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

Etna (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio per la Tutela dei vini Etna con D.O.C.
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2 Via Cappuccini 95131 Catania Italia
<i>Telefono:</i>	+39.3482606259
<i>Fax:</i>	+39.095316849
<i>e-mail:</i>	presidenza@etnadoc.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 27.09.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Etna (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**«Etna» bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale: minimo 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino, talvolta con leggeri riflessi dorati; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco, fresco, armonico.

“Etna” bianco superiore

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol; acidità totale : da 5,5 a 7 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino molto scarico con riflessi verdolini;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, fresco, armonico, morbido.

“Etna” rosso***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino con riflessi granato con l'invecchiamento
odore: intenso, caratteristico;
sapore: secco, caldo robusto, pieno, armonico.

“Etna” rosso riserva***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino con riflessi granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: secco, caldo robusto, pieno, armonico.

“Etna” rosato***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato tendente al rubino;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: secco, armonico.

“Etna” spumante*Caratteristiche analitiche:*

sapore: pieno, armonico, di buona persistenza; da brut a extradry;
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente
 colore: per il tipo rosato: rosato scarico con riflessi rubino con l'invecchiamento;
 per il tipo bianco: giallo paglierino scarico, con riflessi dorati con l'invecchiamento;
 odore: intenso e caratteristico, con delicato sentore di lievito.

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

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

b. Punto b)

Superiore

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

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

<i>Descrizione della pratica:</i>

b. Rese massime:

"Etna" bianco, bianco superiore, bianco spumante, rosso, rosato, rosato spumante

<i>Resa massima:</i>

Resa uva: 9 t/ha;

Resa vino: 63 hl/ha.

"Etna" rosso riserva*Resa massima:*

Resa uva: 8 t/ha;

Resa vino: 56 hl/ha.

5. ZONA DELIMITATA

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Etna" ricade nella provincia di Catania e comprende i terreni di parte dei territori dei comuni di Biancavilla, S. Maria di Licodia, Paternò, Belpasso, Nicolosi, Pedara, Trecastagni, Viagrande, Aci S. Antonio, Acireale, S. Venerina, Giarre, Mascali, Zafferana, Milo, S. Alfio, Piedimonte, Linguaglossa, Castiglione, Randazzo.

Tale zona è così delimitata:

da Casale Brancato a quota 1.000 in contrada Somatorie, che rappresenta l'estremo limite nord-ovest, il confine scende lungo il torrente Torretta verso sud-ovest, fino alla confluenza del torrente Torretta con il vallone di Licodia, in contrada Poggio dell'Aquila. Da questo punto, il confine è rappresentato dalla quota 600, che attraversa le contrade Scannacavoli, Mancusa, Piano Vite, Poggio Ventimiglia, Difesa, Pinnina di Lupo, Guardia Ascino, Timpazza, giunge all'abitato di Borello e, attraverso le contrade Palatella, Mompilieri, Gonnella, Serricciola, giunge all'abitato di Pedara e, lungo la provinciale Pedara-Trecastagni-Viagrande, raggiunge l'abitato di Viagrande. Da questo centro abitato in poi, il confine est della zona viene rappresentato dalla curva di livello di metri 400 che attraversa le contrade: Sciarelle Lavinaro, Pennisi, Pisanello, Passo Pomo, Favazza, Perazzo, e giunge a ovest dell'abitato di Piedimonte, e quindi, raggiunto il torrente Ciappanotto, segue il suo corso fino all'abitato di Linguaglossa, a quota 520. Da questo centro abitato, il confine nord-est viene rappresentato dal letto del vallone Ciapparotta, all'incrocio della strada ferrata della Circumetnea a quota 550. Da questo punto il confine raggiunge il limite nord-est della colata lavica dei 1923 e oltrepassa la strada Linguaglossa Castiglione a quota 624; da qui, lungo la carrabile fra le contrade Recanati e Pantano, intercetta ancora la strada ferrata Circumetnea e raggiunge il limite nord della colata lavica 1911, a quota 600. Da qui, lungo il letto del vallone Sciambro, raggiunge il fiume Alcantara.

