(Le integrazioni rispetto al provvedimento del19 settembre 2014 sono evidenziate in giallo)

**ALLEGATO**

**A)PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE CONSOLIDATO DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA**

**“MENFI”**

**Articolo 1**

**Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata “Menfi” ““, è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione:

“““““““““““““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**

“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,Grillo, Grecanico, da soli o congiuntamente,: per almeno il 60% ;

-possono concorrere alla produzione di detti vini sino ad un massimo del 40% altri vitigni a bacca bianca, , 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

“““““

“

“

Menfi rosso, Rosso Riserva, Rosato e Passito:

Nero d’AvolaPerricone, Merlot, Syrah, CabernetSauvignon, Nerello mascalese ,Alicante e Alicante Bouchet 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 nera, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, come sopra specificato

““““““

“

-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**

“““““

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 i fogli di mappa dal numero 1 al numero 99;

.

-parte del territorio amministrativo del Comune di Sciacca (Ag) limitatamente ai 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 numero 23 del Comune di Sciacca; a Sud con il limite del foglio di mappa 23; ad Est il confine è rappresentato dai limiti orientali dei fogli di mappa 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 Misilifurme, Ulmo, Maroccoli e Monte Cirami.

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

Per quanto riguarda i fogli di mappa 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 Belìce.

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 Castelvetrano(Tp) limitatamente ai 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 Belìce fino alla foce, e a Sud con il Mare Mediterraneo. Il territorio ricade nelle zone denominate Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello e Belìce.

**Articolo 4**

**Norme per la viticoltura**

1.1Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini “di cui all’art.1devono essere quelle tradizionali della zona 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.

1.3Sono 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 con una densità dei ceppi per ettaro non inferiore a 3200.

“

3E’ vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l’irrigazione di soccorso. ““““““““““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:

Produzione max (t) Titolo alcol.nat. minimo Vol%

Bianco 12 11,50

Bianco Superiore 10 12,00

Bianco Vendemmia Tardiva 8 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 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 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

Alicante Rosato 12 11,50

Petit Verdot 12 12,00

Petit Verdot Rosato 12 11,50

Aglianico 12 12,00

Aglianico Rosato 12 11,50

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,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.

“““““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 colmatura 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 7 0 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

(anche in versione Rosato)

Alicante 70 84

(anche in versione Rosato)

Petit Verdot 70 84

(anche in versione Rosato)

Aglianico 70 84

(anche in versione Rosato)

 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**

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

“

““““““““““

““““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 monovarietali 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**

**Etichettatura e presentazione**

1.Alla denominazione di origine controllata <<Menfi>> è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “superiore”, ”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.

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 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**

“”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 comune di Menfi e parte dei comuni di Sciacca e Sambuca di Sicilia in provincia di Agrigento e Castelvetrano in provincia di Trapani.

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 , 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 Belìce, 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”.

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:

1. *- base ampelografica dei vigneti:* i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell’area geografica considerata;
2. *- 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;
3. *- 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, 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.***

.

Le peculiari caratteristiche dei vini “Menfi”, nelle varie tipologie, sono l’espressione della forte interazione del clima, tipicamente mediterraneo, del suolo e dei vitigni coltivati descritti alla lettera A). Detta interazione permette di ottenere nella zona di produzione delimitata dei vini che si distinguono dai vini prodotti negli altri territori.

 In particolare, i vini prodotti, nelle diverse tipologie previste nel disciplinare, sono così caratterizzati:

**Categoria Vino(1):**

**-**  i vini bianchi e rossi d’annata, da aromi floreali e fruttati e con una giusta sapidità al palato;

 - i vini riserva e superiore da una maggiore concentrazione e struttura e da aromi secondari;

- i vini rosati sono invece particolarmente apprezzati per le loro caratteristiche di freschezza e sapidità, date dal particolare microclima marino. Essi si abbinano tradizionalmente ai piatti della cucina tipica siciliana, nonché ai formaggi (DOP Vastedda della Valle del Belìce, Pecorino Siciliano ecc.) ed al pescato locale (sarde, acciughe ed altro pesce azzurro).

**Categoria Vino Spumante(4):** da una giusta acidità e freschezza con note fresche e aromatiche che si combina perfettamente con la gastronomia tipica Siciliana, ed i prodotti tipici locali (carciofo spinoso di Menfi, Dop Vastedda della Valle del Belìce, Dop Olive Nocellara del Belìce, pesce azzurro, melone giallo ecc.);

**Categoria Vino ottenuto da uve appassite (15):** nel caso dei vini da uve appassite bianchi e rossi, anche nel tipo dolce, risultano 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 ecc) e quella locale (nucatoli, minni di virgini, biscotti secchi ecc.);

***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’ammodernamento 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.

