# Domanda di una nuova modifica

## I. NOME/I DA REGISTRARE

Contea di Sclafani (it)

## II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

| | |
|---|---|
| *Nome e titolo del richiedente:* | Consorzio di Tutela dei vini DOC Contea di Sclafani |
| *Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):* | Consorzio di Tutela |
| *Nazionalità:* | Italia |
| *Indirizzo:* | 401 Viale Regione Siciliana<br>90129 Palermo<br>Italia |
| *Telefono:* | +39.0916459711 |
| *Fax:* | +390917426703 |
| *e-mail:* | g.tasca@tascadalmerita.it |

## III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

| | |
|---|---|
| *Stato:* | Allegato |
| *Nome del documento:* | DOC Contea di Sclafani - Modificato con DM 13.02.2013.doc |

## IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

| | |
|---|---|
| *Base giuridica:* | DM 21.08.1996 |
| *Base giuridica:* | DM 30.11.2011 |
| *Base giuridica:* | DM 13.02.2013 |

# V. DOCUMENTO UNICO

| | |
|---|---|
| *Nome/i da registrare* | Contea di Sclafani (it) |
| *Termine/i equivalente/i:* | |
| *Denominazione tradizionalmente usata:* | No |
| *Tipo di modifica:* | Nessuna modifica del documento unico (articolo 118 octodecies, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007) |
| *La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:* | |
| *Tipo di indicazione geografica:* | DOP - Denominazione di origine protetta |

## *1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI*

| |
|---|
| 1. Vino |
| 4. Vino spumante |
| 5. Vino spumante di qualità |

## *2. DESCRIZIONE DEI VINI:*

| |
|---|
| |

## *3. MENZIONI TRADIZIONALI*

### a. Punto a)

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

### b. Punto b)

| |
|---|
| Novello |
| Vendemmia Tardiva |

## *4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE*

### a. Pratiche enologiche

b. Rese massime:

## *5. ZONA DELIMITATA*

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Contea di Sclafani» devono provenire da vigneti coltivati all'interno della zona appresso indicata:
provincia di Palermo: l'intero territorio amministrativo dei comuni di Valledolmo, Caltavuturo, Alia e Sclafani Bagni; parte del territorio dei comuni di Petralia Sottana, Castellana Sicula, Castronovo di Sicilia, Cerda, Aliminusa, Montemmagiore Belsito e Polizzi Generosa;
provincia di Caltanissetta: l'intero territorio amministrativo dei comuni di Vallelunga Pratameno e Villalba;
provincia di Agrigento: parte del territorio del comune di Cammarata.
Tale zona è così delimitata:
partendo dal km. 14 + 800 della s.s. n. 120 si percorre la stessa fino al bivio Cerda – Aliminusa dove si imbocca la s.p. n. 7 al km. 0 +000 e la si percorre fino al km. 17+750; da qui si segue il confine del territorio del comune di Alia verso ovest, fino a quando questo incrocia il confine del territorio del comune di Castronuovo di Sicilia; si segue quest'ultimo verso sud – ovest sino ad incrociare la s. s. n. 189 al km. 4+700; si percorre la suddetta statale fino al km. 14+600 dove si prosegue in direzione sud lungo il Fiume Platani sino ad incontrare il Vallone Crasto Venturo; si segue il suddetto vallone verso sud – est sino a dove incrocia la s. p. n. 39 (ex consortile Soria – Casalicchio) al km. 5+900; percorrendo questa strada sino al km. 0+000 ci si immette sulla strada provinciale n. 25 (Tumarrano – Mussomeli) e la si percorre in direzione sud per km. 9,0 sino a dove si incrocia il confine del territorio del comune di Cammarata; seguendo questo in direzione est ci si congiunge con il confine del territorio del comune di Villalba; esso lo si percorre in direzione est fino al confine del territorio del comune di Petralia Sottana; si segue questo confine in direzione est e poi nord – est sino ad incontrare la s.p. n. 72 (Ciolino) a Portella dell'Inferno e percorrendola per circa 2,7 km. In direzione nord si arriva a Portella del Morto, qui si riprende a seguire il confine del territorio del comune di Petralia Sottana in direzione nord fino al Vallone San Giorgio, che sempre in direzione nord si segue sino ad incontrare la s.s. n. 120 al km. 48+200. Percorrendo la suddetta strada statale al km. 48+400 si incontra il confine del territorio di Polizzi Generosa che si segue in direzione nord – ovest fino al Rio San Filippo; percorrendo il suddetto rio, sempre in direzione nord – ovest si incrocia il

| |
|---|
| confine del territorio del comune di Caltavuturo. Seguendo questo confine verso nord – ovest si incontra il confine del territorio del comune di Sclafani Bagni che si percorre sino ad incrociare il confine del territorio del comune di Cerda; da qui proseguendo verso nord – ovest si incrocia la s.s. n. 120 al km. 14+800. |

### a. Zona NUTS

| | |
|---|---|
| ITG15 | Caltanissetta |
| ITG14 | Agrigento |
| ITG12 | Palermo |
| ITG1 | Sicilia |
| ITG | ISOLE |
| IT | ITALIA |

### b. Mappe della zona delimitata

| | |
|---|---|
| *Numero di mappe allegate* | 0 |

## *6. UVE DA VINO*

### a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

| |
|---|
| PROSECCO B. |
| PINOT NERO N. |
| PINOT GRIGIO G. |
| PINOT BIANCO B. |
| PETIT VERDOT N. |
| Nerello Cappuccio |
| MULLER THURGAU B. |
| MOSCATO GIALLO |
| MOSCATO BIANCO B. |
| MONTEPULCIANO N. |
| MERLOT N. |
| MANZONI BIANCO B. |
| GRILLO |
| Gaglioppo |
| FIANO B. |
| CILIEGIOLO N. |
| Chardonnay |

| |
|---|
| CATARRATTO BIANCO LUCIDO |
| CATARRATTO BIANCO COMUNE |
| Carignano N. |
| CABERNET SAUVIGNON N. |
| CABERNET FRANC N. |
| BARBERA N. |
| ANCELLOTTA N. |
| ALICANTE N. |
| AGLIANICO |
| Vernaccia di S Gimignano b. |
| Vermentino b. |
| TREBBIANO TOSCANO |
| TRAMINER AROMATICO Rs. |
| TEMPRANILLO N. |
| SYRAH N. |
| SEMILLON B. |
| SAUVIGNON B. |
| SANGIOVESE N. |

