

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

Alcamo (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.it,agri1.serviziopromozione@regione.sicilia.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.09.1999

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Alcamo (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
4. Vino spumante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Alcamo” Bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<ul style="list-style-type: none"> - -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - -acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro; - -estratto non riduttore minimo: 15,0 grammi/litro;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<ul style="list-style-type: none"> - colore: paglierino piu' o meno carico, talvolta con riflessi verdolini; - -odore: vinoso, intenso, fruttato, armonico; - -sapore: asciutto, fresco, equilibrato.

“Alcamo” Classico

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<ul style="list-style-type: none"> - - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; - - acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro; - - estratto non riduttore minimo: 15,0 grammi/litro;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- colore: paglierino piu' o meno carico;- - odore: fragrante, fruttato, con sentori vegetali;- - sapore: gradevole, con retrogusto amarognolo, strutturato. |
|---|

“Alcamo” Bianco spumante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<ul style="list-style-type: none">- - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;- - acidita' totale minima: 5,0 grammi/litro;- - estratto non riduttore minimo: 16,0 grammi/litro;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<ul style="list-style-type: none">- - spuma: fine, persistente;- - colore: paglierino piu' o meno carico, talvolta con riflessi verdolini;- - odore: intenso, fruttato, armonico;- - sapore: da semisecco a molto secco, fresco, equilibrato.

“Alcamo” Vendemmia tardiva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<ul style="list-style-type: none">- - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno l'11,00% vol svolto;- - acidita' totale minima: 4,0 grammi/litro;- - estratto non riduttore minimo: 20,0 grammi/litro;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<ul style="list-style-type: none">- - colore: dal giallo paglierino al giallo dorato;- - odore: caratteristico, delicato, persistente;- - sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico.

“Alcamo” Catarratto

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<ul style="list-style-type: none">- - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;- - acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;- - estratto non riduttore totale minimo: 16,0 grammi/litro;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<ul style="list-style-type: none">- - colore: paglierino piu' o meno carico, con riflessi verdolini;- - odore: fragrante, fruttato, con lievi sentori vegetali;- - sapore: gradevole, con retrogusto leggermente amarognolo, strutturato;

“Alcamo” Ansonica o Inzolia*Caratteristiche analitiche:*

- - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- - acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
- - estratto non riduttore totale minimo: 15,0 grammi/litro;

Caratteristiche organolettiche:

- - colore: paglierino piu' o meno carico;
- - odore: intenso, fruttato;
- - sapore: morbido, equilibrato.

“Alcamo” Grillo*Caratteristiche analitiche:*

- -titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- - acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
- - estratto non riduttore totale minimo: 15,0 grammi/litro;

Caratteristiche organolettiche:

- - colore: paglierino piu' o meno carico;
- - odore: tipico, con sentori fruttati, con note vegetali;
- - sapore: asciutto, fresco, equilibrato.

“Alcamo” Grecanico*Caratteristiche analitiche:*

- - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- - acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
- - estratto non riduttore minimo: 15,0 grammi litro;

Caratteristiche organolettiche:

- - colore: paglierino piu' o meno carico;
- - odore: delicato, fruttato, gradevole;
- - sapore: secco, tipico, fresco.

“Alcamo” Chardonnay*Caratteristiche analitiche:*

- - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

- - acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
- - estratto non riduttore minimo: 15,0 grammi/litro;

Caratteristiche organolettiche:

- - colore: paglierino piu' o meno intenso;
- - odore: intenso, fruttato, tipico;
- - sapore: asciutto, pieno, armonico.

“Alcamo” Muller Thurgau*Caratteristiche analitiche:*

- - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- - acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
- - estratto non riduttore minimo: 15,0 grammi/litro;

Caratteristiche organolettiche:

- - colore: paglierino piu' o meno carico;
- - odore: intenso, caratteristico, con sentori erbacei;
- - sapore: sapido, equilibrato, tipico.