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 all’art. 6 del disciplinare.

**Articolo 10**

**Riferimenti alla struttura di controllo**

Istituto Regionale Vini e Oli

Viale della Libertà n° 66

90143 - Palermo

Telefono 091 6278111

Fax 091 347870;

e-mail irvv@vitevino.it

L'Istituto Regionale della Vite e del Vino è l’Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 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, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3)

**Proposta documento unico riepilogativo (fascicolo tecnico) del disciplinare di produzione della DOP dei vini “Menfi”.**

**DOCUMENTO UNICO (Fascicolo PDO-IT-A0786-AM02)**

|  |  |
| --- | --- |
| Nome/i da registrare | Menfi |
| Tipo di Indicazione geografica | DOP (Denominazione di Origine Protetta)  |
| Lingua | Italiano |

**Categoria di prodotti viticoli**

|  |
| --- |
| Vino (1) Vino spumante (4) Vino ottenuto da uve appassite (15) |

**Descrizione di vini**

|  |  |
| --- | --- |
| Titolo - Nome del prodotto | “Menfi” bianco, bianco superiore, Inzolia, Grillo, Chardonnay anche superiore, Catarretto anche superiore, Grecanicoanche superiore, Fiano anche superiore, Damaschino, Viognier, Sauvignon, Pinot Grigio, Vermentino, Chenin Blanc, Moscato Bianco. |
| Breve descrizione testuale | Colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdolini;odore: fine, elegante, delicato, fragrante, caratteristico varietale, gradevole con odore di frutta, fresco, aromatico nel moscato;sapore: secco, equilibrato, caratteristico, sapido, gradevole, armonico, morbido, pieno, intenso.Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% volEstratto non riduttore minimo 16,0 g/l |
| Caratteristiche analitiche generali |
| Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol) |  |
| Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) |  |
| Acidità totale minima (g/l) | 4,5 |
| Acidità volatile massima (meq/l) |  |
| Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l) |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Titolo - Nome del prodotto | “Menfi” Bianco Vendemmia Tardiva, Bianco passito. |
| Breve descizione testuale | Colore: giallo da paglierino a dorato;odore: caratteristico, delicato, persistente;sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico.Titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,00% volEstratto non riduttore minimo 22,0 g/l |
| Caratteristiche analitiche generali |
| Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol) |  |
| Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol) |  |
| Acidità totale minima (g/l) | 4,0 |
| Acidità volatile massima (meq/l) |  |
| Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l) |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Titolo - Nome del prodotto | “Menfi” Bianco Spumante anche con indicazione di vitigno Chardonnay, Grecanico, Chenin Blanc, Moscato Bianco. |
| Breve descizione testuale | 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% volEstratto non riduttore minimo 15,0 g/l |
| Caratteristiche analitiche generali |
| Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol) |  |
| Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) |  |
| Acidità totale minima (g/l) | 5,0 |
| Acidità volatile massima (meq/l) |  |
| Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l) |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Titolo - Nome del prodotto | “Menfi” Rosso anche riserva,Nero d’Avola anche riserva, Perricone anche riserva, Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet franc, Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah anche riserva, Pinot Nero, Alicante Bouchet, Alicante, Aglianico, Petit Verdot. |
| Breve descizione testuale | Colore: rubino più o meno intenso, tendente al granato nel riserva;odore: gradevole, fine, delicato, caratteristico, fruttato, talvolta speziato, floreale, con note vegetali, intenso;sapore: secco, armonico, corposo, leggermente tannico, equilibrato, fresco, asciutto, caratteristico, intenso. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50% volEstratto non riduttore minimo 21,0 g/l |
| Caratteristiche analitiche generali |
| Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol) |  |
| Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) |  |
| Acidità totale minima (g/l) | 4,5 |
| Acidità volatile massima (meq/l) |  |
| Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l) |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Titolo - Nome del prodotto | “Menfi” Rosso passito. |
| Breve descizione testuale | Colore: rosso rubino tendente al granato con l’invecchiamento;odore: caratteristico, delicato, persistente;sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico.Titolo alcolometrico volumico totale minimo 16,0% volEstratto non riduttore minimo 28,0 g/l |
| Caratteristiche analitiche generali |
| Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol) |  |
| Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) | 11,00 |
| Acidità totale minima (g/l) | 4,0 |
| Acidità volatile massima (meq/l) |  |
| Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l) |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Titolo - Nome del prodotto | “Menfi” Rosato anche con indicazione di vitigno Nero d’Avola, Perricone, Frappato, Nerello Mascalese, Cabernet franc, Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah, Pinot Nero, Alicante Bouchet, Alicante, Aglianico, Petit Verdot. |
| Breve descizione testuale | Colore: rosa più o meno intenso;odore: fine, elegante, delicato, caratteristico;sapore: secco, armonico, equilibrato. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50% volEstratto non riduttore minimo 17,0 g/l |
| Caratteristiche analitiche generali |
| Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol) |  |
| Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) |  |
| Acidità totale minima (g/l) | 4,5 |
| Acidità volatile massima (meq/l) |  |
| Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l) |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Titolo - Nome del prodotto | “Menfi” Rosato Spumante. |
| Breve descizione testuale | 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% volEstratto non riduttore minimo 15,0 g/l |
| Caratteristiche analitiche generali |
| Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol) |  |
| Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol) |  |
| Acidità totale minima (g/l) | 5,0 |
| Acidità volatile massima (meq/l) |  |
| Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l) |  |

