

# PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE CONSOLIDATO DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “MENFI”

(da ultimo modificato con Provvedimento Ministeriale 19 settembre 2014 concernente la modifica del disciplinare di produzione- pubblicato sul sito Ministero Sezione Qualità - Vini DOP e IGP- e consolidato con la risposta alle osservazioni della Commissione UE (REF.Ares (2018) -1967329)

## Articolo 1 Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata “Menfi” ~~con le eventuali menzioni della sottozona <<“Feudo dei Fiori”>> per i vini bianchi e della sottozona <<“Bonera”>> per i vini rossi~~, è riservata ai seguenti vini ~~bianchi e rossi~~ che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione:

Tali vini sono i seguenti:

~~<<“Menfi”>> bianco;~~

~~<<“Menfi”>> Chardonnay;~~

~~<<“Menfi”>> Grecanico;~~

~~<<“Menfi”>> Inzolia o Ansonica;~~

~~<<“Menfi”>> vendemmia tardiva;~~

~~<<“Menfi”>> Feudo dei fiori;~~

~~<<“Menfi”>> rosso (anche nella tipologia riserva);~~

~~<<“Menfi”>> Nero d’Avola;~~

~~<<“Menfi”>> Sangiovese;~~

~~<<“Menfi”>> Cabernet Sauvignon;~~

~~<<“Menfi”>> Syrah;~~

~~<<“Menfi”>> Merlot;~~

~~<<“Menfi”>> Bonera (anche nella tipologia riserva).~~

~~– Bianco, anche nelle tipologie vendemmia tardiva, passito e superiore;~~

~~– Rosso, anche nelle tipologie passito e riserva;~~

~~– Rosato;~~

~~– Spumante bianco;~~

~~– Spumante rosato;~~

~~– con la menzione di uno dei seguenti vitigni:~~

~~– Inzolia;~~

~~– Grillo;~~

~~– Chardonnay (anche con menzione Superiore e in versione Spumante);~~

~~– Catarratto(anche con menzione Superiore);~~

~~– Grecanico (anche con menzione Superiore e in versione Spumante);~~

~~– Fiano (anche con menzione Superiore);~~

~~– Damaschino;~~

~~– Viognier;~~

~~– Sauvignon;~~

~~– Pinot grigio;~~

~~– Vermentino;~~

~~– Chenin Blanc (anche in versione Spumante);~~

~~– Moscato Bianco (anche in versione Spumante);~~

- Nero d'Avola (anche con menzione riserva e in versione Rosato) ;
- Perricone (anche con menzione riserva e in versione Rosato) ;
- Frappato (anche in versione Rosato);
- Nerello Mascalese (anche in versione Rosato);
- Cabernet Franc (anche in versione Rosato);
- Merlot (anche in versione Rosato);
- Cabernet Sauvignon (anche in versione Rosato);
- Syrah (anche con menzione riserva e in versione Rosato) ;
- Pinot Nero (anche in versione Rosato);
- Alicante Bouchet (anche in versione Rosato);
- Alicante(anche in versione Rosato);
- Petit Verdot (anche in versione Rosato);
- Aglianico (anche in versione Rosato).

2. La Denominazione di Origine Controllata "Menfi" è altresì riservata ai vini designati con la specificazione di massimo due vitigni a bacca di colore analogo tra quelli previsti al comma precedente.

## Articolo 2 Base ampelografica

~~La denominazione di origine controllata <<"Menfi">> è riservata ai vini bianchi e rossi ottenuti dalle uve di vitigni provenienti da vigneti, 1. I vini della Denominazione di Origine Controllata "Menfi" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti, aventi, nell' ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:~~

~~Menfi bianco, anche nella tipologia vendemmia tardiva, passito e superiore:~~

~~Inzolia, Chardonnay, Catarratto bianco lucido, Grillo, Grecanico, (da soli o congiuntamente,): minimo 75%, per almeno il 60% ;~~

~~possono concorrere alla produzione di detti ~~vino-vini~~ sino ad un massimo del 40% ~~le uve di~~ altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con D.M. 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare, fino ad un massimo del 25%.~~

~~La denominazione di origine controllata <<"Menfi">> con la menzione di uno dei seguenti vitigni <<"Chardonnay">>, <<"Grecanico">>, <<"Inzolia">> o <<"Ansonica">> è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno 85% dal corrispondente vitigno.~~

~~Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sicilia come sopra specificato, presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15%;~~

~~<<"Menfi">> vendemmia tardiva:~~

~~Chardonnay, Catarratto bianco lucido, Insolia o Ansonica, Sauvignon b. da soli o congiuntamente per il 100%;~~

~~<<"Menfi">> Feudo dei Fiori:~~

~~Chardonnay, Insolia o Ansonica da soli o congiuntamente: minimo 80%;~~

~~possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia come sopra specificato, presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 20%;~~

Menfi rosso, Rosso Riserva, Rosato e Passito:

~~Nero d'Avola, Sangiovese, Perricone, Merlot, Syrah, Cabernetsauvignon, Nerello mascalese, Alicante e Alicante Bouchet (da soli o congiuntamente) ~~minimo 70%~~, per almeno il 60%;~~

~~possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia come sopra specificato, presenti in ambito aziendale, fino a un massimo del 30%.~~

~~- possono concorrere alla produzione di detto vino sino ad un massimo del 40% altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato~~

~~La denominazione di origine controllata <<“Menfi”>> rosso con la menzione di uno dei seguenti vitigni <<“Nero d'Avola”>>, <<“Sangiovese”>>, <<“Cabernet sauvignon”>>, <<“Syrah”>>, <<“Merlot”>> è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.~~

~~Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sicilia come sopra specificato, presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15%;~~

~~<<“Menfi”>> Bonera;~~

~~Cabernet sauvignon, Nero d'Avola, Merlot, Sangiovese, Syrah, da soli o congiuntamente: minimo 85%.~~

~~-Menfi spumante bianco~~

~~- Catarratto, Inzolia, Chardonnay, Grecanico, Grillo, da soli o congiuntamente, per almeno il 60%;~~

~~- possono concorrere alla produzione di detto vino sino ad un massimo del 40% altri vitigni a bacca bianca ( o rossa e nera vinificata in bianco), idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, come sopra specificato.~~

~~-Menfi spumante rosato:~~

~~Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Pinot Nero e Frappato, da soli o congiuntamente, per almeno il~~

~~85%; - possono concorrere alla produzione di detto vino fino ad un massimo del 15% altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, come sopra specificato.~~

