

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“SICILIA”**

Approvato con	D.M. 22.11.2011	G.U. 284 – 06.12.2011 (S.O. n. 252)
Modificato con	D.M. 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

**Articolo 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:

- Bianco, anche nella tipologia vendemmia tardiva;
 - Rosso, anche nelle tipologie vendemmia tardiva e riserva;
 - Rosato;
 - Spumante bianco;
 - Spumante rosato;
- con la menzione di uno dei seguenti vitigni:
- Inzolia;
 - Grillo;
 - Chardonnay;
 - Catarratto;
 - Carricante;
 - Grecanico;
 - Fiano;
 - Damaschino;
 - Viogner;
 - Muller thurgau;
 - Sauvignon;
 - Pinot grigio;
 - Nero d’Avola;
 - Perricone;
 - Nerello cappuccio;
 - Frappato;
 - Nerello mascalese;
 - Cabernet franc;
 - Merlot;
 - Cabernet sauvignon;
 - Syrah;
 - Pinot nero;
 - Nocera;
 - Mondeuse;
 - Carignano;
 - Alicante;

con la menzione di due dei seguenti vitigni:

a) bivarietali bianchi

- Catarratto – Chardonnay;

- Catarratto – Grillo;
- Catarratto – Inzolia;
- Catarratto – Viogner;
- Catarratto – Fiano;
- Grecanico – Inzolia;
- Grecanico – Chardonnay;
- Grecanico – Viogner;
- Grecanico – Fiano;
- Carricante – Chardonnay;
- Carricante – Catarratto;
- Carricante – Grecanico;
- Grillo – Grecanico;
- Grillo – Viogner;
- Grillo – Sauvignon;
- Grillo – Chardonnay;
- Inzolia – Chardonnay;
- Inzolia – Viogner;
- Inzolia – Grillo;
- Inzolia – Sauvignon;
- b) bivarietali rossi
- Carignano – Alicante;
- Nero d’Avola – Merlot;
- Nero d’Avola – Perricone;
- Nero d’Avola – Cabernet sauvignon;
- Nero d’Avola – Syrah;
- Nero d’Avola – Cabernet franc;
- Nero d’Avola – Pinot nero;
- Nero d’Avola – Nerello cappuccio;
- Nero d’Avola – Frappato;
- Nero d’Avola – Nerello mascalese;
- Nerello mascalese – Merlot;
- Nerello mascalese – Nerello cappuccio;
- Syrah – Merlot;
- Syrah – Cabernet sauvignon;
- Syrah – Alicante;
- Syrah – Carignano;
- Merlot – Cabernet sauvignon;
- Merlot – Syrah;
- Frappato – Syrah;
- Frappato – Cabernet sauvignon;
- Perricone – Nerello mascalese.

Articolo 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 nella tipologia Vendemmia tardiva:

- Insolia, Catarratto, Grillo, Grecanico, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

rosso, anche nella tipologie Vendemmia tardiva e riserva:

- Nero d'Avola, Frappato, Nerello mascalese e Perricone, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, 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.

rosato:

- Nero d'Avola, Frappato, Nerello mascalese e Perricone, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, 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, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Spumante bianco:

- Catarratto, Inzolia, Chardonnay, Grecanico, Grillo, Carricante, Pinot nero, Moscato bianco e Zibibbo, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Spumante rosato:

- Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Pinot nero e Frappato, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, 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.

con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

- Inzolia, Grillo, Chardonnay, Catarratto, Carricante, Grecanico, Fiano, Damaschino, Viogner, Muller thurgau, Sauvignon blanc, Pinot grigio, Nero d'Avola, Perricone, Nerello cappuccio, Frappato, Nerello mascalese, Cabernet franc, Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah, Pinot nero Nocera, Mondeuse, Carignano e Alicante: almeno l'85% del corrispondente vitigno;
- possono concorrere, per un massimo del 15%, le uve di altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia con l'indicazione delle menzioni di due vitigni di cui all'art. 1, nel rispetto delle specifica normativa comunitaria.

Articolo 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 Sicilia.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1.1. 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.

1.2. 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.

2. Per i nuovi impianti e i reimpianti, sono ammesse esclusivamente le forme di allevamento a controspalliera o ad alberello ed eventuali varianti simili, con una densità dei ceppi per ettaro non inferiore a 3.200.

3. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l’irrigazione di soccorso.

4. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all’art. 1, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo (% vol)
Bianco	13	11,5
Bianco vendemmia tardiva	8	15,0
Rosso, anche riserva	12	12,0
Rosso vendemmia tardiva	8	15,0
Rosato	12	12,0
Spumante bianco	13	10,5
Spumante rosato	12	10,5
Inzolia	13	11,5
Grillo	13	11,5
Chardonnay	13	11,5
Catarrato	13	11,5
Carricante	13	11,5
Grecanico	13	11,5
Fiano	13	11,5
Damaschino	13	11,5
Viogner	13	11,5
Muller Thurgau	13	11,5
Sauvignon	13	11,5
Pinot grigio	13	11,5
Nero d’Avola	12	12,0
Perricone	12	12,0
Nerello Cappuccio	12	12,0
Frappato	12	12,0
Nerello Mascalese	12	12,0
Cabernet franc	12	12,0
Merlot	12	12,0
Cabernet sauvignon	12	12,0
Syrah	12	12,0
Pinot nero	12	12,0

Nocera	12	12,0
Mondeuse	12	12,0
Carignano	12	12,0
Alicante	12	12,0

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.

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

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

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

2. L'elaborazione per la produzione dei vini spumanti deve essere effettuata con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia o in autoclave.

3. La tipologia vendemmia tardiva deve provenire da uve che abbiano subito un appassimento sulla pianta tale da raggiungere un titolo alcolometrico naturale minimo del 15,00% vol.

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

5. 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.

6. 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.

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

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima di vino (hl/ha)
Bianco	70	91
Bianco vendemmia tardiva	60	48
Rosso, anche riserva	70	84
Rosso vendemmia tardiva	60	48
Rosato	70	84
Spumante bianco	70	91
Spumante rosato	70	84
Inzolia	70	91
Grillo	70	91
Chardonnay	70	91
Catarrato	70	91
Carricante	70	91
Grecanico	70	91
Fiano	70	91
Damaschino	70	91
Viogner	70	91

Muller Thurgau	70	91
Sauvignon	70	91
Pinot grigio	70	91
Nero d'Avola	70	84
Perricone	70	84
Nerello Cappuccio	70	84
Frappato	70	84
Nerello Mascalese	70	84
Cabernet franc	70	84
Merlot	70	84
Cabernet sauvignon	70	84
Syrah	70	84
Pinot nero	70	84
Nocera	70	84
Mondeuse	70	84
Carignano	70	84
Alicante	70	84

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

7.3. 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.

8. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di due anni. Il periodo di invecchiamento per il vino di cui sopra, decorre dal 1 novembre successivo all'anno di produzione delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1.1. 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: secco, equilibrato, caratteristico;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

bianco vendemmia tardiva:

colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: caratteristico, delicato, persistente;

sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: gradevole, fine;
sapore: secco, 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: asciutto, 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 dolce al secco, 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.

rosato:
colore: rosa più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: asciutto, armonico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Spumante bianco:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da extrabrut a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Spumante Rosato:
spuma: fine, persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: fresco, armonico, da extrabrut a demisec;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Inzolia:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole;

sapore: asciutto, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Grillo:

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

Chardonnay:

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

Catarratto:

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

Carricante:

colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, talvolta con lieve sentore floreale;
sapore: secco, 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.

Grecanico:

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

Fiano:

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

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

Damaschino:

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

Viogner:

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

Muller Thurgau:

colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;
odore: caratteristico, aromatico, fruttato;
sapore: , armonico, secco;
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, asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% 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;
odore: fine, elegante, fruttato;
sapore: secco, 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.

Nero d'Avola:

colore: rosso rubino, talvolta intenso;
odore: delicato, caratteristico, fruttato, talvolta speziato;
sapore: secco, corposo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Perricone:

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

Nerello Cappuccio:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: di medio corpo, armonico, secco;
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: secco, armonico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Nerello Mascalese:

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

Cabernet franc:

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

Merlot:

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

Cabernet sauvignon:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso;

sapore: asciutto, caratteristico, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Syrah:

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

Pinot Nero:

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

Nocera:

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

Mondeuse:

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

Carignano:

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

Alicante:

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

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

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

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

3. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Articolo 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 all'art. 6, comma 8, del DLgs n. 61/2010.

3. 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.

4. 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.

Articolo 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 e spumante, è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi non inferiori a due litri e non superiori a 5 litri.

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

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo 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:

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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 viticoltura 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 aprì uno stabilimento vinicolo a Marsala, sviluppando il commercio dei vini Marsala con l'Inghilterra; Anche Benjamin Ingham aprì 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 distrusse 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.

E' verso la fine degli anni '80 ed i primi anni '90 che si può indicare l'inizio della moderna storia del vino siciliano. Si associa 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 perchè 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 sestri 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'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).

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 un 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'articolo 6 del disciplinare.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo della struttura di controllo: Istituto Regionale della Vite e del Vino – Via 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'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art.13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 25, par. 1 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOC, mediante una metodologia dei controlli sistematica, nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c). In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con Dm 2 novembre 2010, pubblicato in G.U. n. 271 del 19/11/2010 (Allegato 3).