## b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

| |
|---|
| Grecanico Dorato B |
| Nerello Mascalese N |
| Corinto Nero N |
| Viogner B |
| Ansonica B |
| Frappato N |
| Riesling B |
| Montonico Bianco B |
| Carricante B |
| Catanese Nero N |
| Calabrese N |
| Perricone N |
| Minnella Bianca B |
| Malbech N |
| Malvasia Bianca B |
| Tannat N |
| Malvasia di Lipari B |

| |
|---|
| Albanello B |
| Damaschino B |
| Zibibbo |
| Nocera N |
| Alicante Bouschet N |

c. Altre varietà

| |
|---|
| |

## *7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA*

## *8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI*

| |
|---|
| |

## *9. DOCUMENTAZIONE*

a. Altri documenti:

| *Descrizione:* |
|---|
| Allegato 3 - DM 2 novembre 2010 |
| *Descrizione:* |
| Allegato 2 - DLgs 61/2010 |
| *Descrizione:* |
| Allegato 1 - Vitigni Regione Sicilia |

# VI. ALTRE INFORMAZIONI

## *1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO*

| | |
|---|---|
| *Nome dell'intermediario* | Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali |
| *Indirizzo:* | 20 XX Settembre<br>00187 Roma<br>Italia |
| *Telefono:* | +39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029 |
| *Fax:* | +39-0646656133 |
| *e-mail:* | l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, SAQ9@mpaaf.gov.it |

## *2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA*

| |
|---|
| |

## *3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO*

| | |
|---|---|
| *Link:* | http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395 |

## *4. LINGUA DELLA DOMANDA:*

| |
|---|
| italiano |

*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
PQAI IV

**Prot. n.0036650 del 09/05/2017**

**Decreto concernente l'autorizzazione al Consorzio di Tutela del vino DOC Contea di Sclafani, con sede a Palermo, per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOC "Contea di Sclafani" o "Valledolmo-Contea di Sclafani", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 14 dicembre 2016.**

**IL DIRIGENTE**

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, in particolare, l'articolo 72, par. 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verifichino le condizioni di cui all'art. 38, par. 5, Regolamento CE n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'art. 96, par. 5 del Regolamento UE n. 1308/2013 ), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al par. 2 dell'art. 72 del medesimo Regolamento;

RITENUTO, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione della fase

di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla Commissione UE, conformemente alle disposizioni di cui al citato art. 96, par. 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione;

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;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata sulla G.U.R.I. n. 238 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il DM 7 novembre 2012, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 275 del 24 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 DM 23 dicembre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 4 del 7/01/2016,concernente aspetti procedurali per il rilascio ai soggetti interessati dell'autorizzazione per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del decreto 7 novembre 2012;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, par. 3, e dall'articolo 110 del citato Reg. (UE) n. 1308/2013, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Reg. (CE) n. 607/2009, ivi compresa la disposizione di cui al citato articolo 72;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e conseguentemente del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO, in particolare, l'articolo 2, comma 1, del citato Decreto ministeriale 23 dicembre 2015, ai sensi del quale l'autorizzazione per l'etichettatura transitoria di cui all'articolo 13 del DM 7 novembre 2012 è riferita ad un unico disciplinare, così come aggiornato con tutte le modifiche inserite nella relativa proposta trasmessa alla Commissione UE, escludendo la coesistenza con le disposizioni del preesistente disciplinare, e con il quale è stato previsto l'adeguamento delle situazioni pregresse, nel rispetto delle disposizioni procedurali di cui al richiamato articolo 13 del DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 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 "Contea di Sclafani";

VISTO il DM 07.03.2014, pubblicato sul citato sito internet del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOC;

VISTA la domanda presentata tramite la Regione Siciliana, dal Consorzio di Tutela Vino Doc Contea di Sclafani, con sede a Palermo, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini DOC "Contea di Sclafani" o "Valledolmo-Contea di Sclafani" nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato DM 7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 14 dicembre 2016, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOC dei vini "Contea di Sclafani" o "Valledolmo-Contea di Sclafani", del documento unico riepilogativo e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta datata 15 marzo 2017 presentata a questo Ministero, per il tramite della Regione Siciliana, dal citato Consorzio di Tutela Vino Doc Contea di Sclafani ai sensi dell'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del DM 7 novembre 2012, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOC "Contea di Sclafani" o "Valledolmo-Contea di Sclafani", relativamente ai prodotti ottenuti a decorrere dalla campagna vendemmiale 2017/2018 in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare;

VISTA in particolare la dichiarazione, contenuta nella citata richiesta del 15 marzo 2017, con la quale il Consorzio di tutela Vino Doc Contea di Sclafani esonera espressamente il Ministero e la competente Regione Siciliana da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di cui trattasi da parte della Commissione U.E;

VISTA la nota n. 14697 del 21 marzo 2017 con la quale la Regione Sicilia ha espresso parere favorevole all'accoglimento della richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea in questione, ai fini dell'intesa di cui all'art. 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012;

CONSIDERATO che la proposta di modifica al disciplinare in questione non comporta alcuna modifica alla struttura del piano dei controlli della DOC "Contea di Sclafani" a suo tempo approvato, con apposito decreto direttoriale della Direzione Generale per il riconoscimento degli organismi di controllo e certificazione e tutela del consumatore del dipartimento dell'ICQRF del Ministero, così come pubblicato sul sito internet del Ministero, e che, pertanto, ai fini della completezza documentale di cui al citato art. 13 del DM 7 novembre 2012, si fa riferimento al predetto piano dei controlli, fatto salvo che per l'applicazione delle disposizioni di etichettatura transitoria di cui trattasi i controlli devono verificare le condizioni di cui alla proposta di modifica del disciplinare allegata al presente decreto;

CONSIDERATO che la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura transitoria è risultata conforme alle disposizioni di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009, all'art. 13 del DM 7 novembre 2012 e al DM 23 dicembre 2015;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini DOC "Contea di Sclafani" o "Valledolmo-Contea di Sclafani" prodotti in conformità al disciplinare di produzione così come aggiornato alla luce delle modifiche inserite nella proposta di modifica di cui al richiamato provvedimento ministeriale 14 dicembre 2016, a decorrere dall'inizio della campagna vendemmiale 2017/2018;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale 2017 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica del 20 marzo 2017, in particolare l'articolo 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

DECRETA

Articolo 1

1. Ai sensi dell'art. 13 del DM 7 novembre 2012 e del DM 23 dicembre 2015 richiamati in premessa, è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a DOC "Contea di Sclafani" o "Valledolmo-Contea di Sclafani" ottenute in conformità all'allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 14 dicembre 2016 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo al Consorzio di Tutela del vino DOC Contea di Sclafani, con sede a Palermo, in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'art. 13 del richiamato DM 7 novembre 2012, e questo Ministero e la Regione Siciliana sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della DOC "Contea di Sclafani" o "Valledolmo-Contea di Sclafani" da parte della Commissione U.E.. Tale responsabilità resta in capo al citato Consorzio e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.

