Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DISAI
DGPQA –PQA I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «SICILIA»

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato IGT con	D.M. 10.10.1995	G.U. 269 – 17.11.1995
Modificato con	D.M. 02.08.1996	G.U. 190 – 14.08.1996
Modificato con	D.M. 24.03.1997	
Modificato con	D.M. 21.04.1998	G.U. 98 – 29.04.1998
Approvato DOC con	D.M. 22.11.2011	G.U. 284 – 06.12.2011 (S.O. n. 252)
Modificato con	D.M. 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf Sezione Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf Sezione Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con *(modifica ordinaria ai sensi dell'art. 17 del Reg. UE n. 33/2019)*	D.M. 12.07.2019 e DM rettifica 30.07.2019	G.U.171. – 23.07.2019 comunicato GU 197 del 23.08.2019 Sito ufficiale Mipaaf Sezione Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. – C 416 del 11.12.2019
Modificato con *(modifica non minore ai sensi del Reg. CE n. 607/2009 e art. 61, par. 6 del Reg. UE n. 33/2019)*	Reg. UE di esecuzione n. 2022/1938 del 07.10.2022	G.U.U.E.- L 268 del 14.10.2022 Sito ufficiale Mipaaf Sezione Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 27.08.2024	G.U. 208 - 05.09.2024 G.U.U.E. - C/2024/7279 del 06.12.2024
Modificato con	DM 24.07.2025	G.U. 181 - 06.08.2025 G.U.U.E. - C/2024/6713 del 15.12.2025

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Sicilia» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie, menzioni o specificazioni aggiuntive:
-Bianco, anche vendemmia tardiva, passito, superiore e riserva;
-Rosso, anche vendemmia tardiva, passito e riserva;
-Rosato;
-Spumante bianco, ottenuto con metodo classico e charmat;
-Spumante rosato o rosé, ottenuto con metodo classico e charmat;
-con specificazione di uno dei seguenti vitigni o dei loro relativi sinonimi:
-Inzolia anche vendemmia tardiva, superiore e riserva;
-Grillo anche vendemmia tardiva, passito, superiore, riserva e spumante;
-Chardonnay anche vendemmia tardiva, passito, superiore riserva e spumante;
-Catarratto anche vendemmia tardiva, passito, superiore, riserva e spumante;
-Carricante anche spumante;
-Grecanico anche vendemmia tardiva, superiore, riserva e spumante;
-Fiano anche riserva;
-Damaschino;
-Viogner anche riserva;
-Muller Thurgau;
-Sauvignon anche riserva;
-Pinot grigio anche spumante;
-Nero d'Avola anche rosato, vendemmia tardiva, passito, riserva e spumante;
-Perricone anche rosato e vendemmia tardiva;
-Nerello cappuccio;
-Frappato anche rosato e spumante;
-Nerello mascalese anche rosato e spumante;
-Cabernet franc anche rosato;
-Merlot anche rosato e riserva;
-Cabernet sauvignon anche rosato e riserva;
-Syrah anche rosato, riserva, vendemmia tardiva, passito;
-Pinot nero anche rosato, riserva e spumante;
-Nocera;
-Mondeuse;
-Carignano;
-Alicante;
-Moscato bianco anche vendemmia tardiva, passito e spumante;
-Vermentino;
-Zibibbo anche spumante;
-Petit Verdot anche riserva;
-Sangiovese anche rosato

2. La denominazione di origine controllata «Sicilia» è altresì riservata ai vini designati con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo tra quelli previsti al comma precedente, ivi compreso il vitigno Zibibbo e con l'esclusione degli altri vitigni aromatici

Articolo 2
Base ampelografia

1. I vini della denominazione di origine controllata «Sicilia» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

bianco, anche passito, vendemmia tardiva, superiore e riserva:
- Insolia, Catarratto, Grillo, Grecanico, Chardonnay, Viognier e Sauvignon da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- Possono concorrere per la restante parte altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia;

rosso, anche vendemmia tardiva, passito e riserva:
- Nero d'Avola, Frappato, Nerello mascalese Perricone, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon e Nerello Cappuccio, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- Possono concorrere per la restante parte altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia;

rosato:
- Nero d'Avola, Frappato, Nerello mascalese, Perricone, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Nerello Cappuccio e Nocera da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- Possono concorrere per la restante parte altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia;
- Possono altresì concorrere alla produzione di detto vino per un massimo del 15%, le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia.

