

DOCUMENTO UNICO

Denominazione e tipo (indicazione obbligatoria)

Nome/i da registrare	Sicilia
Tipo di Indicazione geografica	DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Lingua	Italiano

Categoria di prodotti viticoli (indicazione obbligatoria)

Vino (1) Vino spumante (4) Vino spumante di qualità (5) Vino spumante di qualità del tipo aromatico (6) Vino ottenuto da uve appassite(15) Vino da uve Stramature (16)

Descrizione di vini (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	"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.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	17,0 grammi/litro

Titolo - Nome del prodotto	"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.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	16,0 grammi/litro

Titolo - Nome del prodotto	"Sicilia" Bianco vendemmia tardiva, Bianco passito, Inzolia vendemmia tardiva, Grillo vendemmia tardiva, Grillo passito, Chardonnay vendemmia tardiva, Chardonnay passito, 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;
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	

Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	13,00% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00% vol
Acidità totale minima (g/l)	4,0 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	20,0 grammi/litro

Titolo - Nome del prodotto	"Sicilia" Rosso, Rosso riserva, Nero d'Avola, Nero d'Avola riserva, Perricone, Nerello Cappuccio, Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet franc, Merlot, Merlot riserva, Cabernet sauvignon, 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.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,00% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,0 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	21,0 grammi/litro

Titolo - Nome del prodotto	"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.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	13,00% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00% vol
Acidità totale minima (g/l)	4,0 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	24,0 grammi/litro

Titolo - Nome del prodotto	"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.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,00% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,50 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	17,0 grammi/litro

Titolo - Nome del prodotto	"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.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,00% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,00 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,0 grammi/litro

Titolo - Nome del prodotto	"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.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,00 grammi/litro

Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,0 grammi/litro

Titolo - Nome del prodotto	"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.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,50% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	6% vol
Acidità totale minima (g/l)	5,00 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,0 grammi/litro

Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche essenziali (indicazione facoltativa: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo	<i>max 255 battute</i>
Tipo di pratica enologica	<i>Indicare una delle seguenti pratiche:</i> - Pratica enologica specifica - Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche - Pratica culturale
Descrizione della pratica	<i>max 700 battute</i>

Rese massime (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	Bianco, Bianco riserva, Spumante bianco, Inzolia, Inzolia riserva, Chardonnay, Chardonnay riserva, Chardonnay spumante, Catarrato, Catarrato riserva, Catarrato spumante, Carricante, Carricante spumante, Grecanico, Grecanico riserva, Grecanico spumante, Fiano, Fiano riserva,
----------------------------	--

	Damaschino, Viogner, Viogner riserva, Muller Thurgau, Sauvignon, Sauvignon riserva, Pinot Grigio, Pinot Grigio spumante, Vermentino.
Resa massima	
	Resa uva: 13.000 kg/ha Resa vino: 91 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Grillo, Grillo riserva, Grillo spumante, Nero d'Avola, Nero d'Avola rosato, Nero d'Avola riserva, Nero d'Avola spumante.
Resa massima	
	Resa uva: 14.000 kg/ha Resa vino: 98 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Moscato Bianco, Moscato Bianco spumante, Zibibbo, Zibibbo spumante.
Resa massima	
	Resa uva: 13.000 kg/ha Resa vino: 97,5 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Frappato spumante, Nerello Mascalese spumante, Pinot nero spumante.
Resa massima	
	Resa uva: 13.000 kg/ha Resa vino: 84 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Bianco superiore, Inzolia superiore, Grillo superiore, Chardonnay superiore, Catarratto superiore, Grecanico superiore.
Resa massima	
	Resa uva: 10.000 kg/ha Resa vino: 70 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	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, 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.
Resa massima	
	Resa uva: 12.000 kg/ha Resa vino: 84 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Bianco vendemmia tardiva, Rosso vendemmia tardiva, Inzolia vendemmia tardiva, Grillo vendemmia tardiva, Chardonnay vendemmia tardiva, Catarratto vendemmia tardiva, Grecanico vendemmia tardiva, Moscato Bianco vendemmia tardiva, Nero d'Avola vendemmia tardiva,
----------------------------	--

