

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

Siacca (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

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

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 05.06.1998

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Sciacca (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:

<<Sciacca>> bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;</li> <li>- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;</li> <li>- acidita' totale minima: 4,5 g/l;</li> </ul>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;</li> <li>- odore: delicato, fine, fragrante;</li> <li>- sapore: secco, vivace, armonico.</li> </ul>

<<Sciacca>> Inzolia

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;</li> <li>- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;</li> <li>- acidita' totale minima: 4,5 g/l;</li> </ul>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;</li> </ul>

- |                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>- odore: fruttato, intenso, caratteristico;</li><li>- sapore: armonico, caratteristico, gradevole.</li></ul> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**<<Sciacca>> Grecanico**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;</li><li>- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;</li><li>- acidita' totale minima: 4,5 g/l;</li></ul>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>- colore: giallo paglierino tendente al chiaro;</li><li>- odore: delicato, tipico;</li><li>- sapore: armonico, gradevole.</li></ul>

**<<Sciacca>> Chardonnay**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;</li><li>- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;</li><li>- acidita' totale minima: 4,5 g/l;</li></ul>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>- colore: giallo paglierino con riflessi dorati;</li><li>- odore: fruttato, caratteristico;</li><li>- sapore: fresco, armonico.</li></ul>

**<<Sciacca>> riserva Rayana**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol;</li><li>- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;</li><li>- acidita' totale minima: 4,5 g/l;</li></ul>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<ul style="list-style-type: none"><li>- colore: giallo dorato carico;</li><li>- odore: intenso, persistente;</li><li>- sapore: pieno, gradevole.</li></ul>

**<<Sciacca>> rosso**

**Caratteristiche analitiche:**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l;

**Caratteristiche organolettiche:**

- colore: rosso rubino;
- odore: vinoso, asciutto;
- sapore: leggermente tannico.

**<<Sciaca>> nero d'Avola****Caratteristiche analitiche:**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l;

**Caratteristiche organolettiche:**

- colore: rubino piu' o meno intenso;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: pieno, armonico.

**<<Sciaca>> Cabernet Sauvignon****Caratteristiche analitiche:**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l;

**Caratteristiche organolettiche:**

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: asciutto, rotondo, armonico.

**<<Sciaca>> Merlot****Caratteristiche analitiche:**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l;

**Caratteristiche organolettiche:**

- colore: rosso rubino piu' o meno carico;
- odore: vinoso piuttosto intenso, caratteristico;
- sapore: asciutto, talvolta morbido, armonico.

**<<Sciacca>> Sangiovese****Caratteristiche analitiche:**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l;

**Caratteristiche organolettiche:**

- colore: rosso rubino carico;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: pieno, armonico.

**<<Sciacca>> rosso riserva****Caratteristiche analitiche:**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l;

**Caratteristiche organolettiche:**

- colore: rosso rubino tendente al granato;
- odore: caratteristico;
- sapore: corposo e vellutato.

**<<Sciacca>> rosato****Caratteristiche analitiche:**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- estratto secco netto minimo: 15,0 g/l;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l;

**Caratteristiche organolettiche:**

- colore: rosato piu' o meno intenso;
- odore: delicato, fine, fragrante;
- sapore: armonico, vivace.

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

#### a. Punto a)

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

#### b. Punto b)

Riserva
---------

### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

#### a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

#### b. Rese massime:

“Siccia” bianco, Inzolia, Grecanico, Chardonnay, Catarratto lucido, rosso, Merlot, Cabernet sauvignon, Nero d'Avola, Sansiovese, rosato

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 12 t/ha Resa vino: 84 hl/ha

#### “Siccia” riserva Rayana, rosso riserva

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 10 t/ha Resa vino: 70 hl/ha