Spumante bianco:
- Catarratto, Inzolia, Chardonnay, Grecanico, Grillo, Carricante, Pinot nero, Nerello Mascalese, Moscato bianco e Zibibbo, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- Possono concorrere per la restante parte altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Sicilia;

Spumante rosato:
- Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Pinot nero, Frappato, Merlot, Cabernet Sauvignon, Nerello Cappuccio e Nocera da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- Possono concorrere per la restante parte altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia;
- Possono altresì concorrere alla produzione di detto vino per un massimo del 15%, le uve provenienti dai vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia.

2. La denominazione di origine controllata «Sicilia» con le seguenti specificazioni di vitigno:
-Inzolia, Grillo, Chardonnay, Catarratto, Carricante, Grecanico, Fiano, Damaschino, Viogner, Muller Thurgau, Sauvignon blanc, Pinot grigio, Moscato bianco, Vermentino, Zibibbo, Nero d'Avola, Perricone, Nerello cappuccio, Frappato, Nerello mascalese, Cabernet franc, Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah, Pinot nero, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot e Sangiovese,
è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%.
- Possono concorrere, per la restante parte altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia.

3. La denominazione di origine controllata «Sicilia» con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo compresi fra quelli di cui all'articolo 1, comma 2, ivi compreso il vitigno Zibibbo, e con l'esclusione degli altri vitigni aromatici, è consentita a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri della stessa dimensione e colore;
- il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque superiore al 15% del totale.

Articolo 3
Zona di produzione

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sicilia» comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Siciliana.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

2. I vigneti devono trovarsi su terreni idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Sono pertanto da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

3. Per i nuovi impianti e i reimpianti, sono ammesse esclusivamente le forme di allevamento a controspalliera o ad alberello ed eventuali varianti similari, con una densità dei ceppi per ettaro non inferiore a 3.200. Sono tuttavia ammessi, esclusivamente per le province di Agrigento e Caltanissetta, per la varietà Calabrese o suo sinonimo Nero d'Avola, gli impianti con forma di allevamento a tendone con numero dei ceppi non inferiore a 1.100.

4. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

5. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1, sono le seguenti:

Tipologie	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo (% vol)
Bianco anche riserva	13	11,5
Bianco superiore	10	12
Bianco vendemmia tardiva	8	13
Bianco passito	8	14
Rosso, anche riserva	12	12

Rosso vendemmia tardiva	8	13
Rosato	12	12
Spumante bianco	13	10
Spumante rosato	12	10
Inzolia anche riserva	13	11,5
Inzolia vendemmia tardiva	8	13
Inzolia superiore	10	12
Grillo anche riserva	14	11,5
Grillo vendemmia tardiva	8	13
Grillo passito	8	14
Grillo superiore	10	12
Grillo spumante	14	10,5
Chardonnay anche riserva	13	11,5
Chardonnay vendemmia tardiva	8	13
Chardonnay passito	8	14
Chardonnay superiore	10	12
Chardonnay spumante	13	10
Catarratto anche riserva	13	11,5
Catarratto vendemmia tardiva	8	13
Catarratto passito	8	14
Catarratto superiore	10	12
Catarratto spumante	13	10
Carricante	13	11,5
Carricante spumante	13	10
Grecanico anche riserva	13	11,5
Grecanico superiore	10	12
Grecanico vendemmia tardiva	8	13
Grecanico spumante	13	10
Fiano anche riserva	13	11,5
Damaschino	13	11,5
Viogner anche riserva	13	11,5
Muller Thurgau	13	11,5
Sauvignon anche riserva	13	11,5
Pinot grigio	13	11,5
Pinot grigio spumante	13	10
Moscato bianco	13	11,5
Moscato bianco spumante	13	10
Moscato bianco vendemmia tardiva	8	13
Moscato bianco passito	8	14
Vermentino	13	11,5
Zibibbo	13	11,5
Zibibbo spumante	13	10
Nero d'Avola anche rosato e riserva	14	12

