

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

Delia Nivolelli (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 Delia Nivolelli - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 10.06.1998
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Delia Nivolelli (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:

"Delia Nivolelli" Chardonnay

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; -estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l; -acidita' totale minima: 4,5 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
-colore: giallo paglierino, piu' o meno intenso con sfumature talvolta verdognole; -odore: fruttato, fine, caratteristico; -sapore: asciutto, pieno vellutato, fruttato, persistente.

"Delia Nivolelli" Damaschino

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; -estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l; -acidita' totale minima: 4,7 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

-colore: giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini;
-odore: caratteristico, delicato;
-sapore: asciutto, armonico, morbido.

"Delia Nivolelli" Grecanico

Caratteristiche analitiche:

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

Caratteristiche organolettiche:

-colore: giallo paglierino tenue con riflessi talvolta verdognoli; -odore: delicato piu' o meno fruttato, caratteristico;
-sapore: asciutto, armonico, fresco.

"Delia Nivolelli" Grillo

Caratteristiche analitiche:

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

Caratteristiche organolettiche:

-colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
-odore: delicato, gradevole, caratteristico;
-sapore: armonico, pieno, sapido.

"Delia Nivolelli" Inzolia

Caratteristiche analitiche:

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

Caratteristiche organolettiche:

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

"Delia Nivolelli" Muller-Thurgau*Caratteristiche analitiche:*

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

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
- odore: tipico, delicato, leggermente aromatico;
- sapore: asciutto, fruttato.

"Delia Nivolelli" Sauvignon*Caratteristiche analitiche:*

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

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;
- odore: caratteristico, delicato, gradevole;
- sapore: caratteristico, gradevole, armonico.

"Delia Nivolelli" Nero d'Avola*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
- acidita' totale minima: 4,8 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino intenso, tendente all'arancione con l'invecchiamento;
- odore: caratteristico, gradevole, piu' o meno intenso;
- sapore: asciutto, pieno, armonico.

"Delia Nivolelli" Cabernet Sauvignon*Caratteristiche analitiche:*

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

-estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

-acidita' totale minima: 4,8 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

-colore: rosso rubino intenso, tendente all'arancione con l'invecchiamento;

-odore: gradevolmente intenso, caratteristico;

-sapore: asciutto, pieno, caratteristico, gradevole, armonico, giustamente tannico.

"Delia Nivolelli" Merlot

Caratteristiche analitiche:

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

-estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

-acidita' totale minima: 4,8 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

-colore: rosso rubino, tendente all'arancione con l'invecchiamento;

-odore: intenso, caratteristico;

-sapore: asciutto, pieno, gradevole.

"Delia Nivolelli" Syrah

Caratteristiche analitiche:

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

-estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

-acidita' totale minima: 4,8 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

-colore: rosso rubino intenso, tendente all'arancione con l'invecchiamento;

-odore: caratteristico, intenso, delicato e leggermente speziato;

-sapore: asciutto, di giusto corpo e gradevolmente tannico.

"Delia Nivolelli" Pignatello e Perricone

Caratteristiche analitiche:

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

-estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

-acidita' totale minima: 4,5 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

-colore: rosso rubino intenso, tendente all'arancione con l'invecchiamento;

-odore: vinoso, caratteristico;

-odore: vinoso, caratteristico;
-sapore: pieno, sapido, asciutto, leggermente tannico.

"Delia Nivolelli" Sangiovese

Caratteristiche analitiche:

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

Caratteristiche organolettiche:

-colore: rosso rubino, tendente all'arancione con l'invecchiamento;
-odore: vinoso, con profumo delicato;
-sapore: armonico, asciutto, di giusto corpo, un po' tannico.

"Delia Nivolelli" Bianco

Caratteristiche analitiche:

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

Caratteristiche organolettiche:

-colore: giallo paglierino piu' o meno intenso, con riflessi talvolta verdognoli;
-odore: delicato, piu' o meno fruttato, caratteristico;
-sapore: asciutto, armonico.

"Delia Nivolelli" Rosso

Caratteristiche analitiche:

-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
-estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
-acidita' totale minima: 4,7 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

-colore: rosso piu' o meno intenso, granato vivace, con riflessi arancione se invecchiato;
-odore: vinoso, con profumo delicato;
-sapore: asciutto, sapido, caldo, armonico, giustamente tannico, che tende al vellutato con l'invecchiamento.

"Delia Nivolelli" Spumante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; -estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; -acidita' totale minima: 5,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
-spuma: fine, vivace e persistente; -colore: paglierino chiaro, con riflessi talvolta verdolini; -odore: delicato, piu' o meno fruttato; -sapore: sapido, fresco, fine ed armonico.

"Delia Nivolelli" Novello Rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; -estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; -acidita' totale minima: 4,5 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
-odore: vinoso, intenso, fruttato; -sapore: sapido, morbido, leggermente acidulo, talvolta vivace.

