

DOCUMENTO UNICO

1. Denominazione/denominazioni

Marsala

2. Tipo di indicazione geografica

☒ DOP☐ IGP☐ IG

3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Italia

4. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

3. Vino liquoroso

6. Descrizione del vino o dei vini

Prodotto vitivinicolo

"Marsala" Fine Oro e Fine Ambra

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore dorato più o meno intenso oppure giallo ambrato più o meno intenso.

Aroma

Odore caratteristico.

Sapore

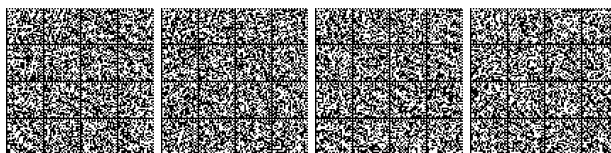
Sapore caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
---	---



Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	15
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Prodotto vitivinicolo

"Marsala" Fine Rubino

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore rosso rubino che, con l'invecchiamento, acquista riflessi ambrati.

Aroma

Odore caratteristico.

Sapore

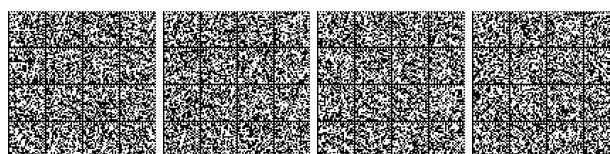
Sapore caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	15



Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-
--	---

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Prodotto vitivinicolo

“Marsala” Superiore Oro e Superiore Ambra

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore dorato più o meno intenso oppure giallo ambrato più o meno intenso.

Aroma

Odore caratteristico.

Sapore

Sapore caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	17
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.



Prodotto vitivinicolo

"Marsala" Superiore Rubino

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore rosso rubino che, con l'invecchiamento, acquista riflessi ambrati.

Aroma

Odore caratteristico.

Sapore

Sapore caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	17
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol.

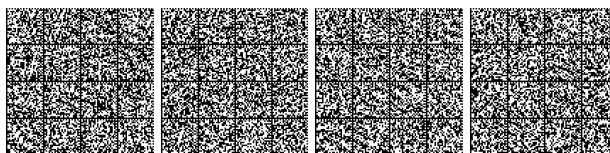
Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Prodotto vitivinicolo

"Marsala" Superiore Riserva Oro e Superiore Riserva Ambra

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore dorato più o meno intenso oppure giallo ambrato più o meno intenso.



Aroma

Odore caratteristico.

Sapore

Sapore caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	30
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Prodotto vitivinicolo

“Marsala” Superiore Riserva Rubino

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

Colore rosso rubino che, con l'invecchiamento, acquista riflessi ambrati.

Aroma

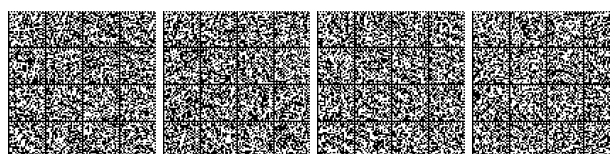
Odore caratteristico.

Sapore

Sapore caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	30
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Prodotto vitivinicolo

“Marsala” Vergine (o Soleras) Oro e Vergine (o Soleras) Stravecchio o Riserva Oro

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore dorato più o meno intenso.

Aroma

Odore caratteristico.

Sapore

Sapore caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico



Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	30
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Gradazione in zuccheri naturali inferiore al 4,0%.

Prodotto vitivinicolo

“Marsala” Vergine (o Soleras) Rubino e Vergine (o Soleras) Stravecchio o Riserva Rubin

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore rosso rubino che, con l'invecchiamento, acquista riflessi ambrati.

Aroma

Odore caratteristico.

Sapore

Sapore caratteristico.

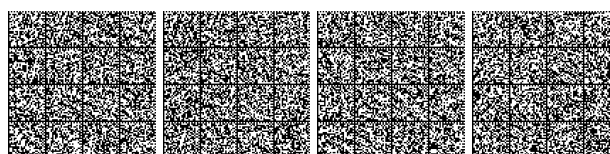
Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	3,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	30
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche



Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Gradazione in zuccheri naturali inferiore al 4,0%.

7. Pratiche di vinificazione

7.1. Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

Pratica di vinificazione

Marsala

Tipo di pratica enologica

Pratica enologica specifica

Descrizione

Il mosto cotto, il mosto concentrato ed il sifone, da impiegarsi nella preparazione del Marsala, quando consentiti, debbono anche essi essere ottenute da uve coltivate nei vigneti di cui alla zona di produzione delimitata.

Nella preparazione del Marsala Fine dei tipi oro e rubino e del Marsala Superiore dei tipi oro e rubino è vietata l'aggiunta di mosto cotto.