3. L'autorizzazione di cui al comma 1 è riferita all'unico disciplinare di produzione della DOC "Contea di Sclafani" o "Valledolmo-Contea di Sclafani" così come aggiornato con l'allegata proposta di modifica, ed è applicabile per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2017/2018, a decorrere dall'inizio della stessa campagna vendemmiale (1° agosto 2017).

4. L'elenco dei codici, previsto dall'articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato, in via transitoria, in relazione alle modifiche di cui all'allegato disciplinare.

Il presente decreto è pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP (ai sensi dell'art. 13, comma 2, del richiamato D.M. 7 novembre 2012) e ne sarà dato avviso sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma,

IL DIRIGENTE
Luigi Polizzi
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

**ALLEGATO**

**PROPOSTA DI MODIFICA DEL NOME DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "CONTEA DI SCLAFANI" IN "CONTEA DI SCLAFANI" O "VALLEDOLMO-CONTEA DI SCLAFANI" E DEL RELATIVO DISCIPLINARE DI PRODUZIONE**

***(N.B.: Le modifiche sono evidenziate con la funzione "revisione" di word: le cancellazioni risultano in carattere barrato e le aggiunte in carattere sottolineato)***

**Articolo 1**
**Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata ~~«~~"~~«~~Contea di Sclafani~~»~~" o "Valledolmo-Contea di Sclafani" è riservata ai seguenti vini bianchi~~, rossi~~ e ~~rosati~~rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione~~.~~:
Tali vini sono i seguenti:
"~~«~~Contea di Sclafani"~~»~~ o "Valledolmo-Contea di Sclafani"~~rosso~~ bianco, anche riserva e vendemmia tardiva;
~~«Contea di Sclafani» rosato~~
"~~«~~Contea di Sclafani~~»~~" o "Valledolmo-Contea di Sclafani" ~~bianco~~rosso, anche riserva e vendemmia tardiva;
~~«Contea di Sclafani» Ansonica o Insolia~~
~~«Contea di Sclafani» Catarratto~~
~~«Contea di Sclafani» Grecanico~~
~~«Contea di Sclafani» Grillo~~
~~«Contea di Sclafani» Chardonnay~~
~~«Contea di Sclafani» Pinot bianco~~
~~«Contea di Sclafani» Sauvignon~~
~~«Contea di Sclafani» Nerello Mascalese~~
~~«Contea di Sclafani» Nero d' Avola o Calabrese~~
~~«Contea di Sclafani» Perricone~~
~~«Contea di Sclafani» Cabernet Sauvignon~~
~~«Contea di Sclafani» Pinot nero~~
~~«Contea di Sclafani» Syrah~~
~~«Contea di Sclafani» Merlot~~
~~«Contea di Sclafani» Sangiovese~~
~~«Contea di Sclafani» dolce~~
~~«Contea di Sclafani» dolce vendemmia tardiva~~
~~«Contea di Sclafani» novello.~~

**Articolo 2**
**Base ampelografica**

La denominazione di origine controllata ~~«~~ "Contea di Sclafani~~» senza alcuna specificazione~~" o "Valledolmo-Contea di Sclafani" è riservata al vino rosso~~, rosato~~ o bianco ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

~~«~~ “Contea di Sclafani~~»~~” o “Valledolmo-Contea di Sclafani” bianco, anche riserva e vendemmia tardiva:
~~Catarratto, Insolia (detta anche Ansonica) e Grecanico congiuntamente o disgiuntamente minimo 50%;~~
Catarratto almeno 95%;
possono concorrere alla produzione di detto vino per la restante percentuale le uve di altri vitigni, presenti in ambito aziendale, 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.

- ~~«~~“Contea di Sclafani~~»~~” o “Valledolmo-Contea di Sclafani” rosso, anche riserva e vendemmia tardiva:

Nero d’Avola da 0 a 100% e Perricone da 0 a 100%~~, congiuntamente o disgiuntamente, minimo 50%; possono concorrere alla produzione di detto vino, per la restante percentuale, le uve di altri vitigni, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, come sopra specificato.~~

~~«Contea di Sclafani» rosato:~~
~~Nerello Mascalese minimo 50%;~~
~~possono concorrere alla produzione di detto vino, per la restante percentuale, le uve di altri vitigni, presenti in ambito aziendale idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, come sopra specificato.~~

~~La denominazione «Contea di Sclafani» seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno «Ansonica o Insolia», «Catarratto», «Grecanico», «Grillo», «Chardonnay», «Pinot bianco», «Sauvignon», «Nerello Mascalese», «Perricone», «Nero d’Avola o Calabrese», «Cabernet Sauvignon», «Pinot nero», «Syrah», «Merlot» e «Sangiovese» è riservata ai vini ottenuti da vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l’85%;~~
~~possono concorrere alla produzione di detto vino, per la restante percentuale, le uve di altri vitigni, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, come sopra specificato.~~

## Articolo 3
## Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata ~~«~~“Contea di Sclafani~~»~~” o “Valledolmo-Contea di Sclafani” devono provenire da vigneti coltivati all’interno della zona appresso indicata:
~~provincia~~
Provincia di Palermo: l’intero territorio amministrativo dei comuni di Valledolmo, Caltavuturo, Alia e Sclafani Bagni; parte del territorio dei comuni di Petralia Sottana, Castellana Sicula, Castronovo di Sicilia, Cerda, Aliminusa, ~~Montemmagiore~~Montemaggiore Belsito e Polizzi Generosa;
~~provincia~~

Provincia di Caltanissetta: l’intero territorio amministrativo dei comuni di Vallelunga Pratameno e Villalba;
~~provincia~~
Provincia di Agrigento: parte del territorio del comune di Cammarata.

