



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
EX PQA IV

Prot. 69862 del 19/09/2014

Provvedimento 19 settembre 2014 concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini “Menfi” e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa richiesta, e trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta.

IL DIRETTORE GENERALE

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino);

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il DM 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

VISTO il D.M. 18 agosto 1995 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 233 del 5 ottobre 1995, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata “Menfi, ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione nonché le successive modifiche;

VISTO il DM 30 novembre 2011 concernente l’approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all’articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l’approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell’inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP “Menfi”;

VISTA la domanda datata 18 agosto 2013, presentata per il tramite della Regione Siciliana dall’Associazione dei Vinivicoltori della DOC Menfi, con sede in via Gianturco,68 – Menfi (AG), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini “Menfi”, nel rispetto della procedura di cui all’art. 10 del citato DM 7 novembre 2012;

ATTESO che la richiesta di modifica in questione è stata esaminata, nell’ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato DM 7 novembre 2012, articolo 10, comma 1, conformemente alle disposizioni di cui all’articolo 118 *octodecies*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e, in particolare:

- è stato acquisito, ai sensi dell’art. 7, comma 5, del citato DM 7 novembre 2012, il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all’art. 16 del Decreto legislativo n. 61/2010, espresso nella riunione del 12 giugno 2014 sulla predetta proposta di modifica del disciplinare di produzione;
- la citata proposta di modifica del disciplinare, ai sensi dell’art. 8 del citato DM 7 novembre 2012, è stata pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 161 del 14 luglio 2014;
- entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione, non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

RITENUTO che è stata conclusa con esito positivo, nei termini sopra specificati, la procedura nazionale preliminare relativa all’esame della richiesta di modifica del disciplinare in questione e che la stessa richiesta risulta conforme alle condizioni stabilite nella parte II, titolo II, capo I, sezione 2 del Regolamento (UE) n. 1308/2013, e che pertanto sussistono i requisiti per procedere alla pubblicazione della proposta di modifica del documento unico e del disciplinare di produzione della DOP dei vini “Menfi”, nonché per trasmettere alla Commissione UE la richiesta di modifica in questione;

DISPONE

ai sensi dell’articolo 9 del DM 7 novembre 2012 richiamato in premessa:

- 1) la pubblicazione sul sito internet del Ministero dell’allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini “Menfi”, da ultimo consolidato con il DM 30 novembre 2011 richiamato in premessa, e della relativa modifica al documento unico;
- 2) la trasmissione alla Commissione UE della richiesta di modifica in questione e della relativa documentazione, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell’articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n.607/2009.

Roma, 19/09/2014

IL DIRETTORE GENERALE
f.to Emilio Gatto

**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” ~~con le eventuali menzioni della sottozona <<“Feudo dei Fiori”>> per i vini bianchi e della sottozona <<“Bonera”>> per i vini rossi~~, è riservata ai 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 detto 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, Inzolia o Ansonica, Sauvignon b. da soli o congiuntamente per il 100%;~~

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

~~Chardonnay, Inzolia 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 Furanello 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 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.

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 i 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 | 10,50 |
| 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, 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 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:

| <u>Prod.max</u> | <u>Resa uva/vino (%)</u> | <u>vino (hl/ha)</u> |
|---------------------------------|--------------------------|---------------------|
| <u>Bianco</u> | <u>70</u> | <u>84</u> |
| <u>Bianco Vendemmia Tardiva</u> | <u>60</u> | <u>48</u> |
| <u>Bianco Superiore</u> | <u>70</u> | <u>70</u> |
| <u>Bianco passito</u> | <u>50</u> | <u>40</u> |
| <u>Rosso, anche riserva</u> | <u>70</u> | <u>84</u> |
| <u>Rosso passito</u> | <u>50</u> | <u>40</u> |
| <u>Rosato</u> | <u>70</u> | <u>84</u> |
| <u>Spumante bianco</u> | <u>70</u> | <u>84</u> |
| <u>Spumante rosato</u> | <u>70</u> | <u>84</u> |
| <u>Inzolia</u> | <u>70</u> | <u>84</u> |
| <u>Grillo</u> | <u>70</u> | <u>84</u> |
| <u>Chardonnay</u> | <u>70</u> | <u>77</u> |
| <u>Chardonnay superiore</u> | <u>70</u> | <u>66,5</u> |
| <u>Chardonnay Spumante</u> | <u>70</u> | <u>77</u> |
| <u>Catarratto</u> | <u>70</u> | <u>84</u> |
| <u>Catarratto superiore</u> | <u>70</u> | <u>70</u> |
| <u>Grecanico</u> | <u>70</u> | <u>84</u> |
| <u>Grecanico superiore</u> | <u>70</u> | <u>70</u> |
| <u>Grecanico Spumante</u> | <u>70</u> | <u>84</u> |
| <u>Fiano</u> | <u>70</u> | <u>70</u> |
| <u>Fiano superiore</u> | <u>70</u> | <u>63</u> |
| <u>Damaschino</u> | <u>70</u> | <u>84</u> |

| | | |
|------------------------------------|----|----|
| 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:

<<“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: 12,0% 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 demisecc;
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.

