

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

Noto (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio di Tutela vini DOC Eloro e DOC Noto
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	sn C/da San Lorenzo 96018 Noto (Siracusa) Italia
<i>Telefono:</i>	00390931 857999
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	consorziotutela@tenutadeifossi.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC NOTO disciplinare modificato con DM 25 luglio 2013.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2001
<i>Base giuridica:</i>	DM 02.01.2008
<i>Base giuridica:</i>	DM 25.07.2013

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Noto (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Nessuna modifica del documento unico (articolo 118 octodecies, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 1234/2007)
<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

1. Vino
3. Vino liquoroso
4. Vino spumante

### 2. DESCRIZIONE DEI VINI:

#### “Moscato di Noto”

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol di cui almeno 9,50% vol svolto; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: dal giallo dorato più o meno intenso all'ambrato; - odore: caratteristico, fragrante di Moscato; - sapore: aromatico, caratteristico di Moscato.

#### “Moscato di Noto” Spumante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno 8,00% vol

svolto;

- zuccheri riduttori: 50,0 g/l minimo;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
- pressione assoluta in bottiglia a 20° C: almeno 4 atmosfere;

*Caratteristiche organolettiche:*

- limpidezza: brillante e in tale stato conservabile in condizioni normali;
- colore: paglierino o giallo dorato tenue, comunque non intenso o rossiccio;
- odore: aroma caratteristico di Moscato;
- sapore: delicatamente dolce, aromatico di Moscato.

### “Moscato di Noto” liquoroso

*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 21,00% vol di cui almeno 15,00% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

- colore: giallo dorato più o meno intenso;
- odore: delicato, fragrante di Moscato;
- sapore: dolce, gradevole, caldo, vellutato.

### “Moscato Passito di Noto” o “Passito di Noto”

*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol di cui almeno 9,50% vol svolto;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

- colore: dal giallo dorato più o meno intenso all'ambrato;
- odore: caratteristico, fragrante di Moscato;
- sapore: dolce, aromatico, gradevole.

### “Noto” rosso

*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: franco, intenso;
- sapore: sapido, giustamente tannico con retrogusto gradevolmente asciutto, fresco.

**“Noto” Nero d’Avola*****Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

- colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violetti o granati;
- odore: franco, intenso;
- sapore: sapido, giustamente tannico con retrogusto gradevolmente asciutto, fresco.

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

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

**b. Punto b)**

Passito

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

*Tipo di pratica enologica:*

*Descrizione della pratica:*

**b. Rese massime:****“Moscato di Noto”***Resa massima:*

Resa uva: 12,5 t/ha

Resa vino: 87,5 hl/ha

**“Moscato di Noto” Spumante***Resa massima:*

Resa uva: 12,5 t/ha

Resa vino: 87,5 hl/ha

**“Moscato di Noto” Liquoroso***Resa massima:*

Resa uva: 12,5 t/ha

Resa vino: 87,5 hl/ha

**“Moscato di Noto” Passito***Resa massima:*

Resa uva: 12,5 t/ha

Resa vino: 62,5 hl/ha

**“Moscato di Noto” Rosso***Resa massima:*

Resa uva: 12 t/ha

Resa vino: 84 hl/ha

**“Moscato di Noto” Nero d'Avola***Resa massima:*

Resa uva: 11 t/ha

Resa vino: 77 hl/ha

## 5. ZONA DELIMITATA

Tutto il territorio dei comuni di Noto, Rosolini, Pachino e Avola in provincia di Siracusa

### a. Zona NUTS

ITG19	Siracusa
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

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.
ANCELOTTA 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**

### **DOC "Noto"**

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Noto" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare:

-dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata.

La zona geografica delimitata ricade nell'estremo lembo sud-orientale della Sicilia e comprende quattro comuni in provincia di Siracusa (Noto, Pachino, Rosolini ed Avola ).

La giacitura prevalente è di pianura e bassa collina, da 0 a 300 m. slm

Il clima è mediterraneo caldo-arido , con temperature medie intorno ai 17,6 °C, cioè tra le più alte della Sicilia e, con temperature più elevate nel periodo giugno-settembre con punte massime nei mesi di luglio-agosto.