L'aggiunta, nel rispetto delle disposizioni di legge in materia, di mosto cotto nella preparazione del Marsala Fine ambra e del Marsala Superiore Ambra non deve essere inferiore all'1%.

Nella preparazione dei Marsala Vergine è vietato l'impiego di mosto cotto, di mosto concentrato e di sifone.

7.2. Rese massime:

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

“Marsala” Fine oro, Fine ambra, Superiore oro, Superiore ambra, Superiore Riserva oro, Superiore Riserva ambra, Vergine (o Soleras) oro, Vergine (o Soleras) Stravecchio o Riserva oro

Resa massima:

Resa massima:	10000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

“Marsala” Fine rubino, Superiore rubino, Superiore Riserva rubino, Vergine (o Soleras) rubino, Vergine (o Soleras) Stravecchio o Riserva rubino



Resa massima:

Resa massima:	9000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

8. Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

Italia - Nerello mascalese N.

Italia - Ansonica B.

Italia - Catarratto bianco comune B.

Italia - Catarratto bianco lucido B.

Italia - Grillo B.

Italia - Calabrese N.

Italia - Damaschino B.

Italia - Perricone N.

9. Definizione concisa della zona geografica delimitata

La zona di produzione comprende l'intero territorio della provincia di Trapani, esclusi i comuni di Pantelleria, Favignana ed Alcamo.

10. Legame con la zona geografica**Categoria di prodotto vitivinicolo**

3. Vino liquoroso

Sintesi del legame

Le doti qualitative del vino Marsala sono la risultante organolettica degli elementi climatici, geologici, colturali e culturali propri di tale vocata area geografica, ma anche dalle consuetudini che da sempre vi si perpetuano. Il microclima – comunque peculiare di tutta la porzione occidentale della Sicilia – permette alle uve, allevate anche ad alberello, di maturare concentrando elevati tenori zuccherini e polifenolici che consentiranno un affinamento di vini con elevati estratti. Nei dintorni dei centri abitati sono ancora visibili i caratteristici “bagli” – risalenti, per lo più, agli ultimi duecentocinquanta anni - nei quali veniva originariamente conferita e vinificata l’uva dei generosi feudi circostanti. Il fattore umano rende questa zona un unicum, un’autentica culla della civiltà mediterranea della vite e del vino. Proprio qui si realizza il connubio fra una diffusa sapienza contadina e una riconosciuta capacità imprenditoriale. Infatti la felice combinazione fra il descritto “eno/sistema” e le consuetudini agroviticole, ha visto sorgere gli opifici industriali in cui soltanto si può ottenere (dopo rituali lavorazioni ed invecchiamenti) questo vino liquoroso a denominazione d'origine.



11. Ulteriori requisiti applicabili**Titolo del requisito / della deroga**

Condizionamento, compreso l'imbottigliamento, nella zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione del requisito / della deroga

Nel rispetto della normativa dell'Unione il condizionamento, compreso l'imbottigliamento, deve aver luogo nella zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e la reputazione, nonché per garantire e assicurare l'efficacia dei controlli.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23293>

26A04064

**MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA SICUREZZA ENERGETICA**

DECRETO 3 luglio 2026.

Aggiornamento del Piano d'azione per la riqualificazione dei siti orfani.**IL MINISTRO DELL'AMBIENTE
E DELLA SICUREZZA ENERGETICA**

Vista la legge 8 luglio 1986, n. 349, che ha istituito il Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare che ne ha definito le funzioni;

Visto il decreto-legge 1° marzo 2021, n. 22, convertito, con modificazioni, dalla legge 22 aprile 2021, n. 55 e, in particolare, l'art. 2, comma 1, che ha ridenominato il Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare in Ministero della transizione ecologica;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 29 luglio 2021, n. 128, recante «Regolamento di organizzazione del Ministero della transizione ecologica», come modificato dal decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30 ottobre 2023, n. 180;

Visto il decreto-legge n. 173 del 11 novembre 2022, recante «Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri», pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 264 del 11 novembre 2022, e, in particolare:

a) l'art. 4, comma 1, che stabilisce che il Ministero della transizione ecologica assume la denominazione di Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica;

b) l'art. 4, comma 3, che dispone che «le denominazioni Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica e Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica sostituiscono, a ogni effetto e ovunque presenti, le denominazioni Ministro della transizione ecologica e Ministero della transizione ecologica»;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 14 novembre 2022 di nomina dell'on. Gilberto Pichetto Fratin a Ministro dell'ambiente e della sicurezza energetica;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 30 ottobre 2023, n. 180, recante «Regolamento concernente modifiche al regolamento di organizzazione del Ministero della transizione ecologica di cui al decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 29 luglio 2021, n. 128»;

