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

Monreale (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Volontario per la Tutela della Denominazione di origine Controllata dei Vini Monreale
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio Tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	31 Benedetto D'Acquisto 90046 Monreale Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0916417268
<i>Fax:</i>	+39.0916417268
<i>e-mail:</i>	info@aziendetamburello.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 02.11.2000

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Monreale (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:**“Monreale” rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0g/l;</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<p>colore: rosso rubino più o meno intenso; profumo: gradevole, fine, vinoso; sapore: armonico, ricco di struttura.</p>

“Monreale” rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l;</p>

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosa tenue più o meno carico;

profumo: fruttato, fragrante;

sapore: armonico, fresco, talvolta vivace.

“Monreale” bianco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

profumo: fine, elegante;

sapore: delicato, tipico.

“Monreale” bianco superiore (con o senza il riferimento al vitigno)

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo carico tendente al dorato;

profumo: complesso, di buona intensità;

sapore: sapido, armonico, corposo.

“Monreale” rosso riserva (con o senza il riferimento al nome del vitigno)

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal rosso rubino carico al granato;
profumo: intenso, armonico;
sapore: caratteristico, strutturato.

“Monreale” Ansonica o Inzolia

Caratteristiche analitiche:

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

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: delicato, gradevole;
sapore: asciutto, sapido.

“Monreale” Catarratto

Caratteristiche analitiche:

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

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: intenso, caratteristico;
sapore: caratteristico, fruttato, con retrogusto leggermente amarognolo.

“Monreale” Grillo

Caratteristiche analitiche:

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

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo più o meno intenso;
profumo: elegante, fine;
sapore: asciutto, armonico, pieno, sapido.

“Monreale” Chardonnay

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo carico più o meno intenso;
profumo: intenso, caratteristico;
sapore: gradevole, fruttato.

“Monreale” Pinot bianco

Caratteristiche analitiche:

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

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: fine, delicato;
sapore: armonico, rotondo.

“Monreale” Pinot nero

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino carico;

profumo: intenso, caratteristico;

sapore: pieno, armonico.

“Monreale” Sangiovese

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rubino con sfumature violacee;

profumo: vinoso con sentore di frutti di bosco;

sapore: secco, armonico, gradevolmente tannico.

“Monreale” Perricone

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;

profumo: fruttato, caratteristico;

sapore: corposo, armonico, leggermente tannico.

“Monreale” Calabrese o Nero d’Avola

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
profumo: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: corposo, armonico.

“Monreale” Cabernet Sauvignon***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore : rosso rubino ;
profumo: caratteristico, fruttato;
sapore: ricco, corposo, speziato.

“Monreale” Syrah***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso;
profumo: caratteristico, fruttato;
sapore: ricco di struttura, armonico, gradevolmente tannico.

“Monreale” Merlot*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
profumo: intenso, fruttato;
sapore: caratteristico, strutturato.

“Monreale” vendemmia tardiva*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato;
profumo: caratteristico, intenso, persistente;
sapore: vellutato, armonico, ricco.

“Monreale” novello*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
profumo: vinoso, intenso, fruttato, caratteristico;
sapore: sapido, morbido.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore

Riserva

Novello

Vendemmia Tardiva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

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

<i>Descrizione della pratica:</i>	
-----------------------------------	--

b. Rese massime:

Monreale rosso, rosato, bianco, Ansonica o Insolia, Catarratto, Grecanico, Grillo

<i>Resa massima:</i>

Resa uva: 12 t/ha;

resa vino: 84 hl/ha.

Monreale Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco, Nero d'Avola o Calabrese, Perricone, Cabernet sauvignon, Syrah, Merlot, Sangiovese

<i>Resa massima:</i>

Resa uva: 10 t/ha;

resa vino: 70 hl/ha.

Monreale Vendemmia tardiva

<i>Resa massima:</i>

Resa uva: 8 t/ha;

resa vino: 48 hl/ha.

