

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

Vittoria (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio di tutela del vino Cerasuolo di Vittoria DOCG
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	99 P.zza Libertà 99 (presso C.C.I.A.A. di Ragusa) 97100 Ragusa Italia
<i>Telefono:</i>	+39.3284580062
<i>Fax:</i>	+39.0932875114
<i>e-mail:</i>	info@cerasuolovittoria.eu

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 13.09.2005

V. DOCUMENTO UNICO

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

«Vittoria» Rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso da rubino a ciliegia; odore: dal floreale al fruttato talvolta con sentore di frutta secca; sapore: secco, caldo, di corpo, morbido.

«Vittoria» Calabrese o Nero d'Avola

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino, talvolta con riflessi violacei;

odore: dal floreale al fruttato, caratteristico;
sapore: secco, caldo, robusto, morbido.

«Vittoria» Frappato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;
odore: intenso dal fruttato al floreale;
sapore: asciutto, giustamente tannico, caratteristico.

«Vittoria» Ansonica o Inzolia o Insolia

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
odore: fruttato, delicato;
sapore: secco, caratteristico.

«Vittoria» Novello

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino piu' o meno intenso talvolta con riflessi violacei;
odore: dal floreale al fruttato;
sapore: morbido, vinoso, fragrante.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

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

b. Rese massime:

"Vittoria" per tutte le tipologie

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

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Vittoria» che include territori ricadenti in tre province limitrofe: Ragusa, Caltanissetta e Catania risulta delimitata come appresso:

a) provincia di Ragusa: in tale provincia la zona di produzione comprende tutto il territorio dei comuni di Vittoria, Comiso, Acate, Chiaramonte Gulfi, Santa Croce Camerina e parte del territorio comunale di Ragusa. Tale porzione del territorio del comune di Ragusa e' delimitata tra i limiti territoriali di S. Croce Camerina e Vittoria, e tra il mare e la strada provinciale Castello di Donnafugata e seguendo la medesima fino al passaggio a livello della strada ferrata Comiso-Ragusa e lungo la stessa (la quale delimita la C.da Passolato) fino ad arrivare al passaggio a livello successivo che attraversa la strada rurale sino al congiungimento con la strada provinciale S. Croce Camerina-Comiso (al Km. 9,600 circa), proseguendo fino ad innestarsi con la stradella inter-poderale per case Tommasi ed arrivare al limite

territoriale con il comune di Vittoria;

b) provincia di Caltanissetta: in tale provincia la zona di produzione comprende parte del territorio dei seguenti comuni: Niscemi, Gela, Riesi, Butera e Mazzarino ed e' delimitata come appresso:

Comune di Niscemi.

Parte del territorio comunale cosi' delimitata: iniziando a sud-est, dalla strada provinciale Caltagirone-Niscemi, a partire dal bivio con la strada consortile Valle Pileri-Ponte Gallo (al Km. 13 da Caltagirone), seguendo il vallone Terrana (limite tra le province di Catania e Caltanissetta) sino a Monte Paolo e risalendo a Sud-Ovest, fino ad arrivare a Case lacona e raccordarsi con la strada consortile Mortelluzzo-Giardino del Fico, sino all'innesto con la strada provinciale Caltagirone-Niscemi (esattamente al Km. 15 da Niscemi) e seguendo la medesima fino a ricongiungersi con il predetto bivio, con la strada consortile Valle Pileri-Ponte Gallo.

Comune di Gela.

Parte del territorio comprendente le contrade «Rinazzi», «Feudo Nobile», «Spina Santa», «Passo di Piazza», «Priolo Sottano», «Farello», «Monacella», «Piano Stella», «Valle Ambra», «Mignechi» e «Priolo Soprano»; cosi' delimitate: iniziando da nord dalla regia trazzera Gela-Niscemi all'altezza del confine intercomunale Gela-Niscemi, percorrendo verso est tale confine sino a raggiungere il confine interprovinciale Caltanissetta-Catania; da qui percorrendolo verso sud, fino al confine interprovinciale Caltanissetta-Ragusa e lungo esso sino al Mare Mediterraneo; indi verso ovest per un breve tratto di costa, sino alla strada interpoderale Mignechi e lungo essa in direzione nord, sino alla strada vicinale Piana del Signore-Catarrosone e deviando verso ovest, lungo la stessa sino all'incrocio con la strada vicinale Spina Santa-Rizzuto percorrendola per un breve tratto sino all'incrocio con la s.s. n. 115 Centrale Sicula, da qui in direzione nord, lungo la strada vicinale Piana del Signore - Spina Santa sino all'innesto con la regia trazzera Gela-Niscemi e lungo la strada poderale Poggio-Chiancata sino all'incrocio con la strada vicinale Gela-Sabuci e percorrendola verso sud-ovest, sin all'incrocio con la strada vicinale Ponte Grande-Niscemi e da essa in direzione Nord sino a raggiungere il fiume Maroglio; seguendo il corso del fiume verso sud-ovest sino alla confluenza con il Fiume Gela; da qui risalendo il corso del Fiume Gela in direzione nord, fino alla presa della diga Grotticelli, quindi verso est, lungo la poderale che si diparte dalla diga sino all'innesto con la strada vicinale Grotticelli-Sabuci e lungo essa, a sud-est, fin al crocevia con la regia trazzera Gela-Niscemi, la quale si percorre verso nord fino a confine intercomunale Gela-Niscemi.