Nero d'Avola vendemmia tardiva	8	13
Nero d'Avola passito	8	13
Nero d'Avola spumante	14	10
Perricone anche rosato	12	12
Perricone vendemmia tardiva	8	13
Nerello Cappuccio	12	12
Frappato anche rosato	12	12
Frappato spumante	13	10
Nerello Mascalese anche rosato	12	12
Nerello Mascalese spumante	13	10
Cabernet franc anche rosato	12	12
Merlot anche rosato e riserva	12	12
Cabernet sauvignon anche rosato e riserva	12	12
Syrah anche rosato e riserva	12	12
Syrah vendemmia tardiva	8	13
Syrah passito	8	13
Pinot nero anche rosato e riserva	12	12
Pinot nero spumante	13	10
Nocera	12	12
Mondeuse	12	12
Carignano	12	12
Alicante	12	12
Petit Verdot anche riserva	12	12
Sangiovese anche rosato	12	12

Per la produzione massima ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini delle tipologie «bianco», «rosso», «spumante» e «rosato» si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna varietà che le compongono.

6. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione complessiva non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino di cui trattasi. Oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

7. La Regione Siciliana, su richiesta motivata del consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, può stabilire ulteriori e diverse utilizzazioni/destinazioni delle succitate uve.

8. La Regione Siciliana su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, può, per ragioni di mercato, stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Sicilia» anche per singola tipologia inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La Regione Siciliana è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ed al competente organismo di controllo.

9. La Regione Siciliana su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, in annate climaticamente sfavorevoli, può ridurre la resa di uva e di vino consentite sino al limite reale dell'annata.

10. La Regione Siciliana, su richiesta del Consorzio di Tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento, in annate particolarmente favorevoli, può aumentare sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa vigente. Oltre al limite del 20 per cento non è consentito ulteriore supero.
Tale esubero può essere destinato a riserva vendemmiale per far fronte nelle annate successive a carenze di produzione fino al limite massimo previsto dal disciplinare di produzione, oppure sbloccato con provvedimento regionale per soddisfare le esigenze di mercato.
Le operazioni di vinificazione dei quantitativi di uva eccedenti la resa massima per ettaro, di cui al presente capoverso, sono regolamentate secondo quanto previsto al successivo art. 5, punti 14 e 15. La Regione Siciliana è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ed al competente organismo di controllo.

11. I vigneti potranno essere adibiti alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Sicilia» solo a partire dal terzo anno dall'impianto.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, laddove previsto, e l'imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo della regione Sicilia.
Conformemente alla normativa vigente, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e assicurare l'efficacia dei controlli. Tuttavia, in conformità alla normativa vigente, 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.

2. La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente a fermentazione naturale con il metodo charmat o con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia, quest'ultimo solo per le tipologie Bianco e Rosato o Rosè.

3. Le tipologie vendemmia tardiva e passito devono essere ottenute con l'appassimento delle uve sulla pianta, o, dopo la raccolta, su stuoie, graticci, cassette o appositi contenitori in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.
4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

5. Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione dei vini a denominazione di origine controllata «Sicilia» nelle tipologie monovarietali in purezza è consentito l'assemblaggio con mosti o vini, ottenuti da uve a bacca di colore analogo, di vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, in quantità non superiore al 15%.

6. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosto concentrato proveniente da uve di vigneti coltivati nella Regione Sicilia, oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite dalla vigente normativa.

7. È ammessa la colmatura dei vini di cui all'art. 1, in corso di invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa denominazione d'origine, di uguale colore e varietà di vite, anche non soggetti a invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 5%, per la complessiva durata dell'invecchiamento.

8. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:

Tipologie	**Resa uva/vino %**	**Produzione massima di vino (hl/ha)**
Bianco anche riserva	70	91
Bianco vendemmia tardiva	60	48
Bianco passito	50	40
Bianco superiore	70	70
Rosso, anche riserva	70	84
Rosso vendemmia tardiva	60	48
Rosso passito	50	40
Rosato	70	84
Spumante bianco	70	91
Spumante rosato	70	84
Inzolia anche riserva	70	91
Inzolia vendemmia tardiva	60	48
Inzolia superiore	70	70
Grillo anche riserva	70	98
Grillo vendemmia tardiva	60	48
Grillo passito	50	40
Grillo superiore	70	70
Grillo spumante	70	98
Chardonnay anche riserva	70	91
Chardonnay vendemmia tardiva	60	48
Chardonnay passito	50	40
Chardonnay superiore	70	70
Chardonnay spumante	70	91
Catarratto anche riserva	70	91
Catarratto vendemmia tardiva	60	48
Catarratto passito	50	40
Catarratto superiore	70	70
Catarratto spumante	70	91
Carricante	70	91