Tale zona è così delimitata:

partendo dal km. 14 + 800 della s.s. n. 120 si percorre la stessa fino al bivio Cerda – Aliminusa dove si imbocca la s.p. n. 7 al km. 0 +000 e la si percorre fino al km. 17+750; da qui si segue il confine del territorio del comune di Alia verso ovest, fino a quando questo incrocia il confine del territorio del comune di Castronuovo di Sicilia; si segue quest'ultimo verso sud – ovest sino ad incrociare la s. s. n. 189 al km. 4+700; si percorre la suddetta statale fino al km. 14+600 dove si prosegue in direzione sud lungo il Fiume Platani sino ad incontrare il Vallone Crasto Venturo; si segue il suddetto vallone verso sud – est sino a dove incrocia la s. p. n. 39 (ex consortile Soria – Casalicchio) al km. 5+900; percorrendo questa strada sino al km. 0+000 ci si immette sulla strada provinciale n. 25 (Tumarrano – Mussomeli) e la si percorre in direzione sud per km. 9,0 sino a dove si incrocia il confine del territorio del comune di Cammarata; seguendo questo in direzione est ci si congiunge con il confine del territorio del comune di Villalba; esso lo si percorre in direzione est fino al confine del territorio del comune di Petralia Sottana; si segue questo confine in direzione est e poi nord – est sino ad incontrare la s.p. n. 72 (Ciolino) a Portella dell'Inferno e percorrendola per circa 2,7 km. In direzione nord si arriva a Portella del Morto, qui si riprende a seguire il confine del territorio del comune di Petralia Sottana in direzione nord fino al Vallone San Giorgio, che sempre in direzione nord si segue sino ad incontrare la s.s. n. 120 al km. 48+200. Percorrendo la suddetta strada statale al km. 48+400 si incontra il confine del territorio di Polizzi Generosa che si segue in direzione nord – ovest fino al Rio San Filippo; percorrendo il suddetto rio, sempre in direzione nord – ovest si incrocia il confine del territorio del comune di Caltavuturo. Seguendo questo confine verso nord – ovest si incontra il confine del territorio del comune di Sclafani Bagni che si percorre sino ad incrociare il confine del territorio del comune di Cerda; da qui proseguendo verso nord – ovest si incrocia la s.s. n. 120 al km. 14+800.

## Articolo 4
## Norme per la viticoltura

1.Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Contea di Sclafani" o "Valledolmo-Contea di Sclafani" di cui all' art. 1 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

2.Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti di giacitura ed esposizione adatti con l'esclusione di quelli ubicati ad una altezza inferiore a 300 metri sul livello del mare e dei terreni compatti eccezionalmente argillosi.

3.I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

4.È vietata ogni pratica di forzatura, ~~consentendo tuttavia~~è consentita l'irrigazione ~~come pratica~~ di soccorso ~~durante il periodo primaverile estivo, non oltre l'inizio dell'invaiatura~~.

~~Per i~~

5. I vigneti ~~di nuovo impianto effettuati successivamente~~atti alla ~~data~~produzione dei vini a DOC "Contea di Sclafani" o "Valledolmo-Contea di ~~entrata in vigore del presente disciplinare, il numero~~Sclafani" devono avere una densità di ceppi ad ettaro non ~~dovrà essere~~ inferiore a 3400 e come forme di allevamento ~~dovranno~~devono essere utilizzati esclusivamente i sistemi a controspalliera o ad alberello ed eventuali varianti similari ad esclusione dei sistemi a tendone.

6. Le rese massime di uva ad ettaro in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all' art. ~~2~~1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

~~**Alcool**~~

~~**Vini Resa max Resa max min. nat.**~~

| ton/Ha | Hl/Ha | % vol. |
|---|---|---|
| Rosso . . . . . 10 | 70 | 11,0 |
| Rosato . . . . . 11 | 77 | 10,5 |
| Bianco . . . . . 12 | 84 | 10,5 |
| Ansonica o Insolia . . . . . 12 | 84 | 10,5 |
| Catarratti . . . . . 12 | 84 | 10,5 |
| Grecanico . . . . . .12 | 84 | 10,5 |
| Grillo . . . . . 12 | 84 | 10,5 |
| Chardonnay . . . . . 10 | 70 | 10,5 |
| Pinot bianco . . . . . 10 | 70 | 10,5 |
| Sauvignon . . . . . 10 | 70 | 10,5 |
| Nerello Mascalese . . . . . .11 | 77 | 10,5 |
| Nero d' Avola o Calabrese . . . . . 10 | 70 | 11,0 |
| Perricone . . . . . 10 | 70 | 11,0 |
| Cabernet Sauvignon . . . . . 10 | 70 | 11,0 |
| Pinot nero . . . . . 10 | 70 | 11,0 |
| Syrah . . . . . 10 | 70 | 11,0 |
| Merlot . . . . . 10 | 70 | 11,0 |
| Sangiovese . . . . . 10 | 70 | 11,0 |

| Vini | Resa massima t/ha | Resa massima hl/ha | Titolo alcolometrico volumico minimo naturale % vol |
|---|---|---|---|
| Rosso anche riserva | 10 | 70 | 12,00 |
| Bianco anche riserva | 12 | 84 | 11,50 |
| Rosso vendemmia tardiva | 8 | 48 | 13,00 |
| Bianco vendemmia tardiva | 8 | 48 | 13,00 |

7. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini « "Contea di Sclafani»" o "Valledolmo-Contea di Sclafani" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi. I titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle uve destinate a produrre vini spumanti possono essere di ½ grado inferiore ai suddetti limiti.

8. La Regione Siciliana, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria interessate può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione alla Struttura di controllo.

## Articolo 5
## Norme per la vinificazione

1.Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi anche in parte nella zona di produzione prevista dall'art. 3.

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

3.Le rese massime di uva in vino dei vini a denominazione di origine controllata ~~«~~"Contea di Sclafani~~»~~" o "Valledolmo-Contea di Sclafani" non devono essere superiori al 70%; qualora ~~superino~~la resa uva/vino superi detto limite ma non il 75% l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata~~; qualora si superi anche~~. Oltre detto limite ~~tutto il vino perde~~decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita di vino.

~~I vini rossi (con o senza specificazione di vitigno e con esclusione del Nerello Mascalese)~~

4.Il vino rosso a denominazione di origine controllata ~~«~~"Contea di Sclafani~~» provenienti~~" o "Valledolmo-Contea di Sclafani" proveniente da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12% vol e ~~sottoposti~~sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a due anni a partire dal primo novembre dell'anno di produzione delle uve, ~~possono portare in etichetta la~~può fregiarsi della menzione «riserva».