~~- Menfi con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:~~

~~Inzolia; Grillo; Chardonnay; Catarratto; Grecanico; Fiano; Damaschino; Viognier; Sauvignon; Pinot grigio; Vermentino; Chenin Blanc; Moscato Bianco; Nero d'Avola; Perricone; Frappato; Nerello Mascalese; Cabernet Franc; Merlot; Cabernet Sauvignon; Syrah; Pinot Nero; Alicante Bouchet; - Alicante; - Petit Verdot; - Aglianico per almeno l'85% del corrispondente vitigno;~~

~~- possono concorrere alla produzione di detto vino sino ad un massimo del 15% altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato.~~

~~La denominazione di origine controllata “Menfi” con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo compresi fra quelli di cui all'articolo 1, comma 1, 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;~~

~~- il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque non inferiore al 15% del totale.~~

### Articolo 3 Zona di produzione

~~Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata <<“Menfi”>> devono provenire dalla zona di produzione appresso indicata che comprende parte dei comuni di Menfi, Sciacca e Sambuca di Sicilia in provincia di Agrigento e Castelvetro in provincia di Trapani.~~

~~Per il comune di Menfi l'esclusione è per il territorio posto a sud della seguente delimitazione: dal confine comunale di Castelvetro, all'altezza del casello ferroviario n. 12, si prosegue verso est per la strada vicinale per Porto Palo, per congiungersi con la strada comunale Menfi — Porto Palo, risalendola fino all'incrocio con la ex s.s. 115, da quel punto si segue verso est la strada consortile fino a giungere al Fiume Carboj.~~

~~Per il comune di Sciacca il territorio ricadente nella denominazione di origine controllata “Menfi” è delimitato a nord e a nord — ovest dal confine comunale di Menfi e Sambuca di Sicilia, a est in parte dal confine comunale di Sambuca di Sicilia per seguire poi la strada vicinale della Tardara, a sud prosegue con il torrente fino al confine comunale di Menfi sul ponte della s.s. 188.~~

~~Per il comune di Castelvetro i territori ricadenti all'interno della seguente delimitazione: a nord dal punto di confluenza dei confini comunali di Menfi, Montevago e Castelvetro, si discende lungo il Fiume Belice fino a sotto il ponte dello scorrimento veloce Sciacca — Castelvetro, da lì segue la strada consortile verso sud fino alle case del Vecchio Mulino, si prosegue verso est la strada consortile dell'abbeveratoio Bagarella fino alla ex s.s. 115, si scende verso sud e si segue la strada consortile Belice Mare fino a congiungersi con la linea ferrata in prossimità del casello ferroviario n. 11, proseguendo la stessa sino al casello ferroviario n. 12 per congiungersi con la strada vicinale per Porto Palo fino al confine comunale.~~

~~Sono inclusi, inoltre, i territori della contrada Furonello per intero e parte della contrada Furore, così delimitati: ad est della strada provinciale Castelvetro — Paceco dalle case Giammariazzo fino alla fontana Pagano, a nord — est con il Vallone Furonello fino a giungere ai limiti della diga Trinità, a ovest con la contrada Mandranova.~~

~~Per il comune di Sambuca di Sicilia ricadono nella denominazione di origine controllata <<“Menfi”>> i vigneti compresi nelle seguenti delimitazioni:~~

- ~~1) i vigneti delimitati a nord dalla s.s. 188 fino a giungere all'incrocio con la strada vicinale che conduce alla diga Carboj, per poi seguire la medesima fino alla diga Carboj e segue i confini territoriali a est, a sud e a ovest;~~
- ~~1) i vigneti delimitati a nord dal Lago Arancio e dal Torrente Carbo, dal punto di affluenza nel Lago Arancio risalendo fino alla Regia Trazzera Portella di Gioia, per poi seguire la stessa in direzione sud, fino ad incrociare il confine territoriale comunale, seguendo tutto il confine verso sud — ovest sino a ricongiungersi con il Lago Arancio;~~
- ~~2) i vigneti delimitati a sud dalla s.s. 188, dal punto di congiunzione con il Vallone San Giacomo fino al confine territoriale con Giuliana, seguendo il confine a nord — est sino a incontrare il primo incavo tra la Contrada Fiuminello e Monte Genuardo, il quale scende verso sud seguendo i confini del bosco e, congiungendosi con la Regia Trazzera di Bisacquino, seguendo la stessa in direzione sud — ovest sino ad incrociare la Regia Trazzera Giuliana.~~

~~Da tale punto di incrocio segue in direzione est sino ad incontrare il Vallone San Giacomo che delimita la zona ad ovest ed arriva alla s.s. 188 progressiva chilometrica 101.~~

~~La denominazione di origine controllata <<“Menfi”>> seguita dalla menzione della sottozona <<“Feudo dei Fiori”>> è riservata ai vini ottenuti dai vitigni di cui all'art. 2 provenienti dai terreni facenti parte dell'ex Feudo dei Fiori ed in particolare dai vigneti ricadenti nei fogli di mappa: 9p, 20, 21, 22, 23p, 24, 25p, 36, 37p, 38, 39p, 53p, 66p, 67, 68p, 79, 81p, 82p, del comune di Menfi, delimitati ad est dal Torrente Cavarretto, fino all'acquedotto del Puma, seguendo lo stesso fino al confine territoriale e risalendo verso nord — ovest fino al bosco del Magaggiaro; ad ovest dal Torrente Cava del Serpente, fino alla confluenza con il Torrente Mandrarossa, seguendo quest'ultimo fino~~

~~all'incrocio con la ex consortile (bivio Porto Palo — Ponte Carboj), per seguire a sud la stessa fino all'incrocio con il Torrente Cavarretto.~~

~~Per la tipologia dei vini rossi la denominazione di origine controllata <<“Menfi”>> Bonera è riservata ai vini rossi provenienti dai vitigni di cui all'articolo 2 coltivati in vigneti ricadenti nei fogli di mappa: 6p, 10p, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 26p, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36p, 37p, 58, 59p, 60, 61, 62, 63, 64, 65 del comune di Menfi delimitati ad est dal Torrente Cava del serpente, fino alla confluenza con il Torrente Mandrarossa, per seguire lo stesso fino a incrociare la ex s.s. 115 per seguirla verso ovest fino all'incrocio con la strada delle vacche (confine territoriale). A ovest si sale la stessa fino al confine territoriale tra Menfi e Montevago. A nord è delimitata dal bosco del Magaggiaro.~~

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Menfi ” comprende:

• tutto il territorio amministrativo del Comune di Menfi (Ag) comprendente identificato catastalmente con i fogli di mappa dal numero 1 al numero 99;

• parte del territorio amministrativo del Comune di Sciacca (Ag) limitatamente ai fogli di mappa 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 10, 11, 13, 14, 15, 16 e 23;

• parte del territorio amministrativo del Comune di Sambuca di Sicilia, (Ag) limitatamente ai fogli di mappa 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 66, 67 e 69;

• parte del territorio amministrativo del Comune di Castelvetro, (Tp) limitatamente ai fogli di mappa: 119, 131, 132, 145, 146, 157 e 168.