### 5. ZONA DELIMITATA

<p>La produzione delle uve destinate all'ottenimento dei vini di cui all'art. 2, punti a), b), d), e), f), g), devono provenire dagli interi territori amministrativi dei comuni di Siccia e Caltabellotta in provincia di Agrigento.</p> <p>La denominazione di origine controllata &lt;&lt;Siccia&gt;&gt; riserva Rayana e' consentita ai vini bianchi ottenuti dai vitigni di cui all'art. 2, punto c) provenienti</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

esclusivamente dai terreni ricadenti nella zona ricadente nella provincia di Agrigento, così delimitata: da una linea che partendo dal fiume Carboj segue in direzione est la ferrovia fino al punto di incontro con il vallone foce S. Marco che risale fino alla strada comunale Raganella in contrada Purgatorio. Imbocca detta strada fino a raggiungere l'ex S.S. 115 che segue fino all'incrocio con l'ex reggia trazzera Maragani e la consortile di collegamento tra l'ex S.S. 115 e Sciacca-Palermo a scorrimento veloce. Da qui la linea di delimitazione imbocca la strada consortile fino all'incrocio con la Sciacca-Palermo a scorrimento veloce che percorre per un breve tratto fino ad incontrare il fiume Carboj.

#### a. Zona NUTS

ITG14	Agrigento
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**

Chenin B.
Mondeuse N.
Petit manseng B.

## **7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**

### **DOC "Sicacca"**

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Sicacca" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare: - dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata. La zona geografica delimitata si colloca nel versante occidentale della provincia di Agrigento e comprende i territori comunali di Sicacca e Caltabellotta. In particolare, questo territorio si caratterizza per la mitezza climatica dovuta alla vicinanza dal mare e dalla particolare conformazione topografica del territorio, contraddistinta dalla catena dei monti Sicani a nord e da un sistema di vallate che con diversa esposizione raggiungono la prossimità della costa. Tutti gli elementi climatico-ambientali sono quindi congeniali ad una viticoltura mirata alla qualità. -Dalla peculiare composizione varietale dei vigneti, dalle specifiche forme di allevamento, sestì d'impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti. Le varietà idonee alla produzione dei vini a DOC "Sicacca" sono quelle tradizionali della zona. Le forme di allevamento, i sestì 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. Per i vigneti di nuovo impianto, il numero di ceppi ad ettaro non deve essere inferiore a 3000. E' vietata ogni pratica di forzatura consentendo, tuttavia, l'irrigazione come pratica di soccorso.

#### *Informazioni sul prodotto:*

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Siccia" 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. Tutte le 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. 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 "Siccia" 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 "Siccia", dall'epoca ellenistica 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 "Siccia". Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizioni 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 "Siccia" le cui peculiari caratteristiche sono specificatamente descritte nel disciplinare di produzione.

## **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>	
a) <<Siccia>> bianco: Inzolia - Grecanico - Chardonnay - Catarratto lucido, per almeno il 70% congiuntamente o disgiuntamente.	
b) <<Siccia>>, con la menzione di uno dei seguenti vitigni: Grecanico, Inzolia,	

Chardonnay, e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vigneti costituiti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

c) "Sicilia", con la menzione della sottozona Rayana obbligatoriamente preceduta dalla tipologia riserva e' consentita ai soli vini bianchi ottenuti dai vigneti nell'ambito aziendale composti da almeno l'80% di Catarratto lucido e Inzolia congiuntamente o disgiuntamente.

d) <<Sicilia>> rosso: Merlot - Cabernet Sauvignon - Nero d'Avola - Sangiovese, per almeno il 70% congiuntamente o disgiuntamente.

e) <<Sicilia>> rosso con la menzione di uno dei seguenti vitigni: Merlot - Cabernet Sauvignon - Nero d'Avola - Sangiovese, e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vigneti costituiti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

f) <<Sicilia>> rosso riserva e' consentita ai soli vini rossi ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti nell'ambito aziendale, composti da almeno il 70% di Merlot, Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Sangiovese congiuntamente o disgiuntamente.

g) <<Sicilia>> rosato e' riservata, per almeno il 70%, ai vini prodotti esclusivamente con la vinificazione in bianco dei vitigni prescritti per il vino a denominazione di origine controllata <<Sicilia>> rosso, o con mostificazione contemporanea delle uve bianche e rosse prescritte per i vini a denominazione di origine controllata <<Sicilia>> bianco e rosso.

## 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**

<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>	<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:****5. LINK A E-BACCHUS**