

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Menfi" (14A05281)

(GU n.161 del 14-7-2014)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi del decreto Ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Reg. (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Esaminata la documentata domanda presentata dall'Associazione dei Viniviticoltori della Doc Menfi, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di origine controllata "Menfi", nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il parere favorevole della Regione Siciliana sulla citata proposta di modifica del disciplinare di produzione;

Acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP ed 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;

Provvede, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di origine controllata "Menfi".

Le eventuali istanze e controdeduzioni alla suddetta proposta di modifica del disciplinare di produzione, in regola con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 "Disciplina dell'imposta di bollo" e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Ufficio PQA IV - via XX Settembre, 20 - 00187 Roma - entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della predetta proposta.

Allegato

PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «MENFI»

Art. 1.

Denominazione e vini

1. La Denominazione di origine controllata "Menfi" e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

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" e' altresì riservata ai vini designati con la specificazione di massimo due vitigni a bacca di colore analogo tra quelli previsti al comma precedente.

Art. 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:

Bianco, anche nella tipologia vendemmia tardiva, passito e superiore;

Inzolia, Catarratto, Grillo, Grecanico, Chardonnay, 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, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia;

Menfi Rosso, Rosso Riserva, Rosato e Passito;

Nero d'Avola, Perricone, Syrah, Merlot Nerello Mascalese, Cabernet Sauvignon, 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.

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.

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.

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.

La denominazione di origine controllata "Menfi" con la specificazione di due vitigni a bacca di colore analogo compresi fra quelli di cui all'art. 1, comma 1, e' 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.

Art. 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 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.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

1.1. Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualita'.

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

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

2. Per i nuovi impianti e i reimpianti, sono ammesse esclusivamente le forme di allevamento a controspalliera o ad alberello ed eventuali varianti similari, con una densita' dei ceppi per ettaro non inferiore a 3.200.

3. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' ammessa 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)	New 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	10,50
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	10,50
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 1212	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'art. 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.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, laddove previsto, l'affinamento e le operazioni di imbottigliamento, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3. Inoltre e' consentito, ai sensi dell'art. 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 art. 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. E' 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	70
Chardonnay Spumante	70	77
Catarratto	70	84
Catarratto superiore	70	76

Grecanico	70	84
Grecanico superiore	70	76
Grecanico Spumante	70	84
Fiano	70	70
Fiano superiore	70	63
Damaschino	70	84
Viognier	70	84
Sauvignon	70	77
Pinot Grigio	70	77
Vermentino	70	84
Chenin Blanc	70	84
Chenin Blanc Spumante	70	84
Moscato Bianco	70	77
Moscato Bianco Spumante	70	77
Nero d'Avola (anche riserva e Rosato)	70	84
Perricone (anche riserva e Rosato)	70	84
Frappato (anche in versione Rosato)	70	84
Nerello Mascalese (anche in versione Rosato)	70	84
Cabernet franc (anche in versione Rosato)	70	77
Merlot (anche in versione Rosato)	70	84
Cabernet Sauvignon (anche in versione Rosato)	70	77
Syrah (anche riservae Rosato)	70	84
Pinot Nero (anche in versione Rosato)	70	77
Alicante Bouchet (anche in versione Rosato)	70	84
Alicante (anche in versione Rosato)	70	84
Petit Verdot (anche in versione Rosato)	70	84
Aglianico (anche in		

versione Rosato)	70		84	
+-----+-----+-----+-----+				

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, puo' 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 puo' 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.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

1.1. I vini a Denominazione di origine Controllata "MENFI" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Bianco:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
 odore: fine, elegante;
 sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
 acidita' totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Bianco Superiore:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
 odore: fine, elegante;
 sapore: secco, equilibrato, caratteristico;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
 acidita' totale minima: 4,5 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 18,00 g/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;
 acidita' 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;;
 acidita' totale minima: 4,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 28,00 g/l.

Bianco Spumante:

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

Rosso anche riserva:

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

odore: gradevole, fine;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidita' 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;
acidita' totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28,00g/l.

Rosato:

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

Rosato Spumante:

spuma: fine, persistente;
colore: rosato piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: fresco, armonico, da extrabrut a demisec;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Inzolia:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: delicato, gradevole;
sapore: asciutto, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Grillo:

colore: giallo paglierino, piu' o meno intenso;
odore: elegante, fine;
sapore: asciutto, armonico, pieno, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Chardonnay anche superiore:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico, fruttato;
sapore: secco, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
12,00% vol. per il superiore;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Chardonnay Spumante:

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

Catarratto anche superiore:

colore: giallo paglierino piu' 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;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Grecanico anche superiore:

colore: giallo paglierino piu' 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;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Grecanico Spumante:

