

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Salaparuta (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio di tutela dei vini DOC Salaparuta
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 Piazza Principe di Paruta 91020 Salaparuta Italia
<i>Telefono:</i>	+39.092475151; +39.3397695987
<i>Fax:</i>	+39.092475151
<i>e-mail:</i>	salaparutadoc@yahoo.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 08.02.2006

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Salaparuta (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<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

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**«Salaparuta» Rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol. acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso intenso; odore: gradevole, fine; sapore: armonico, strutturato.

«Salaparuta» Bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

odore: fine, elegante; sapore: delicato, tipico.

«Salaparuta» Inzolia

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidita' totale minima 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso; odore: delicato, gradevole; sapore: asciutto, sapido.

«Salaparuta» Grillo

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo piu' o meno intenso; odore: elegante, fine; sapore: asciutto, armonico, pieno, sapido.

«Salaparuta» Chardonnay

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo piu' o meno intenso; odore: intenso, caratteristico; sapore: gradevole, fruttato.

«Salaparuta» 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 piu' o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: armonico, pieno, intenso.

«Salaparuta» Nero d'Avola e «Salaparuta» Nero d'Avola Riserva***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; per la tipologia Riserva 14,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso intenso
odore: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: corposo, armonico, speziato.

«Salaparuta» Merlot e «Salaparuta» Merlot Riserva***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; per la tipologia riserva 14,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l; per la tipologia riserva 25,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: intenso, fruttato;
sapore: caratteristico, intenso.

«Salaparuta» Cabernet Sauvignon e «Salaparuta» Cabernet Sauvignon Riserva***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; per la tipologia Riserva 14,00% vol;

acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: caratteristico, corposo.

«Salaparuta» Syrah e «Salaparuta» Syrah Riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; per la tipologia Riserva 14,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico, fruttato;
sapore: intenso, armonico e gradevolmente tannico.

«Salaparuta» Rosso Riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico minimo: 14,00% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino carico;
odore: intenso, armonico;
sapore: ricco, corposo, speziato.

«Salaparuta» Novello

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico minimo: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino; odore: intenso, fruttato, caratteristico; sapore: sapido, morbido.
--

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

Novello

Vino Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>

b. Rese massime:

"Salaparuta" rosso, bianco, novello, catarratto

<i>Resa massima:</i>

Resa uva: 13 t/ha

Resa vino: 91 hl/ha

"Salaparuta" riserva, Chardonnay, Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah

<i>Resa massima:</i>

Resa uva: 11 t/ha

Resa vino: 77 hl/ha

"Salaparuta" Inzolia, Grillo, Nero d'Avola

Resa massima:

Resa uva: 12 t/ha

Resa vino: 84 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Salaparuta» devono provenire da vigneti ubicati in terreni vocati alla qualita' all'interno dei confini territoriali del comune di Salaparuta.

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.
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.
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 "Salaparuta"

Informazioni sulla zona geografica:

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

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

La zona geografica delimitata ricade nella provincia di Trapani e comprende tutto il territorio del comune di Salaparuta.

Il territorio comunale di Salaparuta è situato sulle colline che dominano la Valle del Belice, nella parte più interna della provincia di Trapani a destra del fiume Belice e confina con la provincia di Agrigento e di Palermo.

Il comune di Salaparuta ha una estensione di 4.162 ettari, con una superficie vitata pari a quasi il 36% dell'intera superficie comunale e pari ad oltre il 52% della SAU (superficie agraria utilizzabile).

La rete idrografica è rappresentata dal fiume Belice e dai due torrenti Tarucco ed Acque Colate.

L'altitudine varia dai 90 metri s.l.m. nelle pianure a destra del fiume Belice, per arrivare ai 600 metri s.l.m. nella parte più alta del territorio.

Il territorio si presenta, comunque, prevalentemente collinare, con terreni di struttura di medio impasto tendenzialmente argillosi, mentre nella parte più bassa, ai confini con la provincia di Agrigento costeggiato dal fiume Belice, si trovano terreni prettamente pianeggianti, con strutture di tipo alluvionali.

Il clima del territorio è quello tipico mediterraneo; la temperatura media annua oscilla intorno ai 16° C, con valori di temperature massime che raggiungono le

punte più elevate , comprese tra i 30 ed i 33° , durante i mesi di luglio ed agosto, mentre le minime si registrano nei mesi di gennaio-febbraio e si aggirano tra i 5° ed i 6° C.

La precipitazione media annua presenta valori che vanno dai 550 ai 650 mm.

La distribuzione delle piogge è quella tipica mediterranea, con precipitazioni abbondanti durante il periodo autunno-invernale e scarse o del tutto assenti , durante il periodo estivo.

L'umidità relativa raggiunge i valori massimi nei mesi invernali con medie intorno al 74% e punte minime nei mesi estivi con circa il 58%.

E' presente, specie nelle zone collinari, una spiccata escursione termica particolarmente accentuata nei mesi di luglio-agosto.

Tutti questi elementi climatico-ambientali sono quindi congeniali ad una vitivinicoltura 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 "Salaparuta" sono quelle tradizionali della zona. Le forme di allevamento, i sesti di impianto, i sistemi di potatura e le tecniche di coltivazione 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 per i vitigni a bacca nera e a 3.500 per i vitigni a bacca bianca E' vietata ogni pratica di forzatura consentendo tuttavia l'irrigazione intesa come pratica di soccorso.

La raccolta delle uve viene effettuata a partire circa dalla seconda-terza decade di Agosto, per le cultivar più precoci, fino alla prima decade di ottobre per quelle più tardive

Informazioni sul prodotto:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Salaparuta" 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 "Salaparuta" comprende diverse tipologie di vini che 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.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate che contribuiscono al loro equilibrio gustativo; si tratta di vini di spiccata tipicità, di buon contenuto cromatico (polifenoli ed antociani), di giusta potenza alcolica e di buona acidità.

In tutte le tipologie si riscontrano aromi gradevoli, armonici, caratteristici ed

eleganti, con eventuali note fruttate tipiche dei vitigni di partenza.

Legame causale:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Salaparuta" 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 "Salaparuta", dall'epoca greco-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 "Salaparuta".

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 "Salaparuta", 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>	
«Salaparuta» Bianco: Catarratto minimo: 60%; «Salaparuta» Rosso e «Salaparuta» Rosso Riserva: Nero d'Avola: minimo per il 65%; «Salaparuta» Novello: Nero d'Avola: minimo 50%; Merlot minimo 20%; «Salaparuta» seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno «Inzolia», «Grillo», «Chardonnay», «Catarratto» «Nero d'Avola» anche nella tipologia Riserva, «Merlot» anche nella tipologia Riserva, «Cabernet Sauvignon» anche nella tipologia Riserva, «Syrah» anche nella tipologia Riserva, e' riservata ai vini ottenuti da vigneti composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010
<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,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

5. LINK A E-BACCHUS

Salaparuta
