

DOCUMENTO UNICO

Denominazione e tipo (indicazione obbligatoria)

Nome/i da registrare	Terre Siciliane
Tipo di Indicazione geografica	IGP (Indicazione Geografica 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	“Terre Siciliane” Bianco
Breve descrizione testuale	colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fine, elegante; sapore: dal secco all’abboccato, equilibrato, 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)	10,50% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	3,5 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	13,0 grammi/litro

Titolo - Nome del prodotto	“Terre Siciliane” <u>bianco vendemmia tardiva</u>
Breve descrizione testuale	colore: dal giallo paglierino al dorato; odore: caratteristico, delicato, persistente; sapore: dal secco al dolce, 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. di cui almeno l'10,00% vol. svolto
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	3,5 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	22,0 grammi/litro

Titolo - Nome del prodotto	<u>“Terre Siciliane” rosso</u>
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: gradevole, fine; sapore: dal secco all'abboccato, 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)	11,00% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	3,5 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	<u>“Terre Siciliane” rosso vendemmia tardiva</u>
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, delicato, persistente; sapore: dal secco al dolce, 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. di cui almeno il 10,00% vol. svolto

Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	3,5 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	“Terre Siciliane” rosato
Breve descrizione testuale	colore: rosa più o meno intenso; odore: fine, elegante; sapore: dal secco all’abboccato armonico, equilibrato;
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)	
Acidità totale minima (g/l)	3,5 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	14,0 grammi/litro

Titolo - Nome del prodotto	“Terre Siciliane” Spumante bianco
Breve descrizione testuale	spuma: fine, persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico, fine; sapore: fresco, armonico, da extra-brut a dolce;
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)	
Acidità totale minima (g/l)	3,50 grammi/litro
Acidità volatile massima	

(meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	12,0 grammi/litro

Titolo - Nome del prodotto	<u>“Terre Siciliane” Spumante Rosato</u>
Breve descrizione testuale	spuma: fine, persistente; colore: rosato più o meno intenso; odore: caratteristico, delicato; sapore: fresco, armonico, da extra-brut a dolce;
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)	
Acidità totale minima (g/l)	3,5 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	12,0 grammi/litro

Titolo - Nome del prodotto	<u>“Terre Siciliane” bianco passito</u>
Breve descrizione testuale	colore: giallo tendente all’ambra a seconda dell’invecchiamento; odore: intenso, fruttato; sapore: dolce, 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)	16,00% vol. con residuo zuccherino minimo di 50,0 grammi
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	3,5 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	<u>“Terre Siciliane” rosso passito</u>
Breve descrizione testuale	colore: rosso più o meno carico tendente al

	granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico ed intenso; sapore: dolce, armonico e vellutato;
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)	16,00% vol con residuo zuccherino minimo di 50,0 grammi
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	3,5 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	<u>“Terre Siciliane” frizzante, novello, liquoroso</u>
Breve descrizione testuale	Caratteristiche organolettiche proprie del vitigno
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)	9,00% vol, 11,00% vol; 15,00% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	

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 passito, Bianco vendemmia tardiva, Bianco frizzante, Bianco spumante, Bianco liquoroso.
Resa massima	
	Resa uva: 18 t/ha

Titolo - Nome del prodotto	Rosso, Rosso Novello, Rosso passito, Rosso vendemmia tardiva, Rosso frizzante, Rosso liquoroso, Rosato, Rosato passito, Rosato frizzante, Rosato spumante.
Resa massima	
	Resa uva: 16 t/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	<p> Aglianico N. Albanello B. Alicante N. Alicante Bouschet N. Ancellotta N. Ansonica B. Barbera N. Cabernet Franc N. Cabernet Sauvignon N. Calabrese N. o Nero d'Avola Carignano N. Carricante B. Catanese Nero N. Catarratto Bianco Comune B. Catarratto Bianco Lucido B. Chardonnay B. Chenin B. Ciliegiolo N. Corinto Nero N. Damaschino B. Fiano B. Frappato N. Gaglioppo N. Glera (ex Prosecco) B. Grecanico dorato B. Grillo B. Malbec N. Malvasia Bianca B. Malvasia di Lipari B. Manzoni Bianco B. </p>
---------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>Merlot N. Minnella Bianca B. Mondeuse N. Montepulciano N. Montonico Bianco B. Moscato Bianco B. Moscato Giallo B. Moscato Rosa rs. Muller Thurgau B. Nerello Cappuccio N. Nerello Mascalese N. Nocera N. Perricone N. Petit Manseng B. Petit Verdot N. Pinot Nero N. Pinot Grigio G. Pinot Bianco B. Riesling B. Sangiovese N. Sauvignon B. Semillon B. Syrah N. Tannat N. Tempranillo N. Traminer Aromatico Rs. Trebiano Toscano B. Vermentino B. Vernaccia di S.Gimignano B. Viognier B. Zibibbo B.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

Titolo - Nome del prodotto	<i>IGP "TERRE SICILIANE"</i>
Breve descrizione	<p>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.</p> <p>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</p>

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-calcareo pleistocenico;
- Complesso argilloso-marnoso comprendente tutte le formazioni prevalentemente argillose presenti nel territorio siciliano;
- Complesso evaporitico comprendente i tipi litologici della Formazione Gessoso-Solfifera del Miocene Superiore;
- Complesso conglomeratico-arenaceo;
- Complesso arenaceo-argilloso-calcareo comprendente tutte le varie formazioni a prevalente componente arenacea, diffuse nella Sicilia settentrionale;
- Complesso carbonatico comprendente parte dei Peloritani e la serie calcarea degli Iblei;
- Complesso filladico e scistoso cristallino (nella catena peloritana).

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

- Ambiente costiero: clima mite con temperatura media annua intorno a 18° C, piovosità media annua di 400-500 mm (province di Trapani, Palermo e Agrigento); ridotta o quasi assenza di pioggia durante la

stagione calda. Nel litorale compreso tra Cefalù e Messina la piovosità media annua è di 800 mm, mentre in quello dell'alto Ionio arriva anche a 900 mm.

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

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

- Ambiente della Sicilia interna e dell'Altopiano Ibleo: la temperatura media annua è

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

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

Titolo	<i>max 255 battute</i>
Quadro di riferimento giuridico	<i>Indicare se regolamentata da:</i> <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	<i>Indicare una delle seguenti condizioni:</i> <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: Allegato 1 Descrizione: vengono inserite otto nuove tipologie varietali “idonee alla coltivazione” nel territorio regionale così come approvate con D.D.G. n. 1733 del 09/08/2019: 1. Merlese N. 2. Marselan N. 3. Inzolia N. 4. Lucignola N. 5. Orisi N. 6. Recunu N. 7. Usuriato N. 8. Vitrarolo N.
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	Associazione Vitivinicoltori della IGT Terre Siciliane e della Regione Siciliana
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	Associazione
Nazionalità	Italia
Numero civico	38
Via	Via Aurelio Drago
Codice postale	90129
Località	Palermo
Paese	Italia
Telefono	
Fax	
e-mail	info@igtterresiciliane.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; sag9@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
------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------