	Perricone vendemmia tardiva, Syrah vendemmia tardiva.
Resa massima	
	Resa uva: 8.000 kg/ha Resa vino: 48 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Bianco passito, Rosso passito, Grillo passito, Chardonnay passito, Catarratto passito, Moscato Bianco passito, Nero d'Avola passito, Syrah passito.
Resa massima	
	Resa uva: 8.000 kg/ha Resa vino: 40 hl/ha

Zona delimitata (indicazione obbligatoria: questa sezione non può essere ripetuta più volte)

Breve descrizione della zona delimitata	L'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia
---	--

Vitigni principali (indicazione obbligatoria)

Vitigni principali della base ampelografica	Inzolia o Anzolia Grillo Chardonnay Catarratto bianco lucido Catarratto bianco comune Carricante Grecanico Fiano Damaschino Viogner Muller thurgau Sauvignon blanc Pinot grigio Moscato Bianco Vermentino Zibibbo Pinot nero Nero d'Avola o Calabrese Perricone Nerello cappuccio Frappato Nerello mascalese Cabernet franc Merlot Cabernet sauvignon Syrah Nocera Mondeuse Carignano Alicante Petit Verdot Sangiovese
---	---

Descrizione del legame/dei legami (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	<i>DOP “Sicilia”</i>
Breve descrizione	<p>La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia. La zona settentrionale è prevalentemente montuosa, quella centro-meridionale e sud-occidentale, collinare; nella zona sud-orientale è tipica di altopiano e, nella Sicilia orientale, vulcanica. Le zone pianeggianti si concentrano maggiormente nelle aree costiere.</p> <p>La rete idrografica è molto complessa; numerosi sono i corsi d'acqua a regime torrentizio e molti a corso breve e rapido.</p> <p>Per quanto riguarda il clima, si possono distinguere quattro ambienti climatici:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. costiero: (province di TP, PA e AG) clima e temperature miti, piovosità autunno-vernina; 2. area Etna: clima umido; 3. delle catene montuose (Peloritani, Nebrodi, Madonie e Sicani): clima fresco e umido; 4. della Sicilia interna e dell'Altopiano Ibleo: clima caldo e asciutto. <p>La Sicilia è una delle regioni di più antica tradizione viticola al mondo ne sono testimonianza i reperti archeologici 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. 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. 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.</p> <p>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).</p> <p>La vite e l'ulivo ripresero la loro espansione</p>

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. 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 risolleò 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.

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

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 che si può indicare l'inizio della moderna storia del vino siciliano a denominazione di origine. Si associa la capacità della Sicilia a produrre vini bianchi di qualità con personalità e riconoscibilità sia con vitigni autoctoni di altissimo pregio come Inzolia, Catarratto, Grillo, quest'ultimo originato da un incrocio tra Catarratto e Zibibbo, sia con vitigni alloctoni, come lo Chardonnay, Muller Thurgau e Sauvignon. Anche nella produzione di vini rossi, la Sicilia ha una delle produzioni più rinomate a livello europeo ottenute con vitigni autoctoni Nero d'Avola con Frappato e Nerello Mascalese e gli alloctoni Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. Il protagonista indiscusso di tale nuovo corso è il Nero d'Avola, che anche in assemblaggio con altri vitigni riesce a caratterizzare e delineare l'originalità del vino siciliano, non solo per l'aspetto cromatico, ma anche perchè conferisce al vino una tipicità riconducibile agli odori e sapori mediterranei.

L'orografia prevalentemente collinare del territorio di produzione, l'esposizione e ubicazione dei vigneti in zone particolarmente

	<p>vocate concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato e molto luminoso, favorevole ad ottenere produzioni di elevata qualità e sanità delle uve, tanto da ritenere la Sicilia la culla della viticoltura biologica europea. Le forme d'allevamento sono prevalentemente poco espanse e variano nelle diverse aree viticole dell'isola, dal tradizionale alberello marsalese ancora in uso nelle zone costiere della provincia di Trapani, alla più diffusa spalliera bassa a cordone permanente o rinnovabile o forme espanse in alcune valli fertili dell'interno.</p> <p>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".</p>
--	---

Ulteriori condizioni essenziali (indicazione facoltativa: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo	<i>max 255 battute</i>
Quadro di riferimento giuridico	<p><i>Indicare se regolamentata da:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Legislazione nazionale - Legislazione unionale - Un organizzazione che gestisce le DOP/IGP se prevista dagli Stati membri
Tipo di condizione supplementare	<p><i>Indicare una delle seguenti condizioni:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata - Imbottigliamento nella zona delimitata - Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	<i>max 500 battute</i>