-parte del territorio amministrativo del Comune di Sciacca (Ag) identificato catastalmente con i fogli di mappa numero 1,2,3,4,5,6,7,10,11,13,14,15,16 e 23, che risultano confinare: ad Ovest dal punto di confluenza del foglio 67 del Comune di Sambuca di Sicilia, si discende verso Sud lungo il confine dello stesso Comune e si prosegue lungo il confine est del Comune di Menfi fino a raggiungere il limite Sud del foglio di mappa catastali numero 23 del Comune di Sciacca; a Sud con il limite del foglio di mappacatastali 23; ad Est il confine è rappresentato dai limiti orientali dei fogli di mappa catastali numero 23, 16, 15, 11, 6, 7 e 4. A Nord con il limite settentrionale del foglio di mappa numero 4, 3, 1 ed i confini del Lago Arancio; ad Est con il territorio del Comune di Sambuca di Sicilia foglio di mappa 69.

Il territorio ricade nella zone denominate Costa Finocchiara, Vallone Caricagiachi, Piana Grande di Misilfurme, Ulmo, Maroccoli e Monte Cirami.

-Parte del territorio amministrativo del Comune di Sambuca di Sicilia (Ag) identificato catastalmente fogli di mappa numero 50,51,52,53,54,55,56,57,66,67, e 69.

Per quanto riguarda i fogli di mappa catastali numero 50,51,52,53,54,55,56,57,66 e 67 questi confinano: ad Ovest con il confine orientale del foglio 23 del Comune di Menfi, per proseguire verso Est lungo il confine dei fogli 41 e 43 dello stesso Comune e risalire verso nord lungo il confine del Comune di Sciacca e fino al punto di confluenza con il foglio 1 dello stesso Comune; a Nord con il territorio del Comune di Santa Margherita di Belice.

Il territorio ricade nelle zone denominate Arancio, Arancio Piccolo, Misilibesi e Tardara.

Per quanto riguarda il foglio di mappa numero 69, questo si trova a Sud-Ovest del comune di Sambuca di Sicilia, ed il territorio ricade nella zone denominate Fondacazzo e Cellaro.

-Parte del territorio amministrativo del Comune di Castelvetro (Tp) identificato catastalmente con i fogli di mappa numero 119,131,132,145,146,157 e 168, confinanti ad Est e a Nord con il confine amministrativo del comune di Menfi, ad Ovest con il fiume Belice fino alla foce, e a Sud con il Mare

Mediterraneo. Il territorio ricade nelle zone denominate Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello e Belice.

#### **Articolo 4**

#### **Norme per la viticoltura**

1.1 Le condizioni ambientali ~~e di coltura~~ dei vigneti destinati alla produzione dei vini ~~a denominazione di origine controllata <<“Menfi”>> di cui all’art.1~~ devono essere quelle tradizionali della zona ~~e/o comunque~~ e atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

1.2. I vigneti devono trovarsi su terreni idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta.

~~I sistemi di impianto, le forme di allevamento —alberello e controspalliera— ed i sistemi di potatura a forma corta, media o lunga devono essere quelli generalmente usati e comunque devono essere atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini derivati.~~

1.3 Sono escluse le forme di allevamento a tendone. La densità minima per i vigneti esistenti non deve essere inferiore a 2.500 viti per ettaro.

2. Per i nuovi impianti ed i reimpianti sono ammesse esclusivamente le forme di allevamento a controspalliera o ad alberello o eventuali varianti similari dovranno avere con una densità dei ceppi per ettaro minima non inferiore a 3.000 viti per ettaro 3200.

~~Per la menzione delle sottozone previste per la denominazione di origine controllata <<“Menfi”>> le densità di cui sopra sono elevate rispettivamente a 2.800 e 3.300 viti per ettaro.~~

3 E’ vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l’irrigazione di soccorso, ~~effettuata non oltre il periodo dell’invaiaitura per un massimo di due interventi all’anno.~~

~~La resa massima di uve ammesse per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata <<“Menfi”>> non deve essere superiore a t 12 per ettaro in coltura specializzata. Per i vini <<“Menfi”>> Chardonnay e <<“Menfi”>> Cabernet sauvignon la resa massima è fissata a t 10.~~

~~Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata <<“Menfi”>> devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi.~~

~~Le uve destinate alla vinificazione dei vini <<“Menfi”>> devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 10,50% vol per i vini bianchi e i vini rossi. Le uve destinate alla vinificazione dei vini <<“Menfi”>> con la menzione delle sottozone e delle tipologie <<“riserva”>> previste nel presente disciplinare, con o senza indicazione del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50% vol per i vini bianchi e 12,00% vol per i vini rossi e riserva.~~

~~Il vino <<“Menfi”>> può essere qualificato con la menzione <<“vendemmia tardiva”>>, quando le uve, appassite su pianta, sono state vendemmiate non prima del 10 settembre di ogni anno per lo Chardonnay e il Sauvignon blanc, e dal 25 settembre per l’Inzolia o Ansonica e il Catarratto bianco lucido.~~

~~Il vino a denominazione di origine controllata <<“Menfi”>> vendemmia tardiva: deve essere ottenuto da uve parzialmente appassite solo sulla pianta;~~

~~la resa di uve per ettaro all’atto della vendemmia non deve superare le 5 t per ettaro;~~

~~il titolo alcolometrico volumico naturale minimo deve essere di 13,00% vol;~~

~~la resa dell’uva in vino finito non deve essere superiore al 45,0%.~~

4. 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:

<u>Produzione max (t)</u>	<u>Titolo alcol.nat. minimo Vol%</u>
---------------------------	--------------------------------------