Comune di Riesi.

Parte del territorio comunale comprendente la contrada Castellazzo, cosi' delimitata: a sud la trazzera Riesi-Mazzarino-Pietraperzia, a nord-ovest la strada vicinale Allampato-Castellazzo e ad est la provinciale Riesi-Pietraperzia che

interseca entrambe.

Comuni di Butera e Mazzarino.

Parte dei rispettivi territori comunali comprendenti le contrade Iudeca, San Giacomo e Pantano di Butera; Favara e Mulara di Mazzarino costituenti un corpo unico e così delimitata: Iniziando dalla contrada Iudeca dall'innesto della s.s. n. 190 con la regia trazzera Licata Barrafranca, oggi rotabile, in direzione Nord-Est fino al confine inter-comunale di Butera e Mazzarino, percorrendo tale confine in direzione est sino alla strada vicinale Pantano-Mulara e lungo essa fino all'innesto con la s.s. n. 190 in prossimità del Km. 2, che si percorre in direzione est per circa m. 200 sino all'incrocio con la strada vicinale Favara-Abbeveratoio Mastra e lungo quest'ultima in direzione sud e poi ovest sino all'innesto con la strada vicinale San Giacomo all'altezza del bevaio, indi si segue il tratto di confine inter-comunale Butera Mazzarino sino a raggiungere la strada vicinale Punturo-Favara la quale si percorre verso ovest sino all'innesto con la trazzera Butera-Riesi e lungo quest'ultima fino alla strada di bonifica n. 32 e seguendo la stessa chiude la delimitazione incrociando la Regia trazzera Licata-Barrafranca e la s.s. n. 190;

c) Provincia di Catania: in tale provincia la zona di produzione comprende parte del territorio dei seguenti comuni: Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarrone ed è delimitata come appresso: inizia a nord, al Km. 5, della strada vicinale Portosalvo Moschitta San Mauro, in prossimità dell'abbeveratoio nella zona archeologica San Mauro, segue il vallone Liquirizia (curva di livello 473) sino alla strada Provinciale San Mauro di Sotto e da questa prosegue sino alla strada provinciale Caltagirone Niscemi.

Segue un tratto di quest'ultima sino a lambire alla curva di livello 390, in vicinanza del monte Moschitta, segue la linea ferrata Gela Caltagirone, in direzione della contrada Piano Carbone sino all'attraversamento della strada vicinale Balatazze Saracena nei pressi della Villa Marotta, prosegue superando l'incrocio con la strada vicinale Madonna della Via sino alla strada vicinale Saracena-Commenda e da questa alla strada vicinale Commenda-Piano San Paolo sino alla provinciale n. 34 Caltagirone Vittoria.

Dall'anzidetta strada provinciale n. 34 Vittoria Caltagirone prosegue in direzione est sino al bivio con la strada provinciale n. 63 Caltagirone-Granieri-Mazzarrone-Comiso e lungo la medesima sino al bivio della strada per Grammichele sino a Case De Blasi, taglia a nord-est in prossimità delle Case Forno e sfiorando la curva di livello 381 continua nella strada vicinale 48 per Licodia Eubea, segue un tratto del confine tra i comuni di Caltagirone e Licodia Eubea, taglia la curva di livello 394 e prosegue lungo la strada per Licodia Eubea, sino all'inizio del fumaticello Mangaliviti; ad est il fumaticello Mangaliviti sino al bivio della strada per Licodia Eubea (in prossimità della curva di livello 348), segue quest'ultimo a Sud sino alla Casa Cantoniera, da dove prosegue lungo la strada per Chiaramonte Gulfi, fino al limite delle province di Catania e Ragusa; a Sud, segue il predetto limite provinciale fino al fiume Acata, prosegue lungo il medesimo, attraverso il