“Alcamo” Sauvignon*Caratteristiche analitiche:*

- - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- - acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
- - estratto non riduttore minimo: 15,0 grammi/litro;

Caratteristiche organolettiche:

- - colore: paglierino piu' o meno intenso;
- - odore: delicato, caratteristico;
- - sapore: tipico, secco, aromatico;

“Alcamo” Rosato*Caratteristiche analitiche:*

- - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- - acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
- - estratto non riduttore minimo: 16,0 grammi/litro;

Caratteristiche organolettiche:

- - colore: rosa piu' o meno intenso;
- - odore: fine, fruttato;

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- - odore: fine, fruttato;- - sapore: fresco, armonico. |
|--|

“Alcamo” Rosato spumante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<ul style="list-style-type: none">- - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;- - acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;- - estratto non riduttore minimo: 16,0 grammi/litro;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<ul style="list-style-type: none">- - spuma: fine, persistente;- - colore: rosa piu' o meno carico;- - odore: fine, fruttato;- - sapore: dal semisecco al molto secco, fresco, armonico.

“Alcamo” Rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<ul style="list-style-type: none">- - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;- - acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;- - estratto non riduttore minimo: 19,0 grammi/litro;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<ul style="list-style-type: none">- - colore: rubino piu' o meno intenso;- - odore: speziato, fruttato, caratteristico;- - sapore: asciutto, armonico, pieno.

“Alcamo” Novello

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<ul style="list-style-type: none">- - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;- - acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;- - estratto non riduttore minimo: 17,0 grammi/litro;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<ul style="list-style-type: none">- - colore: rubino piu' o meno carico, con riflessi violacei;- - odore: fruttato, tipico, intenso;- - sapore: armonico, equilibrato.

“Alcamo” Riserva*Caratteristiche analitiche:*

- - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- - acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
- - estratto non riduttore minimo: 22,0 grammi/litro;

Caratteristiche organolettiche:

- - colore: rubino tendente al granato;
- - odore: caratteristico, vinoso, intenso;
- - sapore: armonico, pieno, equilibrato.

“Alcamo” Calabrese o Nero d'Avola*Caratteristiche analitiche:*

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

Caratteristiche organolettiche:

- - colore: rubino piu' o meno acceso;
- - odore: intenso, fruttato, speziato;
- - sapore: pieno, armonico.

“Alcamo” Cabernet sauvignon*Caratteristiche analitiche:*

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

Caratteristiche organolettiche:

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

“Alcamo” Merlot*Caratteristiche analitiche:*

- - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

- - acidita' totale minima: 4,5 grammi/litro;
- - estratto non riduttore minimo: 19,0 grammi/litro;

Caratteristiche organolettiche:

- - colore: rubino piu' o meno carico;
- - odore: fruttato, caratteristico;
- - sapore: secco, armonico, tipico.

“Alcamo” Syrah

Caratteristiche analitiche:

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

Caratteristiche organolettiche:

- - colore: rubino piu' o meno acceso;
- - odore: caratteristico, con note speziate;
- - sapore: intenso, pieno, armonico.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

Classico

Novello

Vendemmia Tardiva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

“Alcamo” Bianco, Classico, Spumante, Catarratto, Anzonica o Insolia, Grillo, Grecanico, Chardonnay, Muller thurgau, Sauvignon, Rosato, Rosato spumante

Resa massima:

Resa uva: 12 t/ha

Resa vino: 84 hl/ha

“Alcamo” Rosso, Novello Riserva, Calabrese o Nero d'Avola, Cabernet sauvignon, Merlot, Syrah

Resa massima:

Resa uva: 11 t/ha

Resa vino: 77 hl/ha

“Alcamo” Vendemmia Tardiva*Resa massima:*

Resa uva: 8 t/ha

Resa vino: 48 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla preparazione dei vini a denominazione di origine controllata "Alcamo" ricade nelle provincie di Trapani e Palermo e comprende i terreni vocati alla qualita' di tutto il territorio del comune di Alcamo ed in parte il territorio dei comuni di Calatafimi, Castellammare del Golfo, Gibellina, Balestrate, Camporeale, Monreale, Partinico, San Cipirello e San Giuseppe Jato. Tale zona e' cosi' delimitata: partendo dal punto di incrocio tra il torrente San Cataldo e la strada statale n. 187, la linea di delimitazione risale detto torrente fino ad incrociare e seguire la strada che raggiunge il chilometro 2,500 della provincia per Balestrate e da qui, fino alla statale n. 113 (bivio Balestrate) che segue, verso est, fino all'alveo del fiume Jato (ponte Tavour).

Percorre l'alveo del fiume Jato fino all'incrocio con il vallone Desisa e quindi, seguendo, prima il Desisa e poi il vallone Muffoletto, raggiunge la quota 255, dove incontra e segue la mulattiera che passa per quota 312, contrada Rataria, le sorgenti di monte Raitano, la quota 373 fino a congiungersi con il fiume, costeggiando e includendo le contrade Pernice, Perciata, Sparacia e Montagnola, e raggiungendo il punto di incrocio con la strada per Camporeale che segue fino a

quest'ultimo centro abitato.

