

**Documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione della DOP
dei vini "Sicilia", aggiornato con le modifiche di cui all'allegato A**

DOCUMENTO UNICO

1.1-Denominazione - Sicilia

1.2 Tipo di Indicazione geografica – DOP (Denominazione di Origine Protetta)

1.3- Categoria di prodotti viticoli

Vino (1)

Vino spumante (4)

Vino spumante di qualità (5)

Vino spumante di qualità del tipo aromatico (6)

Vino ottenuto da uve appassite(15)

Vino da uve Stramature (16)

1.4-Descrizione di vini

Titolo - Nome del prodotto	"Sicilia" Bianco superiore, Inzolia superiore, Grillo superiore, Chardonnay superiore, Catarratto superiore, Grecanico superiore, Muller Thurgau, Sauvignon, Sauvignon riserva, Moscato Bianco, Vermentino.
Breve descrizione testuale	colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi dorati o eventuali riflessi verdolini; odore: fine, elegante, delicato, intenso, caratteristico, fruttato, aromatico, persistente; sapore: secco, equilibrato, caratteristico, asciutto, armonico, pieno, gradevole, fresco, di medio corpo. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	17,0 grammi/litro



Titolo - Nome del prodotto	"Sicilia" Bianco, Bianco riserva, Inzolia, Inzolia riserva, Grillo, Grillo riserva, Chardonnay, Chardonnay riserva, Catarratto, Catarratto riserva, Carricante, Grecanico, Grecanico riserva, Fiano, Fiano riserva, Damaschino, Viogner, Viogner riserva, Pinot Grigio, Zibibbo.
Breve descrizione testuale	colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, con eventuali riflessi verdolini; per il Pinot grigio talvolta anche rosato più o meno intenso o ramato; odore: fine, elegante, gradevole, intenso, caratteristico, fruttato, talvolta con lieve sentore floreale, aromatico, persistente; sapore: dal secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico, sapido, armonico, pieno, gradevole, fresco, di media struttura, intenso, di medio corpo. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	16,0 grammi/litro

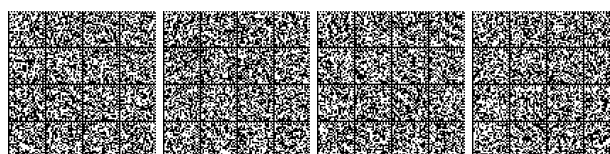
Titolo - Nome del prodotto	"Sicilia" Bianco vendemmia tardiva, Bianco passito, Inzolia vendemmia tardiva, Grillo vendemmia tardiva, Grillo passito, Chardonnay vendemmia tardiva, Chardonnay passito, Catarratto vendemmia tardiva, Catarratto passito, Grecanico vendemmia tardiva, Moscato Bianco vendemmia tardiva, Moscato Bianco passito. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Breve descrizione testuale	colore: dal giallo paglierino al dorato più o meno intenso, a volte con tonalità ambrate; odore: caratteristico, delicato, a volte floreale persistente, aromatico; sapore: dal secco al dolce, armonico caratteristico a volte con spiccata sensazione alcolica e/o



	retrogusto ammandorlato;
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	13,00% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00% vol
Acidità totale minima (g/l)	4,0 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	20,0 grammi/litro

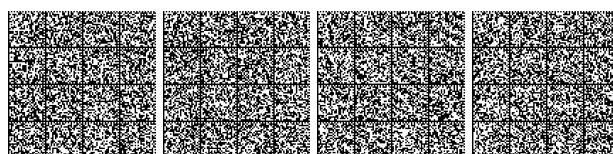
Titolo - Nome del prodotto	"Sicilia" Rosso, Rosso riserva, Nero d'Avola, Nero d'Avola riserva, Perricone, Nerello Cappuccio, Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet franc, Merlot, Merlot riserva, Cabernet sauvignon, Cabernet sauvignon riserva, Syrah, Syrah riserva, Pinot Nero, Pinot Nero riserva, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot, Petit Verdot riserva, Sangiovese.
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: gradevole, fine, delicato, caratteristico, fruttato, talvolta speziato, floreale, con note vegetali; intenso, elegante, persistente; sapore: dal secco all'abboccato, armonico, corposo, equilibrato leggermente tannico, fresco, intenso, caratteristico. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,00% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,0 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	21,0 grammi/litro

Titolo - Nome del prodotto	"Sicilia" Rosso vendemmia tardiva, Rosso passito, Nero d'Avola vendemmia tardiva, Nero d'Avola passito, Perricone vendemmia tardiva, Syrah
----------------------------	--



	vendemmia tardiva, Syrah passito.
Breve descrizione testuale	colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, delicato, persistente; sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	13,00% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	11,00% vol
Acidità totale minima (g/l)	4,0 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	24,0 grammi/litro

