*Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "CONTESSA ENTELLINA"

| **Decisione di approvazione o modifica** | | **Pubblicazione** |
|---|---|---|
| Approvato con | D.M. 02.08.1993 | G.U. 201 – 27.08.1993 |
| Modificato con | D.M. 25.07.1995 | G.U. 181 – 04.08.1995 |
| Modificato con | D.M. 19.08.1996 | G.U. 200 – 27.08.1996 |
| Modificato con | D.M. 22.02.2010 | G.U. 60 – 13.03.2010 |
| Modificato con | D.M. 30.11.2011 | G.U. 295 – 20.12.2011<br>Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP |
| Modificato con | D.M. 25.07.2013 | G.U.185 – 08.08.2013<br>Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP |
| Modificato con | D.M. 07.03.2014 | Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP |

## Articolo 1
## Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata **"**Contessa Entellina**"** è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:
"Contessa Entellina" bianco;
"Contessa Entellina" Grecanico;
"Contessa Entellina" Chardonnay;
"Contessa Entellina" Sauvignon;
"Contessa Entellina" Ansonica;
"Contessa Entellina" Catarratto;
"Contessa Entellina" Fiano;
"Contessa Entellina" Viognier;
"Contessa Entellina" rosso;
"Contessa Entellina" Nero d'Avola;
"Contessa Entellina" Syrah;
"Contessa Entellina" Cabernet sauvignon;
"Contessa Entellina" Merlot;
"Contessa Entellina" Pinot nero;
"Contessa Entellina" rosso riserva;
"Contessa Entellina" rosato;

“Contessa Entellina” vendemmia tardiva.

**Articolo 2**
**Base ampelografica**

La denominazione di origine controllata **“**Contessa Entellina**”** bianco, rosso e rosato e vendemmia tardiva, è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

“Contessa Entellina” bianco:
Ansonica (o Inzolia) non meno del 50% la restante percentuale deve essere rappresentata dai vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, 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.

La denominazione di origine controllata “Contessa Entellina”, con la menzione di uno dei seguenti vitigni, “Chardonnay”, “Grecanico”, “Sauvignon”, “Ansonica”, “Catarratto”, “Fiano”, “Viognier” è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.
Possono concorrere altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato, presenti in ambito aziendale, fino a un massimo del 15%.

La denominazione di origine controllata “Contessa Entellina”, con la menzione di due dei seguenti vitigni, “Chardonnay”, “Grecanico”, “Sauvignon”, “Ansonica”, “Catarratto”, “Fiano”, “Viognier” è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti, presenti in ambito aziendale, costituiti per il 100% dai corrispondenti vitigni e la varietà minoritaria deve essere presente per almeno il 15%.

“Contessa Entellina” rosso e rosato:
Nero d'Avola (o Calabrese) e/o Syrah, non meno del 50%, la restante percentuale deve essere rappresentata da vitigni presenti nell'ambito aziendale, a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato.

La denominazione di origini controllata “Contessa Entellina”, con la menzione di uno dei seguenti vitigni “Nero d'Avola”, “Syrah”, “Cabertnet Sauvignon”, “Pinot nero” e “Merlot” è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato, presenti in ambito aziendale, fino a un massimo del 15%.

La denominazione di origini controllata “Contessa Entellina”, con la menzione di due dei seguenti vitigni “Nero d'Avola”, “Syrah”, “Cabertnet Sauvignon”, “Pinot nero” e “Merlot” è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti, presenti in ambito aziendale, costituiti per il 100% dai corrispondenti vitigni e la varietà minoritaria deve essere presente per almeno il 15%.

“Contessa Entellina” vendemmia tardiva:
Ansonica (o Inzolia) non meno del 50%, la restante percentuale deve essere rappresentata dai vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato.

**Articolo 3**
**Zona di produzione**

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata **“**Contessa

Entellina**”** bianco, rosso e rosato, devono provenire da vigneti coltivati all'interno dei confini territoriali del comune di Contessa Entellina in provincia di Palermo.

