Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Erice (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Assessorato Regionale delle Risorse Agricole e Alimentari – Dipartimento Regionale degli Interventi Strutturali per l'Agricoltura – Servizio IV – Unità Operativa n. 36
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Regione
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	2771 Viale Regione Siciliana 90145 Palermo Italia
Telefono:	+39.0917076261; +39.0917076156
Fax:	+39.0917076016
e-mail:	agri1.tutelaprodotti@regione.sicilia.it,agri1.serviziopromozione@regione.sicilia.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Erice - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 20.05.2011
Base giuridica:	DM 20.10.2004
Base giuridica:	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Erice (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Base giuridica per la trasmissione:	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
Tipo di indicazione geografica:	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
4. Vino spumante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Erice» Bianco

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato, fragrante; sapore: secco, armonico, vivace.

«Erice» Grecanico

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino piu' o meno carico con riflessi verdolini; odore: delicato, gradevole piu' o meno fruttato; sapore: secco, pieno, tipico.

«Erice» Chardonnay

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale min. 12,50% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: caratteristico; sapore: fruttato, armonico, morbido.

«Erice» Muller Thurgau

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: caratteristico, aromatico; sapore: secco, fruttato, armonico, morbido.

«Erice» Sauvignon

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: caratteristico; sapore: secco, fruttato, armonico, morbido.

«Erice» Ansonica o Insolia

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato; sapore: secco, armonico con buona persistenza.

«Erice» Grillo

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: intenso, delicato; sapore: secco, fruttato, armonico con buona persistenza.

«Erice» Catarratto

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato; sapore: secco, armonico con buona persistenza.

«Erice» Moscato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino con riflessi dorati; odore: aromatico caratteristico; sapore: aromatico, armonico con buona persistenza.

«Erice» Spumante Dolce

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol, di cui almeno 6,00 vol% effettivo; acidita' totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; zuccheri min.: secondo normative UE;
Caratteristiche organolettiche:
spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino; odore: aromatico, caratteristico; sapore: aromatico, armonico con buona persistenza.

«Erice» Spumante Brut

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidita' totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; zuccheri massimo: 15,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino; odore: caratteristico con delicato sentore di lievito; sapore: fresco con buona persistenza.

«Erice» Rosso

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino intenso; odore: caratteristico; sapore: asciutto, moderatamente tannico.

«Erice» Calabrese o Nero d'Avola

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino intenso; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco, pieno, moderatamente tannico.

«Erice» Frappato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rubino piu' o meno intenso; odore: caratteristico, gradevole; sapore: secco, lievemente tannico, armonico.

«Erice» Perricone o Pignatello

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino intenso; odore: vinoso, caratteristico;

odore: vinoso, caratteristico;
sapore: secco, armonico leggermente tannico.

«Erice» Cabernet Sauvignon

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino intenso; odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo; sapore: secco, armonico.

«Erice» Merlot

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino intenso; odore: caratteristico; sapore: pieno, gradevole.

«Erice» Syrah

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino; odore: delicato, caratteristico, gradevole; sapore: secco, piacevolmente tannico.

«Erice» Rosso Riserva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino intenso con riflessi aranciati; odore: complesso, etereo, fine; sapore: asciutto, moderatamente tannico.

«Erice» Passito

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol, di cui almeno il 12,50% vol svolto ed il 3,50% vol. da svolgere; acidita' totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: da paglierino a dorato; odore: caratteristico, persistente; sapore: dolce, armonico.

«Erice» Vendemmia tardiva Zibibbo

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol, di cui almeno il 12,50% vol svolto ed il 3,50% vol da svolgere; acidita' totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: da paglierino a dorato; odore: caratteristico, persistente; sapore: dolce, armonico.

