianco:
-colore: giallo paglierino piu' o meno intenso, con riflessi talvolta verdognoli;
-odore: delicato, piu' o meno fruttato, caratteristico;
-sapore: asciutto, armonico;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
-estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
-acidita' totale minima: 4,5 g/l.

15) "Delia Nivolelli" Rosso:
-colore: rosso piu' o meno intenso, granato vivace, con riflessi arancione se invecchiato;
-odore: vinoso, con profumo delicato;
-sapore: asciutto, sapido, caldo, armonico, giustamente tannico, che tende al vellutato con l'invecchiamento;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
-estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
-acidita' totale minima: 4,7 g/l.

16) "Delia Nivolelli" Spumante:
-spuma: fine, vivace e persistente;

-colore: paglierino chiaro, con riflessi talvolta verdolini;
-odore: delicato, piu' o meno fruttato;
-sapore: sapido, fresco, fine ed armonico;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
-estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
-acidita' totale minima: 5,0 g/l.

17) "Delia Nivolelli" Novello Rosso:
-odore: vinoso, intenso, fruttato;
-sapore: sapido, morbido, leggermente acidulo, talvolta vivace;
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
-estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
-acidita' totale minima: 4,5 g/l.

E' facolta' del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti dell'acidita' e dell'estratto non riduttore sopra indicati.

Articolo 7
Designazione e presentazione

I vini rossi della denominazione di origine controllata "Delia Nivolelli" ottenuti con idonee tecniche di vinificazione e imbottigliati in conformita' alla normativa specifica vigente, possono essere designati con il termine "novello".
I vini rossi della denominazione di origine controllata "Delia Nivolelli" se sottoposti ad un periodo minimo d'invecchiamento di due anni possono portare in etichetta la qualificazione "riserva".
Il periodo di invecchiamento, obbligatorio per i vini di cui sopra, decorre dal 1° gennaio successivo all'anno di produzione delle uve.
E' vietato usare assieme alla denominazione di origine di cui all'art. 2 qualsiasi qualificazione aggiuntiva non prevista dal disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purche' non abbiano significato laudativo e non siano idonei a trarre in inganno il consumatore.
L'indicazione dell'annata di produzione delle uve e' obbligatoria per tutti i vini della denominazione di cui al presente disciplinare, tranne che per lo spumante.
Il vino a denominazione di origine controllata "Delia Nivolelli" bianco, prodotto nel rispetto della vigente normativa e con le caratteristiche di cui al precedente articolo 6, puo' essere immesso al consumo anche nel tipo frizzante naturale. In tal caso in etichetta e' obbligatoria l'indicazione del termine "frizzante".

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "Delia Nivolelli", per l'immissione al consumo devono essere confezionati in recipienti di vetro, di volume non superiore a 5 litri.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica
Fattori naturali rilevanti per il legame
L’area interessata al vino D.O.C. in questione comprende gli interi territori Comunali di Mazara del