## Articolo 4
## Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata **“**Contessa Entellina**”** devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
Le forme di allevamento devono essere quelle generalmente usate, a controspalliera e/o alberello, escludendo la forma di allevamento a tendone, e comunque devono essere atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini derivati. E' vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione come pratica di soccorso effettuata non oltre il periodo dell' invaiatura. Per i nuovi impianti ed i reimpianti è consentito usare esclusivamente uve provenienti da vigneti in coltura specializzata.
La resa massima di uve ammesse per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata **“**Contessa Entellina**”** non deve essere superiore a 12 tonnellate per ettaro**.**
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata **“**Contessa Entellina**”** devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi; oltre tali limiti tutta la produzione decade dalla denominazione di origine controllata “Contessa Entellina”, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi.

## Articolo 5
## Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento qualora obbligatori, debbono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo del comune di Contessa Entellina e nel territorio dei comuni limitrofi.
E' tuttavia in facoltà del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di consentire su richiesta delle ditte interessate che le operazioni di cui sopra siano effettuate nel territorio del comune di Marsala, a condizione che le ditte interessate presentino richiesta motivata e corredata dal parere degli organi tecnici della Regione Sicilia sulla rispondenza tecnica degli impianti di vinificazione e che le ditte interessate dimostrino che la vinificazione di uve provenienti dalla zona di produzione stessa sia stata effettuata tradizionalmente già prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.
Le operazioni di imbottigliamento dei suddetti vini sono consentite nel territorio delle province di Palermo, Agrigento e Trapani.
L’imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, il prestigio ed assicurare l’efficacia dei controlli conformemente all’art. 8 del Reg. Ce n. 607/2009; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l’imbottigliamento al di fuori dell’area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all’art. 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n.61/2010 (Allegato 2).
Per tutte le tipologie, le rese massime dell'uva in vino non dovranno essere superiori al 70%. Qualora la resa superi detto limite ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico totale minimo naturale di 10,50% vol gradi per i vini bianchi, anche con riferimento al nome di vitigno, e per il vino rosato, e di 11,00% vol per i vini rossi, anche con riferimento al nome di vitigno. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le

proprie peculiari caratteristiche. I vini a denominazione di origine controllata “Contessa Entellina” possono essere vinificati e/o affinati in recipienti di legno.
I vini a denominazione di origine controllata “Contessa Entellina” tipologia rosso, con o senza menzione del vitigno, possono essere qualificati con la menzione “riserva”, qualora siano stati sottoposti ad un periodo di maturazione ed affinamento obbligatorio di almeno 24 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di vendemmia, di cui almeno sei mesi in recipienti di legno.
Il vino a denominazione di origine controllata “Contessa Entellina”, proveniente da uve che abbiano subito un appassimento sulla pianta e che sia stato ottenuto da una vinificazione in recipienti di legno, nonché sottoposto ad un affinamento di almeno sei mesi in fusti di legno della capacità massima di litri 500, può utilizzare la menzione “vendemmia tardiva”.
Tali uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 15 e devono essere raccolte non prima del 1° ottobre. Il prodotto così ottenuto non potrà essere immesso al consumo prima di 18 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di vendemmia.
La resa dell'uva stramatura al momento della vendemmia non deve superare gli 8 t per ettaro.
La resa dell'uva in vino, non deve superare il 60% pari a 48 hl/ha di vino finito.

## Articolo 6
## Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata “Contessa Entellina”, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Contessa Entellina” bianco:
- colore: paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini;
- odore: delicato, fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, vivace, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Contessa Entellina” Grecanico:
- colore: paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: secco, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