Bianco	12	11,50
Bianco Superiore	10	12,00
Bianco Vendemmia Tardiva	5 8	13 12,00
Bianco passito	8	12,00
Rosso, anche riserva	12	11,50
Rosso passito	8	12,50
Rosato	12	11,50
Spumante bianco	12	10,50
Spumante rosato	12	10,50
Inzolia	12	11,50
Grillo	12	11,50
Chardonnay	10-11	11,50
Chardonnay superiore	9,5	12,00
Chardonnay Spumante	11	10,50
Catarratto	12	11,50
Catarratto superiore	10	12,00
Grecanico	12	11,00
Grecanico Superiore	10	11,50
Grecanico Spumante	12	10,5 0
Fiano	10	11,50
Fiano Superiore	9	12,00
Damaschino	12	11,50
Viognier	12	11,50
Sauvignon	11	10,50
Pinot Grigio	11	11,50
Vermentino	12	11,50
Chenin Blanc	12	11,50
Chenin Blanc Spumante	12	10,50
Moscato Bianco	11	11,50
Moscato Bianco Spumante	11	10,50
Nero d'Avola anche riserva	12	12,00
Nero d'Avola Rosato	12	11,50
Perricone anche riserva	12	12,00
Perricone rosato	12	11,50
Frappato	12	12,00
Frappato Rosato	12	11,50
Nerello Mascalese	12	12,00
Nerello Mascalese Rosato	12	11,50
Cabernet Franc	11	12,00
Cabernet Franc Rosato	11	11,50
Merlot	12	12,00
Merlot Rosato	12	11,50
Cabernet Sauvignon	40 11	12,00
Cabernet Sauv. Rosato	11	11,50
Syrah anche riserva	12	12,00
Syrah Rosato	12	11,50
Pinot Nero	11	12,00
Pinot nero Rosato	11	11,50
Alicante Bouchet	12	12,00
Alicante Bouchet Rosato	12	11,50
Alicante	12	12,00

<u>Alicante Rosato</u>	<u>12</u>	<u>11,50</u>
<u>Petit Verdot</u>	<u>12</u>	<u>12,00</u>
<u>Petit Verdot Rosato</u>	<u>12</u>	<u>11,50</u>
<u>Aglianico</u>	<u>12</u>	<u>12,00</u>
<u>Aglianico Rosato</u>	<u>12</u>	<u>11,50</u>

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 previsti all'articolo 5. Oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5. I vigneti potranno essere adibiti alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Menfi" solo a partire dal terzo anno dall'impianto.

## **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento, laddove previsto, e l'affinamento, e le operazioni di imbottigliamento, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'articolo 3. Inoltre è consentito, ai sensi dell'articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, che le predette operazioni siano effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei Comuni confinanti con il Comune di Menfi.

E' altresì consentito, ai sensi del citato articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, che le operazioni di elaborazione e di imbottigliamento dei vini spumanti siano effettuate nell'intero territorio amministrativo della regione Sicilia. ~~debbono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi anche in parte nella zona di produzione delle uve di cui all'articolo 3.~~

Il vino a DOC <<"Menfi">> Bonera, prima dell'immissione al consumo, deve essere sottoposto ad un periodo minimo di affinamento di anni uno, a partire dal 1° novembre seguente la vendemmia di produzione.

Per i vini <<"Menfi">> rosso" e <<"Menfi">> Bonera, la menzione <<"riserva">> è ammessa per quei vini che, prima dell'immissione al consumo, sono stati sottoposti ad un periodo minimo di affinamento di anni due, a decorrere dal 1° novembre seguente l'anno di produzione delle uve.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali e comunque atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche, ivi compresa la facoltà di affinamento in recipienti di legno. In particolare è ammessa la vinificazione congiunta o disgiunta delle uve che concorrono alla produzione delle tipologie elencate all'articolo 2 con esclusione delle tipologie monovitigno.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 65% per i vini bianchi e al 70% per i vini rossi. Qualora le rese superino detti limiti, ma non il 70% e il 75% rispettivamente per i vini bianchi e vini rossi, l'eccedenza del 5% non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detti limiti, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

L'eventuale arricchimento può essere effettuato solo con mosto concentrato proveniente da vigneti iscritti all'Albo di produzione dei vini a DOC <<"Menfi">> o con mosto concentrato rettificato.

2. L'elaborazione per la produzione dei vini spumanti deve essere effettuata con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia o in autoclave.

3. Le tipologie Passito e Vendemmia Tardiva devono essere ottenute con l'appassimento delle uve sulla pianta o dopo la raccolta con uno dei metodi ammessi dalla vigente normativa .

4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

5. È ammessa la colmatatura dei recipienti 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 uva, anche non soggetti a invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 5%, per la complessiva durata dell'invecchiamento.

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

Prod.max	Resa uva/vino (%)	vino (hl/ha)
Bianco	70	84
Bianco Vendemmia Tardiva	60	48
Bianco Superiore	70	70
Bianco passito	50	40
Rosso, anche riserva	70	84
Rosso passito	50	40
Rosato	70	84
Spumante bianco	70	84
Spumante rosato	70	84
Inzolia	70	84
Grillo	70	84
Chardonnay	70	77
Chardonnay superiore	70	66,5
Chardonnay Spumante	70	77
Catarratto	70	84
Catarratto superiore	70	70
Grecanico	70	84
Grecanico superiore	70	70
Grecanico Spumante	70	84
Fiano	70	70
Fiano superiore	70	63
Damaschino	70	84
Viognier	70	84
Sauvignon	70	77
Pinot Grigio	70	77
Vermentino	70	84
Chenin Blanc	70	84
Chenin Blanc Spumante	70	84
Moscato Bianco	70	77
Moscato Bianco Spumante	70	77
Nero d'Avola	70	84
(anche riserva e Rosato)		
Perricone (anche riserva e Rosato)	70	84
Frappato	70	84
(anche in versione Rosato)		
Nerello Mascalese	70	84
(anche in versione Rosato)		
Cabernet franc	70	77
(anche in versione Rosato)		
Merlot	70	84
(anche in versione Rosato)		
Cabernet Sauvignon	70	77
(anche in versione Rosato)		
Syrah (anche riserva e Rosato)	70	84
Pinot Nero	70	77
(anche in versione Rosato)		

Alicante Bouchet	70	84
<u>(anche in versione Rosato)</u>		
Alicante	70	84
<u>(anche in versione Rosato)</u>		
Petit Verdot	70	84
<u>(anche in versione Rosato)</u>		
Aglianico	70	84
<u>(anche in versione Rosato)</u>		

6.2 Per tutte le tipologie, tranne che le tipologie passito e vendemmia tardiva 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.

6.3. Per le tipologie Bianco passito e Rosso 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.

6.4 . Per la tipologia Bianco 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.

7. Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Menfi” rosso anche con l’ indicazione dei vitigni Perricone, Nero d’Avola e Syrah, può riportare la menzione riserva qualora venga sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di due anni. Il periodo di invecchiamento per i vini di cui sopra, decorre dal 1 novembre dell’anno di produzione delle uve.