Titolo - Nome del prodotto	"Sicilia" Rosato, Nero d'Avola rosato, Perricone rosato, Frappato rosato, Nerello Mascalese rosato, Cabernet Franc rosato, Merlot rosato, Cabernet Sauvignon rosato, Syrah rosato, Pinot Nero rosato, Sangiovese rosato
Breve descrizione testuale	colore: da rosa tenue a rosato più o meno intenso, talvolta con sfumature giallastre o ramate; odore: fine, elegante, delicato, caratteristico; sapore: dal secco all'abboccato, armonico, equilibrato, fresco. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,00% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,50 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	17,0 grammi/litro



Titolo - Nome del prodotto	"Sicilia" Spumante Bianco metodo classico, Spumante Rosato o Rosè metodo classico
Breve descrizione testuale	<p>spuma: fine, persistente; colore: paglierino più o meno intenso o rosa più o meno intenso; odore: proprio della fermentazione in bottiglia, gentile, ampio e persistente; sapore: sapido, di buona struttura, fresco, armonico, da brut nature a extra dry.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	12,00% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,00 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,0 grammi/litro

Titolo - Nome del prodotto	"Sicilia" Spumante Bianco, Spumante Rosato, Grillo Spumante, Chardonnay Spumante, Catarratto Spumante, Carricante Spumante, Grecanico Spumante, Pinot Grigio Spumante, Nero d'Avola Spumante, Frappato Spumante, Nerello Mascalese Spumante, Pinot Nero Spumante.
Breve descrizione testuale	<p>spuma: fine, persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso o dal giallo paglierino al rosa più o meno intensi; odore: caratteristico, fine, delicato, fruttato; sapore: fresco, armonico, da brut nature a extra dry.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	11,50% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	



Acidità totale minima (g/l)	5,00 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,0 grammi/litro

Titolo - Nome del prodotto	"Sicilia" Moscato Bianco Spumante, Zibibbo Spumante.
Breve descrizione testuale	spuma: fine, persistente; colore: dal giallo verdolino al giallo paglierino; odore: caratteristico, fine; sapore: dolce, fresco, armonico, gradevole. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,50% vol
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	6% vol
Acidità totale minima (g/l)	5,00 grammi/litro
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	
Estratto non riduttore minimo (g/l)	15,0 grammi/litro

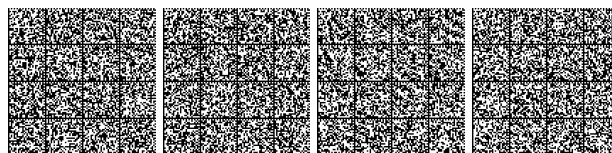
1.5.1 Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche essenziali

Titolo	
Tipo di pratica enologica	Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica	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.

1.5.2 Rese massime

Titolo - Nome del prodotto	Bianco, Bianco riserva, Spumante bianco, Inzolia, Inzolia riserva, Chardonnay, Chardonnay riserva, Chardonnay spumante, Catarrato, Catarrato riserva, Catarrato spumante, Carricante, Carricante spumante, Grecanico, Grecanico riserva, Grecanico spumante, Fiano, Fiano riserva,
----------------------------	--



	Damaschino, Viogner, Viogner riserva, Muller Thurgau, Sauvignon, Sauvignon riserva, Pinot Grigio, Pinot Grigio spumante, Vermentino.
Resa massima	
	Resa uva: 13.000 kg/ha Resa vino: 91 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Grillo, Grillo riserva, Grillo spumante, Nero d'Avola, Nero d'Avola rosato, Nero d'Avola riserva, Nero d'Avola spumante.
Resa massima	
	Resa uva: 14.000 kg/ha Resa vino: 98 hl/ha

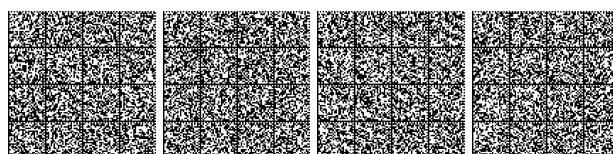
Titolo - Nome del prodotto	Moscato Bianco, Moscato Bianco spumante, Zibibbo, Zibibbo spumante.
Resa massima	
	Resa uva: 13.000 kg/ha Resa vino: 97,5 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Frappato spumante, Nerello Mascalese spumante, Pinot nero spumante.
Resa massima	
	Resa uva: 13.000 kg/ha Resa vino: 84 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Bianco superiore, Inzolia superiore, Grillo superiore, Chardonnay superiore, Catarratto superiore, Grecanico superiore.
Resa massima	
	Resa uva: 10.000 kg/ha Resa vino: 70 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Rosso, Rosso riserva, Rosato, Spumante rosato, Perricone, Perricone rosato, Nerello Cappuccio, Frappato, Frappato rosato, Nerello Mascalese, Nerello Mascalese rosato, Cabernet franc, Cabernet franc rosato, Merlot, Merlot rosato, Merlot riserva, Cabernet sauvignon, Cabernet sauvignon rosato, Cabernet sauvignon riserva, Syrah, Syrah rosato, Syrah riserva, Pinot nero, Pinot nero rosato, Pinot nero riserva, Nocera, Mondeuse, Carignano, Alicante, Petit Verdot, Petit Verdot riserva, Sangiovese, Sangiovese rosato.
Resa massima	
	Resa uva: 12.000 kg/ha Resa vino: 84 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Bianco vendemmia tardiva, Rosso vendemmia
----------------------------	---