~~La~~

5.Il vino bianco a denominazione di origine controllata ~~«~~"Contea di Sclafani~~» (con~~" o ~~senza l'indicazione~~"Valledolmo-Contea di ~~vitigno) può essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto~~Sclafani" proveniente da ~~rispettivo vino bianco o rosato (con o senza riferimento al nome di vitigno)~~uve che ~~risponda ai requisiti del presente disciplinare.~~

~~L'elaborazione per la~~ assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 11,50% vol e sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore ad un anno a partire dal primo novembre dell'anno di produzione ~~dei vini spumanti di cui al presente disciplinare, deve essere effettuata con il metodo~~delle uve, può fregiarsi della ~~fermentazione naturale in autoclave o in bottiglia con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.~~menzione «riserva».

~~Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini da destinare alla produzione degli spumanti devono essere effettuate nell'ambito del territorio delimitato al comma 1 del presente articolo.~~

6.Il vino a denominazione di origine controllata ~~«~~"Contea di Sclafani~~»,~~" o "Valledolmo-Contea di Sclafani", proveniente da uve che abbiano subito un appassimento sulla pianta e~~-~~/o in idonei locali e che sia stato ottenuto da una vinificazione in recipienti di legno, nonché sottoposto ad un affinamento di almeno 6 mesi in fusti di legno della capacità massima di litri 500, può utilizzare la menzione ~~«vendemmia tardiva». Tali uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 13,00% vol e devono essere raccolte non prima del 1° ottobre.~~"vendemmia tardiva".

~~Il prodotto così ottenuto~~Tali uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 13,00% vol. e devono essere raccolte non prima del 1° ottobre.

7.Il vino a denominazione di origine controllata "Contea di Sclafani" o "Valledolmo-Contea di Sclafani" vendemmia tardiva non potrà essere immesso al consumo prima di 18 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di vendemmia. ~~La resa dell'uva appassita sulle piante al momento della vendemmia non deve superare gli 8 t per ettaro.~~

8.La resa ~~dell'uva~~massima dei vini a denominazione di origine controllata "Contea di Sclafani" o "Valledolmo-Contea di Sclafani" vendemmia tardiva in vino finito non deve superare il 60%.Oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

9. Per vini a denominazione di origine controllata "Contea di Sclafani" o "Valledolmo-Contea di Sclafani" è consentita, ai sensi della normativa vigente, la pratica dell'arricchimento ad esclusione della tipologia vendemmia tardiva.

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

1.I vini a denominazione di origine controllata ~~«~~ “Contea di Sclafani~~» di cui agli artt. 2 e 5~~” o “Valledolmo-Contea di Sclafani” all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

~~«~~ “Contea di Sclafani”~~»~~ o “Valledolmo-Contea di Sclafani”rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso, con eventuali riflessi violacei;
odore:~~ gradevole~~, fine, ~~vinoso~~,~~ nota olfattiva tipica;~~caratteristico,fruttato,talvolta speziato;
sapore:~~ asciutto~~ secco, armonico, ~~ricco~~ di struttura;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:~~ 11~~ 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: ~~21~~ 23 g/l.

~~***«Contea di Sclafani» rosato:***~~
~~colore: rosato tenue più o meno carico;~~
~~odore:gradevole, fine, fruttato, fragrante;~~
~~sapore: delicato, armonico, fresco, vivace;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;~~
~~acidità totale minima: 4,5 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 15 g/l.~~

~~«~~
~~“~~Contea di Sclafani~~»~~**”** o “Valledolmo-Contea di Sclafani”bianco***:***
colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi ~~verdognol~~ verdolini~~i~~;
odore: ~~gradevole,~~ fine, caratteristico ,~~elegante~~ persistente;
sapore: secco ,armonico, ~~delicato, gustoso~~, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:~~ 10~~11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:~~ 15~~17,0 g/l.

~~***«Contea di Sclafani» spumante bianco o rosato** (con o senza il riferimento al nome di vitigno):~~
~~colore: paglierino più o meno intenso o rosato tenue;~~
~~odore: caratteristico, fruttato;~~
~~sapore: sapido, caratteristico;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;~~
~~acidità totale minima: 5,0 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.~~

~~«~~ “Contea di Sclafani”~~»~~ o “Valledolmo-Contea di Sclafani”rosso riserva ~~(con o senza riferimento al nome di vitigno):~~
colore: dal rosso rubino intenso ~~carico~~ al granato con l’invecchiamento;
odore: intenso, fruttato,talvolta speziato;
sapore: secco, caratteristico, ~~ricco~~ di struttura~~, fruttato~~;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,~~00~~50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:~~ 23~~24,0 g/l.

**“**Contea di Sclafani”o“Valledolmo-Contea di Sclafani” rosso vendemmia tardiva(cat.(1)Vino)
colore: dal rosso rubino intenso al granato con l’invecchiamento;
odore: caratteristico, persistente, fine;
sapore: dal secco al dolce, caratteristico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui svolto almeno 11%vol;

acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l.

"Contea di Sclafani" o "Valledolmo-Contea di Sclafani" bianco riserva**:**
colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi verdolini;
odore: gradevole, fine, elegante;
sapore: armonico, caratteristico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

"Contea di Sclafani" o "Valledolmo-Contea di Sclafani" bianco vendemmia tardiva(cat.(1)Vino**)**
colore:dal giallo paglierino al giallo dorato;
odore: caratteristico, persistente;
sapore: dal secco al dolce, caratteristico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui svolto almeno 11%vol;
acidità totale minima: 4,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,00 g/l.

~~***«Contea di Sclafani» Ansonica o Insolia**:*~~
~~colore: giallo paglierino più o menointenso;~~
~~odore: delicato, gradevole;~~
~~sapore: asciutto, sapido;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;~~
~~acidità totale minima: 4,5 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.~~

~~***«Contea di Sclafani» Catarratto**:*~~
~~colore: giallo paglierino più o meno intenso;~~
~~odore: intenso, caratteristico;~~
~~sapore: caratteristico con retrogusto talvolta amarognolo;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;~~
~~acidità totale minima: 4,5 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.~~

~~***«Contea di Sclafani» Grecanico**:*~~
~~colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;~~
~~odore: fruttato;~~
~~sapore: armonico, rotondo, delicato;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;~~
~~acidità totale minima: 4,5 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.~~

~~***«Contea di Sclafani» Grillo**:*~~
~~colore: giallo più o meno intenso;~~
~~odore: elegante, fine;~~
~~sapore: asciutto, strutturato;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;~~
~~acidità totale minima: 4,5 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 16 g/l.~~

~~***«Contea di Sclafani» Chardonnay**:*~~
~~colore: paglierino più o meno intenso;~~
~~odore: intenso, caratteristico;~~
~~sapore: gradevole, fruttato;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;~~
~~acidità totale minima: 4,5 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.~~