8. Il vino di origine controllata Menfi Bianco anche con l’indicazione dei vitigni Catarratto, Chardonnay, Fiano e Grecanico può riportare la menzione superiore qualora venga sottoposto ad un periodo di affinamento di almeno 12 mesi a decorrere dal 1° novembre dell’anno di produzione delle uve.

## **Articolo 6** **Caratteristiche al consumo**

1.1 I vini a denominazione di origine controllata “Menfi” all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

~~<<“Menfi”>> vendemmia tardiva~~

~~-colore: da paglierino a dorato;~~

~~-odore: caratteristico, persistente;~~

~~-sapore: piacevolmente dolce, armonico;~~

~~-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 12,50% vol svolto e un minimo di 2,50% vol da svolgere;~~

~~-acidità totale minima: 4,0 g/l;~~

~~-estratto non riduttore minimo: 19 g/l.~~

~~<<“Menfi”>> bianco:~~

~~-colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;~~

~~-odore: delicato, fragrante;~~

~~-sapore: secco, armonico, vivace;~~

~~-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;~~

~~-acidità totale minima: 4,5 g/l;~~

~~-estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.~~

~~<<“Menfi”>> Chardonnay:~~

–colore: giallo paglierino con riflessi dorati;  
–odore: caratteristico varietale;  
–sapore: fruttato, armonico, morbido;  
–titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
–acidità totale minima: 4,5 g/l;  
–estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

<<“Menfi”>> Grecanico:

–colore: giallo pallido sfumato di verdognolo;  
–odore: delicato, gradevole con odore di frutta;  
–sapore: secco, pieno, tipico;  
–titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
–acidità totale minima: 4,5 g/l;  
–estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

<<“Menfi”>> Inzolia o Ansonica:

–colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;  
–odore: delicato;  
–sapore: secco, armonico, con buona persistenza;  
–titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
–acidità totale minima: 4,5 g/l;  
–estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

<<“Menfi”>> Feudo dei Fiori:

–colore: giallo paglierino con sfumature verdi;  
–odore: fresco, delicatamente vinoso;  
–sapore: morbido, vivace e armonico con buona persistenza;  
–titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
–acidità totale minima: 4,5 g/l;  
–estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

<<“Menfi”>> rosso:

colore: rubino intenso;  
–odore: speziato, caratteristico;  
–sapore: asciutto, moderatamente tannico;  
–titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
–acidità totale minima: 5,0 g/l;  
–estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

<<“Menfi”>> Nero d’Avola:

–colore: rubino intenso;  
–odore: delicato, caratteristico;  
–sapore: pieno, moderatamente tannico;  
–titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
–acidità totale minima: 5,0 g/l;  
–estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

<<“Menfi”>> Sangiovese:

–colore: rubino, con sfumature violacee;  
–odore: vinoso, con sentore di frutti di bosco;  
–sapore: secco, armonico, leggermente tannico;

–titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

<<“Menfi”>> Cabernet sauvignon:

–colore: rubino intenso;  
–odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo;  
–sapore: secco, armonico;  
–titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
–acidità totale minima: 5,0 g/l;  
–estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

<<“Menfi”>> Merlot:

–colore: rubino intenso;  
–odore: caratteristico, accentuato;  
–sapore: pieno, gradevole;  
–titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
–acidità totale minima: 5,0 g/l;  
–estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

<<“Menfi”>> Syrah:

–colore: rubino sfumato;  
–odore: delicato, caratteristico, gradevole;  
–sapore: secco, piacevolmente tannico;  
–titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
–acidità totale minima: 5,0 g/l;  
–estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

<<“Menfi”>> Bonera:

–colore: rosso rubino, con eventuali sfumature granato;  
–odore: speziato, finemente vinoso;  
–sapore: asciutto, leggermente tannico, piacevolmente fruttato;  
–titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;  
–acidità totale minima: 5,0 g/l;  
–estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

<<“Menfi”>> Bonera riserva:

–colore: rubino con riflessi granati;  
–odore: ben pronunciato, etereo di particolare finezza; –sapore: asciutto, schietto e sapido con buona struttura;  
–sapore: asciutto, schietto e sapido con buona struttura;  
–titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;  
–acidità totale minima: 5,0 g/l;  
–estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

<<“Menfi”>> rosso riserva:

colore: rubino intenso;  
–odore: etereo di particolare finezza;  
–sapore: asciutto, sapido di buona struttura;  
–titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;  
–acidità totale minima: 5,0 g/l;

–estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Bianco :

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, elegante;

sapore: secco, equilibrato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 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: 18,00g/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: 15,00% vol, di cui almeno 11,00% vol. svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 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: 28,00g/l.

Bianco Spumante:

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, fine;

sapore: fresco, armonico, da extrabrut a dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

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

Rosso anche riserva:

colore: rosso rubino più o meno intenso; tendente al granato nel riserva

odore: gradevole, fine;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Rosso passito:

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: caratteristico, delicato, persistente;  
sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00%vol di cui almeno l'11,00% vol. svolto;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 28,00g/l.

Rosato:

colore: rosa più o meno intenso;  
odore: fine, elegante;  
sapore: asciutto, armonico, equilibrato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17,00g/l.

Rosato Spumante:

spuma: fine, persistente;  
colore: rosato più o meno intenso;  
odore: caratteristico, delicato;  
sapore: fresco, armonico, da extrabrut a demisec;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% 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: asciutto, 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.

Grillo:

colore: giallo paglierino, più o meno intenso;  
odore: elegante, fine;  
sapore: asciutto, 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.

Chardonnay anche superiore:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: intenso, caratteristico, fruttato;  
sapore: secco, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;  
12,00% vol per il superiore;  
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 extrabrut a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Catarratto anche superiore:  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, fine;  
sapore: secco, armonico, pieno, intenso;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;  
12,00% vol per il superiore;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Grecanico anche superiore :  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, fine;  
sapore: asciutto, armonico, pieno, intenso;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
11,50% vol per il superiore;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Grecanico Spumante:  
spuma: fine, persistente;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, fine;  
sapore: fresco, armonico, da extrabrut a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Fiano anche superiore:  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, fine;  
sapore: secco, armonico, pieno, intenso;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;  
12,00% vol per il superiore;  
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: asciutto, 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.

#### Viognier:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, fine;  
sapore: secco, 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.

#### Sauvignon:

colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi verdolini;  
odore: caratteristico, fresco;  
sapore: fresco, di medio corpo, asciutto;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17,00g/l.

#### Pinot Grigio:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: fine, elegante, fruttato;  
sapore: secco, gradevole, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

#### Vermentino:

colore: giallo paglierino con eventuali riflessi verdolini;  
odore: fine, elegante, fruttato;  
sapore: secco, gradevole, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

#### Chenin Blanc:

colore: giallo paglierino con eventuali riflessi verdolini;  
odore: fine, elegante, fruttato;  
sapore: secco, gradevole, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

#### Chenin Blanc Spumante:

spuma: fine, persistente;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, fine;  
sapore: fresco, armonico, da extrabrut a dolce;  
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: 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.

Moscato Bianco Spumante:

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

Nero d'Avola anche riserva :

colore: rosso rubino, talvolta intenso; tendente al granato nel riserva  
odore: delicato, caratteristico, fruttato, talvolta speziato;  
sapore: secco, corposo, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Nero d'Avola Rosato:

colore: rosa più o meno intenso,  
odore: delicato, caratteristico;  
sapore: secco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Perricone anche riserva

colore: rosso rubino intenso;tendente al granato nel riserva  
odore: delicato, caratteristico, fruttato;  
sapore: secco, 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: secco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Frappato:

colore: rosso rubino;  
odore: delicato, caratteristico, floreale;

sapore: secco, 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: secco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Nerello Mascalese

colore: rosso rubino tenue;  
odore: delicato, caratteristico, floreale, fine;  
sapore: secco, 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: secco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Cabernet franc

colore: rosso rubino, più o meno intenso;  
odore: intenso, fruttato, con note vegetali;  
sapore: asciutto, 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: secco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Merlot :

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: intenso, fruttato;  
sapore: secco, 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: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Cabernet sauvignon:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: caratteristico, intenso;

sapore: asciutto, 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: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Syrah anche riserva:

colore: rosso rubino intenso;

odore: caratteristico, fruttato;

sapore: secco, 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: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Pinot Nero :

colore: rosso rubino, talvolta intenso;

odore: intenso, delicato, fruttato, elegante, talvolta speziato;

sapore: secco, 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 Rosato:

colore: rosa più o meno intenso,  
odore: delicato, caratteristico;  
sapore: secco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Alicante Bouchet :

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: delicato, fruttato, caratteristico;  
sapore: secco, 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 Bouchet Rosato:

colore: rosa più o meno intenso,  
odore: delicato, caratteristico;  
sapore: secco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Alicante

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: delicato, fruttato, caratteristico;  
sapore: secco, 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 Rosato

colore: rosa più o meno intenso,  
odore: delicato, caratteristico;  
sapore: secco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo:17 g/l.

Aglianico :

colore: rosso rubino, talvolta intenso;  
odore: intenso, delicato, fruttato, elegante, talvolta speziato;  
sapore: secco, 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.

Aglianico Rosato:

colore: rosa più o meno intenso,  
odore: delicato, caratteristico;  
sapore: secco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Petit Verdot :

colore: rosso rubino, talvolta intenso;  
odore: intenso, delicato, fruttato, elegante, talvolta speziato;  
sapore: secco, 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.

Petit Verdot Rosato:

colore: rosa più o meno intenso,  
odore: delicato, caratteristico;  
sapore: secco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

1.2. Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da due varietà, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietalì e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità.

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

3. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

## **Articolo 7**

### **Presentazione e designazione**

### **Etichettatura e presentazione**

1. Nella presentazione e designazione dei vini a ~~la~~ denominazione di origine controllata <<Menfi>> con o senza la menzione del vitigno è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "superiore", ~~e simili~~ "selezionato" e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e che non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

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 è stato ottenuto, alle condizioni di cui all'art. 6, comma 8, del D.Lgs n. 61/2010, articolo 31, comma 10, della Legge 12 dicembre 2016, n. 238

3. Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1, è consentito l'uso della denominazione Sicilia quale unità geografica più ampia, ai sensi dell'articolo 4, comma 6, del D. Lgs n. 61/2010 29 della Legge 12 dicembre 2016, n. 238 -e dell'articolo 7 comma 4 del disciplinare di produzione della DOC "Sicilia".

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

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

~~I vini a denominazione di origine controllata <<“Menfi”>>, con o senza menzione di vitigno, qualora confezionati, devono essere immessi al consumo in recipienti di vetro di capacità 0,187 litri, 0,350 litri, 0,500 litri, 0,750 litri, 1,500 litri, 3,000 litri.~~

~~La tappatura di tali recipienti deve essere effettuata con tappi di sughero.~~

~~Per le confezioni da 3,000 litri ai 3,500 litri è anche ammesso il tappo a vite.~~

~~1. I vini della Denominazione di Origine Controllata “Menfi” 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 bordolese, borgognotta e renana, fino alla capacità massima di 18 litri.~~

~~2. Per i vini a Denominazione di Origine Controllata “Menfi”, a esclusione delle tipologie riserva, vendemmia tardiva, superiore, passito, spumante e con menzione vigna, è consentito l’uso di contenitori alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi non inferiori a due litri e non superiori a 5 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 ~~parte dei l’intero territorio amministrativo del~~ comuni di Menfi ~~e;~~ parte dei comuni di Sciacca e Sambuca di Sicilia in provincia di Agrigento e Castelvetro in provincia di Trapani.

La zona geografica della Doc Menfi dal punto di vista pedoclimatico è il risultato della combinazione e dell’interazione dei terreni tipici del territorio (pianure alluvionali, terrazzi marini, versanti e colline argillose e calcari marnosi) che costituiscono un paesaggio unico, caratterizzato in maniera determinante da un clima tipicamente mediterraneo, temperatura costantemente al di sopra dello zero termico, anche nel periodo invernale, con precipitazioni concentrate nel periodo autunno-vernino, estati calde e siccitose ma adeguatamente ventilate e soleggiate.

Tali caratteristiche del territorio delimitato, unitamente ad una giacitura prevalentemente pianeggiante ed in parte collinare e ad un’esposizione favorevole dei vigneti, concorrono a determinare un ambiente particolarmente vocato alla coltivazione della vite.

In particolare, i terreni, sopra indicati, hanno tessitura con contenuti più o meno elevati di calcari e argille, con reazione da alcalina a sub alcalina; struttura fisico-chimica equilibrata, con buon drenaggio delle acque in eccesso e disponibilità delle riserve idriche, caratteristiche fondamentali per uno sviluppo dell’apparato radicale.

La reazione dei suoli favorisce lo sviluppo delle viti, poiché la maggior parte degli elementi nutritivi è prontamente disponibile; inoltre l’attività microbica contribuisce a rendere disponibili l’azoto, il fosforo e lo zolfo.