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

“Contessa Entellina” Sauvignon:
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: caratteristico, armonico, secco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Contessa Entellina” Ansonica:
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, pieno, morbido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Contessa Entellina” Catarratto:
- colore: paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: asciutto, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Contessa Entellina” Fiano:
- colore: paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: secco, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Contessa Entellina” Viognier:
- colore: paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini;
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: secco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Contessa Entellina” rosso:
- colore: rosso rubino, talvolta con riflessi granato specie se invecchiato;
- odore: vinoso, caratteristico, intenso;
- sapore: asciutto, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Contessa Entellina” Cabernet Sauvignon:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: caratteristico, gradevole, intenso;
- sapore: asciutto, rotondo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Contessa Entellina” Merlot:
- colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;

- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Contessa Entellina” Pinot nero:
- colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Contessa Entellina” Nero d'Avola:
- colore: rosso rubino, talvolta con riflessi granati se invecchiato;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Contessa Entellina” Syrah:
- colore: rosso rubino, talvolta con riflessi granati se invecchiato;
- odore: caratteristico, intenso;
- sapore: asciutto, rotondo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Contessa Entellina” rosso riserva:
- colore: rosso rubino tendente al granato;
- odore: caratteristico, intenso;
- sapore: asciutto, corposo, vellutato, talvolta con piacevole retrogusto amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

“Contessa Entellina” rosato:
- colore: rosato talvolta con riflessi aranciati;
- odore: fine, caratteristico, intenso;
- sapore: asciutto, fragrante, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Contessa Entellina” vendemmia tardiva:
- colore: paglierino carico tendente al dorato;
- odore: gradevole, profumato;
- sapore: dal secco al dolce, morbido, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Per tutte le tipologie in cui è ammesso l'affinamento in fusti di legno può notarsi la percezione del sapore di legno.
E' in facoltà del ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti minimi sopraindicati per ciascun vino relativi all'acidità totale e all'estratto non riduttore.

## Articolo 7
## Designazione e presentazione

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Contessa Entellina" le specificazioni di colore (bianco, rosso e rosato), qualora riportate, e quelle relative al vitigno debbono figurare immediatamente al di sotto dell'indicazione "denominazione di origine controllata" con caratteri le cui dimensioni non superino quelli usati per indicare la denominazione di origine stessa**.**
Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Contessa Entellina", con o senza la menzione del vitigno, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: "fine", "extra", "naturale", "scelto", "riserva", "selezionato", "superiore" e simili.
Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art.1 è consentito l'uso della denominazione "Sicilia" quale unità geografica più ampia come previsto dall'art.4 comma 6 del D.lgs 61/2010 e dall'art.7 comma 4 del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata "Sicilia".
E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e che non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
E' consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle "vigne" dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato esclusivamente ottenuto, a condizione che tali vigne siano indicate ed evidenziate separatamente all'atto della denuncia allo schedario viticolo e che le uve da esse provenienti ed i vini da esse separatamente ed unicamente ottenuti, siano distintamente indicate e caricate rispettivamente nella denuncia annuale di produzione delle uve e nei registri obbligatori di cantina.
Per le tipologie dei vini a DOC "Contessa Entellina" Vendemmia tardiva è obbligatorio, in base alla categoria di appartenenza, riportare in etichetta l'indicazione dei seguenti aggettivi: secco, amabile, abboccato e dolce.
Per i vini a denominazione di origine controllata "Contessa Entellina" è altresì obbligatorio riportare in etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

## Articolo 8
## Confezionamento

Per i vini a denominazione di origine controllata "Contessa Entellina", con o senza menzione del vitigno, sono ammessi esclusivamentei contenitori in vetro di formato bordolese o borgognotta, delle capacità consentite dalle vigenti leggi ma comunque non inferiore a 375 ml. Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi, ad esclusione del tappo a corona.

## Articolo 9
## Legame con l'ambiente geografico

***A) Informazioni sulla zona geografica***
**Fattori naturali rilevanti per il legame**
L'area delimitata da questa DOC è l'intero territorio del Comune di Contessa Entellina.

