DOCUMENTO UNICO

Denominazione e tipo

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

Categoria di prodotti viticoli

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

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 descizione 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 descizione 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 descizione 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 descizione 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 descizione 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 descizione 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 descizione 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

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

Rese massime

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

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

Titolo - Nome del prodotto	DOP "Sicilia"
Breve descrizione	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. La rete idrografica è molto complessa; numerosi sono i corsi d'acqua a regime torrentizio e molti a corso breve e rapido. Per quanto riguarda il clima, si possono distinguere quattro ambienti climatici: 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. 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. 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. 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. 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 assoda 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 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. 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 D.O.P. "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".

Ulteriori condizioni essenziali

Titolo	*max 255 battute*
Quadro di riferimento giuridico	*Indicare se regolamentata da:* - Legislazione nazionale - Legislazione unionale - Un organizzazione che gestisce le DOP/IGP se prevista dagli Stati membri
Tipo di condizione supplementare	*Indicare una delle seguenti condizioni:* - Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata - Imbottigliamento nella zona delimitata - Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione	*max 500 battute*

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni generali

SEZIONE RISERVATA AI RICONOSCIMENTI DI NUOVE DOP/IGP

Termine/i equivalente/i	
Lingua	
Denominazione tradizionalmente usata	*Indicare:* - Si
Lingua	
Tipo di modifica	*Indicare se trattasi di:* - Art. 105 "Minor"
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	*Sezione riservata al MIPAAF*

SEZIONE RISERVATA ALLE MODIFICHE DI DOP/IGP

Termine/i equivalente/i	
Lingua	Italiano
Denominazione tradizionalmente usata	*Indicare:* - Si
Lingua	
Tipo di modifica	- Art. 105 "Not minor"
Descrizioni e motivi della modifica	**Titolo: art. 2 "Base ampelografica", com. 1**
	Tipologia DOP "Sicilia" Bianco
	Descrizione: -è proposta l'integrazione da 5 a 7 del numero di varietà principali con l'inserimento dei vitigni Viognier e Sauvignon; Motivi: -i due vitigni costituiscono la base produttiva principale di un numero elevato di aziende agricole che hanno specializzato la produzione su vitigni precoci.
	Tipologia DOP "Sicilia" Rosso
	Descrizione: -è proposta l'integrazione da 5 a 8 del numero di varietà principali con l'inserimento dei vitigni Merlot, Cabernet Sauvignon e Nerello Cappuccio; Motivi: -il Merlot e il Cabernet Sauvignon costituiscono la base produttiva principale di un numero elevato di aziende agricole e unitamente a Nerello Cappuccio e alle cinque varietà principali vigenti, consentono di assicurare la copertura della maggior parte delle aziende agricole siciliane.

	Tipologia DOP “Sicilia” Rosato
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	Descrizione: -è proposta l’integrazione da 5 a 9 del numero di varietà principali con l’inserimento dei vitigni Merlot, Cabernet Sauvignon, Nerello Cappuccio e Nocera; -è proposta la possibilità di utilizzo dei una percentuale fino a 15% dei vitigni a bacca bianca. Motivi: -il Merlot e il Cabernet Sauvignon costituiscono la base produttiva principale di un numero elevato di aziende agricole e unitamente a Nerello Cappuccio e alle cinque varietà principali vigenti, consentono di assicurare la copertura della maggior parte delle aziende agricole siciliane. L’inserimento del vitigno Nocera è giustificato dalla sua speciale vocazione ad essere vinificato in rosato. -l’aggiunta dell’utilizzo in parte massima del 15%, dei vitigni a bacca bianca, si inserisce nella evidente necessità qualitativa sia dal punto di vista viticolo che enologico, di produrre rosati Doc Sicilia di elevato lignaggio internazionale
	Tipologia DOP “Sicilia” Spumante Rosato
	Descrizione: -è proposta l’integrazione da 5 a 9 del numero di varietà principali con l’inserimento dei vitigni Merlot, Cabernet Sauvignon, Nerello Cappuccio e Nocera; -è proposta la possibilità di utilizzo dei una percentuale fino a 15% dei vitigni a bacca bianca. Motivi: -la proposta di modifica è in derivazione diretta con quanto proposto per la produzione della tipologia rosato.
	Titolo: art.5 Norme per la vinificazione, com.5
	Tipologie di vini monovarietali
	Descrizione: -è proposto uno specifico comma per la preparazione in vinificazione dei vini monovarietali; Motivi: -il comma, chiarisce la possibilità di assemblaggio con mosti o vini di altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, fino ad un massimo del 15%.

Contatti

Estremi del richiedente

Nome e titolo del richiedente	Consorzio di tutela vini DOC Sicilia
Status giuridico e composizione (per le persone	Consorzio

giuridiche)	
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

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.tarmati@masaf.gov.it; a.squarcia@masaf.gov.it; pqai4@politicheagricole.it; saq4@pec.politicheagricole.gov.it;

Estremi della parte interessata

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	*Sezione riservata al MIPAAF*
Numero civico	*Sezione riservata al MIPAAF*
Via	*Sezione riservata al MIPAAF*
Codice postale	*Sezione riservata al MIPAAF*
Località	*Sezione riservata al MIPAAF*
Paese	*Sezione riservata al MIPAAF*
Telefono	*Sezione riservata al MIPAAF*
Fax	*Sezione riservata al MIPAAF*
e-mail	*Sezione riservata al MIPAAF*

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 protetta (D.O.P.)

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

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