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni generali (indicazione obbligatoria)

SEZIONE RISERVATA AI RICONOSCIMENTI DI NUOVE DOP/IGP

Termine/i equivalente/i	
Lingua	
Denominazione tradizionalmente usata	<i>Indicare:</i> - Si - No
Lingua	
Tipo di modifica	<i>Indicare se trattasi di:</i> - Art. 105 “Not minor” - Art. 105 “Minor”
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>

SEZIONE RISERVATA ALLE MODIFICHE DI DOP/IGP

Termine/i equivalente/i	
Lingua	Italiano
Denominazione tradizionalmente usata	<i>Indicare:</i> - Si - No
Lingua	
Tipo di modifica	- Art. 105 “Not minor”
Descrizioni e motivi della modifica	Titolo: art. 1 disciplinare Descrizione: a) vengono inserite le nuove tipologie : -Bianco con menzione passito, superiore e riserva; -Rosso con menzione passito; -con la indicazione dei vitigni Inzolia con la menzione vendemmia tardiva, superiore e riserva; -Grillo con la menzione vendemmia tardiva, passito, superiore e riserva e in versione spumante; -Chardonnay con la menzione vendemmia tardiva, passito, superiore e riserva e in versione spumante; -Catarratto con la menzione vendemmia tardiva, passito, superiore e riserva e in versione spumante;

-Carricante in versione spumante;
 -Fiano con la menzione riserva;
 -Viognier con la menzione riserva;
 -Sauvignon con la menzione riserva;
 -Pinot grigio in versione spumante;
 -Nero d'Avola con la menzione vendemmia tardiva, passito e riserva e in versione rosato e spumante;
 -Perricone con la menzione vendemmia tardiva e in versione rosato;
 -Frappato in versione rosato e spumante;
 -Nerello mascalese in versione rosato e spumante;
 -Cabernet franc in versione rosato;
 -Merlot con la menzione riserva e in versione rosato;
 -Cabernet sauvignon con la menzione riserva e in versione rosato;
 -Syrah con la menzione vendemmia tardiva, passito e riserva e in versione rosato;
 -Pinot nero con la menzione riserva e in versione rosato e spumante;
 - vengono inseriti i vitigni:
 -Moscato bianco anche con la menzione vendemmia tardiva e passito e in versione spumante;
 -Vermentino;
 Zibibbo anche in versione spumante;
 -Petit verdot anche con la menzione riserva;
 Sangiovese anche in versione rosato;
 -con la specificazione di massimo due vitigni a bacca di colore analogo tra quelli sopra indicati, con l'esclusione dei vitigni aromatici.
 b) viene specificato il metodo di ottenimento dello spumante bianco e rosato o rosè che è metodo classico e charmat.
 c) non viene più indicato l'elenco con la menzione dei due vitigni.
 d) introdotta la possibilità nei bivarietali dell'utilizzo di vitigni aromatici.

Motivazione:
 a) Poiché la DOC Sicilia rappresenta tutto l'ambito della viticoltura regionale, si è voluto dare importanza a tutta la produzione vitivinicola soprattutto ai vitigni autoctoni e di maggior interesse produttivo e commerciale;
 b) trattandosi di un vino a denominazione di origine controllata, si è voluto rimarcare l'aspetto qualitativo del prodotto specificandone il metodo di elaborazione.
 c) si è esposta in maniera più semplice la specificazione del doppio vitigno.
 d) l'opportunità di produrre vini bivarietali in combinazione con varietà aromatiche è stata fortemente richiesta dal mercato in particolare con la combinazione Grillo - Zibibbo; l'esclusione della varietà Grillo dal disciplinare di produzione