Vallo, Marsala, Petrosino e parte del territorio di Salemi per una superficie territoriale rispettivamente di ettari 27.550, 24.140, 4450 e 2500; confina a sud con il mare Mediterraneo, a nord con i territori di Salemi e Trapani ad ovest con il territorio di Trapani e ad est con il territorio di Campobello di Mazara e Castelvetrano.
Il territorio interessato, morfologicamente, può essere suddiviso in tre zone: la prima si può identificare con la conca del Delia Nivolelli, e comprende tutta la fascia interna del Comune di Mazara del Vallo fino ad arrivare al territorio di Salemi, la seconda è rappresentata dall'entroterra del Comune di Marsala ed è costituita principalmente da suoli appartenenti all'Associazione Regosuoli – Suoli bruni – suoli bruni leggermente lisciviati e vertisuoli; la terza è costituita da un tavolato calcareo, che è presente lungo tutta la fascia costiera abbracciando i Comuni di Mazara del Vallo, Petrosino e Marsala.
La conca del Delia Nivolelli presenta una giacitura più o meno pianeggiante, e risulta delimitata da un anfiteatro di altopiani e dossi collinari poco elevati, con tessitura prevalentemente argillosa.
Nel Comune di Mazara del Vallo la rete idrografica è rappresentata dai fiumi Mazzaro e Delia entrambi a carattere torrentizio; dal Delia viene alimentato un invaso della capacità potenziale di 18.000.000 mc con una superficie irrigabile di Ha 6.000 circa; la natura dei terreni è prevalentemente argillosa e alluvionale; il colore prevalente dei terreni è grigio chiaro – scuro.
Nel Comune di Marsala sono presenti due fiumi il Sossio e il Birgi ed un invaso artificiale "Zafferana" alimentato da un bacino imbrifero della capacita di 750.000 mc con una superficie irrigabile di Ha 250; la natura del terreno è prevalentemente argillosa.
Il tavolato calcareo che si riscontra in tutta la fascia costiera interessata alla D.O.C., presenta una giacitura pianeggiante ed una ricca falda freatica; il colore dei terreni varia dal rosso chiaro al rosso bruno, con tessitura equilibrata, buona permeabilità e quindi un'ottima potenzialità pedo-agronomica, soprattutto dove il profilo è più profondo nei casi in cui viene effettuata l'irrigazione.
Il clima e di tipo mediterraneo, molto mite e poco piovoso nel periodo autunno - vernino e caldo arido nel periodo primaverile estivo, con una piovosità media di 576 mm suddivisa in 68 giorni piovosi; il clima del comprensorio è condizionato dalla presenza di forti venti (Tramontana da nord, Scirocco da SE, Ponente da ovest e Maestrale da NO).
L'irrigazione di soccorso nella zona in esame, considerato le caratteristiche climatiche sopra descritte, è particolarmente utile al fine di permettere un migliore andamento del decorso vegeto produttivo e l'esplicarsi delle migliori caratteristiche qualitative delle varietà coltivate.

Fattori umani rilevanti per il legame

La coltivazione della vite in questo territorio ha origini antichissime: già se ne ritrovano notizie nel libro "Il libro Ruggero" di Al Idrisi che narra della coltivazione della vite all'epoca dei Normanni, ma ha acquistato notevole sviluppo nel 1773 con Woodhouse e la nascita del vino Marsala, fino ai giorni nostri con una notevole varietà di tipologie di vini imbottigliati, da cantine sociali e/o private, molto apprezzati dal mercato.
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.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto 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'articolo 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).

Il territorio delimitato della DOC in questione presenta una giacitura più o meno pianeggiante, che, insieme all'esposizione favorevole dei vigneti, concorre a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato alla coltivazione della vite.

La tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini della DOC "Delia Nivolelli".

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato dalla temperatura costantemente al di sopra dello zero termico anche nel periodo invernale; periodi caldo-asciutti per almeno 5 mesi all'anno (maggio-settembre) con concentrazione delle poche piogge nei mesi autunnali ed invernali sono tutte caratteristiche che si confanno ad una viticoltura di qualità.

La vendemmia viene effettuata dalla metà di agosto ai primi di ottobre, a seconda della varietà, dell'obiettivo enologico, della distanza dal mare e dell'andamento climatico.

La millenaria storia vitivinicola di questo territorio, dall'epoca normanna 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 "Delia Nivolelli". Le varietà presenti sono prevalentemente quelle autoctone e, di recente si è avuto il rinnovamento della compagine varietale anche con l'introduzione di varietà alloctone, che, nelle condizioni pedo-climatiche della zona in esame, grazie alla capacità tecnica degli imprenditori agricoli del territorio, esplicano al meglio le loro caratteristiche, valorizzate dalle cantine del territorio, facendo ottenere i vini della DOC in argomento, che sono riusciti ad avere una rinomanza e reputazione a livello internazionale. (Caruso e Minini Syrah Delia Nivolelli DOC. medaglia d'oro al "Syrah du monde" in Francia nel 2010, Vendemmia 2007 Great Gold Medal International Wine Guide 2011,Vendemmia 2007 I vini Veronelli 2011, Guida Luca Maroni 2011 Vendemmia 2007 , Vendemmia 2006 Medaglia di Argento Concours Mondial de Bruxelles 2010 etc.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Istituto Regionale Vini e Oli
Viale della Libertà n° 66
90143 - Palermo
Telefono 091 6278111
Fax 091 347870;
e-mail irvv@vitevino.it

L'Istituto Regionale della Vite e del Vino è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata

(sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).