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 "RIESI"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	D.M. 23.07.2001	G.U. 185 - 10.08.2001
Modificato con	D.M. 20.05.2009	G.U. 136 - 15.06.2009 (S.O. n. 91)
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 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 dei vini

La denominazione d'origine controllata "Riesi" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Riesi" rosso
"Riesi" Novello
"Riesi" rosato
"Riesi" bianco
"Riesi" spumante
"Riesi" vendemmia tardiva
"Riesi" superiore
"Riesi" superiore riserva

La denominazione "Riesi" può essere seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno:
"Riesi" Insolia
"Riesi" Chardonnay
"Riesi" Nero d'Avola
"Riesi" Cabernet Sauvignon
"Riesi" Merlot
"Riesi" Syrah
ed è riservata ai vini provenienti dalle uve dei corrispondenti vitigni, salvo quanto previsto dall'art. 5 relativo al <<taglio migliorativo>>.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini di cui all'art.1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"RIESI" rosso (anche nella tipologia novello): Calabrese (o Nero D'Avola) e Cabernet Sauvignon congiuntamente o disgiuntamente minimo 80%;
possono concorrere alla produzione di detto vino per la restante percentuale le uve di altri vitigni a bacca rossa non aromatici 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.

"RIESI" rosato : Calabrese (o Nero D'Avola) min.50% max.75% , Nerello Mascalese e/o Cabernet Sauvignon min.25% max.50% - possono concorrere alla produzione di detto vino per la restante percentuale le uve di altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato.

"RIESI" bianco (anche nella tipologia "spumante" e "vendemmia tardiva"): Ansonica (o Insolia) e Chardonnay congiuntamente o disgiuntamente minimo 75%, possono concorrere alla produzione di detto vino per la restante percentuale le uve di altri vitigni, a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato.

"RIESI" superiore (anche nella tipologia "riserva superiore"): Calabrese (o Nero D'Avola) minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino per la restante percentuale le uve di altri vitigni, a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato.

La denominazione "RIESI", seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno "Insolia","Chardonnay","Nero d'Avola","Merlot","Syrah", "Cabernet Sauvignon" è riservata ai vini ottenuti da vigneti composti, in ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni; possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni, di corrispondente colore, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "RIESI" ricade nella Provincia di Caltanissetta e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Butera, Riesi e Mazzarino.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1 condizioni naturali dell'ambiente
Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "RIESI" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.
I vigneti devono trovarsi su terreni idonei e riconducibili alle seguenti tipologie: suoli bruni - suoli bruni calcarei, regosuoli.
Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.
4.2 densità d'impianto

Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non puo' essere inferiore a 3200 per i vitigni ad uva bianca ed a 4000 per i vitigni ad uva rossa.
Per i vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare le forme di allevamento dovranno essere a controspalliera o ad alberello in coltura specializzata.
I sesti d'impianto dovranno essere adeguati alla forma di allevamento.

4.3 Irrigazione

E' vietata ogni pratica di forzatura, consentendo tuttavia l'irrigazione come pratica di soccorso.

4.4 resa ad ettaro e titolo alcolometrico volumico naturale minimo

La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo devono rispettare i seguenti limiti:

TIPOLOGIA	Prod. tonn:/ettaro	Alcol min.naturale
RIESI rosso	11	11 %
RIESI rosato	12	10,5 %
RIESI bianco	13	10,5 %
RIESI superiore	9	12,5 %
RIESI superiore riserva	9	13 %
RIESI vendemmia tardiva	7	13,5 %
RIESI Insolia	11	11 %
RIESI Chardonnay	10	11,5 %
RIESI Nero D'Avola	10	11,5 %
RIESI Cabernet Sauvignon	10	12 %
RIESI Merlot	10	12 %
RIESI Syrah	10	12 %

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% i limiti massimi, oltre tali limiti tutta la produzione decade dalla denominazione di origine controllata "Riesi".
Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1 zona di vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento obbligatorio, l'affinamento in bottiglia obbligatorio e l'arricchimento devono essere effettuate nell'ambito del territorio dei Comuni di Butera, Mazzarino, Riesi per salvaguardare la qualità, garantire l'origine ed assicurare l'efficacia dei controlli.
E' consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate fuori dal territorio dei tre Comuni di cui sopra, purchè all'interno della regione Sicilia,se producevano vini con uve della zona di produzione di cui all'art.3, prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare.
La deroga come sopra prevista è concessa dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sentita la Regione Sicilia al competente organismo di controllo per territorio.
Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini destinati alla produzione degli spumanti devono essere effettuate nell'ambito della Regione Siciliana.
Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini destinati alla produzione degli spumanti devono essere effettuate nell'ambito della Regione Siciliana.

5.2 arricchimento

È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, esclusi i passiti, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo

schedario della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.
È ammesso il taglio migliorativo dei vini destinati a produrre i vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 1, con vini aventi diritto alla stessa denominazione di origine, di uguale colore, per non oltre il 15% e, comunque, nel rispetto delle norme comunitarie di etichettatura relative all'indicazione del nome del vitigno e dell'annata.