	<p>Igt Terre Siciliane ha reso necessario che tale opportunità possa essere espletata come Doc Sicilia.</p> <p>Titolo: art. 2 Base ampelografica</p> <p>Descrizione: nella composizione ampelografica obbligatoria del 50% sono stati inseriti il vitigno Chardonnay nel Bianco, il vitigno Syrah nel Rosso e nel Rosato ed il Nerello Mascalese nello Spumante bianco; Vengono inseriti tra i vitigni principali anche i vitigni Moscato bianco, Vermentino, Zibibbo, Petit Verdot e Sangiovese fra quelli che possono essere presenti per almeno l'85%.</p> <p>Motivazione: dopo lunga sperimentazione, si è completato il quadro ampelografico principale, rappresentato dai vitigni autoctoni già inseriti con i due vitigni internazionali molto presenti nella regione con oltre 11.000 ettari.</p> <p>Titolo: art. 4 norme per la viticoltura</p> <p>Descrizione:</p> <p>a) viene integrata la tabella con le rese massime ed il titolo alcolometrico delle tipologie di cui all'articolo 1 di nuovo inserimento;</p> <p>b) vengono leggermente aumentate le rese del Grillo anche con menzione riserva e del Grillo Spumante (da 13 a 14 ton/ha), del Nero d'Avola anche rosato e con menzione riserva e del Nero d'Avola Spumante (da 12 a 14 ton/ha);</p> <p>c) viene inserito, dopo la tabella, un comma che specifica che per i vini a DOC "Sicilia" Bianco, Rosso, Rosato e Spumante relativamente alla produzione massima ad ettaro ed al titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna varietà che li compongono.</p> <p>d) sono inseriti quattro commi con cui si stabilisce che la Regione, su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali può decidere in merito alle diverse utilizzazioni/destinazioni delle uve, al limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro, può ridurre la resa di uva e di vino consentite e può aumentare sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale.</p> <p>e) inserita la possibilità di iscrivere alla Doc Sicilia i vigneti allevati a tendone esclusivamente per il Calabrese o suo sinonimo Nero d'Avola nelle provincie di Agrigento e Caltanissetta.</p> <p>Motivazione:</p> <p>a) adeguamento della tabella alle modifiche introdotte all'articolo 1;</p>
--	--

- b) l'aumento delle rese per ettaro, comunque contenuto entro il 10%, è stato necessario ai fini di un adeguamento delle produzioni alle reali attitudini degli impianti viticoli esistenti. Tenendo conto delle rese verificatesi sul territorio, sulla base dei risultati della sperimentazione effettuata, in relazione alle tecniche colturali e all'andamento climatico, mantenendo il medesimo livello qualitativo;
- c) per una più facile interpretazione del disciplinare, si rende necessario l'inserimento del comma dopo la tabella;
- d) vengono normate alcune norme per la viticoltura da adottarsi in determinate condizioni particolari.
- e) la richiesta è motivata dal fatto che nelle due provincie il vitigno Nero d'Avola allevato a tendone è considerata la forma d'allevamento che permette di affrontare meglio il clima estivo caratterizzato da alte temperature associate a venti caldi di scirocco, senza pregiudicare la qualità delle uve.**

Titolo: art. 5 norme per la vinificazione

Descrizione:

- a) viene introdotto l'obbligo di imbottigliamento nella zona delimitata, salvaguardando comunque i diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata;
- b) vengono normate le modalità di ottenimento dello spumante e descritte le modalità di appassimento delle uve per il passito e la vendemmia tardiva;
- c) viene integrata la tabella relativa alle rese ed aumentata la resa massima di vino (hl/ha) per le tipologie "Grillo" anche riserva, "Grillo" spumante, "Nero d'Avola" anche riserva, "Nero d'Avola" rosato e "Nero d'Avola" spumante.
- d) introdotta anche per la tipologia bivarietale la resa uva/vino riferita alla singola varietà.

Motivazione:

- a) la previsione dell'imbottigliamento in zona delimitata, conformemente all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 607/2009, è motivata per salvaguardare la qualità del prodotto, garantire l'origine ed assicurare l'efficacia dei controlli.
- b) Si dà chiarezza sulle operazioni di elaborazione dello spumante e sul metodo di appassimento delle uve per il passito e la vendemmia tardiva.
- c) adeguamento della tabella alle modifiche introdotte all'articolo 1; la resa massima di vino (hl/ha) per i vitigni Grillo e Nero d'Avola è legata

all'aumento della resa per ettaro dei vitigni in argomento.
d) risulta necessario specificare anche per i bivarietalità che la resa è riferita alla singola varietà perché i vitigni aromatici hanno una resa uva/vino maggiore.