La piovosità media annua è di circa 400 mm, con precipitazioni concentrate nel periodo autunno-invernale e con scarse piogge nei mesi estivi.

I suoli sono prevalentemente del tipo bruno calcareo, con discreta quantità di sostanza organica e buona dotazione di elementi minerali

Tutti questi elementi climatico-ambientali sono quindi congeniali ad una viticoltura mirata alla qualità.

-dalla peculiare composizione varietale dei vigneti, dalle specifiche forme di allevamento, sesti di impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti.

Le varietà idonee alla produzione dei vini a DOC "Noto", Moscato Bianco e Nero d'Avola, sono tradizionali della zona ed ivi coltivati da tempi molto antichi e, anche attualmente risultano quelli più diffusi. Il Moscato Bianco, probabilmente originario dalla Grecia, è coltivato in tutti i paesi del Mediterraneo da molti secoli.

Nel 1868 viene descritto dal Barone Mendola ed i Bollettini Ampelografici di fine ottocento lo riportano tra i vitigni più coltivati in questo areale.

La zona di produzione della DOC Noto è con molta probabilità la zona di origine



del vitigno Nero d'Avola e sicuramente quella di più antica coltivazione. L'altro nome "Calabrese" con il quale è chiamato il vitigno Nero d'Avola, non fa sicuramente riferimento ad una sua origine dalla Calabria ma deriva da "Calea" in dialetto siciliano uva e da "Aulisi" in siciliano Avola , cioè uva di Avola.

Nel 1870 Angelo Nicolosi lo annovera tra le "specie più pregiate per il vino, che in Sicilia si coltivano".

Le forme di allevamento, i sestri di impianto, i sistemi di potatura sono quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Per i vigneti di nuovo impianto il numero di ceppi ad ettaro non deve essere inferiore a 4.000 piante per ettaro per le tipologie rosse e 3.500 piante per ettaro per il Moscato e, le forme di allevamento devono essere quelle ad alberello e a contropalliera.

E' vietata ogni pratica di forzatura consentendo tuttavia l'irrigazione come pratica di soccorso volta a garantire il normale equilibrio vegeto-produttivo della pianta e a migliorare le caratteristiche qualitative delle uve attraverso un adeguato rapporto dei costituenti principali del mosto.

#### *Informazioni sul prodotto:*

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Noto" 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.

La DOC " Noto" comprende la tipologia moscato, moscato spumante, moscato liquoroso , moscato passito o passito e la tipologia rossa con almeno il 65% di Nero d'Avola e la tipologia rossa con il riferimento al vitigno Nero d'Avola con almeno l'85% di Nero d'Avola.

Tutte queste tipologie di vini presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico..

#### *Legame causale:*

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Noto" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare:

- dall'interazione tra le peculiarità ambientali, la tradizione storica e le tecniche produttive che permettono di ottenere le specifiche qualità delle tipologie dei vini DOC in questione, la cui rinomanza e reputazione sono consolidate.

In sintesi, la millenaria storia vitivinicola riferita al territorio della Doc "Noto", dall'epoca greca e romana fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini "Noto".

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 "Noto" che negli anni hanno ottenuto riconoscimenti in campo nazionale ed internazionale.

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

### Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>"Moscato di Noto", "Moscato di Noto" spumante, "Moscato di Noto" liquoroso, "Moscato Passito di Noto" o "Passito di Noto": interamente dal vitigno Moscato bianco;</p> <p>"Noto rosso: Nero d'Avola: minimo il 65%.</p> <p>"Noto" Nero d'Avola: Nero d'Avola minimo l' 85%.</p>	

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 14.06.2012
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Sicilia

**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, s.fedeli@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Siciliana - Assessorato delle risorse agricole e alimentari
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2711 Viale della regione siciliana 90145 Palermo Italia
<i>Telefono:</i>	091 7076261
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	agri1.tutelaprodotti@regione.sicilia.it

**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**

italiano
----------