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:

"Delia Nivolelli" Chardonnay, Damaschino, Grecanico, Grillo, Inzolia, Muller Thurgau, Sauvignon, Nero d'Avola, Merlot, Pignatello o Perricone, Sangiovese, Syrah, bianco, rosso, spumante, novello

Resa massima:

Resa uva: 12,50 t/ha

Resa vino: 87,5 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve che possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Delia Nivolelli" aventi diritto alle menzioni di cui all'articolo 2, lettere a), b) c) e d), comprende la parte del territorio della provincia di Trapani ed in particolare i territori comunali di Mazara del Vallo, Marsala, Petrosino e Salemi, individuati dalle sottoelencate particelle catastali:

a) comune di Mazara del Vallo: il territorio compreso nei seguenti fogli di mappa: 1, 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 77, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 135, 136, 137, 138, 139, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 152, 153, 154, 155, 156, 158, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 169, 170, 171, 172, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 197, 198, 199, 200, 201, 202, 203, 204, 205, 206, 207, 208, 209, 210, 211, 212, 213, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 223, 224, 225, 226, 227, 228, 229, 230.

b) il comune di Marsala: il territorio compreso nei seguenti fogli di mappa: 1, 2, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51, 52, 53, 54, 55, 56, 57, 58, 59, 60, 61, 62, 63, 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77, 78, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 103, 104, 105, 106, 107, 108, 109, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 118, 119, 120, 121, 122, 123, 124, 125, 126, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 138, 140, 141, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168, 175, 176, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185, 186, 187, 188, 189, 190, 199, 213, 214, 215, 216, 217, 218, 219, 220, 221, 222, 236, 237, 238, 239, 240, 241, 242, 243, 244, 253, 254, 255, 256, 257, 265, 270, 271, 272, 273, 274,

275, 277, 278, 279, 280, 281, 288, 289, 290, 291, 292, 293, 295, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 304, 305, 306, 307, 308, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 324, 325, 326, 327, 328, 329, 330, 331, 332, 333, 334, 335, 336, 337, 338, 339, 340, 341, 342, 343, 346, 347, 348, 349, 350, 351, 352, 353, 354, 355, 360, 362, 363, 364, 365, 366, 372, 373.

c) comune di Petrosino: il territorio compreso nei seguenti fogli di mappa:

ex comune di Mazara del Vallo: 54, 73, 74, 75, 76, 90, 91, 92, 93, 94, 112, 113, 114, 115, 133, 134, 150, 151;

ex comune di Marsala: 344, 345, 346, 348, 356, 357, 358, 359, 360, 361, 362, 367, 368, 369, 370, 371, 372, 373, 374, 375, 376, 377, 378, 379, 380, 381, 382, 383, 384, 385, 386, 387, 388, 389, 390, 391, 392, 393, 394, 395, 396, 397, 398, 399, 400, 401, 402, 403, 404, 405, 406.

d) comune di Salemi: il territorio compreso nei seguenti fogli di mappa: 55, 56, 57, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 92, 93, 109, 110, 111, 112, 113, 115, 116, 127, 128, 129, 130, 131, 132, 134, 142, 143, 144, 145, 146, 147, 148, 149, 150, 151, 152, 154, 155, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 162, 163, 164, 165, 166, 167, 168.

a. Zona NUTS

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 "Delia Nivolelli"

Informazioni sulla zona geografica:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Delia Nivolelli" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare: - dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata. La zona geografica delimitata copre un'area ricadente nella Sicilia occidentale e comprende gli interi territori comunali di Mazara del Vallo, Marsala, Petrosino e parte del territorio di Salemi. In particolare, la giacitura del terreno è più o meno pianeggiante con tessitura di medio impasto, equilibrata, caratteristica questa che influenza positivamente la qualità del prodotto. 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, sestri d'impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti. Le varietà idonee alla produzione dei vini a DOC "Delia Nivolelli" sono quelle tradizionali della zona. Le forme di allevamento, i sestri 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 con forme di allevamento a controspalliera ed alberello. 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 "Delia Nivolelli" 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'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 "Delia Nivolelli" 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 secolare storia vitivinicola riferita al territorio della DOC "Delia Nivolelli", dall'epoca normanna 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 "Delia Nivolelli". 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 "Delia Nivolelli" che negli anni hanno ottenuto prestigiosi riconoscimenti in campo nazionale ed internazionale.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

*Quadro di riferimento
giuridico:*

Nella legislazione nazionale

<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>"Delia Nivolelli": Grillo; Grecanico; Damaschino; Inzolia; Chardonnay; Muller Thurgau; Sauvignon; Nero d'Avola; Pignatello o Perricone; Merlot; Cabernet-Sauvignon; Syrah; Sangiovese, e' riservata ai vini ottenuti con almeno l'85% dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dai corrispondenti vitigni.</p> <p>"Delia Nivolelli" "bianco" : Grecanico, Inzolia e Grillo, da sole o congiuntamente, in misura non inferiore al 65%.</p> <p>"Delia Nivolelli", "rosso" : Nero d'Avola, Pignatello o Perricone, Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah e Sangiovese da sole o congiuntamente, in misura non inferiore al 65%.</p> <p>"Delia Nivolelli" "spumante" : Grecanico, Chardonnay, Inzolia, Damaschino e Grillo, da sole o congiuntamente. Nel caso che uno dei suddetti vitigni sia rappresentato per almeno l'85%, la denominazione di origine controllata "Delia Nivolelli" spumante può essere seguita dalla specificazione del relativo vitigno.</p>	

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/3
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**