**Pratiche di vinificazione**

Pratica enologiche essenziali (indicazione facoltativa: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

|  |  |
| --- | --- |
| Titolo |  |
| Tipo di pratica enologica |  |
| Descrizione della pratica |  |

Rese massime (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

|  |  |
| --- | --- |
| Titolo - Nome del prodotto | Menfi Bianco, Rosso anche Riserva, Rosato, Spumante bianco e rosato, Inzolia, Grillo, Catarratto, Grecanico anche Spumante, Damaschino, Viognier, Vermentino, Chenin Blanc anche Spumante; Nero d’Avola, Perricone e Syrah anche riserva e rosato; Frappato, Nerello Mascalese, Merlot, Alicante Bouchet, Alicante, Petit Verdot e Aglianico anche rosato. |
| Resa massima |  |
|  | 84 hl/ha |

|  |  |
| --- | --- |
| Titolo - Nome del prodotto | Menfi Chardonnay anche Spumante, Sauvignon, Pinot Grigio, Moscato Bianco anche Spumante; Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cabernet Sauvignon rosato e Pinot Nero anche rosato. |
| Resa massima |  |
|  | 77 hl/ha |

|  |  |
| --- | --- |
| Titolo - Nome del prodotto | Menfi Catarratto Superiore, Grecanico Superiore, Fiano. |
| Resa massima |  |
|  | 70 hl/ha |

|  |  |
| --- | --- |
| Titolo - Nome del prodotto | Menfi Chardonnay Superiore |
| Resa massima |  |
|  | 66,5 hl/ha |

|  |  |
| --- | --- |
| Titolo - Nome del prodotto | Menfi Fiano Superiore |
| Resa massima |  |
|  | 63 hl/ha |

|  |  |
| --- | --- |
| Titolo - Nome del prodotto | Menfi Bianco Vendemmia Tardiva. |
| Resa massima |  |
|  | 48 hl/ha |

|  |  |
| --- | --- |
| Titolo - Nome del prodotto | Menfi Bianco Passito, Rosso Passito. |
| Resa massima |  |
|  | 40 hl/ha |

**Zona delimitata** (indicazione obbligatoria: questa sezione non può essere ripetuta più volte)

|  |  |
| --- | --- |
| Breve descrizione della zona delimitata | 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 i fogli di mappa dal numero 1 al numero 99;
* parte del territorio amministrativo del Comune di Sciacca (Ag) limitatamente ai 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 numero 23 del Comune di Sciacca; a Sud con il limite del foglio di mappa 23; ad Est il confine è rappresentato dai limiti orientali dei fogli di mappa 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 Misilifurme, Ulmo, Maroccoli e Monte Cirami.* Parte del territorio amministrativo del Comune di Sambuca di Sicilia (Ag) limitatamente ai fogli di mappa numero 50,51,52,53,54,55,56,57,66,67, e 69.

Per quanto riguarda i fogli di mappa 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 Belìce.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 Castelvetrano(Tp) limitatamente ai 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 Belìce fino alla foce, e a Sud con il Mare Mediterraneo. Il territorio ricade nelle zone denominate Casuzze, Case Nuove, Moscafratta, Serralunga, Belicello e Belìce.
 |

**Vitigni principali** (indicazione obbligatoria)

|  |  |
| --- | --- |
| Vitigni principali della base ampelografica  | InzoliaCatarratto bianco lucidoCatarratto bianco comuneGrilloGrecanicoChardonnayFianoDamaschinoViognierSauvignonPinot grigioVermentinoChenin BlancMoscato BiancoNero d’AvolaPerriconeFrappatoNerello MascaleseCabernet FrancMerlotCabernet sauvignonSyrahPinot NeroAlicante BouchetAlicantePetit VerdotAglianico |

**Descrizione del legame/dei legami** (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

|  |  |
| --- | --- |
| Titolo - Nome del prodotto  | DOP MENFI categoria VINO |
| Breve descrizione | Il legame con la zona geografica delimitata della denominazione è dato dall’interazione tra i diversi sistemi di paesaggio e di terreni (pianure alluvionali, terrazzi marini, versanti e colline argillose e calcari marnosi), tipici del territorio e dal clima tipicamente mediterraneo caratterizzato da precipitazioni concentrate nel periodo autunno-vernino e da estati calde e siccitose adeguatamente ventilate e soleggiate. Le produzioni enologiche della categoria vino sono legate alla tradizione secolare della viticoltura che si coniugano perfettamente con tutti i vitigni autoctoni e alloctoni indicati nel disciplinare di produzione della DOC Menfi. I vini prodotti, nelle diverse tipologie previste nel disciplinare di produzione, legati ai sistemi di paesaggio sopra indicati, sono caratterizzati da: nel caso dei vini bianchi e rossi d’annata da aromi floreali e fruttati e con una giusta sapidità al palato, nel caso di vini riserva e superiore da una maggiore concentrazione e struttura e da aromi secondari. Essi si abbinano tradizionalmente ai piatti della cucina tipica siciliana, nonché ai formaggi (DOP Vastedda della Valle del Belìce, DOP Pecorino Siciliano ecc.) ed al pescato locale (sarde, acciughe ed altro pesce azzurro). |

|  |  |
| --- | --- |
| Titolo - Nome del prodotto  | DOP MENFI, categoria VINO SPUMANTE |
| Breve descrizione | Il legame con la zona geografica delimitata è dato dall’interazione tra i diversi sistemi di paesaggio (pianure alluvionali, terrazzi marini, versanti e colline argillose e calcari marnosi), tipici del territorio e dal clima tipicamente mediterraneo caratterizzato da precipitazioni concentrate nel periodo autunno-vernino e da estati calde e siccitose adeguatamente ventilate e soleggiate. 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, nel disciplinare di produzione della DOC Menfi. Questi fattori ambientali e umani danno origine ad un vino spumante caratterizzato da una giusta acidità e freschezza con note fresche e aromatiche, che si combina perfettamente con la gastronomia tipica Siciliana, ed i prodotti tipici locali (carciofo spinoso di Menfi, DOP Vastedda della Valle del Belìce, DOP Olive Nocellara del Belìce, pesce azzurro, melone giallo ecc.) |

|  |  |
| --- | --- |
| Titolo - Nome del prodotto  | DOP MENFI, categoria VINO OTTENUTO DA UVE APPASSITE |
| Breve descrizione | Il legame con la zona geografica delimitata è dato dall’interazione tra i diversi sistemi di paesaggio (pianure alluvionali, terrazzi marini, versanti e colline argillose e calcari marnosi), tipici del territorio e dal clima tipicamente mediterraneo caratterizzato da precipitazioni concentrate nel periodo autunno-vernino e da estati calde e siccitose adeguatamente ventilate e soleggiate. La produzione del Vino ottenuto da uve appassite sulla pianta o dopo la raccolta 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, nel disciplinare di produzione della DOC Menfi. I 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 ecc) e quella locale (nucatoli, minni di virgini, biscotti secchi ecc.). |

**Ulteriori condizioni essenziali** (indicazione facoltativa: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

|  |  |
| --- | --- |
| Titolo  |  |
| Quadro di riferimento giuridico |  |
| Tipo di condizione supplementare |  |
| Descrizione della condizione |  |