~~***«Contea di Sclafani» Pinot bianco**:*~~
~~colore: giallo paglierino più o meno intenso;~~
~~odore: fine, delicato;~~
~~sapore: armonico, rotondo;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;~~
~~acidità totale minima: 4,5 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.~~

~~***«Contea di Sclafani» Sauvignon**:*~~
~~colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;~~
~~odore: fruttato;~~
~~sapore: gradevole, armonico;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;~~
~~acidità totale minima: 4,5 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.~~

~~***«Contea di Sclafani» Nerello Mascalese**:*~~
~~colore: rosso poco intenso;~~
~~odore: fine, delicato;~~
~~sapore: elegante, fruttato;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;~~
~~acidità totale minima: 4,5 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.~~

~~***«Contea di Sclafani» Perricone**:*~~
~~colore: rosso rubino;~~
~~odore: fruttato, caratteristico;~~
~~sapore: caratteristico, leggermente tannico;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;~~
~~acidità totale minima: 4,5 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.~~

~~***«Contea di Sclafani» Nero d'Avola o Calabrese**:*~~
~~colore: rosso rubino con riflessi violacei;~~
~~odore: delicato, caratteristico, fruttato;~~
~~sapore: corposo, armonico;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;~~
~~acidità totale minima: 4,5 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.~~

~~***«Contea di Sclafani» Cabernet Sauvignon**:*~~

~~colore: rosso rubino carico tendente al granato;~~
~~odore: caratteristico;~~
~~sapore: ricco, corposo;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;~~
~~acidità totale minima: 4,5 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.~~

~~***«Contea di Sclafani» Pinot Nero**:~~
~~colore: rosso rubino più o meno intenso;~~
~~odore: fruttato;~~
~~sapore: armonico, gradevole;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;~~
~~acidità totale minima: 4,5 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.~~

~~***«Contea di Sclafani» Syrah**:~~
~~colore: rosso rubino carico;~~
~~odore: caratteristico, fruttato;~~
~~sapore: ricco, corposo;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;~~
~~acidità totale minima: 4,5 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.~~

~~***«Contea di Sclafani» Merlot**:~~
~~colore: rosso rubino;~~
~~odore: intenso, fruttato;~~
~~sapore: caratteristico, strutturato;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;~~
~~acidità totale minima: 4,5 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.~~

~~***«Contea di Sclafani» Sangiovese**:~~
~~colore: rosso rubino;~~
~~odore: vinoso, caratteristico;~~
~~sapore: rotondo armonico;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;~~
~~acidità totale minima: 4,5 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 20,0 g(l.~~

~~***«Contea di Sclafani» novello:**~~
~~colore: rosso più o meno intenso;~~
~~odore: fruttato;~~
~~sapore: armonico ed equilibrato;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;~~
~~acidità totale minima: 3,5 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.~~
~~È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati e l'estratto non riduttore.~~

2.In relazione all'eventuale conservazione dei vini in recipienti di legno al sapore si può rilevare sentore di legno.

## Articolo 7
## ~~Caratteristiche al consumo~~

~~Le uve idonee alla produzione dei vini bianchi a denominazione di origine controllata «Contea di Sclafani» possono essere destinate alla produzione delle tipologie «Dolce» e delle tipologie «Dolce vendemmia tardiva» e detti vini, all'atto dell'immissione al consumo devono presentare le seguenti caratteristiche:~~

~~***«Contea di Sclafani» dolce:***~~
~~colore: paglierino intenso;~~
~~profumo: caratteristico, intenso;~~
~~sapore: vellutato, armonico;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;~~
~~titolo alcolometrico volumico naturale svolto: 5,5% vol;~~
~~zuccheri residui minimi naturali: 50,0 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.~~

~~***«Contea di Sclafani» dolce vendemmia tardiva:***~~
~~colore: dal paglierino intenso all'ambrato;~~
~~profumo: caratteristico, intenso, persistente;~~
~~sapore: vellutato, armonico, ricco;~~
~~titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol;~~
~~titolo alcolometrico volumico naturale svolto: 5,5% vol;~~
~~zuccheri residui minimi naturali: 150,0 g/l;~~
~~estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.~~
~~È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti minimi e l'estratto non riduttore indicato negli articoli 6 e 7.~~

## ~~Articolo 8~~
## Designazione~~,~~ e presentazione ~~e confezionamento~~

1.Alla denominazione di origine controllata ~~«~~"Contea di Sclafani~~»,~~" o "Valledolmo-Contea di Sclafani" nelle diverse tipologie è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, non prevista dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato~~, classico, superiore, vecchio~~ e similari.

2.È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali purché non presentino significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.
~~I~~
3. Nella presentazione e designazione dei vini ~~rossi atti a fregiarsi della denominazione~~ di ~~origine controllata «Contea di Sclafani», anche con la specificazione del nome di vitigno, possono utilizzare in etichetta l'indicazione «Novello» secondo la vigente normativa per i vini novelli.~~
~~Fatta eccezione per i vini spumanti, sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino a denominazione di origine controllata «Contea di Sclafani» deve sempre figurare~~cui all'art. 1 è obbligatoria l'indicazione della annata di produzione delle uve.
~~I vini a denominazione di origine controllata «Contea di Sclafani», qualora confezionati in recipienti di capacità inferiore a litri 3, devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro corrispondenti ai tipi previsti dalle norme nazionali e comunitarie, chiuse esclusivamente con tappo di sughero. Per le bottiglie con capacità inferiore o uguale a litri 0,375 è ammessa la chiusura con tappo a vite.~~

4.Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art.1 è consentito l'uso della unità geografica più ampia "Sicilia", ai sensi dall'art.4 comma 6 del D.lgs 61/2010 e dall'art.7 comma 4 del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata "Sicilia".

5.La menzione di "vigna" seguita dal relativo toponimo è consentita alle condizioni previste dalla normativa vigente.

**Articolo 8**

1.I vini a denominazione di origine controllata "Contea di Sclafani" o "Valledolmo- Contea di Sclafani", devono essere immessi al consumo esclusivamente in tradizionali bottiglie di vetro di volume nominale previsto dalle norme nazionali e comunitarie, chiuse con tappo di sughero raso bocca. È consentito esclusivamente per le tipologie con menzione vendemmia tardiva l'utilizzo del tappo a T.

Per le bottiglie con capacità fino a litri 0,375 è tuttavia consentito anche l'uso del tappo a vite.
2.E' vietato il confezionamento e la presentazione in bottiglie con caratterizzazioni di fantasia che possano trarre in inganno il consumatore o che siano comunque tali da offendere il prestigio dei vini.