E' un'area di alta e media collina nel cuore della Valle del Belice, la cui potenzialità vitivinicola ha trovato sbocchi di mercato interessanti e qualificanti in connessione con la positiva evoluzione enologica della Sicilia.
Le caratteristiche pedologiche dei terreni ricadenti nel suddetto territorio, secondo la classificazione dei suoli della Sicilia, redatta dal Prof. Fierotti, per le zone di interesse viticolo, è quella dell'associazione n° 12 comprendente Regosuoli – Suoli bruni e/o Suoli bruni vertici – Suoli alluvionali e/o Vertisuoli. Questa associazione è una costante della collina argillosa interna della Sicilia caratterizzata da una morfologia che nella generalità dei casi è ondulata, con pendii variamente inclinati sui fianchi della collina, che lasciano il posto a spianate più o meno ampie alla base della stessa. Il clima della zona è quello tipico mediterraneo, con precipitazioni concentrate nel periodo autunno inverno e siccità per i restanti mesi dell'anno.
La piovosità media annua è di 700 mm di pioggia. La temperatura massima media oscilla da circa 11° C nei mesi di gennaio-febbraio a 28 – 30° C nei mesi di luglio ed agosto.
L'umidità relativa raggiunge i valori massimi nei mesi invernali con medie intorno al 75% e punte minime nei mesi estivi con circa il 60%.

**Fattori umani rilevanti per il legame**

Contessa Entellina fu fondata nel 1450 da alcuni albanesi Bisirioti chiamati nel Regno delle due Sicilie dal re aragonese Alfonso di Napoli per sedare la rivolta dei baroni napoletani e le scorrerie degli Angioini. Già da prima, però, diverse civiltà si avvicendarono nella città di Entella (quella troiana, greca, cartaginese, campana, romana, cristiana e musulmana) coprendo un periodo di oltre 24 secoli (dal 1184 A.C. Al 1246 D.C.)
La rocca di Entella è un monte a cima piatta cinto da rupi altissime e inaccessibili, sulla riva sinistra del fiume Belice. F. Aloisio (1940) riporta che "Entella ricavava enormi benefici dal fiume che le sue acque rendeva le sue valli fertilissime e fiorenti per lussureggianti vigneti".
I vini di questa città passarono alla storia come Entellani.
Il Boccardo e Silvio Italico la dissero "città municipale fiorente, con ricco territorio abbondantissimo di ottimi vini e granaglie".
Inoltre, nella rocca di Entella, sono state rinvenute parecchie monete, risalenti alle varie civiltà succedutesi nel territorio, raffiguranti, tra l'altro, una coppa o un grappolo d'uva.
F. Aloisio (1940) riporta che, lungo il ciglione sud della Rocca, vi è una buca scavata nella roccia, circolare con un diametro di m. 1,30 che va gradatamente allargandosi a forma di imbuto rovesciato. Potrebbe verosimilmente trattarsi di una cantina sotterranea scavata per la conservazione dei vini; peraltro rinvenuta, come tipologia, anche in altre zone della Sicilia.
Si parla di vigneti e vino nelle memorie e documenti del Monastero del Sac. Atanasio Schirò (1834) e nella Storia del Monastero di S. Maria del Bosco di Frate Olimpo da Giuliana (1590).
L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- *base ampelografica dei vigneti:* i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata;
- *le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura* che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare;
- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini,* sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione 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 uva di partenza presenta un titolo alcolometrico minimo naturale maggiore e 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 alla vinificazione ed affinamento della tipologia vendemmia tardiva.

**B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.**

I vini di cui al presente disciplinare presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate che contribuiscono al loro equilibrio gustativo; in tutte le tipologie si riscontrano aromi gradevoli, armonici, caratteristici ed eleganti, con eventuali note fruttate, floreali e vegetali tipici dei vitigni di partenza.

**C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).**

L'orografia collinare del territorio e l'esposizione favorevole dei vigneti concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e particolarmente vocato alla coltivazione della vite.

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

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

La secolare storia vitivinicola di questo territorio, dall'epoca aragonese 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 "Contessa Entellina". 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 "Contessa Entellina", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

## Articolo 10
## Riferimenti alla struttura di controllo

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

L'Istituto Regionale della Vite e del Vino è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.