	tardiva, Inzolia vendemmia tardiva, Grillo vendemmia tardiva, Chardonnay vendemmia tardiva, Catarratto vendemmia tardiva, Grecanico vendemmia tardiva, Moscato Bianco vendemmia tardiva, Nero d'Avola vendemmia tardiva, Perricone vendemmia tardiva, Syrah vendemmia tardiva.
Resa massima	
	Resa uva: 8.000 kg/ha Resa vino: 48 hl/ha

Titolo - Nome del prodotto	Bianco passito, Rosso passito, Grillo passito, Chardonnay passito, Catarratto passito, Moscato Bianco passito, Nero d'Avola passito, Syrah passito.
Resa massima	
	Resa uva: 8.000 kg/ha Resa vino: 40 hl/ha

1.6 - Zona geografica delimitata

Descrizione della zona delimitata	La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia
-----------------------------------	--

1.7- Varietà principale/i di uve da vino

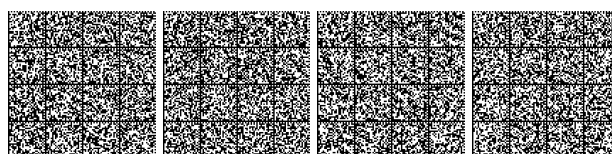
Vitigni principali della base ampelografica	Inzolia o Anzolia Grillo Chardonnay Catarratto bianco lucido Catarratto bianco comune Carricante Grecanico Fiano Damaschino Viogner Muller thurgau Sauvignon blanc Pinot grigio Moscato Bianco Vermentino Zibibbo Pinot nero Nero d'Avola o Calabrese Perricone Nerello cappuccio
---	--



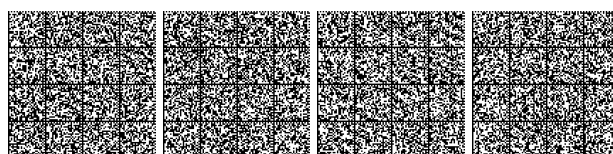
	Frappato Nerello mascalese Cabernet franc Merlot Cabernet sauvignon Syrah Nocera Mondeuse Carignano Alicante Petit Verdot Sangiovese
--	---

1.8 Descrizione del legame/dei legami

Titolo - Nome del prodotto	<i>DOP "Sicilia"</i>
Breve descrizione	<p>La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia. La Sicilia è una delle regioni di più antica tradizione viticola al mondo ne sono testimonianza i reperti archeologici e le molteplici fonti letterarie greche e latine che fanno riferimento ai rinomati vini siciliani. Sin dall'epoca dei Fenici (IX-IV secolo a.C.) il commercio di olio e vino è testimoniato dalla presenza di anfore utilizzate per il trasporto e da altre tipologie di ceramiche. Grande splendore i vigneti ebbero durante la colonizzazione dei Greci (VIII-III secolo a.C.), che introdussero alcuni vitigni come il Grecanico, giunto sino ai nostri giorni. Durante il dominio dei Romani (III secolo a.C.-V secolo d.C.), in particolare in età cesarea nella Gallia è attestata la presenza di vino siciliano.</p> <p>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.</p> <p>Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Sicilia" è comprovato dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e</p>