Carricante spumante	70	91
Grecanico anche riserva	70	91
Grecanico vendemmia tardiva	60	48
Grecanico superiore	70	70
Grecanico spumante	70	91
Fiano anche riserva	70	91
Damaschino	70	91
Viogner anche riserva	70	91
Muller Thurgau	70	91
Sauvignon anche riserva	70	91
Pinot grigio	70	91
Pinot grigio spumante	70	91
Moscato bianco	75	97,5
Moscato bianco spumante	75	97,5
Moscato bianco vendemmia tardiva	60	48
Moscato passito	50	40
Vermentino	70	91
Zibibbo	75	97,5
Zibibbo spumante	75	97,5
Nero d'Avola anche rosato	70	98
Nero d'Avola vendemmia tardiva	60	48
Nero d'Avola riserva	70	98
Nero d'Avola passito	50	40
Nero d'Avola spumante	70	98
Perricone anche rosato	70	84
Perricone vendemmia tardiva	60	48
Nerello Cappuccio	70	84
Frappato anche rosato	70	84
Frappato spumante	70	91
Nerello Mascalese anche rosato	70	84
Nerello Mascalese spumante	70	91
Cabernet franc anche rosato	70	84
Merlot anche rosato e riserva	70	84
Cabernet sauvignon anche rosato e riserva	70	84
Syrah anche rosato e riserva	70	84
Syrah vendemmia tardiva	60	48
Syrah passito	50	40
Pinot nero anche rosato, riserva	70	84
Pinot nero spumante	70	91
Nocera	70	84
Mondeuse	70	84
Carignano	70	84
Alicante	70	84
Petit Verdot anche riserva	70	84
Sangiovese anche rosato	70	84

9. Per tutte le tipologie, tranne che la vendemmia tardiva ed il passito, qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

10. Per le tipologie bianco vendemmia tardiva e rosso vendemmia tardiva qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 65%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

11. Per le tipologie Moscato bianco e Zibibbo anche spumante, qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non l'80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

12. Per le tipologie bianco, bivarietali e bianco spumante, qualora vengano utilizzati anche i vitigni aromatici, la resa di uva in vino è riferita alla resa delle singole varietà che compongono la partita.

13. Per le tipologie passito, qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 55%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

14. Per i vini a denominazione di origine controllata «Sicilia» seguiti dalla menzione riserva il periodo di invecchiamento per i vini di cui sopra, decorre dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.

15. La regione Siciliana su richiesta del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento, prima della vendemmia può, per ragioni di mercato, stabilire un limite massimo di vino certificabile con la denominazione di origine controllata «Sicilia» anche per singola tipologia inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. La Regione è tenuta a dare comunicazione delle disposizioni adottate al dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ed al competente organismo di controllo.

16. I mosti e i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedente la resa di cui all'articolo 4, punto 10, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima del provvedimento regionale di cui al successivo punto.

17. La regione Siciliana con proprio provvedimento, su richiesta del Consorzio di tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte i quantitativi dei mosti e dei vini di cui la precedente comma, alla certificazione a denominazione di origine controllata.

18. Per la tipologia rosato anche varietale è consentito la riclassificazione a rosso anche varietale, fermo restando il rispetto delle caratteristiche minime alla produzione e al consumo previste per ogni singola tipologia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata «Sicilia» all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Bianco:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;

sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Bianco vendemmia tardiva:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Bianco superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Bianco riserva
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Bianco passito:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol, di cui almeno 11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.

Rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: gradevole, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Rosso riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;

sapore: dal secco all'abboccato, armonico, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Rosso vendemmia tardiva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Rosso Passito:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17 % vol di cui almeno l'12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 32,0 g/l.