**ALTRE INFORMAZIONI**

**Informazioni generali** (indicazione obbligatoria)

 ***SEZIONE RISERVATA ALLE MODIFICHE DI DOP/IGP***

|  |  |
| --- | --- |
| Termine/i equivalente/i |  |
| Lingua | Italiano |
| Denominazione tradizionalmente usata | *Indicare:** Si
* No
 |
| Lingua |  |
| Tipo di modifica | Art. 105 “Not minor” |
| Descrizioni e motivi della modifica | Titolo: art. 1 disciplinare |
| Descrizione: vengono inserite le nuove tipologie :a)- Bianco in versione spumante e con menzione passito e superiore - Rosso in versione passito  -Menfi Rosato anche spumante; -con la indicazione dei vitigni Inzolia, Grillo, Chardonnay in versione Spumante e con menzione Superiore; -Menfi Catarratto anche con menzione Superiore -Grecanico 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 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, Cabernet Sauvignon in versione Rosato;Syrah 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.-Con la specificazione di massimo due vitigni a bacca di colore analogo tra quelli sopra indicatib) Non sono più previste le indicazioni delle sottozone “Feudo dei fiori” e “Bonera” ed il monovarietale Sangiovese.**Motivazione**: 1. Le tipologie di nuova introduzione (le versioni in rosato, spumante, da uve appassite e con la menzione superiore) costituiscono delle tipologie la cui produzione si è tradizionalmente consolidata sul relativo territorio. Anche le nuove tipologie con indicazione di nuovi vitigni fanno riferimento alla valorizzazione di vitigni già prodotti nel territorio e che potevano essere già essere utilizzati nella base ampelografica dei vini bianchi e rossi della DOC Menfi , o come vitigni principali per almeno il 60 o 75% o come vitigni complementari dal 20 al 30% secondo le varie tipologie.

Pertanto si è voluto concretizzare un periodo di grande sperimentazione nel settore vitivinicolo che negli ultimi venti anni ha interessato il territorio della DOC Menfi e che ha riguardato sia l’introduzione di nuove varietà che la valorizzazione di quelle già presenti. 1. In questo contesto di riorganizzazione e di miglioramento dei sistemi di coltura e delle tecniche di vinificazione, i prodotti del territorio della DOC hanno raggiunto un livello qualitativo generale piuttosto omogeneo e negli anni non si è riscontrata una netta differenziazione delle uve prodotte nelle sottozone Feudo dei fiori e Bonera rispetto a quelle prodotte nel restante territorio della DOC, pertanto si è ritenuto superfluo l’utilizzo delle menzioni delle citate sottozone e si è preferito semplificare il disciplinare e dare più peso alla DOC Menfi nel suo insieme .

Titolo: art. 2 base ampelografica **Descrizione**: a)Viene uniformata la base ampelografica della tipologia Menfi bianco in tutte le sue versioni, spumante,vendemmia tardiva, passito e superiore.Viene inserito tra i vitigni principali anche il vitigno Grillo fra quelli che possono essere presenti per almeno il 60%;-viene innalzata la percentuale dei vitigni secondari dal 25% fino ad un massimo del 40% le uve di altri vitigni a bacca bianca, anche 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 aggiornamentib) Viene uniformata la base ampelografica della tipologia Menfi Rosso anche le sue versioni riserva, passito e rosato.Vengono inseriti tra i vitigni principali anche i vitigni Perricone, Nerello Mascalese, Alicante e Alicante Bouchet ed eliminato il Sangiovese fra quelli che possono essere presenti per almeno il 60%;-viene innalzata la percentuale dei vitigni secondari dal 30% fino ad un massimo del 40% le uve di altri vitigni a bacca nera, anche 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**Motivazione**: Si è scelto di modificare la base ampelografica dei rossi e dei bianchi al fine di comprendere nella stessa i vitigni più rappresentativi e tradizionalmente coltivati della zona di produzione della DOC Menfi con particolare riguardo ai vitigni autoctoni. Titolo: articolo 3 zona di produzione**Descrizione:** viene ampliata la zona di produzione relativamente a tutto il territorio amministrativo del comune di Menfi, prima incluso solo in parte, nonché con alcune località degli altri comuni che erano compresi solo in parte. **Motivazione:** l’ampliamento nasce dall’esigenza di inserire nell’area di produzione zone limitrofe omogenee a quelle già previste, e da sempre vitate, ma frammentate e variamente collocate nell’ambito di tali aree limitrofe. Pertanto si è definita una zona di produzione più omogenea, con riferimento alle caratteristiche dei terreni, dei sistemi colturali e delle condizioni pedo-climatiche. Inoltre l’intera zona delimitata viene individuata in modo preciso, facendo riferimento ai fogli di mappa catastali, ai relativi confini, nonché alle frazioni e località interessate.**Titolo: art. 4 disciplinare** **Descrizione:** viene semplificata la descrizione delle norme per la viticoltura e schematizzata la resa massima di uva/ettaro ed i relativi titoli alcolometrici volumici naturali minimi per tutte le tipologie inserite nell’articolo 1 del disciplinare, mantenendo inalterati i parametri qualitativi delle tipologie già previste (rese massime di uva/ha e titoli alcolometrici naturali minimi).Sono stati eliminati i riferimenti alle sottozone; le norme per la vendemmia tardiva vengono spostate all’articolo successivo. Infine, viene fissata al terzo anno dall’impianto la possibilità di produrre vino a DOC “Menfi”.**Motivazione:** Nel confermare le principali norme per la viticoltura, sono stati migliorati taluni parametri colturali, con particolare riguardo all’incremento del numero dei ceppi ad ettaro per i nuovi impianti.Per una migliore visione d’insieme, i parametri qualitativi (rese massime di uva /ha e titoli alcolometrici naturali minimi), descritti prima in maniera discorsiva nell’ambito dell’articolo, sono inseriti in tabella per tutte le tipologie previste dall’articolo 1 del disciplinareTitolo: art. 5 disciplinareDelimitazione zona di vinificazione e imbottigliamento:**Descrizione:**1. in coerenza con l’ampliamento della zona di produzione delle uve viene effettuata la variazione della delimitazione della zona di vinificazione, prevedendola nell’ambito dell’intero territorio amministrativo del Comune di Menfi e dei comuni ad esso confinanti, in conformità alle disposizioni di cui all’articolo 6, par. 4, lett. b) del Reg. CE n. 607/2009;