	<p>climatiche della zona geografica delimitata.</p> <p>La zona settentrionale è prevalentemente montuosa, quella centro-meridionale e sud-occidentale, collinare; nella zona sud-orientale è tipica di altopiano e, nella Sicilia orientale, vulcanica. Le zone pianeggianti si concentrano maggiormente nelle aree costiere.</p> <p>L'esposizione e l'ubicazione dei vigneti è comunque prevalentemente collinare, in zone particolarmente vocate, in ambienti adeguatamente ventilati e molto luminosi, favorevoli ad un ottimale svolgimento delle funzioni vegeto-produttive della pianta permettendo di ottenere produzioni di elevata qualità e sanità delle uve.</p> <p>Le forme d'allevamento sono prevalentemente quelle tradizionali poco espanse e variano nelle diverse aree viticole dell'isola, dal tradizionale alberello marsalese ancora in uso nelle zone costiere della provincia di Trapani, alla più diffusa spalliera bassa a cordone permanente o rinnovabile o forme espanse in alcune valli fertili dell'interno.</p> <p>L'ampio territorio della Doc Sicilia permette la produzione di vini derivanti da uve di vitigni sia autoctoni che alloctoni o internazionali e pertanto consentono di offrire una ampia gamma di prodotti nelle varie categorie di vino previste:</p> <p>Vino (1)</p> <p>Questa Categoria" comprende un ampia gamma di tipologie di vini;</p> <p>rossi, rosati e bianchi anche passiti, vendemmia tardiva e riserva. I vitigni utilizzati sono sia autoctoni di altissimo pregio quali Inzolia, Catarratto, Grillo, quest'ultimo originato da un incrocio tra Catarratto e Zibibbo, sia con vitigni alloctoni, come lo Chardonnay, Muller Thurgau e Sauvignon. Anche nella produzione di vini rossi, la Sicilia ha una delle produzioni più rinomate ottenute con vitigni autoctoni in particolare Nero d'Avola con Frappato e Nerello Mascalese e gli alloctoni Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah. Il protagonista indiscusso di tale nuovo corso è il Nero d'Avola, che anche in assemblaggio con altri vitigni riesce a caratterizzare e delineare l'originalità del vino siciliano, non solo per l'aspetto cromatico, ma anche perchè conferisce al vino una tipicità riconducibile agli odori e sapori mediterranei.</p> <p>Tutte queste tipologie di vini presentano, dal</p>
--	--



punto di vista analitico ed organolettico, 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.

I vini bianchi presentano un colore giallo paglierino più o meno intenso o giallo carico mentre i vini rossi presentano un colore rosso rubino più o meno intenso con eventuali sfumature violacee, che con l'invecchiamento sfuma verso il granato. Sono tutti vini equilibrati, di buona struttura e alcolicità.

Vini spumanti (4) Vini spumanti di qualità (5)

Vini spumante di qualità del tipo aromatico (6)

I vini spumanti prodotti presentano colore giallo paglierino più o meno intenso nei bianchi, rosa più o meno intenso nei rosati, anche con riflessi ramati per il Pinot grigio, perlage fine, note floreali e fruttate, freschezza, dovute alla ricchezza di mineralità dei suoli, al clima mediterraneo ed alle escursioni termiche più o meno accentuate, aromatici in particolare se utilizzati vitigni quali Zibibbo e Moscato. I vitigni utilizzati sono sia quelli autoctoni che internazionali e vengono prodotti con il metodo charmat se con indicazione di vitigno e anche classico per le tipologie bianco e rosato.

Categorie Vino ottenuto da uve appassite (15)

Vino da uve Stramature (16)

Il clima mediterraneo, assolato, con estati calde e siccitose ma ventilato, con escursioni termiche più o meno accentuate permette una ottimale maturazione e sanità delle uve tradizionalmente poste in appassimento dopo la raccolta, su stuoie, graticci, cassette o appositi contenitori in ambienti idonei oppure lasciate a maturare sulle piante con ottimo accumulo di zuccheri e concentrazione degli estratti. I vini sono profumati, in particolare se utilizzati i vitigni Moscato e Zibibbo, hanno sapore dal secco al dolce e colori dal giallo paglierino al dorato a volte con tonalità ambrate e odori persistenti ma delicati, con equilibrio tra acidità e dolcezza, note fruttate o floreali a seconda dei vitigni utilizzati.

La millenaria storia vitivinicola di questo territorio, 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”. In questo particolare territorio l’intervento dell’uomo nel corso dei secoli, ha 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, che ha permesso di ottenere la rinomanza dei vini della DOP “Sicilia”.
--	--

1.9 Ulteriori condizioni essenziali

Titolo	Imbottigliamento nella zona delimitata
Quadro di riferimento giuridico	Legislazione unionale
Descrizione della condizione	Conformemente all’articolo 4, comma 2, del Reg. UE n. 33/2019, l’imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e assicurare l’efficacia dei controlli. Tuttavia, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l’imbottigliamento al di fuori dell’area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all’articolo 35 comma 3 lettera c) della Legge n.238 del 12 dicembre 2016 .
Titolo	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Quadro di riferimento giuridico	Legislazione unionale
Descrizione della condizione	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.
Titolo	Confezionamento
Quadro di riferimento giuridico	Legislazione nazionale
Descrizione della condizione	I vini della Denominazione di Origine Controllata “Sicilia” devono essere immessi al consumo in recipienti in vetro del volume nominale massimo di 3 litri, fatta eccezione per le bottiglie di forma tradizionale bordolese o borgognotta o renana, che possono essere di capacità massima di 18 litri.