Titolo: art. 6 Caratteristiche al consumo.

Descrizione:

- a) Sono state inserite tutte le tipologie regolamentate dal disciplinare, con i relativi descrittori;
- b) è stato eliminato il comma 3 dell'articolo relativo alla facoltà del Ministero di modificare con proprio decreto l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo;
- c) per la tipologia rosato nella descrizione del colore è stato integrato il range che parte da rosa tenue a rosato più o meno intenso;
- d) solo per le tipologie più tradizionali quali Grillo, Catarratto e Inzolia vendemmia tardiva sono state integrati i parametri descrittivi in grado di ricomprendere vini con un colore intenso, odore e gusto legati ad una macerazione delle uve sulle bucce.
- e) per la tipologia Pinot Grigio nella descrizione del colore è stato integrato al giallo paglierino la tonalità rosato più o meno intenso o ramato;
- f) specificato al comma 2 che nel caso di combinazioni bivarietalità con aromatico le spiccate caratteristiche aromatiche potranno essere prevalenti.

Motivazione:

- a) Vengono descritte le caratteristiche dei vini di nuova introduzione e rivisti quelli delle tipologie già previste, per una più precisa descrizione delle caratteristiche analitiche ed organolettiche. Dette caratteristiche molto evidenti e peculiari, ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico come descritto all'art. 9 del disciplinare. 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.
- b) Si è provveduto ad eliminare il comma 3 dell'art. 6 in quanto non più conforme alle disposizioni comunitarie relative a modifiche che prevedono variazioni al documento unico;
- c) le nuove tendenze di produzione e commerciali impongono tonalità di rosato più attenuate e tendenti al rosa tenue;
- d) per le tipologie Grillo, Inzolia e Catarratto

vendemmia tardiva nella descrizione del colore, odore e sapore sono state ampliati i parametri descrittivi per adeguare i parametri del disciplinare alle caratteristiche organolettiche dei vini oggettivamente presenti sul mercato.

e) così come previsto in altre denominazioni specifiche per il Pinot Grigio è stato integrato il colore del vino con l'espressione rosato o ramato, derivante dalle diverse tonalità di colore della buccia del Pinot Grigio, che può essere bianca, rosata e/o ramata;

f) nella combinazione bivariatale le spiccate peculiarità aromatiche delle uve Zibibbo e Moscato possono essere fortemente prevalenti sulle caratteristiche organolettiche delle varietà in combinazione, tali per cui è necessario l'inserimento di questa integrazione.

Titolo: art. 7 Etichettatura e presentazione.

Descrizione:

- a) E' stata aggiornata la normativa nazionale di riferimento riguardo l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle "vigne";
- b) è stato aggiunto un comma in merito al divieto di utilizzo dei sinonimi del vitigno Zibibbo per i vini Sicilia "Zibibbo" e Sicilia "Zibibbo" spumante.
- c) è stato aggiunto il comma 6 che da la possibilità dell'uso dell'Unità Geografica Aggiuntiva (UGA), che verrà indicata nell'allegato A "elenco positivo"**

Motivazione:

- a) Il nuovo riferimento normativo nazionale in merito alla coltivazione della vite ed alla produzione ed al commercio del vino è la legge n. 238 del 12 dicembre 2016;
- b) si vuole dare maggior salvaguardia e tutela al nome Zibibbo rispetto a quello dei suoi sinonimi quali esempio Moscato.
- c) Si introduce nella struttura della denominazione Doc Sicilia il concetto di UGA (unità geografica aggiuntiva di superficie più piccola della denominazione). La proposta riguarda l'attuale IGT comunale "Salemi" che una volta introdotta nella DOC, acquisisce lo stato di UGA e perde lo stato di IGT ivi comprese le vigenti condizioni di produzione che diventano quelle previste dal disciplinare di produzione DOC Sicilia.**

Titolo: art. 8 Confezionamento

Descrizione:

Ad esclusione della tipologia riserva, vendemmia tardiva, superiore, passito vigna e spumante è consentito l'uso di contenitori idonei a venire a contatto con gli alimenti del volume che va dai 2 ai 6 litri.