b) Viene delimitata la zona di vinificazione/elaborazione dei vini spumanti all’intero territorio amministrativo della regione Sicilia, in conformità alle disposizioni di cui all’articolo 6, par. 4, lett. b) del Reg. CE n. 607/2009;c) viene prevista la delimitazione della zona di imbottigliamento obbligatorio nell’ambito delle citate zone di vinificazione/elaborazione..**Motivazione**:a) e b) La delimitazione della zona di vinificazione/elaborazione tenendo conto della disposizione derogatoria di cui all’articolo 6, par. 4, lett. b) del Reg. CE n. 607/2009 permette ai produttori di utilizzare anche impianti limitrofi alla zona di produzione. c) la previsione dell’imbottigliamento in zona delimitata, conformemente all’articolo 8 del regolamento (CE) n. 607/2009, è motivata per salvaguardare la qualità del prodotto, garantire l’origine ed assicurare l’efficacia dei controlli.Art.5 rese e pratiche di vinificazione **Descrizione:** a)-viene inserito lo schema delle rese di uva/vinob)-aumentata la resa in vino per la tipologia bianco dal 65% al 70%c)-descritte le modalità di appassimento delle uve per il passito, in aggiunta alla vendemmia tardiva, prima descritta nell’articolo 4 del vecchio disciplinare.d)-vengono indicate le modalità di invecchiamento per la menzione riserva ed affinamento per la menzione superiore.**Motivazione:**a) Per una migliore visione d’insieme viene inserita la tabella delle rese uva/vino con gli aggiornamenti in riferimento alle varie tipologie; le suddette rese erano descritte prima in maniera discorsiva nell’ambito dell’articolo.b) L’aumento delle resa in vino per la tipologia bianco dal 65% al 70 % è un piccolo adeguamento richiesto in base ai risultati della sperimentazione effettuata e alle tecniche innovative di vinificazione da cui risulta che detto aumento non ha influenza sulle caratteristiche analitiche e organolettiche dei vini così ottenuti rispetto a quelli già prodotti c) In seguito all’introduzione della tipologia “passito”, viene descritta la modalità di appassimento delle uve.d) Si è dato un ordine alle norme di vinificazione, già descritte nel vecchio disciplinare, con particolare riguardo alla modalità di affinamento per l’ottenimento della menzione superiore per il Menfi Bianco, anche con l’indicazione dei vitigni Catarratto, Chardonnay, Fiano e Grecanico, ed alla modalità di invecchiamento per l’ottenimento della menzione riserva con l’indicazione dei vitigni Perricone, Nero d’Avola e Syrah.Titolo: art. 6 disciplinare**Descrizione**: a)Sono state inserite tutte le tipologie regolamentate dal disciplinare, con i relativi descrittori; sono state eliminate le tipologie non più previste (Menfi Feudo dei fiori e Menfi Bonera).b) è stato eliminato il comma 3 dell’articolo relativo alla facoltà del Ministero di modificare con proprio decreto l’acidità totale e l’estratto non riduttore minimo**Motivazione**: a)Vengono descritte le caratteristiche dei vini di nuova introduzione e rivisti quelli delle tipologie già previste, per una più precisa descrizione delle caratteristiche analitiche ed organolettiche. Dette caratteristiche molto evidenti e peculiari, ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all’ambiente geografico come descritto all’art. 9 del disciplinare.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.1. Si è provveduto con l’occasione della risposta alla notifica della Commissione Ue ad eliminare il comma 3 dell’art. 6 in quanto non più conforme alle disposizioni comunitarie relative a modifiche che prevedono variazioni al documento unico.

