

<b>Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico</b>
--

**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Mamertino di Milazzo (it)
Mamertino (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 Mamertino di Milazzo o Mamertino - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 03.09.2004
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Mamertino di Milazzo (it) / Mamertino (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:

<<Mamertino di Milazzo>> o <<Mamertino>> bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcol. volumico totale minimo: 11,5 ì0% vol; - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore: 15,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini; - odore: gradevole, fine, caratteristico; più o meno fruttato; - sapore: secco, equilibrato.

<<Mamertino di Milazzo>> o <<Mamertino>> bianco riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcol. volumico totale minimo: 13,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore: 20,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo dorato più o meno intenso, talvolta con riflessi ambrati;

- |  |
|--|
| - odore: etereo, pieno, caratteristico, talvolta più o meno passito;<br>- sapore: dal secco, all'amabile, al dolce, gradevole, tipico. |
|--|

**<<Mamertino di Milazzo>> o <<Mamertino>> rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcol. volumico totale minimo: 12,50% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore: 20,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rubino più o meno tenue, tendente al rosso mattone con l'invecchiamento; - odore: tipico, lievemente fruttato, delicato; - sapore: secco, corposo, sapido.

**<<Mamertino di Milazzo>> o <<Mamertino>> rosso riserva**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcol. volumico totale minimo: 13,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore: 22,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rubino intenso, tendente al rosso mattone; - odore: caratteristico, vinoso, armonico; - sapore: secco, corposo, pieno.

**<<Mamertino di Milazzo>> o <<Mamertino>> Calabrese o Nero d'Avola**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcol. volumico totale minimo: 12,50% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore: 20,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rubino intenso; - odore: caratteristico, gradevole, fruttato; - sapore: asciutto, pieno, armonico.

**<<Mamertino di Milazzo>> o <<Mamertino>> Calabrese o Nero d'Avola riserva**

*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcol. volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore: 22,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

- colore: rubino intenso tendente al rosso granato;
- odore: caratteristico, gradevole, fruttato;
- sapore: asciutto, corposo, armonico.

<<Mamertino di Milazzo>> o <<Mamertino>> Grillo-Ansonica o Grillo-Inzolia o viceversa

*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcol. volumico totale minimo: 11,0% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore: 15,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

- colore: paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini;
- odore: caratteristico, più o meno fruttato, delicato;
- sapore: secco, armonico, fresco.

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

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

**b. Punto b)**

Riserva

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

*Tipo di pratica enologica:*

*Descrizione della pratica:*

**b. Rese massime:**

**"Mamertino di Milazzo" o "Mamertino bianco, Grillo-Ansonica o Grillo-Inzolia o viceversa**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 11 t/ha
Resa vino: 77 hl/ha

**"Mamertino di Milazzo" o "Mamertino rosso, rosso riserva, Calabrese o Nero d'Avola, Calabrese o Nero d'Avola riserva**

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

**"Mamertino di Milazzo" o "Mamertino bianco riserva**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 9 t/ha
Resa vino: 58,50 hl/ha

## **5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione delle uve atte all'ottenimento dei vini a denominazione di origine controllata <<Mamertino di Milazzo>> o <<Mamertino>> ricade nella provincia di Messina e comprende i terreni dei territori amministrativi dei comuni di Alì, Alì Terme, Barcellona Pozzo di Gotto, Basicò, Castoreale, Condrò, Falcone, Fiumedinisi, Furnari, Gualtieri Sicaminò, Itala, Librizzi, Mazzarrà Sant'Andrea, Meri, Milazzo, Monforte San Giorgio, Montalbano Elicona, Nizza di Sicilia, Oliveri, Pace del Mela, Patti, Roccalumera, Roccavaldina, Rodi Milici, San Filippo del Mela, Santa Lucia del Mela, San Pier Niceto, Scaletta Zanclea, Terme Vigliatore, Torregrotta, Tripi.

**a. Zona NUTS**

ITG13	Messina
ITG1	Sicilia
ITG	ISOLE

IT	ITALIA
----	--------

**b. Mappe della zona delimitata**

<i>Numero di mappe allegata</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 "Mamertino di Milazzo" o "Mamertino"

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

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

-dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata. Tale zona si trova allocata a ridosso del curvilineo litorale marino compreso tra il promontorio di Tindari ed i Colli S. rizzo del Comune di Messina e comprende il Capo Milazzo. Verso l'interno, la zona presenta un'armoniosa e verdeggiante cornice collinare dove è più diffusa la viticoltura, anche adeguando i terreni con sistemazioni a terrazza o a ciglioni. Il clima è di tipo mediterraneo. I terreni generalmente di origine alloctona di tipo alluvionale presentano una tessitura di medio impasto tendente all'argilloso. Talvolta, in alcune microaree, l'argilla risulta il costituente fisico prevalente che contribuisce in maniera marcata a rendere i vini con peculiari caratteristiche organolettiche apprezzate e rinomate.

-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 "Mamertino" sono quelle tradizionali della zona. Le forme di allevamento, sestri d'impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti sono quelle tradizionali della zona e comunque atti a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. Per i vigneti di nuovo impianto la densità dei ceppi per ettaro non deve essere inferiore a 4000 in coltura specializzata. Le forme di allevamento sono quelle ad alberello e contropalliera. E' vietata ogni pratica di forzatura ed è consentita l'irrigazione di soccorso.

#### *Informazioni sul prodotto:*

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

-Dalle peculiari caratteristiche qualitative ed organolettiche delle tipologie dei 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'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 "Mamertino" 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. La secolare storia vitivinicola di questo territorio, 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 della DOC "Mamertino". Ovvero è la testimonianza che la cultura del vino è legata intimamente alla vita della popolazione, di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, oggi affinate grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico.

## 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><i>Bianco e bianco riserva:</i> Grillo e Ansonica o Inzolia congiuntamente con una percentuale minima del 35% e con un minimo del 10% di ogni vitigno; Catarratti con una percentuale minima del 45% .</p> <p><i>Rosso e rosso riserva:</i> Calabrese o Nero d'Avola con una percentuale minima del 60%; Nocera con una percentuale minima del 10%.</p> <p><i>Calabrese o Nero d'Avola e Calabrese o Nero d'Avola riserva:</i> Calabrese o Nero d'Avola, minimo l'85%.</p> <p><i>Grillo-Ansonica o Grillo-Inzolia:</i> Grillo e Ansonica o Inzolia, o viceversa, 100%, con un minimo di ciascuno del 20%.</p>	

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

*Descrizione:*

Allegato 3 - DM 2 novembre 2010

*Descrizione:*

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>	<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**