Presentazione e designazione Etichettatura e presentazione

~~1. Nella presentazione e designazione dei vini a~~ Alla 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.

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

~~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 comuni di Menfi, 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, areazione 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 l'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 sestri 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. Così come tradizionali sono 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.

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.

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 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.

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 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 di modifica del documento unico riepilogativo (fascicolo tecnico) del disciplinare di produzione della DOP dei vini “MENFI”, approvato con il D.M. 30 novembre 2011.

DOCUMENTO UNICO

Denominazione e tipo

| | |
|--------------------------------|---|
| 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 anche superiore, Inzolia, Grillo, Chardonnay anche superiore, Catarratto anche superiore, Grecanico anche 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% vol Estratto 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 g/l |
| Acidità volatile massima (meq/l) | |

| | |
|---|--|
| Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l) | |
|---|--|

| | |
|--|--|
| Titolo - Nome del prodotto | “Menfi” Bianco Vendemmia Tardiva, Bianco passito. |
| Breve descrizione <u>testuale</u> | Colore: giallo da paglierino a dorato; odore: caratteristico, delicato, persistente; sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,00% vol Estratto 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 g/l |
| 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 descrizione <u>testuale</u> | 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 Estratto 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 g/l |
| 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 descrizione 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% vol Estratto 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 g/l |
| Acidità volatile massima (meq/l) | |
| Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l) | |

| | |
|--|--|
| Titolo - Nome del prodotto | “Menfi” Rosso passito |
| Breve descrizione 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 16,00% vol Estratto non riduttore minimo 28,0 g/l. |
| Caratteristiche analitiche generali | |
| Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol) | |
| Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo | 11,00% vol |

| | |
|---|---------|
| (% vol) | |
| Acidità totale minima (g/l) | 4,0 g/l |
| 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 descrizione testuale | Colore: rosa più o meno intenso; odore: fine, elegante, delicato, caratteristico; sapore: secco, armonico, equilibrato. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50% vol Estratto 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 g/l |
| Acidità volatile massima (meq/l) | |
| Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l) | |

| | |
|--|---|
| Titolo - Nome del prodotto | “Menfi” Rosato Spumante |
| Breve descrizione testuale | Spuma: fine, persistente; Colore: rosato più o meno intenso; odore: caratteristico, delicato; sapore: fresco, armonico, da extrabrut a demisecc. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50% vol Estratto 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 g/l |
| Acidità volatile massima (meq/l) | |

| | |
|---|--|
| Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l) | |
|---|--|

Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche essenziali (indicazione facoltativa)

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

Rese massime (indicazione obbligatoria)

| | |
|----------------------------|--|
| Titolo - Nome del prodotto | Menfi Bianco, Rosso, 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 | |
| | Resa uva: 12.000 kg/ha Resa vino: 84 hl/ha |
| | |

| | |
|----------------------------|---|
| Titolo - Nome del prodotto | Menfi Chardonnay anche Spumante, Sauvignon, Pinot Grigio, Moscato Bianco anche Spumante, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Pinot Nero anche rosato |
| Resa massima | |
| | Resa uva: 11.000 kg/ha Resa vino: 77 hl/ha |
| | |

| | |
|----------------------------|---|
| Titolo - Nome del prodotto | Menfi Catarratto Superiore, Grecanico Superiore, Fiano. |
| Resa massima | |
| | Resa uva: 10.000 kg/ha Resa vino: 70 hl/ha |
| | |

| | |
|----------------------------|--|
| Titolo - Nome del prodotto | Menfi Chardonnay Superiore |
| Resa massima | |
| | Resa uva: 9.500 kg/ha Resa vino: 66,5 hl/ha |
| | |

| | |
|----------------------------|--|
| Titolo - Nome del prodotto | Menfi Fiano Superiore |
| Resa massima | |
| | Resa uva: 9.000 kg/ha Resa vino: 63 hl/ha |
| | |

| | |
|----------------------------|---------------------------------|
| Titolo - Nome del prodotto | Menfi Bianco Vendemmia Tardiva. |
|----------------------------|---------------------------------|

| | |
|--------------|--|
| Resa massima | |
| | Resa uva: 8.000 kg/ha Resa vino: 48 hl/ha |

| | |
|----------------------------|--|
| Titolo - Nome del prodotto | Menfi Bianco Passito, Rosso Passito. |
| Resa massima | |
| | Resa uva: 8.000 kg/ha Resa vino: 40 hl/ha |

Zona delimitata (indicazione obbligatoria)

| | |
|---|---|
| Breve descrizione della zona delimitata | La zona di produzione ricade nella Regione Sicilia e comprende, in provincia di Agrigento, tutto il territorio amministrativo del comune di Menfi e parte del territorio amministrativo dei comuni di Sciacca e Sambuca di Sicilia; in provincia di Trapani, parte del territorio amministrativo del comune di Castelvetro. |
|---|---|

Vitigni principali (indicazione obbligatoria)

| | |
|---|--|
| Vitigni principali della base ampelografica | Inzolia Catarratto bianco lucido Catarratto bianco comune Grillo Grecanico Chardonnay 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 |
|---|--|

Descrizione del legame/dei legami

| | |
|----------------------------|--|
| Titolo - Nome del prodotto | Menfi |
| Breve descrizione | Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Menfi" è comprovato dall'interazione tra le peculiarità ambientali (giacitura pianeggiante, tessitura e struttura chimico-fisica dei terreni, clima mite, ambiente ventilato), la tradizione storica e fattori umani (vitigni, forme di allevamento, sesti d'impianto e sistemi di potatura tradizionali), le pratiche relative all'elaborazione dei vini (invecchiamento di almeno due anni per la tipologia riserva, vinificazione ed affinamento della tipologia vendemmia tardiva) consolidate in zona e la capacità tecnica degli imprenditori che permettono di ottenere le specifiche qualità delle tipologie dei vini DOC in questione. |

Ulteriori condizioni essenziali (indicazione facoltativa)

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

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni generali (indicazione obbligatoria)

| | |
|--|---|
| Termine/i equivalente/i | |
| Denominazione tradizionalmente usata | |
| Tipo di modifica | Modifica al disciplinare di produzione che comporta più modifiche del documento unico di cui all'articolo 94 comma 1 lettera d) del Reg. (UE) 1308/2013 |
| Ragioni della modifica | Modifica (articolo 118 octodecies, paragrafo 2, prima frase, del regolamento (CE) n. 1234/2007) |
| Dichiarazione di conformità dello Stato membro | Lo Stato membro dichiara che la domanda presentata dal richiedente per la DOP "Menfi" soddisfa le condizioni di cui al Reg. (UE) n. 1308/2013 |

Contatti

Estremi del richiedente (indicazione obbligatoria)

| | |
|---|--|
| Nome e titolo del richiedente | Associazione Viniviticoltori della DOC Menfi |
| Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche) | Associazione di viniviticoltori 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.net segreteria@settesoli.it |

Estremi dell'intermediario (indicazione obbligatoria - sezione riservata al Ministero)

| | |
|-------------------------|--|
| 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@mpaaf.gov.it ; l.tarmati@mpaaf.gov.it ; SAQ9@mpaaf.gov.it ; m.cocino@mpaaf.gov.it ; |

Estremi della parte interessata (indicazione facoltativa)

| | |
|---|--|
| Nome e titolo della parte interessata | Assessorato Regionale dell'Agricoltura dello Sviluppo Rurale e delle Pesca Mediterranea – Dipartimento Regionale dell'Agricoltura ex Dipartimento Regionale degli Interventi Strutturali per l'Agricoltura – Servizio IV – Unità Operativa n. 36 |
| Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche) | Regione |
| Nazionalità | Italia |
| Giustificazione dell'interesse della parte interessata | 2771 |
| Numero civico | Viale Regione Siciliana |

| | |
|----------------|---|
| Via | 90145 |
| Codice postale | Palermo |
| Località | Italia |
| Paese | +39.0917076261; +39.0917076156 |
| Telefono | +39.0917076016 |
| Fax | agri1.tutelaprodotti@regione.sicilia.it; |
| e-mail | agri1.serviziopromozione@regione.sicilia.it |

Informazioni sulle autorità di controllo competenti (indicazione facoltativa)

| | |
|--|---|
| 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@mpaaf.gov.it |

Informazioni sugli organismi di controllo (indicazione facoltativa)

| | |
|----------------------------------|---|
| Nome dell'organismo di controllo | Istituto regionale del vino e dell'olio |
| Tipo di organismo di controllo | |
| Numero civico | 66 |
| Via | Libertà |
| Codice postale | 90143 |
| Località | Palermo |
| Paese | Italia |
| Telefono | +39-091 6278111 |
| Fax | +039-091 347870 |
| e-mail | irvv@vitevino.it |

Menzioni tradizionali (indicazione obbligatoria)

Punto a)

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

Punto b)

| |
|--|
| Riserva Passito Superiore Vino Passito Vendemmia Tardiva |
|--|

Zona NUTS (indicazione obbligatoria)

| |
|---|
| ITG14 Agrigento ITG11 Trapani ITG1 Sicilia IT ITALIA |
|---|

Vitigni secondari (indicazione obbligatoria)

| | |
|--|--|
| 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

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

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

| | |
|----------------|---|
| Base giuridica | DM 18.8.1995 riconoscimento |
| Base giuridica | DM 30.11.2011 approvazione disciplinari consolidati |
| Base giuridica | |

Altri documenti (allegato facoltativo)

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

| Mappa della zona delimitata

| | |
|-------------|---------------------|
| Descrizione | Mappa-Vedi allegato |
|-------------|---------------------|

Nota per la Commissione europea)

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

Link al disciplinare del prodotto

| | |
|------|---|
| Link | http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625 |
|------|---|