## Articolo 9
## Legame con l'ambiente geografico

***Informazioni sulla zona geografica.***

**1) Fattori naturali rilevanti per il legame.**

La zona geografica delimitata copre un area di circa 900 km quadri e ricade nella parte Centro Settentrionale della regione Sicilia, a sud-ovest della catena montuosa delle Madonie, a cavallo delle tre provincie di Palermo, Caltanissetta ed Agrigento.
La distribuzione dei litotipi della zona è la seguente: il 20% di tutta la zona è occupato da emersioni arenacee e calcarenitiche che imprimono una morfologia in qualche modo aspra e movimentata al paesaggio, mentre il restante 80% è occupato da argille sabbiose e sabbie argillose che imprimono al paesaggio una morfologia collinare generalmente più dolce , a meno di qualche spuntone meno sensibile alla degradazione meteorica.
L' altitudine media della zona è di circa 600 m. s.l.m. e con un' altitudine dei terreni coltivati a vite che va dai 300 sino ad arrivare ai 900 e, in qualche caso, ai 1.000 m. s.l.m.
L'esposizione è orientata generalmente verso Sud-ovest.
Il clima è temperato mediterraneo e, più precisamente, temperato caldo con prolungamento della stagione estiva ed inverno mite, la temperatura massima media estiva supera i 31° gradi e la minima media invernale non scende al di sotto dei 4° C. L'escursione termica media annua è di 9,6° C, con il valore più basso in dicembre con una escursione media di 6.5 °C e con il valore medio più alto in luglio con 12,9 °C.
Le precipitazioni medie annue sono di 632 ml, con valore medio massimo nel mese di dicembre (101 mm) e minimo nel mese di luglio (5 mm); il numero di giorni piovosi oscilla da uno nei mesi di luglio ed agosto ad 11 nei mesi di dicembre e gennaio. Dal regime pluviometrico risulta che le piogge superano la media annuale nel periodo da settembre ad aprile con il massimo a dicembre ed il minimo a luglio.

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

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere i vini a doc "Contea di Sclafani~~".~~" o "Valledolmo- Contea di Sclafani".
La denominazione "Contea di Sclafani" o "Valledolmo- Contea di Sclafani" è un nome storico-geografico; la Contea di Sclafani era un antico stato feudale siciliano, sorto durante il dominio dei

Normanni; nel 1330 , sotto il dominio di Giovanni Sclafani, il possedimento ricevette il titolo di Contea e lo mantenne per quasi 500 anni, fino al 1813, quando fu abolito il feudalesimo.
Della Contea di Sclafani , facevano parte numerosi feudi che si estendevano in quelli che oggi sono gli ambiti territoriali dei comuni compresi nella zona geografica di produzione.
La prima testimonianza di presenza di vigneti risale all' epoca del domino aragonese in Sicilia, nell'ultimo decennio del 1300, allorquando Antonio Verntimiglia , conte di Collesano, chiedeva al re Martino nel 1391, la conferma della gabella regia sul vino di Bilici, testimoniando l'alta redditività della coltura viticola in una zona adiacente al feudo di Regaliali appartenente alla Contea di Sclafani.
Nel feudo di Valle dell'Olmo , intorno al 1570, la viticoltura fiorì ad opera del conte Giuseppe Cutelli il quale diede lotti di terreno in enfiteusi con l'obbligo di impiantare vigneto, fornendo anche le barbatelle; in questo modo in poco tempo s'incremento notevolmente la produzione di vino del luogo.
Molti vigneti furono piantati nelle vicinanze del paese di Valledolmo e lo storico L. Tirrito ci dice che a metà dell'ottocento vi erano nell'agro di Valledolmo 535 ettari di vigneto dai quali si produceva un vino venduto nei paesi limitrofi.
Nel 1828 Nicolò Cacciatore, descrivendo Sclafani, scriveva: "il suolo è feracissimo : vi prosperano a meraviglia le viti, gli olivi e i gelsi, ecc."
Dai "Catasti di Sicilia" di Vincenzo Mortillaro si apprende che tra il 1838 ed il 1840 in quella che fino a 25 anni prima era la Contea di Sclafani, vi erano più di ottocento salme di vigneto corrispondente a circa 1.800 ettari.
Nel corso dei secoli dunque la viticoltura ha mantenuto un ruolo di coltura molto importante per il territorio, fino ad arrivare ad oggi. La storia recente è caratterizzata da una evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende, la professionalità degli operatori che hanno contribuito ad accrescer il livello qualitativo e la rinomanza della DOC "Contea di Sclafani" o "Valledolmo- Contea di Sclafani", come testimoniano i riconoscimenti in campo nazionale ed internazionale dei vini a DOC Contea di Sclafani prodotti dalle aziende della zona geografica di riferimento.
E' stato riconosciuto come DOC nel 1996 con decreto ministeriale del 21/08/1996 poi modificato con D.m. del 23/09/1996.
L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:
*base ampelografica dei vigneti:* i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata;
*le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura* che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare;
*le pratiche relative all'elaborazione dei vini,* sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli, ~~quest'ultima~~quest'ultime adeguatamente differenziate per la tipologia di base e la tipologia 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~~.~~ per i rossi e uno per i bianchi. Così come tradizionali sono le pratiche ~~di elaborazione per la produzione dei vini spumanti e quelle~~ relative all' appassimento delle uve ed alla vinificazione ed affinamento della tipologia vendemmia tardiva.

