

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

Riesi (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 Riesi - disciplinare consolidato.doc |

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

| | |
|------------------------|---------------|
| <i>Base giuridica:</i> | DM 30.11.2011 |
| <i>Base giuridica:</i> | DM 20.05.2009 |

V. DOCUMENTO UNICO

| | |
|---|--|
| <i>Nome/i da registrare</i> | Riesi (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 |

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**“RIESI” rosso**

| |
|--|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i> |
| - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i> |
| - colore: rosso rubino piu' o meno intenso con eventuali riflessi granato; - odore: gradevole, fine, vinoso; - sapore: asciutto, armonico. |

“RIESI” rosato

| |
|---|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i> |
| - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i> |

- colore: rosato piu' o meno intenso;
- odore: gradevole, fine, fruttato, fragrante;
- sapore: delicato, armonico, fresco, talvolta vivace.

“RIESI” rosso novello

Caratteristiche analitiche:

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

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino piu' o meno intenso, talvolta con riflessi violacei;
- odore: intenso, fruttato, gradevole;
- sapore: fresco, caratteristico.

“RIESI” bianco

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: paglierino piu' o meno intenso talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: gradevole, fine, elegante;
- sapore: armonico, delicato, sapido.

“RIESI” superiore e “RIESI” superiore riserva

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino intenso tendente al granato;
- odore: caratteristico, etereo gradevole, intenso;
- sapore: asciutto, pieno, armonico, caldo, persistente.

“RIESI” spumante*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino piu' o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: sapido caratteristico.

“RIESI” vendemmia tardiva*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol.(di cui 8,00% vol. svolto);
- zuccheri residui minimi naturali: 120,0 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo intenso, tendente all'ambrato;
- odore: intenso, persistente, caratteristico;
- sapore: vellutato, armonico, ricco, dolce.

“RIESI” Insolia*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;
- odore: delicato;
- sapore: secco, armonico con buona persistenza.

“RIESI” Chardonnay*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
- odore: caratteristico varietale;
- sapore . armonico, morbido.

“RIESI” Nero D'Avola***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: pieno moderatamente tannico.

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

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico.

“RIESI” Merlot***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; - odore: caratteristico, fruttato; - sapore: pieno, gradevole, morbido. |
|---|

“RIESI” Syrah

| |
|---|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i> |
| - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i> |
| - colore: rubino piu' o meno intenso; - odore: delicato, caratteristico, gradevole; - sapore: secco, piacevolmente tannico. |

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:

“Riesi” rosso, Insolia

Resa massima:

Resa uva: 11 t/ha

Resa vino: 77 hl/ha

“Riesi” bianco***Resa massima:***

Resa uva: 12 t/ha

Resa vino: 84 hl/ha

“Riesi” rosato***Resa massima:***

Resa uva: 12 t/ha

Resa vino: 84 hl/ha

“Riesi” superiore, superiore riserva***Resa massima:***

Resa uva: 9 t/ha

Resa vino: 63 hl/ha

“Riesi” Vendemmia Tardiva***Resa massima:***

Resa uva: 7 t/ha

Resa vino: 42 hl/ha

“Riesi” Chardonnay, Nero d'Avola, Cabernet sauvignon, Merlot Syrah***Resa massima:***

Resa uva: 10 t/ha

Resa vino: 70 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "RIESI" ricade nella Provincia di Caltanissetta e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Butera, Riesi e Mazzarino.

a. Zona NUTS

| | |
|-------|---------------|
| ITG15 | Caltanissetta |
| ITG1 | Sicilia |
| ITG | ISOLE |
| IT | ITALIA |

b. Mappe della zona delimitata

| | |
|--------------------------|---|
| Numero di mappe allegate | 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 |

| |
|------------|
| Alicante N |
|------------|

| |
|----------|
| Nocera N |
|----------|

c. Altre varietà

| |
|-----------|
| Chenin B. |
|-----------|

| |
|-------------|
| Mondeuse N. |
|-------------|

| |
|------------------|
| Petit manseng B. |
|------------------|

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Riesi"

Informazioni sulla zona geografica:

Il legame con la zona geografica delimitata dalla DOC "Riesi" 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 produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "RIESI" ricade nella Provincia di Caltanissetta e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Butera, Riesi e Mazzarino. Si parte da una zona sita a mare, facente parte del Comune di Butera, per arrivare ad una altitudine di 520 m.s.l.m., posta nel territorio di Mazzarino, con una prevalente esposizione a sud-est.

I vigneti del Feudo Principi di Butera ricoprono i rilievi collinari, ad un'altitudine tra i 250 e i 350 m.s.l.m., radicati su terreni bianchi, di origine marnoso calcarei, ricchi di scheletro, di colore bianco inglobanti modesti livelli di breccie argillose ed arenarie, che dà alla vite il corretto equilibrio vegeto-produttivo. Ricevono irradiazione solare, nel corso dell'anno, per un numero di ore che non ha uguali nella fascia a clima temperato della terra. I venti caldi provenienti da Sud (Scirocco) sono mitigati dalla vicinanza del Monte Dissueri ed il mare, poco lontano, esercita la sua benefica influenza sulla qualità delle uve. Il clima del territorio delimitato della DOC è di tipo mediterraneo, con estati calde e siccitose ed inverni miti e moderatamente piovosi. 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 d'impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti. Le varietà idonee alla produzione dei vini a DOC "Riesi" sono quelle tradizionali della zona. Le forme di allevamento, i sesti 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 nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3200 per i vitigni ad uva

bianca ed a 4000 per i vitigni ad uva rossa. Le forme di allevamento dovranno essere a controspalliera o ad alberello in coltura specializzata. E' vietata ogni pratica di forzatura, consentendo tuttavia l'irrigazione come pratica di soccorso.

Informazioni sul prodotto:

Il legame con la zona geografica delimitata dalla DOC "Riesi" 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 "Riesi" comprende un'ampia gamma di tipologie di vini che 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 dalla DOC "Riesi" 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 "Riesi", 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 "Riesi". 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 "Riesi" 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</i> | Disposizioni supplementari in materia di etichettatura |

| | |
|--|---------------|
| <i>supplementare:</i> | etichettatura |
| <i>Descrizione della condizione:</i> | |
| <p>“RIESI” rosso (anche nella tipologia novello): Calabrese (o Nero D'Avola) e Cabernet Sauvignon congiuntamente o disgiuntamente minimo 80%;</p> <p>“RIESI” rosato : Calabrese (o Nero D'Avola) min.50% max.75% , Nerello Mascalese e/o Cabernet Sauvignon min.25% max.50%;</p> <p>“RIESI” bianco (anche nella tipologia "spumante" e "vendemmia tardiva"): Ansonica (o Insolia) e Chardonnay congiuntamente o disgiuntamente minimo 75%;</p> <p>“RIESI” superiore (anche nella tipologia "riserva superiore"): Calabrese (o Nero D'Avola) minimo 85%;</p> <p>“RIESI”, seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno “Insolia”, “Chardonnay”, “Nero d’Avola”, “Merlot”, “Syrah”, “Cabernet Sauvignon” è riservata ai vini ottenuti da vigneti composti, in ambito aziendale, per almeno l’85% dai corrispondenti vitigni.</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/395 |
|--------------|---|

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