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine “Monreale” devono provenire da vigneti coltivati all’interno della zona appreso indicata: il territorio del comune di *Monreale* ad eccezione delle sotto elencate zone:

zona nord del territorio comunale delimitata a sud dal confine territoriale con il comune di Borgetto, dall’ isoipsa 600 che decorre da Monte Mirto verso Monte della Fiera, Monte della Signora e Pizzo Aiello, dal confine territoriale con il comune di San Giuseppe Jato, dal Cozzo Frantanoni e dal sentiero che dalla Serra del Frassino conduce alla s.p. Piana degli Albanesi – San Giuseppe Jato sino ai confini territoriali con il comune di Piana degli Albanesi;

zona sud-est compresa tra i confini territoriali comunali ed il seguente percorso viario:

s.s. n. 118 che dal confine territoriale con il comune di Marineo arriva sino al bivio Ficuzza, strada comunale che dal bivio Ficuzza conduce alla frazione Ficuzza, sentiero carreggiabile che da Ficuzza conduce alla contrada Nicolosi seguendo l’isoipsa 600 fino ai confini territoriali con il comune di Corleone.

Il territorio del comune di *Piana degli Albanesi* tranne la sotto elencata zona:

zona nord delimitata a sud dal confine territoriale con il comune di Monreale, la Piana degli Albanesi – San Giuseppe Jato, la s.p. Piana degli Albanesi – Santa Cristina Gela sino ai confini territoriali con il comune di Santa Cristina Gela.

Tutto il territorio del comune di Camporeale.

Tutto il territorio del comune di San Giuseppe Jato.

Tutto il territorio del comune di San Cipirello.

Tutto il territorio del comune di Santa Cristina Gela.

Tutto il territorio del comune di Corleone.

Tutto il territorio del comune di Roccamena.

a. Zona NUTS

ITG12	Palermo
ITG1	Sicilia
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegata	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
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 "Monreale"***Informazioni sulla zona geografica:*

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Monreale " 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 nord occidentale e comprende parte del comune di Monreale e parte del comune di Piana degli Albanesi, nonché l'intero territorio dei comuni di Camporeale, San Giuseppe Jato, San Cipirello, Santa Cristina Gela, Corleone e Roccamena, tutti in provincia di Palermo.

In particolare l'altitudine media prevalente della zona di coltivazione della vite che va dai 300 ai 600 m. s.l.m.; la generale distribuzione di terreni in cui le due componenti argillosa e sabbiosa sono sempre presenti pur con proporzioni variabili, così come la quasi sempre discreta presenza di sostanza organica, fa sì che nella zona di produzione non vi siano terreni né troppo umidi né troppo acidi o troppo alcalini, fattori tutti che influenzano la quantità e soprattutto la qualità del prodotto vite.

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 idonee alla produzione dei vini a DOC "Monreale" 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 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 3.000 e le forme di allevamento devono essere esclusivamente quelle a contropalliera o ad alberello ed eventuali varianti similari, con esclusione dei sistemi a tendone.

E' vietata ogni pratica di forzatura consentendo tuttavia l'irrigazione intesa come pratica di soccorso.

Informazioni sul prodotto:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Monreale" 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 "Monreale" comprende un'ampia gamma di tipologie di vini; tre tipologie di colore: rosso, rosato e bianco, 12 tipologie di monovarietalità di cui 5 a bacca bianca e 7 a bacca nera, la tipologia riserva legata ai vini rossi con o senza riferimento al nome di vitigno, la tipologia superiore legata ai vini bianchi con o senza specificazione di vitigno, la tipologia vendemmia tardiva proveniente da uve bianche che abbiano subito un appassimento sulla pianta.

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 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.

I vini bianchi presentano un colore giallo paglierino più o meno intenso o giallo carico mentre i vini rossi presentano un colore rosso rubino più o meno intenso con eventuali sfumature violacee, che con l'invecchiamento sfuma verso il granato.

Legame causale:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Monreale " 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 "Monreale", dall'epoca ellenistica 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 "Monreale ".

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 "Monreale" 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>	
"Monreale" bianco anche superiore e vendemmia tardiva: Catarratto e Ansonica o Inzolia, minimo 50% ;	

“Monreale” rosso anche riserva e novello: Calabrese o Nero d’Avola e Perricone minimo 50%;

“Monreale” rosato: Nerello Mascalese, Perricone e/o Sangiovese, minimo 70%;

“Monreale” seguita da una delle seguenti spacificazioni di vitigno “Ansonica o Inzolia”, “Catarratto”, “Grillo”, “Chardonnay”, “Pinot bianco”, “Cabernet sauvignon”, “Calabrese o Nero d’Avola”, “Perricone”, “ Syrah”, “Merlot” è riservata ai vini ottenuti da vigneti composti dal corrispondente vitigno per almeno l’85%;

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 3 - DM 2 novembre 2010

Descrizione:

Allegato 2 - DLgs 61/2010

Descrizione:

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**