«Erice» Vendemmia tardiva Sauvignon

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol, di cui almeno il 12,50% vol svolto ed il 3,50% vol. da svolgere;

acidita' totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: da giallo paglierino al dorato carico; odore: caratteristico, persistente; sapore: dolce, equilibrato.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva
Passito
Vendemmia Tardiva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

“Erice” Bianco, Ansonica, Catarratto, Grecanico, Grillo, Muller Thurgau, Sauvignon, Moscato, Spumante (Dolce e Brut), Rosso, Calabrese, Frappato, Perricone, Syrah

Resa massima:
Resa uva: 11 t/ha Resa vino: 77 hl/ha

“Erice” Chardonnay, Cabernet sauvignon, Merlot

Resa massima:

Resa uva: 9 t/ha
Resa vino: 63 hl/ha

"Erice" Vendemmia Tardiva Zibibbo e Vendemmia Tardiva Sauvignon

Resa massima:
Resa uva: 6 t/ha Resa vino: 36 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Erice» ricade nella provincia di Trapani e comprende i terreni vocati alla qualita' di tutto il territorio del comune di Buseto Palizzolo e parte dei territori dei comuni di Erice, Valderice, Custonaci, Castellammare del Golfo, Paceco e Trapani.
La zona e' cosi' delimitata: la delimitazione ha inizio nel comune di Erice in localita' Grotta Perciata per procedere in senso antiorario lungo le localita' San Matteo, Fontana Bianca, Martogna Porta Guastella, Torre dei quattro venti, Casa La Porta, Nord Santuario S. Anna, c.da Difali, Torrebianca, Villa Roccaforte fino ad incrociare la strada statale 113; si segue la strada statale 113 in direzione est sino ad arrivare in localita' Torretta, dove si interseca la via Fumosa; questa, viene percorsa in direzione sud fino ad incrociare la strada provinciale Trapani-Salemi che la si segue fino al Ponte della Collura; si continua lungo la linea del confine amministrativo del comune di Trapani fino ad arrivare in localita' Bruca dove si interseca il confine amministrativo di Buseto Palizzolo; da qui, sempre in senso antiorario, si prosegue lungo il confine amministrativo di Buseto Palizzolo, per arrivare in localita' Racabbe a quota 205 m s.l.m. che segna l'ingresso nel territorio di Castellammare del Golfo. La delimitazione procede in direzione nord lungo le quote 225, 231, 240 fino ad incrociare il confine amministrativo del comune di Custonaci. Si segue detto confine per giungere in localita' Brullo ed entrare nel territorio di Custonaci; da questo punto si segue la linea immaginaria che attraversa case Fontana, Case La Porta, Case Chiova, Bellazita, zona sud-est localita' Sperone, fino a collegarsi col pozzo della Noce; quindi si segue la zona pedemontana di Montagna Sparacio, si attraversa la strada provinciale Trapani-San Vito Lo Capo, si procede lungo la linea che unisce le localita' Ronza, Mandra, Mandria Luppino, Piano Alastre, Portella del Cerriolo, fino ad incontrare il ponte del Rio Forgia; si segue il percorso del fiume in direzione c.da Linciasa per poi deviare in direzione ovest attraversando Baglio Sciare, Rione Catalano, San Andrea Bonaria, Baglio Todaro ed, infine, incontrare la grotta Berciata in territorio di Erice, quale punto di inizio della delimitazione.

a. Zona NUTS

ITG11	Trapani
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

Chenin B.
Mondeuse N.
Petit Manseng B.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Erice"

Informazioni sulla zona geografica:
Il legame con la zona geografica delimitata della DOC “Erice è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare: - dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Erice» ricade nella provincia di Trapani e comprende i terreni vocati alla qualita' di tutto il territorio del comune di Buseto Palizzolo e parte dei territori dei comuni di Erice, Valderice, Custonaci, Castellammare del Golfo, Paceco e Trapani. Detti territori, visti nel loro insieme, evidenziano connotati storico culturali ed agro-ambientali di inequivocabile continuità, tanto che l'ambito territoriale di riferimento bene può configurarsi come un “unico” territorio che ha caratterizzato le varie tipologie di vino. La zona di produzione è molto ondulata per il diverso giuoco che ha avuto la degradazione meteorica nell'alternanza di masse rocciose dure e tenere. Sono presenti rocce calcaree ed argillose che, reagendo in modo diverso all'azione degli agenti atmosferici hanno dato forma ad un rilievo orografico molto vario. Il territorio è infatti cosparso di alture, che in determinati punti assurgono a veri e propri monti (Monte Erice e Montagna Grande a Trapani); prevalgono però le colline con un'altitudine media di circa 200 metri s.l.m. I suoli su cui prospera la vite, nella quasi totalità dei casi sono di medio impasto con tendenza all'argilloso. Il clima è mediterraneo insulare con inverni anche piovosi (piovosità media annua 600 mm) ed estati calde ed asciutte. - Dalla peculiare composizione varietale dei vigneti, dalle specifiche forme di allevamento, sesti d'impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti. Le varietà idonee alla produzione dei vini a DOC “Erice” sono quelle tradizionali della zona. Le forme di allevamento, i sesti d'impianto, i sistemi di potatura e le tecniche di coltivazione sono quelli tradizionali della zona e comunque atti a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.
Informazioni sul prodotto:
Il legame con la zona geografica delimitata della DOC “Erice è comprovato dai

seguenti elementi contenuti nel disciplinare:
- Dalle peculiari caratteristiche qualitative ed organolettiche delle tipologie di prodotti qualificati con la DOC attribuibili all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori umani, che hanno inciso sull'intero processo di produzione. Anche il fattore umano ha dato e continua a dare influenza alla civiltà mediterranea della vite e del vino. L'utilizzazione della menzione geografica “Erice” risiede nell'influenza che l'omonima cittadina ha avuto nei riguardi dei territori “sottostanti”. Nel corso dei secoli, infatti, è emersa l'indiscutibile superiorità socio-politica di Erice-vetta che ha condizionato il modo di vivere degli habitatores, colonizzatori dei territori situati alle pendici del Monte, che da sempre dell'agricoltura hanno fatto uno dei settori di primaria importanza. In questo territorio la viticoltura ha origini remote: la presenza di numerosi “bagli”, tipici aggregati rurali, testimonia l'esistenza di un'affermata tradizione enologica; quasi tutti i “bagli” sono segnati da un'indelebile impronta enologica per effetto della presenza di caratteristici elementi come il palmento per la pigiatura delle uve, il torchio e la cantina, dove venivano collocate le botti. Successivamente la viticoltura locale è stata chiamata a sostanziali innovazioni: affermazione di nuovi sistemi di allevamento, soprattutto a media espansione, rinnovamento della compagine varietale anche con l'introduzione di varietà cosmopolite. Tutte le tipologie dei vini presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidento e peculiari, descritte all'art. 6 del disciplinare, 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.

Legame causale:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC “Erice è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare:
- Dall'interazione tra le peculiarità ambientali, la tradizione storica, le tecniche produttive e la capacità imprenditoriale che permettono di ottenere le specifiche qualità delle tipologie dei vini DOC in questione, la cui rinomanza e reputazione sono consolidate.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione:	

«Erice» Bianco: Catarratti: minimo 60%.
«Erice» Chardonnay, Muller Thurgau, Sauvignon, Ansonica o Inzolia, Grecanico dorato o Grecanico, Grillo, Catarratti, Moscato di Alessandria o Zibibbo: per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.
«Erice» Vendemmia Tardiva Zibibbo: Moscato di Alessandria o Zibibbo minimo 95%.
«Erice» Vendemmia Tardiva Sauvignon: Sauvignon B. minimo 95%.
«Erice» Passito: Moscato di Alessandria o Zibibbo minimo 95%.
«Erice» Moscato: Moscato di Alessandria minimo 95%.
«Erice» Rosso (anche nella tipologia Riserva): Calabrese o Nero d'Avola: minimo 60%.
«Erice» Calabrese o Nero d'Avola, Frappato, Cabernet Sauvignon, Perricone o Pignatello, Syrah, Merlot: per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.
«Erice» Spumante: per la tipologia Dolce: Moscato di Alessandria o Zibibbo minimo 95%.
per la tipologia Brut: Chardonnay minimo 70%.

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 00187 Roma 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

5. LINK A E-BACCHUS

Erice