Il confine nord è rappresentato dalla riva destra del fiume Alcantara fino all'abitato del comune di Randazzo. Da questo abitato, il limite della zona è rappresentato da quota 800 che, attraverso le contrade Crocetta, Lupara, Pino, Sciara Nuova, Marchesa, penetra nella colata lavica dei 1911 e, attraverso le contrade Sciara Manica e Zacchino Pietre, raggiunge il letto del vallone Salto dei Bue. Da questo punto in poi, il limite viene rappresentato dalla curva di livello 900 che, attraverso

le contrade Ciapparo, Cannizzaro, Nocille, Giuliana, Felce Rossa, Algerazzi, oltrepassa il vallone San Giacomo, quindi, attraverso la lava dei 1792, raggiunge contrada Piricoco a nord di monte Ilice, all'estremo sud-est della predetta colata lavica. Da questo punto in poi il confine è rappresentato dalla curva di livello 1.000 che, attraverso le contrade Cicirello, Monte Po, Pila, Serruggeri, Camercia, Dagala dell'Ascino, Eredità-Mollecchino, Perciata e Cavaliere, raggiunge Casale Brancato.

a. Zona NUTS

ITG17	Catania
ITG1	Sicilia
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegare</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 "Etna"

Informazioni sulla zona geografica:

La denominazione di origine "Etna" deriva il suo nome dal monte Etna, il più alto vulcano attivo d'Europa (3.300 m.)

Riconosciuta nel 1968 è la prima denominazione di origine istituita in Sicilia, ed una tra le più antiche in Italia.

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Etna" 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 Catania e comprende parte dei territori di 20 comuni alle falde dell'Etna.

La vite occupa i territori con una altimetria media compresa tra i 200 ed i 900 m slm, spingendosi sino ai 1100 metri slm.

La natura del terreno è strettamente legata alla matrice vulcanica; la viticoltura della zona insiste per l'80% su suoli bruni andici e suoli bruni liscivati (di origine vulcanica) e, per il restante 20%, su suoli alluvionali e vertisuoli.

I suoli di origine vulcanica sono generalmente a prevalente componente sabbiosa, ricca di scheletro e quindi con ottima permeabilità, ricchi di microelementi e potassio assimilabile e, mediamente forniti o poveri di azoto e fosforo assimilabile.

Il clima si può classificare come temperato mediterraneo, con un regime pluviometrico annuale che presenta il massimo nel periodo autunno-vernino ed il minimo nel periodo estivo; i mesi di giugno e luglio sono di norma asciutti mentre agosto è occasionalmente piovoso.

La piovosità media annua varia a seconda del versante; nel versante di sud-ovest la media annua è la più bassa e si aggira sui 600 mm, che raddoppia, raggiungendo i 1.200 mm annui nel versante di nord e di nord-est.

Il versante orientale (Giarre, S. Venerina) è quello più precoce a causa dell'esposizione ed inoltre, risentendo della brezza costiera, i valori termici giornalieri, pur caratterizzati da evidenti escursioni termiche, raramente raggiungono punte molto alte nei mesi estivi.

Il versante meridionale (S.M.Di Licodia, Biancavilla, Paternò, Belpasso) è caratterizzato da maggiori forti escursioni termiche giornaliere.

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 "Etna", Carricante, Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio (sin. Nerello Mantellato) e Minnella sono quelle tradizionali della zona ed ivi coltivati da tempo immemorabile. 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. La natura declive dei terreni ha fatto sì che i vigneti vengano largamente coltivati fin dai tempi più antichi, su caratteristici terrazzamenti a gradoni contenuti da muretti a secco di pietra lavica, dove la meccanizzazione delle pratiche colturali è difficile quando non impossibile. E' vietata ogni pratica di forzatura.

Informazioni sul prodotto:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Etna" 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 "Etna" comprende le seguenti tipologie di vini; il bianco, il bianco superiore ed il bianco spumante, il rosso ed il rosso riserva, il rosato ed il rosato spumante.

Tutte queste 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 un ottimo equilibrio tra la componente

aromatica e quella gustativa.

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

I vini bianchi presentano un colore giallo paglierino mentre i vini rossi presentano un colore rosso rubino che con l'invecchiamento tende al granato.

Legame causale:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Etna" 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 "Etna", 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 "Etna". 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 "Etna", che negli anni hanno ottenuto prestigiosi riconoscimenti in campo nazionale ed internazionale.

La vitivinicoltura etnea è in larga parte una vitivinicoltura di montagna, una viticoltura difficile, cosiddetta 'eroica' e quindi rappresenta non soltanto un segmento produttivo di rilievo per la qualità dei prodotti e per la fama di cui essi godono a livello internazionale; è anche essenziale quale elemento di conservazione della cultura, della storia e delle tradizioni locali e per il ruolo fondamentale che essa ha nella gestione dell'assetto territoriale, ambientale e del paesaggio

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>	
- "Etna" bianco: Carricante minimo 60%; Catarratto bianco comune o lucido da 0 a 40%.	

-“Etna” bianco superiore: Carricante minimo 80% .
-“Etna” rosso (anche riserva) -“Etna” rosato: Nerello Mascalese minimo 80%;
Nerello Mantellato (Nerello Cappuccio) da 0 a 20%.
-“Etna” spumante (rosato o vinificato in bianco): Nerello Mascalese minimo 60%

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**