L’interazione di questi elementi con il clima, le escursioni termiche presenti dall’inizio della fase estiva e sino alla raccolta, determinano un adeguato accrescimento vegetativo-produttivo delle piante ed una maturazione dei grappoli equilibrata con uve ricche in polifenoli e in precursori aromatici.

I suoli della zona di produzione sono principalmente Regosuoli, costituiti da rocce argillose a reazione da neutra ad alcalina; Suoli bruni con fino al 35% di argilla, a reazione sub alcalina; Litosuoli su tufo calcareo di buona fertilità, talvolta con basso tenore fosforico, elettivi per la vite; Vertisuoli, terreni argillosi, poveri di sostanza organica, a reazione sub alcalina; Suoli rossi mediterranei, argilloso-sabbiosi a reazione sub alcalina; Suoli alluvionali freschi, profondi, poco alcalini; Suoli bruni, terreni poco argillosi, ricchi di potassio e poveri di altri elementi nutritivi.

~~Il clima del comprensorio risulta tipicamente mediterraneo con precipitazioni concentrate nel periodo autunno—vernino.~~

~~La giacitura è prevalentemente pianeggiante, mentre la collina rappresenta il 30% circa del territorio della D.O.C. Menfi.~~

## **2) Fattori umani rilevanti per il legame**

Il vino “Menfi bianco” è prodotto da gran tempo nei comuni di Menfi, Santa Margherita Belice, Montevago, Sambuca di Sicilia e Sciacca, di antica civiltà vinicola.

~~Nell’antichità all’interno dell’attuale territorio di Menfi è bagnata dal fiume Hipsas, oggi Belice, presso cui~~ sorgeva l’antica Inycum nota produttrice di vini, la cui “eccellenza” è attestata da Stefano Bisantino che rimarca l’importanza vitivinicola della zona.

La vocazione colturale della vite, unitamente a quella dell’ulivo, impiantatasi nel territorio in questione, era già ben sviluppata al momento della colonizzazione grecomegarese di Selinunte. Le contrade Belice, Casuzze-Case Nuove, Torrenova, Bonera, Cavarretto, Fiori e Carbo testimoniano l’esistenza di numerosissime realtà agricole del periodo greco-selinuntino (VI sec. A.C.), in seguito al ritrovamento di notevoli quantità di frammenti di tegole di copertura abitativa, di urne cinerarie e di anfore vinarie.

Anche dai fondali dell’antistante mare di Capparrina sono emersi reperti di terracotta, quali anfore vinarie, a comprova dell’esistenza di vie d’esportazione dei prodotti della terra di Menfi. Si deduce il persistere di un’intensa attività agricola a vocazione vitivinicola durante il periodo di Roma imperiale, persistenza documentata sul territorio anche dopo lo sfaldamento dell’Impero Romano e durante gran parte del periodo Bizantino.

Il Medio Evo non ha lasciato alcun elemento di memoria storicamente rilevante, tuttavia si ritiene che le attività agricole legate al settore vitivinicolo, olivicolo e cerealicolo siano perdurate nel tempo, quando l’economia agricola esordisce verso indirizzi più moderni.

Intorno ai primi del 900, successivamente alla crisi della viticoltura siciliana causata dalla fillossera, Menfi ha attirato l’interesse dei viticoltori grazie alla sua disposizione lungo le coste mediterranee, ricche di dune sabbiose, dove la capacità di resistenza alla fillossera è maggiore.

Di tale interesse ne hanno anche giovato i comuni limitrofi: Montevago, Santa Margherita Belice, Sambuca di Sicilia e Sciacca, dove la viticoltura si è ulteriormente consolidata.

Dopo il 2° conflitto mondiale gli studiosi del vino dedicano maggiore attenzione ai prodotti vinicoli della zona in argomento. Garoglio, nel suo “Trattato di Enologia” (1953) riporta: “Vini della zona marittima tipo Menfi” e precisa: “si produce nella zona di pianura e collinare del territorio di Sciacca, Santa Margherita Belice, Montevago e Menfi nella quale prevalgono i terreni silicei, siliceo – calcarei, siliceo – argillosi”. E, più avanti, parla del Bianco di Menfi come “Vino ricco di corpo, sapido, armonioso, con spiccate rotondità di gusto, asciutto, che a maturazione inoltrata ha carattere di vino da dolce”.

~~Oggi le produzioni risultano di particolare pregio, considerate vista l’innovazione le innovazioni della compagine varietale, che hanno permesso la produzione di nuove introduzione di altre tipologie di vino che ben si sono adattati alla e data la natura dei suoli, come sopra descritta.~~

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 passito e riserva, riferita quest'ultima a vini rossi maggiormente strutturati, la cui uva di partenza presenta un titolo alcolometrico minimo naturale maggiore e la cui elaborazione comporta un periodo di invecchiamento non inferiore ai due anni. Così come tradizionali sono le pratiche relative alla vinificazione ed affinamento della tipologia vendemmia tardiva, sia per il vino ottenuto da uve appassite, sulle piante o dopo la raccolta, - Così come tradizionali sono - sia per le pratiche relative alla vinificazione delle uve a bacca bianca, per i vini spumanti, i rosati ed affinamento della tipologia passito e superiore.

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

ᄂ

**I vini di cui al presente disciplinare presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte agli articoli 5 e 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione 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. descritti alla lettera A) DOP-. Le peculiari caratteristiche dei vini "Menfi", nelle varie tipologie e categorie, sono l'espressione della forte interazione con il clima, tipicamente mediterraneo, i suoli e i vitigni coltivati. 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 tipiche dei vitigni di partenza .

### Categoria Vino (1)

Le produzioni enologiche della Categoria Vino(1) sono legate alla tradizione secolare della viticoltura che si coniugano perfettamente con tutti i vitigni autoctoni e alloctoni. Detti vitigni vengono coltivati, a seconda la varietà, nei terreni ritenuti più idonei dal punto di vista pedoclimatico al fine di permettere la produzione di vini di grande identità e qualità.

I vini prodotti presentano caratteristiche comuni, quali componenti alcoliche, aromi spiccati e buona struttura, dovute alla ricchezza di mineralità dei suoli, al clima mediterraneo ed alle escursioni termiche più o meno accentuate.

I vini bianchi e rossi d'annata sono caratterizzati da aromi floreali e fruttati e con una giusta sapidità al palato.

I vini riserva e superiore sono caratterizzati da una maggiore concentrazione e struttura e da aromi secondari.

I vini bianchi provenienti dalle pianure alluvionali manifestano principalmente caratteri di sapidità e speziato dolce (in particolare con la varietà Chardonnay), mentre per i vini provenienti da terreni posti a quote superiori, prevalgono valori variabili di fruttati varietali, floreale pungente e maturo evoluto.