5.3 elaborazione

Le diverse tipologie previste dall'art.1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali.
La tipologia rosato deve essere ottenuta con la vinificazione "in rosato" delle uve rosse ovvero con la vinificazione di un coacervo di uve rosse e bianche anche ammostate separatamente.
La tipologia novello deve essere ottenuta con macerazione carbonica di almeno il 40 per cento delle uve.
Per la tipologia vendemmia tardiva le uve devono avere subito un appassimento sulla pianta tale da presentare alla raccolta un titolo alcolometrico naturale minimo non inferiore al 13,5 per cento ed essere raccolte non prima del 10 ottobre.

5.4 resa uva/vino e vino/ettaro

La resa massima dell'uva in vino finito, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro, escluse, nei limiti del 3%, le aggiunte occorrenti per l'elaborazione dei vini spumanti, sono le seguenti:

TIPOLOGIA	Resa uva/vino	Prod.max vino(Hl)
RIESI rosso	70 %	77
RIESI rosato	70 %	84
RIESI bianco	70 %	91
RIESI superiore	70 %	63
RIESI superiore riserva	70 %	63
RIESI vendemmia tardiva	60 %	42
RIESI Insolia	70 %	77
RIESI Chardonnay	70 %	70
RIESI Nero D'Avola	70 %	70
RIESI Cabernet Sauvignon	70 %	70
RIESI Merlot	70 %	70
RIESI Syrah	70 %	70

Qualora la resa uva / vino superi i limiti di cui sopra per non piu' del 5%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto ultimo limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

5.5 invecchiamento

I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento:
"Riesi" rosso: 4 mesi a decorrere dal 10 novembre dell'anno della vendemmia;
"Riesi" superiore: 2 anni, di cui 6 mesi in recipienti di legno, a decorrere dal 10 novembre dell'anno della vendemmia;
"Riesi" superiore riserva: 3 anni, di cui 1 anno in recipienti di legno e 6 mesi di affinamento in bottiglia, a decorrere dal 10 novembre dell'anno della vendemmia.

5.6 immissione al consumo

Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi indicata:
"RIESI" rosso: dal mese di aprile successivo alla vendemmia
"RIESI" bianco : dal mese di febbraio successivo alla vendemmia

“RIESI” rosato : dal mese di febbraio successivo alla vendemmia
“RIESI” superiore : dal mese di novembre del secondo anno successivo alla vendemmia
“RIESI” superiore riserva:dal mese di novembre del terzo anno successivo alla vendemmia
“RIESI” vendemmia tardiva: dal mese di novembre del secondo anno successivo alla vendemmia.
“RIESI” Insolia:dal mese di febbraio successivo alla vendemmia.
“RIESI” Chardonnay : dal mese di febbraio successivo alla vendemmia.
“RIESI” Nero D'Avola: dal mese di aprile successivo alla vendemmia.
“RIESI” Cabernet Sauvignon: dal mese di aprile successivo alla vendemmia.
“RIESI” Merlot: dal mese di aprile successivo alla vendemmia.
“RIESI” Syrah: dal mese di aprile successivo alla vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini di cui all’art.1 devono rispondere, all’atto dell’immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

“RIESI” rosso
- colore: rosso rubino piu’ o meno intenso con eventuali riflessi granato;
- odore: gradevole, fine, vinoso;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo:11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“RIESI” rosato
- colore: rosato piu’ o meno intenso;
- odore: gradevole, fine, fruttato, fragrante;
- sapore: delicato, armonico, fresco, talvolta vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“RIESI” rosso novello
- colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta con riflessi violacei;
- odore: intenso, fruttato,gradevole;
- sapore: fresco,caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“RIESI” bianco
- colore: paglierino piu’ o meno intenso talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: gradevole, fine, elegante;
- sapore: armonico, delicato, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“RIESI” superiore e “RIESI” superiore riserva
- colore: rosso rubino intenso tendente al granato;
- odore: caratteristico, etereo gradevole, intenso;

- sapore: asciutto, pieno, armonico, caldo, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

“RIESI” spumante
- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino piu’ o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: sapido caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“RIESI” vendemmia tardiva
- colore: giallo intenso, tendente all'ambrato;
- odore: intenso, persistente, caratteristico;
- sapore: vellutato, armonico, ricco, dolce;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol.(di cui 8,00% vol. svolto);
- zuccheri residui minimi naturali: 120,0 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“RIESI” Insolia
- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato;
- sapore: secco, armonico con buona persistenza;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo : 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“RIESI” Chardonnay
- colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
- odore: caratteristico varietale;
- sapore . armonico, morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“RIESI” Nero D'Avola
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: pieno moderatamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“RIESI” Cabernet Sauvignon
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"RIESI" Merlot
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: pieno, gradevole, morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"RIESI" Syrah
- colore: rubino piu' o meno intenso;
- odore: delicato, caratteristico, gradevole;
- sapore: secco, piacevolmente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.
In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini puo' rilevare lieve sentore o percezione di legno.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

7.1 qualificazioni
Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art.1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato", e similari.
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
7.2 annata
Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo 1, con esclusione delle tipologie spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'art.1, immessi al consumo in recipienti di vetro di capacità inferiore a 3 litri devono essere chiusi esclusivamente con tappo di sughero, ad eccezione delle bottiglie di vetro con capacità inferiore o eguale a 0,375 litri, per i quali è consentita la chiusura a vite.
Per tutti i vini di cui sopra è esclusa la chiusura con tappo a corona.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) ***Informazioni sulla zona geografica***
1) Fattori naturali rilevanti per il legame
La zona della DOC Riesi ha un'orografia di tipo prevalentemente collinare che caratterizza, con diverse tipologie di suoli, la maggior parte del territorio.