**Titolo: art. 7 disciplinare****Descrizione**: 1. viene inserita la possibilità di utilizzare indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alla vigne;
2. nell’etichettatura e presentazione dei vini DOC Menfi è consentito di indicare il nome “Sicilia” quale unità geografica più ampia

**Motivazione**: a) si vuole caratterizzare maggiormente il vino con il riferimento all’azienda viticola, indicando in etichetta la provenienza esclusiva da determinate vigne, in conformità all’articolo 6 comma 8 del decreto legislativo 61/2010 ;b) l’utilizzo dell’indicazione del nome geografico più ampio ”Sicilia” permette di dare maggiori informazioni al consumatore sulla collocazione geografica della Doc Menfi, ai sensi del decreto legislativo 61/2010 e del Reg.1308/2013art. 120, par. 1, lett. g). Titolo: art. 8 disciplinare**Descrizione:** -consentiti tutti i volumi fino a 3 litri-consentito l’utilizzo anche di contenitori con diverse capacità e di diversa struttura e materiali ( tipo bag and box) -previsti tutti i sistemi di chiusura consentiti dalla normativa con la sola esclusione del tappo a corona. **Motivazione:** Si vuole di consentire ai produttori maggiore libertà circa l’utilizzo dei contenitori e dei sistemi di chiusura, anche innovativi, di avere più possibilità di risposta alle esigenze dei consumatori, di migliorare pertanto le opportunità di commercializzazione e collocazione dei prodotti della DOC nei diversi mercati sia comunitari che internazionali .Titolo: art. 9 legame con l’ambiente**Descrizione:**Sono state effettuate delle precisazioni ed integrazioni nell’ambito dei paragrafi A), B) e C)**Motivazione:**In conseguenza alle modifiche apportate al disciplinare, è stato modificato il presente articolo soprattutto relativamente all’ampliamento della zona delimitata ed all’introduzione delle nuove tipologie di prodotti.A) Il legame con la zona geografica delimitata della denominazione è dato dall’interazione tra i diversi sistemi di paesaggio e di terreni (pianure alluvionali, terrazzi marini, versanti e colline argillose e calcari marnosi), tipici del territorio e dal clima tipicamente mediterraneo caratterizzato da precipitazioni concentrate nel periodo autunno-vernino e da estati calde e siccitose adeguatamente ventilate e soleggiate.  B) Le peculiari caratteristiche dei vini “Menfi”, nelle varie tipologie, sono l’espressione della forte interazione del clima, tipicamente mediterraneo, del suolo e dei vitigni coltivati. Detta interazione permette di ottenere nella zona di produzione delimitata dei vini che si distinguono dai vini prodotti negli altri territori. In particolare, i vini prodotti, nelle diverse tipologie previste nel disciplinare, sono così caratterizzati:**Categoria Vino(1):****-**  i vini bianchi e rossi d’annata, da aromi floreali e fruttati e con una giusta sapidità al palato;  - i vini riserva e superiore da una maggiore concentrazione e struttura e da aromi secondari; - i vini rosati sono invece particolarmente apprezzati per le loro caratteristiche di freschezza e sapidità, date dal particolare microclima marino. Essi si abbinano tradizionalmente ai piatti della cucina tipica siciliana, nonché ai formaggi (DOP Vastedda della Valle del Belìce, DOP Pecorino Siciliano ecc.) ed al pescato locale (sarde, acciughe ed altro pesce azzurro).**Categoria Vino Spumante(4):** da una giusta acidità e freschezza con note fresche e aromatiche che si combina perfettamente con la gastronomia tipica Siciliana, ed i prodotti tipici locali (carciofo spinoso di Menfi, Dop Vastedda della Valle del Belìce, Dop Olive Nocellara del Belìce, pesce azzurro, melone giallo ecc.);**Categoria Vino ottenuto da uve appassite (15):**  nel caso dei vini da uve appassite bianchi e rossi, anche nel tipo dolce, risultano 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 ecc) e quella locale (nucatoli, minni di virgini, biscotti secchi ecc.);C) 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’ammodernamento 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. |
| Dichiarazione di conformità dello Stato membro | Si dichiara che la domanda di protezione della DOP “Menfi” e l’annesso disciplinare di produzione sono conformi alle disposizioni previste dal Regolamento UE n. 1308/2013, parte II, titolo II, capo I, sezione 2, sottosezione 2 (ai sensi dell’art. 96 dello stesso regolamento). |