Da Camporeale, la linea di delimitazione segue, fino al chilometro 13,000, la strada che porta a Poggioreale per proseguire poi lungo la strada che conduce al chilometro 24,000 fino al chilometro 22,200, dove incontra il chilometro 20,000 della strada proveniente da Catalafimi che risale fino a quest'ultimo centro abitato. Da qui raggiunge il chilometro 346 della statale n. 113, raggiungendo, verso nord, l'alveo del fiume Caggera che segue fino al ponte Bagni, da dove, lungo la provinciale, raggiunge Castellammare del Golfo. Prosegue poi per la statale n. 187 fino al torrente San Cataldo, punto di inizio della delimitazione.

Le uve atte alla produzione del tipo bianco con la menzione classico devono provenire dai vigneti della zona piu' antica che e' delimitata dall'altitudine non inferiore ai 250 metri sul livello del mare ed e' cosi' delimitata: partenza dalla s.s. 113 al bivio per Valguarnera Grisi e prosegue in direzione di S. Cipirrello fino al bivio S. Anna, dove incrocia la strada provinciale 30. Percorre tale strada fino al bivio per la strada provinciale 18 Alcamo - Camporeale, proseguendo fino al centro urbano di Camporeale. Da qui la delimitazione segue il percorso della strada provinciale 46 fino ad incrociare la s.s. 119. Oltrepassando la s.s. 119 e l'autostrada A 29 in direzione di Calatafimi, la delimitazione segue il percorso della s.p. 12 del Busecchio fino al centro urbano di Calatafimi. Da qui arriva alla s.s. 113, segue il percorso del fiume Kaggera fino a ponte bagdi rientrando a tale punto sul percorso della s.s. 113 che segue in direzione di Palermo, oltrepassa il centro urbano di Alcamo e prosegue fino a ricongiungersi al punto di partenza.

a. Zona NUTS

ITG12	Palermo
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

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 "Alcamo"

Informazioni sulla zona geografica:

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

disciplinare: - dalle
specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata. La zona di produzione delle uve atte alla preparazione dei vini a denominazione di origine controllata "Alcamo" ricade nelle province di Trapani e Palermo e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio del

comune di Alcamo ed in parte il territorio dei comuni di Calatafimi, Castellammare del Golfo, Gibellina, Balestrate, Camporeale, Monreale, Partinico, San Cipirello e San Giuseppe Jato. I territori di cui sopra, si trovano in un ambiente prevalentemente di media collina, che, insieme all'esposizione favorevole dei vigneti e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, concorre a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, particolarmente vocato alla coltivazione della vite. In particolare la media altitudine determina una migliore distribuzione delle piogge e una escursione termica più costante che influenza positivamente i processi di fioritura di allegagione e maturazione dell'uva. Inoltre la felice esposizione geografica dell'intera zona influisce sui fenomeni enzimatici che preposti al metabolismo degli acidi e degli zuccheri, determinano un miglioramento qualitativo del

prodotto.

- 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 "Alcamo" 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 atti a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Informazioni sul prodotto:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Alcamo" 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 dei vini presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'art. 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 "Alcamo" 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.

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>Bianco, bianco spumante e vendemmia tardiva: Catarratti, non meno del 60%; Ansonica o Inzolia, Grillo, Grecanico, Chardonnay, Muller Thurgau e Sauvignon, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%.</p> <p>Classico: Catarratto bianco comune e/o catarratto bianco lucido non meno dell'80%.</p> <p>Rosato e rosato spumante: Tali vini devono essere ottenuti dalla vinificazione in bianco dei eguenti vitigni: Nerello mascalese, Calabrese o Nero d'Avola, Sangiovese, Frappato, Perricone, Cabernet sauvignon, Merlot e Syrah, da soli o congiuntamente.</p> <p>Rosso, rosso novello e rosso riserva: Calabrese o Nero d'Avola, non meno del 60%; Frappato, Sangiovese, Perricone, Cabernet Sauvignon, Merlot o Syrah, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 40%.</p> <p>Catarratto, Ansonica o Inzolia, Grillo, Grecanico, Chardonnay, Muller Thurgau, Sauvignon, Calabrese o Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah: le uve dei rispettivi vitigni per non meno dell'85%.</p>	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
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**