Si parte da una zona sita a mare, facente parte del Comune di Butera, per arrivare ad una altitudine di 520 m.s.l.m., posta nel territorio di Mazzarino, con una prevalente esposizione a sud-est.
I vigneti del Feudo Principi di Butera ricoprono i rilievi collinari, ad un'altitudine tra i 250 e i 350 m.s.l.m., radicati su terreni bianchi, di origine marnoso calcarei, ricchi di scheletro, di colore bianco inglobanti modesti livelli di brecce argillose ed arenarie, che dà alla vite il corretto equilibrio vegeto-produttivo. Ricevono irradiazione solare, nel corso dell'anno, per un numero di ore che non ha uguali nella fascia a clima temperato della terra. I venti caldi provenienti da Sud (Scirocco) sono mitigati dalla vicinanza del Monte Dissueri ed il mare, poco lontano, esercita la sua benefica influenza sulla qualità delle uve.
Il clima del territorio delimitato della DOC è di tipo mediterraneo, con estati calde e siccitose ed inverni miti e moderatamente piovosi. Le temperature medie sono comprese tra 12 e 22° C; la variabilità di tale media oscilla da valori minimi di 5-6° C in gennaio, a valori di temperatura media massima di 30-32 ° C nei mesi di luglio e agosto, con valori estremi che possono superare talvolta i 40° C negli stessi mesi.
L'altezza di pioggia media è di 620 mm; i mesi più piovosi sono quelli compresi da ottobre a marzo, mesi nei quali si registrano circa i tre quarti del totale annuo delle precipitazioni.
Sul finire dell'inverno ed all'inizio della primavera sono frequenti le gelate notturne.
Non si riscontra un vento dominante: nel periodo invernale soffiano i vnti freddi provenienti da nord-est e da nord-ovest, nella tarda primavera ed in estate, invece, domina lo scirocco.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Il vigneto da tempo, nel territorio della DOC Riesi, è una realtà presente ed importante. Lo dimostra un documento del 1879 dal titolo "Una gita a Riesi" del Prof. Macagno, direttore della Stazione Agraria di Palermo, invitato ad effettuare una visita a taluni vigneti di Riesi, che presentavano un deperimento, a seguito di introduzione di barbatelle di Pinot dalla Francia, che fecero pensare alla fillossera.
In quella circostanza, il Professore osservò lo stato e l'estensione della viticoltura in quella zona e come fosse accuratamente condotta.
Già prima del riconoscimento della DOC, la produzione viticola della zona in argomento, ha suscitato interesse da parte di aziende vinicole siciliane affermate sui mercati, che acquistavano le uve, soprattutto rosse, del comprensorio.
Anche aziende vinicole di importanza nazionale, venute a conoscenza di questa realtà, hanno fatto investimenti nella zona delimitata.
E' stata riconosciuta come DOC nel 2001 con decreto ministeriale 23/07/2001 poi modificato con D.M. 20 maggio 2009.
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, adeguatamente differenziate , per i rossi, per le tipologia di base e per la tipologia riserva e, per i bianchi, per la tipologia di base e quella superiore. Queste due tipologie fanno riferimento a vini maggiormente strutturati, la cui uva di partenza presenta un titolo alcolometrico minimo naturale maggiore e la cui elaborazione comporta un determinato periodo di invecchiamento. Così come tradizionali sono le particolari pratiche per la produzione delle uve appassite destinate alla tipologia vendemmia tardiva ed la loro vinificazione ed affinamento.

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 per la maggior parte collinare dell'areale di produzione e l'esposizione favorevole dei vigneti, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato alla coltivazione della vite.

Anche 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 "Riesi".

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.

L'origine di questo vino ha, infine, una tradizione di pregio acquistata, in qualche secolo di vita, come dimostrano attestati di benemerenza concessi da organismi esperti e qualificati.

Le varietà presenti sono prevalentemente quelle autoctone e, di recente si è avuto il rinnovamento della compagine varietale anche con l'introduzione di varietà alloctone, che, nelle condizioni pedo-climatiche della zona in esame, grazie alla capacità tecnica degli imprenditori agricoli, esplicano al meglio le loro caratteristiche, valorizzate dalle cantine del territorio, facendo ottenere i vini della DOC in argomento, molto ricchi di polifenoli, estratti, con molta struttura, armonici, equilibrati nella loro composizione, che possono essere utilizzati tanto nell'arco della stessa annata che destinati all'invecchiamento, e che sono riusciti ad avere una rinomanza e reputazione a livello internazionale.

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.