**Contatti**

Estremi del richiedente (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

|  |  |
| --- | --- |
| Nome e titolo del richiedente | Associazione Vitivinicoltori della DOC Menfi |
| Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche) | Associazione di vitivinicoltori senza scopo di lucro |
| Nazionalità | Italia |
| Numero civico | 68 |
| Via | Gianturco |
| Codice postale | 93013 |
| Località | Menfi |
| Paese | Italia |
| Telefono | +39-092577111 |
| Fax |  |
| e-mail | Assviniviticoltoridelladocmenfi@pec.vivolacampagna.netsegreteria@settesoli.it |

Estremi dell’intermediario (indicazione obbligatoria)

|  |  |
| --- | --- |
| Nome dell’intermediario | Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali |
| Numero civico | 20 |
| Via | XX Settembre |
| Codice postale | 00187 |
| Località | Roma |
| Paese | Italia |
| Telefono | +39 0646656030; 06 46656331 |
| Fax |  |
| e-mail | l.lauro@politicheagricole.it; l.tarmati@politicheagricole.it; SAQ9@politicheagricole.it; m.cocino@politicheagricole.it |

Estremi della parte interessata (indicazione facoltativa: per es. estremi della Regione, ecc., questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

|  |  |
| --- | --- |
| Nome e titolo della parte interessata | Assessorato Regionale dell’Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea – Dipartimento Agricoltura – Area 5 – UO A5.02 |
| Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche) | Regione |
| Nazionalità | Italia |
| Giustificazione dell’interesse della parte interessata |  |
| Numero civico | 2771 |
| Via | Viale Regione Siciliana |
| Codice postale | 90145 |
| Località | Palermo |
| Paese | Italia |
| Telefono | +39-0917076261; +39-0917076264 |
| Fax | +39-0917076016 |
| e-mail | agri.tutelaprodotti@regione.sicilia.itagri.areamarketingterritoriale@regione.sicilia.it |

Informazioni sulle autorità di controllo competenti (indicazione obbligatoria)

|  |  |
| --- | --- |
| Nome dell’autorità di controllo competente | ICQRF – Dipartimento dell’ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari |
| Numero civico | 42 |
| Via | Quintino Sella |
| Codice postale | 00187 |
| Località | Roma |
| Paese | Italia |
| Telefono | +39-064883043; +39-064886616; +39-064886623 |
| Fax |  |
| e-mail | vicosegreteria@politicheagricole.it |

Informazioni sugli organismi di controllo (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

|  |  |
| --- | --- |
| Nome dell’organismo di controllo | Istituto Regionale ~~del vino e dell’olio~~Vini e Oli |
| Tipo di organismo di controllo | Pubblico |
| Numero civico | 66 |
| Via | Libertà |
| Codice postale | 90143 |
| Località | Palermo |
| Paese | Italia |
| Telefono | +39-0916278111 |
| Fax | +39-091347870 |
| e-mail | irvv@vitevino.it |

**Menzioni tradizionali** (indicazione obbligatoria)

**Punto a)**

|  |
| --- |
| Denominazione di origine controllata (D.O.C.) |

**Punto b)**

|  |
| --- |
| RiservaPassitoSuperioreVino PassitoVendemmia Tardiva |

**Zona NUTS** (indicazione facoltativa)

|  |
| --- |
| ITG14 AgrigentoITG11 TrapaniITG1 SiciliaIT ITALIA |

**Vitigni secondari** (indicazione obbligatoria se presenti)

|  |  |
| --- | --- |
| Vitigni secondari della base ampelografica  | Vitigni 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. |

**Documentazione**

Disciplinare del prodotto (allegato obbligatorio)

|  |
| --- |
| DOC Menfi.doc |

Prova della protezione nel paese d’origine (allegato obbligatorio)

|  |  |
| --- | --- |
| Base giuridica  | DM 18.08.1995 riconoscimento |

Altri documenti (allegato facoltativo)

|  |  |
| --- | --- |
| Descrizione  |  |

Mappa della zona delimitata (allegato facoltativo)

|  |  |
| --- | --- |
| Descrizione  |  |

Nota per la Commissione europea (allegato facoltativo)

|  |  |
| --- | --- |
| Descrizione  | Nota Mipaaf n. 72564 del 30.09.2016 di riscontro alle osservazioni della Commissione notificate con nota UE-REF Ares(2016)2861797  |

**Link al disciplinare del prodotto** (indicazione obbligatoria)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Link  |  Per il disciplinare allegato al Provvedimento del 19 settembre2014 : <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625> Per il disciplinare di cui alle risposte alla notifiche della Commissione UE anno 2016:<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/9649>

|  |
| --- |
| (Sezione risposte alle notifiche della CommUE)  |

 |