Rosato:
colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso, talvolta con sfumature ramate;
odore: fine, elegante;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Spumante bianco:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Spumante Bianco metodo classico:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
profumo: bouquet proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, ampio e persistente;
sapore: sapido, buona struttura, fresco, armonico, da brut nature a extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Spumante Rosato:
spuma: fine, persistente;
colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso, talvolta con sfumature ramate;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Spumante Rosato o Rosè metodo classico:
spuma: fine e persistente
colore: rosa più o meno intenso
profumo: bouquet fine, gentile, ampio
sapore: sapido, di buona struttura e fresco, da brut nature a extra dry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Inzolia:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, gradevole;
sapore: dal secco all'abboccato, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Inzolia vendemmia tardiva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, a volte con tonalità ambrate ;
odore: caratteristico, delicato, a volte floreale, persistente;
sapore: dal secco al dolce, armonico, caratteristico, a volte con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Inzolia superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fine, elegante;
sapore: asciutto, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Inzolia riserva:
al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Grillo:
colore: giallo paglierino, più o meno intenso; odore: elegante, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, pieno, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Grillo vendemmia tardiva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, a volte con tonalità ambrate;
odore: caratteristico, delicato, a volte floreale, persistente;
sapore: dal secco al dolce, armonico, caratteristico, a volte con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Grillo passito:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.

Grillo Superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fine, elegante;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Grillo riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Grillo Spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Chardonnay:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Chardonnay vendemmia tardiva:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Chardonnay passito:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.

Chardonnay superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 19,0 g/l.

Chardonnay riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Chardonnay spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Catarratto:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Catarratto vendemmia tardiva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, a volte con tonalità ambrate;
odore: caratteristico, delicato, a volte floreale, persistente;
sapore: dal secco al dolce, armonico, caratteristico, a volte con spiccata sensazione alcolica e/o retrogusto ammandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Catarratto passito:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol, di cui almeno 11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Catarratto superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Catarratto riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Catarratto spumante :
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Carricante:
colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, talvolta con lieve sentore floreale;
sapore: dal secco all'abboccato, fresco, di media struttura;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Carricante spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Grecanico:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Grecanico vendemmia tardiva:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Grecanico superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17,0 g/l.

Grecanico riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;

sapore: dal secco all’abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Grecanico spumante :
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Fiano:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: dal secco all’abboccato, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Fiano riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all’abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Damaschino:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: dal secco all’abboccato, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Viogner:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: dal secco all’abboccato, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Viogner riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Muller Thurgau:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati; odore: caratteristico, aromatico, fruttato;
sapore:, armonico, dal secco all'abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Sauvignon:
colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi verdolini;
odore: caratteristico, fresco;
sapore: fresco, di medio corpo, dal secco all'abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Sauvignon riserva:
colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso;
odore: intenso, elegante, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Pinot Grigio:
colore: giallo paglierino più o meno intenso , talvolta anche rosato più o meno intenso o ramato; odore: fine, elegante, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Pinot Grigio spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Moscato Bianco:
colore: da giallo verdolino a giallo paglierino; odore: aromatico, elegante fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, pieno, gradevole armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Moscato Bianco vendemmia tardiva:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: aromatico caratteristico, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Moscato Bianco passito:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dolce, tipico armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol, di cui almeno 11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.

Moscato Bianco spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: dal giallo verdolino al giallo paglierino; odore: caratteristico, fine;
sapore: dolce, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11 % vol di cui almeno 6% vol effettivo;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Vermentino:
colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi verdolini;
odore: aromatico, elegante fruttato;
sapore: pieno, gradevole armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Zibibbo:
colore: dal giallo verdolino al giallo;
odore: aromatico, elegante fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, pieno, gradevole armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Zibibbo spumante
spuma: fine persistente
colore: dal giallo verdolino al giallo paglierino
odore: caratteristico, fine
sapore: dolce, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol di cui almeno 6,0% effettivo;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Nero d'Avola:
colore: rosso rubino, talvolta intenso;
odore: delicato, caratteristico, fruttato, talvolta speziato;
sapore: dal secco all'abboccato, corposo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Nero d'Avola rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Nero d' Avola vendemmia tardiva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Nero d' Avola Riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco all'abboccato, corposo , armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
Nero d' Avola passito:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 32,0 g/l.

Nero d' Avola spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: dal giallo paglierino al rosa, più o meno intensi;
odore: caratteristico, fine, fruttato;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Perricone:
colore: rosso rubino intenso;
odore: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Perricone rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17,0 g/l.

Perricone vendemmia tardiva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Nerello Cappuccio:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: di medio corpo, armonico, dal secco all'abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Frappato:
colore: rosso rubino;
odore: delicato, caratteristico, floreale;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Frappato rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17,0 g/l.