Nel caso dei vini rossi prodotti con i vitigni Cabernet Sauvignon e Syrah, risultano particolarmente influenti i terreni ubicati sui terrazzi marini posti a quote più basse, che conferiscono equilibrio tra le note erbacee e il fruttato floreale per il Cabernet Sauvignon e note di fruttato per lo Syrah.

I vini provenienti dai vigneti ubicati sui terrazzi posti a quote intermedie, derivanti in particolare dai vitigni Nero d'Avola e Merlot, sviluppano note fenoliche complesse ed evolute in equilibrio con lo speziato ed il fruttato floreale. Essi si abbinano tradizionalmente ai prodotti della cucina tipica locale

e siciliana (formaggi DOP: Vastedda, Valle del Belice, Pecorino Siciliano, e pescato locale: sarde, acciughe ed altro pesce azzurro).

#### Dop Menfi Categoria Vino Spumante (4)

I vini spumante presentano colore giallo paglierino più o meno intenso nei bianchi , rosa più o meno intenso nei rosati, 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.

In particolare, nei suoli più calcarei e argillosi derivanti dalle marne e dell'alta collina si coltivano soprattutto i vitigni Chardonnay e Chenin blanc da destinare anche alla spumantizzazione.

La produzione del Vino Spumante è legata alla tradizione viticola locale, coniugata con l'innovazione enologica e l'utilizzo delle varietà autoctone e alloctone previste per questa categoria di prodotto.

I fattori ambientali e umani danno origine a vini spumante caratterizzati da una giusta acidità e freschezza e da note aromatiche che si combinano perfettamente con la gastronomia ed i prodotti tipici locali, quali il carciofo spinoso di Menfi, il formaggio DOP Vastedda, la DOP Olive Nocellara del Belice, il pesce azzurro, il melone giallo.

#### Dop Menfi Categoria Vino da uve appassite (15)

I vini ottenuti da uve appassite, presentano sempre buona struttura, equilibrio tra acidità e dolcezza, note fruttate a seconda dei vitigni utilizzati, dovute alla ricchezza di mineralità dei suoli, e in particolar al clima mediterraneo con estati calde e siccitose ma adeguatamente ventilate e soleggiate che favoriscono la concentrazione degli zuccheri e alle escursioni termiche più o meno accentuate che danno freschezza ai vini.

I vini bianchi e rossi presentano una buona struttura ed equilibrio tra acidità e dolcezza, e a seconda della combinazione dei terreni e dei vitigni utilizzati possono presentare sentori di frutta secca come noci, mandorle e pistacchi arricchite di note di marmellata di arancia (pianure alluvionali); sentori di frutti gialli come ananas, albicocca, dattero, fico secco, ed alla bocca presentano eleganti e dolci con buona acidità e un finale di agrumi (terrazzi marini a quote intermedie);

nei versanti e colline argillose ove le uve hanno una sovraturazione maggiore si ottengono vini con profumi ampi, sentori di frutta matura, confetture di prugne e ribes, note di frutta appassita, ed un gusto dolce, morbido ed equilibrato.

La combinazione del clima estivo mediterraneo non afoso con i suoli calcari-marnosi porta a vini ricchi di sostanze aromatiche, fruttate e floreali di pesca, albicocca fresca, fiori di zagara, agrumi, nonché da una freschezza poderosa con una struttura tipicamente minerale.

Questi vini bianchi e rossi si presentano dolci, ma non stucchevoli grazie all'ottima acidità e con note olfattive tipiche dei vitigni di provenienza, che si abbinano perfettamente alla tradizionale pasticceria siciliana (cassata, cannoli, dolci di mandorla) e quella locale (nucatoli, minni di virgini, biscotti secchi).

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

Il territorio delimitato della DOC in questione presenta una giacitura più o meno pianeggiante, che, insieme all'esposizione favorevole dei vigneti, concorre a determinare un ambiente adeguatamente

ventilato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato alla coltivazione della vite.

La tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni già descritti alla lettera A) interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini della DOC "Menfi".

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

Le produzioni enologiche della categoria vino sono legate alla secolare tradizione della viticoltura e dell'enologia nel territorio di produzione, che si coniugano perfettamente con tutti i vitigni autoctoni e alloctoni indicati nel disciplinare di produzione della DOC Menfi. Inoltre, l'azione dell'uomo, con l'introduzione di innovative tecniche di vinificazione e l'ammmodernamento degli impianti produttivi, ha contribuito a migliorare l'affinamento dei vini prodotti nel territorio e ad esaltarne le caratteristiche qualitative derivanti dall'ambiente naturale, in particolare per i vini spumanti e rosati.

La millenaria storia vitivinicola di questo territorio, dall'epoca ellenistica e romana 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 "Menfi". Le varietà presenti sono prevalentemente quelle autoctone e quelle alloctone, introdotte per il rinnovamento della compagine varietale, le quali, nelle condizioni pedo-climatiche della zona in esame, grazie alla capacità tecnica degli imprenditori agricoli del territorio, esprimono al meglio le loro caratteristiche. Le diverse cantine, presenti sul territorio, hanno saputo poi esaltare le produzioni dei vini ottenuti dalla trasformazione delle uve e sono riuscite a fare acquisire agli stessi conoscenza, rinomanza e ottima reputazione a livello internazionale. ~~e, di recente si è avuto il rinnovamento della compagine varietale anche con l'introduzione di varietà alloctone, che, nelle condizioni pedo-climatiche della zona in esame, grazie alla capacità tecnica degli imprenditori agricoli del territorio, esplicano al meglio le loro caratteristiche, valorizzate dalle cantine del territorio, facendo ottenere i vini della DOC in argomento, che sono riusciti ad avere una rinomanza e reputazione a livello internazionale.~~

Tutte queste pratiche e tecniche tradizionali sono state nell'epoca moderna e contemporanea migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, ~~fino ad ottenere i rinomati vini "Menfi", le cui peculiari caratteristiche sono descritte agli articoli 5 e 6 del art. 6 d disciplinare.~~

## Articolo 10

### Riferimenti alla struttura di controllo

Istituto Regionale delVino e dell'Olio

Viale della Libertà n° 66

90143 - Palermo

Telefono 091 6278111

Fax 091 347870;

e-mail [irvv@vitevino.it](mailto:irvv@vitevino.it)

L'Istituto Regionale ~~della Vite e del Vino del~~ Vino e Olio è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge 238/2016 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera

produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM ~~14 giugno 2012~~ 2 agosto 2018, pubblicato ~~in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3)~~ nella G.U. n. 253 del 30.10.2018