ponte, continua ancora lungo il fiume che e' anche il limite provinciale, risale al Nord sul confine tra i comuni di Caltagirone ed Acate raggiunge le Quattro Finaite e prosegue ad ovest ancora il limite provinciale, lungo la strada Piano Chiazzina Borgo Ventimiglia prosegue lungo il confine tra i comuni di Caltagirone ed Acate in contrada Piano Stella, sino al torrente Ficuzza, in contrada Baudarello; ad ovest e nord, risale lungo il predetto torrente sino al raccordo con il Vallone Terrana, continua lungo lo stesso che e' anche limite tra le province di Catania e Caltanissetta, sino a raggiungere la contrada Gallo, prosegue lungo la strada consortile Valle Pilieri-Ponte Gallo di confine tra i comuni di Caltagirone e Niscemi, raggiunge il bivio della strada provinciale 39 Caltagirone-Niscemi (al Km 13 da Caltagirone), taglia ad est, in prossimita' della masseria Valle Pilieri, sino a raggiungere nuovamente la strada provinciale predetta, segue la stradella Valle Pilieri, attraversa la contrada «Il Mandorlo», sino a raggiungere il fiume Maroglio, e da qui si raccorda con la strada provinciale San Mauro di Sopra, sino all'altezza dell'abbeveratoio omonimo.

a. Zona NUTS

ITG18	Ragusa
ITG17	Catania
ITG15	Caltanissetta
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 "vittoria"

Informazioni sulla zona geografica:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Vittoria" 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 Sicilia sud-orientale ed interessa le provincie di Ragusa, Caltanissetta e Catania per una estensione di circa 124.500 ettari.

La zona è delimitata a nord dal complesso dei monti Erei, a sud dal mar Mediterraneo , ad est dai rilievi dei monti Iblei ed ad ovest dalle colline centro-meridionali della provincia di Caltanissetta.

Al suo interno si possono distinguere tre macroaree :

una zona costiera con altitudine media compresa tra 0 e 200 m. slm

una zona di media collina con vigneti posti da 200 e 350 m slm

una zona di alta collina con altimetria media superiore ai 350 m slm

La zona di coltivazione della DOC Vittoria , da un punto di vista geologico è a dominante calcarea (calcareniti del Miocene ricoperte da terreni sciolti del Pleistocene), ma sono presenti anche formazioni prevalentemente sabbiose e argilloso-sabbiose con subordinati livelli calcarenitici.

I suoli che si formano sui calcarei sono , quasi sempre, poco profondi, di colore rosso vivo, ricchi di ferro e di minerali metallici; le radici della vite si approfondiscono sino a raggiungere il calcare ed al contatto fra questo e la terra rossa, trovano un po' di frescura e un grado maggiore di umidità; ciò consente un'alimentazione idrica e minerale più in profondità che risulta assai importante specialmente nella fase di post-invaiaura , evitando pericolosi blocchi di maturazione per stress idrico.

Le condizioni climatiche medie del comprensorio sono quelle tipiche del clima mediterraneo caldo-arido, con scarse piogge nei mesi estivi ed una temperatura media annua dai 19,6 C° di Gela ai 15,4 C° di Caltagirone. I mesi di luglio-agosto sono caratterizzati da una forte escursione termica che va dai 9 C° della zona costiera ai 13-14°C della zona di media collina.

La piovosità media annua oscilla dai 385 mm della zona costiera ai 444 mm della zona di media collina sino ai 499 della zona di alta collina.

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, oltre all'Ansonica, idonee alla produzione dei vini a DOC "Vittoria", Nero d'Avola e Frappato, sono quelle tradizionali della zona, così come caratteristica di questa zona è la loro combinazione. 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 e le forme di allevamento devono essere esclusivamente quelle ad alberello o a spalliera semplice. E' vietata ogni pratica di forzatura ad esclusione dell'irrigazione di soccorso.

Informazioni sul prodotto:

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

Le tipologie di vino a DOC "Vittoria" 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 tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare dal punto di vista analitico ed organolettico presentano un colore tipico, dal rosso ciliegia al violaceo; un odore dal floreale al fruttato; un sapore secco, pieno, morbido ed armonico.

Legame causale:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Vittoria" 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 "Vittoria", 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 "Vittoria".

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 "Vittoria", che negli anni hanno ottenuto prestigiosi 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>	
«Vittoria» Rosso: dal 50% al 70% di Calabrese o Nero d'Avola e dal 30% al 50% di Frappato;	
«Vittoria» Calabrese o Nero d'Avola: Calabrese o Nero d'Avola minimo 85%;	
«Vittoria» Frappato: Frappato minimo 85%;	
«Vittoria» Ansonica o Inzolia o Insolia: Ansonica o Inzolia o Insolia minimo 85%;	
«Vittoria» Novello: Calabrese o Nero d'Avola e/o Frappato minimo 80%.	

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