Frappato spumante :
spuma: fine, persistente;
colore: dal giallo paglierino al rosa più o meno intensi; odore: caratteristico, fine, fruttato;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Nerello Mascalese:
colore: rosso rubino tenue;
odore: delicato, caratteristico, floreale, fine; sapore: dal secco all'abboccato, armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Nerello Mascalese rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17,0 g/l.

Nerello Mascalese spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: dal giallo paglierino al rosa più o meno intensi; odore: caratteristico, fine, fruttato;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Cabernet franc:
colore: rosso rubino, più o meno intenso;
odore: intenso, fruttato, con note vegetali;
sapore: dal secco all'abboccato, caratteristico, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Cabernet Franc rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17,0 g/l.

Merlot:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, caratteristico, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Merlot rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17,0 g/l.

Merlot riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, corposo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Cabernet sauvignon:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: dal secco all'abboccato, caratteristico, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Cabernet Sauvignon rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17,0 g/l.

Cabernet Sauvignon riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Syrah:
colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, intenso, armonico e gradevolmente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Syrah rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Syrah vendemmia tardiva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Syrah riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Syrah passito:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18%vol di cui almeno l'11,00% vol. svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 32,0 g/l.

Pinot Nero:
colore: rosso rubino, talvolta intenso;
odore: intenso, delicato, fruttato, elegante, talvolta speziato;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Pinot Nero Riserva :
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, elegante, fruttato, talvolta speziato;
sapore: dal secco all'abboccato, caratteristico, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Pinot Nero rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17,0 g/l.

Pinot Nero spumante:
spuma: fine, persistente;
colore: dal giallo paglierino al rosa più o meno intensi;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da brut nature a extradry;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Nocera:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Mondeuse:
colore: rosso più o meno intenso con riflessi violacei;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Carignano:
colore: rosso più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Alicante:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Petit Verdot:
colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei, odore: intenso caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico, piacevolmente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/ l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Petit Verdot Riserva :
colore: rosso rubino intenso anche tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, corposo, piacevolmente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidita' totale minima: 4,0 g/ l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Sangiovese:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Sangiovese rosato:
colore: rosa più o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: dal secco all'abboccato, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:17,0 g/l.

2. Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da due varietà, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietali e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità fermo restando che nel caso di combinazioni con il vitigno Zibibbo le spiccate peculiarità aromatiche di tale varietà potranno prevalere sulle caratteristiche della varietà in combinazione.

3. In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

1. Nella etichettatura 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. È 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.

2. È consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle vigne dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato alle condizioni di cui alla normativa vigente.

3. Nell'etichettatura e presentazione delle tipologie dei vini «Sicilia» Zibibbo e «Sicilia» Zibibbo spumante è vietato utilizzare i sinonimi ufficialmente riconosciuti per il predetto vitigno Zibibbo.

4. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione delle tipologie spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

5. La denominazione «Sicilia» può essere utilizzata quale unità geografica più grande per i vini DOP della Regione Siciliana, purché l'utilizzo sia espressamente previsto dai rispettivi disciplinari di produzione.

6. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Sicilia» è consentito l'uso delle unità geografiche aggiuntive indicate nell'allegato A "elenco positivo" ai sensi della normativa vigente. Il nome dell'unità geografica, comunale o sovracomunale, deve sempre essere riportato immediatamente al di sotto del nome della denominazione di origine controllata «Sicilia» e al di sotto della menzione specifica tradizionale denominazione di origine controllata oppure l'espressione dell'Unione Europea denominazione di origine protetta e figurare in caratteri più piccoli che devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica del nome della denominazione di origine controllata «Sicilia».

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini della denominazione di origine controllata «Sicilia» devono essere immessi al consumo in recipienti in vetro del volume nominale massimo di 3 litri. Da questa limitazione sono escluse le bottiglie di forma tradizionale bordolese o borgognotta e renana, fino alla capacità massima di 18 litri.

2. Per i vini a denominazione di origine controllata «Sicilia», a esclusione della tipologia riserva, vendemmia tardiva, superiore, passito, vigna e spumante, è consentito l'uso di contenitori idonei a venire al contatto con gli alimenti, non inferiori a due litri e non superiori a 6 litri.

3. Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi, escluso il tappo a corona.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

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.

