

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Marsala (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio per la Tutela del Vino Marsala DOC
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio tutela vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	32 Curatolo 91025 Marsala Italia
<i>Telefono:</i>	+39. 0923953255
<i>Fax:</i>	+39. 0923952945
<i>e-mail:</i>	info@consorziovinomarsala.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Marsala - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 17.11.1996
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Marsala (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

3. Vino liquoroso

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Marsala Fine oro

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,50% vol; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l; acidità totale minima: 3,5 g/l; acidità volatile: non superiore a 15 meq/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: dorato più o meno intenso; odore: caratteristico; sapore: caratteristico.

Marsala Superiore oro

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol ; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l; acidità totale minima: 3,5 g/l; acidità volatile: non superiore a 17 meq/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Colore: dorato più o meno intenso;

odore: caratteristico;
sapore: caratteristico.

Marsala Superiore ambra

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
acidità volatile: non superiore a 17 meq/l;

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo ambrato più o meno intenso;
odore: caratteristico;
sapore: caratteristico.

Marsala Superiore rubino

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
acidità volatile: non superiore a 17 meq/l;

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino che, con l'invecchiamento, acquista riflessi ambrati;
odore: caratteristico;
sapore: caratteristico.

Marsala Fine ambra

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
acidità volatile: non superiore a 15 meq/l;

Caratteristiche organolettiche:

Colore: giallo ambrato più o meno intenso;

odore: caratteristico; sapore: caratteristico.

Marsala Fine rubino

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% vol; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l; acidità totale minima: 3,5 g/l; acidità volatile: non superiore a 15 meq/l;
--

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

Colore: rosso rubino che, con l'invecchiamento, acquista riflessi ambrati; odore: caratteristico; sapore: caratteristico.

Marsala Superiore Riserva oro

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l; acidità totale minima: 3,5 g/l; acidità volatile: non superiore a 17 meq/l;
--

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

Colore: dorato più o meno intenso; odore: caratteristico; sapore: caratteristico.

Marsala Superiore Riserva ambra

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l; acidità totale minima: 3,5 g/l; acidità volatile: non superiore a 17 meq/l;
--

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

Colore: giallo ambrato più o meno intenso; odore: caratteristico; sapore: caratteristico.

Marsala Superiore Riserva rubino*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
acidità volatile: non superiore a 17 meq/l;

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino che, con l'invecchiamento, acquista riflessi ambrati;
odore: caratteristico;
sapore: caratteristico.

Marsala Vergine o Soleras oro; Marsala Vergine Stravecchio oro*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol;
gradazione in zuccheri naturali inferiore al 4,0%;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
acidità volatile: non superiore a 30 meq/l;

Caratteristiche organolettiche:

Colore: dorato più o meno intenso;
odore: caratteristico;
sapore: caratteristico.

Marsala Vergine o Soleras rubino; Marsala Vergine Stravecchio rubino*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol;
gradazione in zuccheri naturali inferiore al 4,0%;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
acidità volatile: non superiore a 30 meq/l;

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino che, con l'invecchiamento, acquista riflessi ambrati;
odore: caratteristico;
sapore: caratteristico.

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

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

b. Punto b)

Superiore Old Marsala
Superiore
Stravecchio
Soleras
Rubino
Riserva
Oro
Inghilterra
LP
London Particular
IP
Italia Particolare
GD
Garibaldi Dolce
Fine
Ambra
Vergine

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche****DOC Marsala**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
Il mosto cotto, il mosto concentrato ed il sifone, da impiegarsi nella preparazione del Marsala, quando consentiti, debbono anche essi essere ottenuti da uve coltivate nei vigneti di cui alla zona di produzione delimitata. Nella preparazione del <i>Marsala Fine</i> dei tipi oro e rubino e del <i>Marsala Superiore</i> dei tipi oro e rubino è vietata l'aggiunta di mosto cotto. L'aggiunta, nel rispetto delle disposizioni di legge in materia di mosto cotto nella preparazione del <i>Marsala Fine</i> ambra e del <i>Marsala Superiore</i> ambra non deve essere inferiore all'1%. Nella preparazione dei <i>Marsala Vergine</i> è vietato l'impiego di mosto cotto, di mosto concentrato e di sifone.	

b. Rese massime:

Marsala Fine oro e ambra; Marsala Superiore oro e ambra; Marsala Superiore Riserva oro e ambra; Marsala Vergine o Soleras oro; Marsala Vergine Stravecchio oro.

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 10 t/ha;

resa vino base: 7.5 hl/ha.

Marsala Fine rubino; Marsala Superiore rubino; Marsala Superiore Riserva rubino; Marsala Vergine o Soleras rubino; Marsala Vergine Stravecchio rubino.