	<p>Motivazione: Si vuole di consentire ai produttori maggiore libertà circa l'utilizzo dei contenitori e dei sistemi di chiusura, anche innovativi, di avere più possibilità di risposta alle esigenze dei consumatori, di migliorare pertanto le opportunità di commercializzazione e collocazione dei prodotti della DOC nei diversi mercati sia comunitari che internazionali.</p>
	<p>Titolo: art. 10 Riferimenti alla struttura di controllo.</p>
	<p>Descrizione: Sono stati aggiornati la normativa nazionale di riferimento relativa ai controlli ed il nome della struttura di controllo ed inserito l'indirizzo PEC della stessa.</p> <p>Motivazione: Aggiornamento dovuto al cambio di denominazione dell'Organismo di controllo ed alla nuova normativa nazionale relativa alla coltivazione della vite ed alla produzione ed al commercio del vino.</p>
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>

Contatti

Estremi del richiedente (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome e titolo del richiedente	Consorzio di tutela vini DOC Sicilia
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	Consorzio
Nazionalità	Italia
Numero civico	38
Via	Via Aurelio Drago
Codice postale	90129
Località	Palermo
Paese	Italia
Telefono	+39.091.6486238
Fax	
e-mail	amministrazione@pec.consorziodocsicilia.it info@consorziodocsicilia.it

Estremi dell'intermediario (indicazione obbligatoria)

Nome dell'intermediario	Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste
Numero civico	20
Via	XX Settembre
Codice postale	00187

Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39- 0646656030; +39 06 46656331
Fax	
e-mail	l.lauro@politicheagricole.gov.it ; l.tarmati@politicheagricole.gov.it; saq9@politicheagricole.gov.it ; m.cocino@politicheagricole.gov.it;

Estremi della parte interessata (indicazione facoltativa: per es. estremi della Regione, ecc., questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome e titolo della parte interessata	Assessorato Regionale dell'Agricoltura dello Sviluppo Rurale e delle Pesca Mediterranea – Dipartimento Regionale dell'Agricoltura – Servizio 5 Qualità e Marketing brand Sicilia. UO S5.02 Riconoscimento e tutela prodotti di qualità
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	Regione
Nazionalità	Italia
Giustificazione dell'interesse della parte interessata	Zona di produzione ricadente nell'ambito dell'intero territorio amministrativo della regione Sicilia
Numero civico	2675
Via	Viale Regione Siciliana
Codice postale	90145
Località	
Paese	
Telefono	+39.0917076261; +39.0917076264
Fax	+39.0917076016
e-mail	servizio5marketing@pec.dipartimentoagricolturasicilia.it ; agri.areamarketingterritoriale@regione.sicilia.it ; agri.tutelaprodotti@regione.tutela.sicilia.it ;

Informazioni sulle autorità di controllo competenti (indicazione obbligatoria)

Nome dell'autorità di controllo competente	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Numero civico	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Via	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Codice postale	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Località	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Paese	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Telefono	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
Fax	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>
e-mail	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>

Informazioni sugli organismi di controllo (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome dell'organismo di controllo	Istituto Regionale del Vino e dell'Olio
Tipo di organismo di controllo	- Pubblico

Numero civico	66
Via	Libertà
Codice postale	90143
Località	Palermo
Paese	Italia
Telefono	091 6278111
Fax	091 347870
e-mail	viniado@pec.istitutoregionalevitevinosicilia.it

Menzioni tradizionali (indicazione obbligatoria)

Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

Punto b)

Passito Riserva Superiore Vendemmia Tardiva
--

Zona NUTS (indicazione facoltativa)

ITG19 Siracusa ITG18 Ragusa ITG17 Catania ITG16 Enna ITG15 Caltanissetta ITG14 Agrigento ITG13 Messina ITG12 Palermo ITG11 Trapani ITG1 Sicilia ITG ISOLE IT ITALIA
--

Vitigni secondari (indicazione obbligatoria se presenti)

Vitigni secondari della base ampelografica	Vitigni 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.
--	--

Documentazione

Disciplinare del prodotto (allegato obbligatorio)

--

Prova della protezione nel paese d'origine (allegato obbligatorio)

Base giuridica	
----------------	--

Altri documenti (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Mappa della zona delimitata (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Nota per la Commissione europea (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Link al disciplinare del prodotto (indicazione obbligatoria)

Link	Per i disciplinari: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625
------	--