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 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-calcarenitico plio-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.

2)Fattori umani rilevanti per il legame

La Sicilia è una delle regioni di più antica tradizione viticola come dimostrano i numerosi reperti archeologici (ampeloliti fossili, anfore ad uso vinario, monete con figurazioni dionisiache e uvicole) 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, quali le brocche bilobate e le coppe carenate, che costituivano i "servizi" normalmente impiegati per il consumo di vino. Le recenti ricerche archeologiche dimostrano, inoltre, che i Fenici si occuparono anche di attività agro-pastorali, oltre che di commercializzazione (M. Botto 2001).

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. Si ritrovano raffigurazioni di scene viticole sulle monete a testimonianza della sviluppata attività economica della regione legata alla produzione vinaria.

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. Plinio citava il Mamertino del messinese, quando Cesare brindò alla festa per il suo trionfo al terzo consolato.

Durante il declino dei Romani, in Sicilia si afferma la classe dei grandi proprietari terrieri, come è attestato dalla presenza di grandi ville rustiche come quella del Casale di Piazza Armerina, nei cui mosaici sono rappresentate scene di vendemmia, a testimonianza della coltivazione dei vigneti nel territorio.

Successivamente, le continue invasioni dei barbari nelle campagne portarono all'abbandono delle stesse, per cui la coltivazione della vite cadde in declino.

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. Nel cinquecento, Tommaso Fazello, nel suo "De rebus Siculis", cita come zone assai vitate il territorio di Aci, il contado di Messina, la pianura ai piedi dell'Etna, la Val di Mazara e la piana di Palermo. Bacci, nel suo celebre "Naturali vinorum historia", cita i vigneti alle falde del Monte Erice, quelli del territorio di Palermo e dell'isola di Lipari, sparsa di fecondi colli. 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 viticolture 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. Il commerciante inglese John Woodhouse apre uno stabilimento vinicolo a Marsala, sviluppando il commercio dei vini Marsala con l'Inghilterra; Anche Benjamin Ingham apre diversi stabilimenti a Marsala e Mazara; ma ad esaltare lo sviluppo del commercio del Marsala contribuì in maniera preponderante la fondazione di uno stabilimento da parte dell'imprenditore Vincenzo Florio.

Nel 1862, Garibaldi tornò in Sicilia e visitò lo stabilimento Florio, bevve e lodò il Marsala dolce che da allora in poi fu denominato “Garibaldi dolce”.
Nella seconda metà dell'ottocento, l'invasione della fillossera distrugge gran parte dei vigneti dell'isola e la vite viene soppiantata da altre colture.
Agli inizi del XX secolo si diffuse la tecnica dell'innesto su vite americana resistente alla fillossera e la vite cominciò nuovamente a verdeggiare.
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 ed i primi anni '90 che si può indicare l'inizio della moderna storia del vino siciliano. Si assoda la capacità della Sicilia a produrre vini bianchi di qualità sia con vitigni autoctoni come Inzolia, Catarratto, Grillo, sia con vitigni alloctoni, come lo Chardonnay, Muller Turgau e Sauvignon. Negli anni novanta inizia la sperimentazione e la produzione di vini rossi di alta qualità con il vitigno autoctono Nero d'Avola e gli alloctoni Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot e Pinot nero.
Il protagonista indiscusso di tale nuovo corso è il Nero d'Avola, che anche in assemblaggio con altri vitigni internazionali riesce a caratterizzare e a marcare il vino stesso, non solo per l'aspetto cromatico, ma soprattutto perchè conferisce al vino una tipicità riconducibile ai sapori mediterranei. 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 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 all’appassimento delle uve ed alla vinificazione ed affinamento della tipologia vendemmia tardiva.

B)Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o 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 prevalentemente collinare del territorio di produzione, l’esposizione dei vigneti e l’ubicazione degli stessi in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a

determinare un ambiente adeguatamente ventilato e luminoso, favorevole ad una ottimale svolgimento delle funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.
Anche il clima dell'area di produzione concorre alla produzione di vini di qualità.
La millenaria storia vitivinicola di questo territorio, dalla preistoria fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini della DOC «Sicilia». Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini «Sicilia», le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione Controlli.

Allegato A

Elenco unità geografiche aggiuntive

SALEMI
Salemi comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Salemi in provincia di Trapani.