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 9 t/ha; resa vino base: 67.5 hl/ha.

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve destinate alla preparazione dei vini liquorosi Marsala comprende l'intero territorio della provincia di Trapani, esclusi i comuni di Pantelleria, Favignana ed Alcamo.
--

a. Zona NUTS

ITG11	Trapani
ITG1	Sicilia
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

GRILLO
CATARRATTO BIANCO LUCIDO
CATARRATTO BIANCO COMUNE

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Nerello Mascalese N
Ansonica B
Calabrese N

Perricone N
Damaschino B

c. Altre varietà**7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****DOC "Marsala"*****Informazioni sulla zona geografica:***

I fattori presenti nella zona tipica di produzione del vino a D.O. Marsala consistono in condizioni specifiche che complessivamente determinano caratteristiche davvero esclusive.

Se ne può dedurre che le doti qualitative del vino rappresentano la risultante organolettica degli elementi climatici e geologici propri di un'area geografica particolarmente vocata, ma anche dalle consuetudini che vi si perpetuano da tempo immemorabile.

La conformazione orografica è quasi totalmente pianeggiante e di bassa altitudine (dai 50 mt. della fascia costiera ad un massimo di 300 mt. s.l.m. dell'immediato entroterra).

I vigneti, generalmente affacciati sul mare, vengono allevati su terreni aridi, poco fertili, che possono essere anche argillosi, di origine siliceo/calcareo (a volte ricchi di terre rosse) e sabbiosi, spesso con falde superficiali.

Il clima è mediterraneo-insulare, con inverni anche piovosi ed estati calde ma asciutte, a volte torride a causa dei frequenti venti caldi africani.

Tale microclima – comunque peculiare di tutta la porzione occidentale della Sicilia – permette alle uve - allevate anche ad alberello - di maturare, concentrando elevati tenori zuccherini e polifenolici che consentiranno un affinamento di vini con elevati estratti. I fattori presenti nella zona tipica di produzione del vino a D.O. Marsala consistono in condizioni specifiche che complessivamente determinano caratteristiche davvero esclusive.

Se ne può dedurre che le doti qualitative del vino rappresentano la risultante organolettica degli elementi climatici e geologici propri di un'area geografica particolarmente vocata, ma anche dalle consuetudini che vi si perpetuano da tempo immemorabile.

La conformazione orografica è quasi totalmente pianeggiante e di bassa altitudine (dai 50 mt. della fascia costiera ad un massimo di 300 mt. s.l.m. dell'immediato entroterra).

I vigneti, generalmente affacciati sul mare, vengono allevati su terreni aridi, poco fertili, che possono essere anche argillosi, di origine siliceo/calcareo (a volte ricchi

di terre rosse) e sabbiosi, spesso con falde superficiali.

Il clima è mediterraneo-insulare, con inverni anche piovosi ed estati calde ma asciutte, a volte torride a causa dei frequenti venti caldi africani.

Tale microclima – comunque peculiare di tutta la porzione occidentale della Sicilia – permette alle uve - allevate anche ad alberello - di maturare, concentrando elevati tenori zuccherini e polifenolici che consentiranno un affinamento di vini con elevati estratti.

Informazioni sul prodotto:

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, le doti qualitative dei vini liquorosi Marsala a d.o., quali intensità di corpo, consistente tenore alcolico, elevata longevità, eccellente brillantezza, rappresentano la risultante organolettica degli elementi climatici, eolici e geologici dell'area particolarmente vocata.

Legame causale:

Ma è il fattore umano a rendere questa zona un unicum, alla civiltà mediterranea della vite e del vino.

Infatti, tutti i popoli che nei millenni vi si sono insediati, ne hanno massimizzato la evidente vocazione vitivinicola: dando luogo ad una insiemità di passione e di tradizione, di cultura e di coltura.

Nei dintorni dei centri abitati sono ancora visibili i caratteristici “bagli” – risalenti, per lo più, agli ultimi duecentocinquanta anni - nei quali veniva originariamente conferita e vinificata l'uva dei generosi feudi circostanti.

Proprio in questa lunga fascia temporale plurisecolare, si colloca provatamente un proficuo connubio fra una diffusa sapienza contadina e una riconosciuta plurima capacità imprenditoriale: che, sinergicamente, hanno dato luogo al vino Marsala.

Infatti la felice combinazione fra il descritto eco/sistema e le richiamate consuetudini agroviticole, ha visto fin dal '700 il sorgere di numerosi opifici industriali in cui soltanto si può ottenere (dopo le opportune lavorazioni e i prescritti invecchiamenti) questo tradizionale vino liquoroso a denominazione d'origine.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 2 - DM 2 novembre 2010

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	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

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano