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

Fiano anche superiore:

colore: giallo paglierino piu' 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;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Damaschino:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: asciutto, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Viognier:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: secco, armonico, pieno, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' 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.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

Pinot Grigio:

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

Chenin Blanc Spumante:

spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da extrabrut a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' 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.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

Moscato Bianco Spumante:

spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da extrabrut a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' 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;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Nero d'Avola Rosato:

colore: rosa piu' o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' 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.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Perricone Rosato:

colore: rosa piu' o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' 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.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Frappato Rosato:

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

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

Nereello Mascalese:

colore: rosso rubino tenue;
odore: delicato, caratteristico, floreale, fine;
sapore: secco, armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Nereello Mascalese Rosato:

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

Cabernet franc:

colore: rosso rubino, piu' o meno intenso;
odore: intenso, fruttato, con note vegetali;
sapore: asciutto, caratteristico, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Cabernet franc Rosato:

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

Merlot:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: intenso, fruttato;
sapore: secco, caratteristico, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Merlot Rosato:

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

Cabernet sauvignon:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: asciutto, caratteristico, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Cabernet sauvignon Rosato:

colore: rosa piu' o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' 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.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Syrah Rosato:

colore: rosa piu' o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' 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.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Pinot Nero Rosato:

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

Alicante Bouchet:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Alicante Bouchet Rosato:

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

Alicante:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Alicante Rosato:

colore: rosa piu' o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' 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.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Aglianico Rosato:

colore: rosa piu' o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' 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.;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Petit Verdot Rosato:

colore: rosa piu' o meno intenso,
odore: delicato, caratteristico;

sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidita' 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 varieta', si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietaliali e, in particolare, alla varieta' presente in maggiore quantita'.

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

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

Art. 7.

Etichettatura e presentazione

1. Alla denominazione di origine controllata "Menfi" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato" e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

2. E' consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle vigne dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino cosi' qualificato e' stato ottenuto, alle condizioni di cui all'art. 6, comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

3. Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1, e' consentito l'uso della denominazione Sicilia quale unita' geografica piu' ampia, ai sensi dell'art. 4, comma 6, del D.Lgs. n. 61/2010 e dell'art. 7, comma 4 del disciplinare di produzione della DOC "Sicilia".

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

Art. 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 capacita' massima di 18 litri.

2. Per i vini a Denominazione di origine controllata "MENFI", a esclusione della tipologia riserva, vendemmia tardiva, superiore, passito, spumante e con menzione vigna, e' 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.

Art. 9.

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata comprende tutto il territorio amministrativo del Comune di Menfi, parte dei territori amministrativi dei Comuni di Sciacca e Sambuca di Sicilia in provincia di Agrigento e parte del territorio amministrativo del Comune di 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 fertilita', 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 - inverno.

La giacitura e' prevalentemente pianeggiante, mentre quella collinare rappresenta il 30% circa del territorio della D.O.C. Menfi.

2) Fattori umani rilevanti per il legame.

Il vino "Menfi bianco" e' prodotto da gran tempo nei comuni di Menfi, Sambuca di Sicilia, Sciacca e Castelvetrano, di antica civiltà vinicola.

Nell'antichità all'interno dell'attuale territorio di Menfi sorgeva l'antica Inycum nota produttrice di vini, la cui "eccellenza" e' attestata da Stefano Bisantino che rimarca l'importanza vitivinicola della zona.

La vocazione colturale della vite, unitamente a quella dell'ulivo, esistente 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, testimoniano l'esistenza di numerosissime realtà agricole del periodo greco-selinuntino (VI sec. A.C.), a seguito del 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 e Porto Palo di Menfi 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 Medioevo 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 e' maggiore. Di tale interesse ne hanno anche giovato i comuni limitrofi, dove la viticoltura si e' 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 di 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 le innovazioni della compagine varietale, che hanno permesso la produzione di nuove tipologie di vino che ben si sono adattati alla natura dei suoli, come sopra descritta. L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, e' 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 sestii 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, 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 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 tipicizzazione 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 Menfi 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 e caldo-asciutto per almeno 5 mesi all'anno (maggio-settembre) con concentrazione delle piogge nei mesi autunnali ed invernali sono tutte caratteristiche che si coniugano con la 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 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 agli articoli 5 e 6 del disciplinare.

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo della struttura di controllo: "Istituto Regionale del Vino e dell'Olio" - via Liberta' n. 66 - 90143 Palermo.
Telefono 091 6278111 - Fax 091 347870; e-mail: irvv@pec.istitutoregionalevitevinosicilia.it

"L'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio" e' l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art.13 del decreto legislativo n. 61/2010) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 25, paragrafo 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOC, mediante una metodologia dei controlli sistematica, nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 25, paragrafo 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica e' espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 14 giugno 2012, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 150 del 29.06.2012.