***B) informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o 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 all'articolo 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).***
L'orografia collinare dell'areale di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a sud-ovest, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato alla coltivazione della vite. Da tale area sono peraltro esclusi i terreni ubicati a quote troppo basse (al di sotto dei 300 m. s.l.m.) non adatti ad una viticoltura di qualità.
La presenza pressocchè costante dei venti fa sì che si eviti la formazione di nicchie umide all'interno della vegetazione sfavorendo di conseguenza l'insorgere di infezioni crittogamiche, limitando l'intervento dei trattamenti antiparassitari a garanzia della sanità delle produzioni.
Anche 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 "Contea di Sclafani~~".~~" o "Valledolmo- Contea di Sclafani".
In particolare l'altitudine media della zona che è di circa 600 m. slm; la generale distribuzione di terreni o a prevalente composizione argillosa in cui è presente la componente sabbiosa o a prevalente composizione sabbiosa in cui è presente la componente argillosa, fa sì che nella zona di produzione non vi siano terreni né troppo umidi né troppo acidi o troppo ~~alaclini~~alcalini, fattori tutti che influenzano la quantità e soprattutto la qualità del prodotto vite.
Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da un elevato valore medio annuo di escursione termica, particolarmente accentuata nei mesi estivi, la 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 di quasi il 59% del totale delle precipitazioni annue da ottobre a gennaio e dell'85,5% da ottobre ad aprile, sono tutte caratteristiche che si confanno ad una viticoltura di qualità.
Le suddette caratteristiche ambientali (pedologiche e climatiche) favorevoli permettono un viticoltura in asciutto con qualche irrigazione di soccorso in annate particolarmente siccitose ~~non oltre il periodo di invaiatura~~.
La raccolta delle uve viene effettuata dalla metà di~~di agosto, per le basi spumante,~~settembre a tutto il mese di ottobre ~~per le altre tipologie~~. In questa zona le uve raggiungono un perfetto equilibrio tra acidità, ph e zuccheri con circa venti giorni di ritardo rispetto alle altre zone viticole della Sicilia. Questo ritardo di maturazione, oltre a tipicizzare il prodotto finale permette di ottenere alla raccolta uve con una maturazione equilibrata al riparo dai caldi estivi, con dei valori analitici equilibrati cioè con una buona acidità e senza eccesso di zuccheri.
La millenaria storia vitivinicola di questo territorio, dall'epoca aragonese (fine 1300) 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 "Contea di Sclafani" ~~.~~o "Valledolmo- Contea di Sclafani". Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini "Contea di Sclafani" o "Valledolmo- Contea di Sclafani", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

## Articolo 10
## Riferimenti alla struttura di controllo

Istituto Regionale del Vino e dell'Olio
Viale della Libertà n° 66
90143 - Palermo
Telefono 091 6278111
Fax 091 347870;
e-mail irvv@vitevino.it

L'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010, 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.

## All.1 -Varietà di uve da vino idonee alla coltivazione nella Regione Siciliana

| | Varietà | Sinonimo/i riconosciuti |
|---|---|---|
| 1 | **Aglianico N.** | *Glianica, Glianico, Ellanico, Ellenico* |
| 2 | **Albanello B.** | |
| 3 | **Alicante N.** | *Grenache, Cannonao, Garnacha tinta, Granaccia, Guarnaccia,Tocai rosso* |
| 4 | **Alicante Bouschet N.** | |
| 5 | **Ancellotta N.** | *Lancellotta* |
| 6 | **Ansonica B.** | *Inzolia, Insolia* |
| 7 | **Barbera N.** | |
| 8 | **Cabernet Franc N.** | *Cabernet** |
| 9 | **Cabernet Sauvignon N.** | *Cabernet** |
| 10 | **Calabrese N.** | *Nero d'Avola s*olo per i vini DOP e IGP provenienti da uve raccolte nella regione Sicilia |
| 11 | **Carignano N.** | |
| 12 | **Carricante B.** | |
| 13 | **Catanese Nero N.** | |
| 14 | **Catarratto Bianco Comune B.** | *Catarratto** |
| 15 | **Catarratto Bianco Lucido B.** | *Catarratto** |
| 16 | **Chardonnay B.** | |
| 17 | **Chenin B.** | |
| 18 | **Ciliegiolo N.** | *Morettone* |
| 19 | **Corinto Nero N.** | coltivabile esclusivamente nella prov. di ME |
| 20 | **Damaschino B.** | |
| 21 | **Fiano B.** | |
| 22 | **Frappato N.** | *Frappato d'Italia* |
| 23 | **Gaglioppo N.** | *Maglioppo, Magliocco* |
| 24 | **Glera B.** | |
| 25 | **Grecanico dorato B.** | *Grecanico* |
| 26 | **Grillo B.** | |
| 27 | **Malbech N.** | |
| 28 | **Malvasia Bianca B.** | *Malvasia*, Verdana , Iuvarella* |
| 29 | **Malvasia di Lipari B.** | *Malvasia**coltivabile esclusivamente nella prov. di ME |
| 30 | **Manzoni Bianco B.** | *Incrocio Manzoni 6.0.13* |

| | | |
|---|---|---|
| 31 | **Merlot N.** | |
| 32 | **Minnella Bianca B.** | |
| 33 | **Mondeuse N.** | |
| 34 | **Montepulciano N.** | *Prugnolo* |
| 35 | **Montonico Bianco B.** | *Montonico*, Mantonico** |
| 36 | **Moscato Bianco B.** | *Moscato*, Moscatello*, Moscatellone*, Muscat°,Musckateller°, Gelber Muskateller* |
| 37 | **Moscato Giallo B.** | *Moscato*, Moscatello*, Moscatellone*, Muscat°,Muskateller°, Goldmuskateller* |
| 38 | **Moscato Rosa rs.** | *Moscato delle rose* |
| 39 | **Muller Thurgau B.** | |
| 40 | **Nerello Cappuccio N.** | *Nerello Mantellato* |
| 41 | **Nerello Mascalese N.** | |
| 42 | **Nocera N.** | |
| 43 | **Perricone N.** | *Pignatello* |
| 44 | **Petit Manseng B.** | |
| 45 | **Petit Verdot N.** | |
| 46 | **Pinot Nero N.** | *Pinot noir°, Blauer Spatburgunder°, Pinot (solo per i vini spumanti)* |
| 47 | **Pinot Grigio G.** | *Pinot gris°, Pinot (solo per i vini spumanti),Grauer Burgunder, Graubungunder,* |
| 48 | **Pinot Bianco B.** | *Pinot blanc°, Pinot (solo per i vini spumanti)* |
| 49 | **Riesling B.** | *Rheinriesling*, *Riesling** |
| 50 | **Sangiovese N.** | *Sangioveto* |
| 51 | **Sauvignon B.** | *Sauvignon blanc* |
| 52 | **Semillon B.** | |
| 53 | **Syrah N.** | *Shiraz* |
| 54 | **Tannat N.** | |
| 55 | **Tempranillo N.** | |
| 56 | **Traminer Aromatico Rs.** | |
| 57 | **Trebbiano Toscano B.** | *Ugni blanc°, Procanico* |
| 58 | **Vermentino B.** | |
| 59 | **Vernaccia di S.Gimignano B.** | *Vernaccia* |
| 60 | **Viognier B.** | |
| 61 | **Zibibbo B.** | *Moscato*, Moscatello*, Moscatellone** coltivabile esclusivamente nella prov. di TP e, con D.A. 13/09/2007, nell'isola di Ustica e, con D.A. 30/06/2015, nell'isole Pelagie |