

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

Sambuca di Sicilia (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 Sambuca di Sicilia - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 14.09.1995

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Sambuca di Sicilia (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:

#### "Sambuca di Sicilia" bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli; - odore: delicato, fine intenso, caratteristico; - sapore: asciutto, delicato, fresco.

#### "Sambuca di Sicilia" Ansonica o Insolia o Inzolia

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: paglierino più o meno intenso;

- |   |
|---|
| - odore: delicato, fruttato, caratteristico;<br>- sapore: pieno, morbido, armonico. |
|---|

### "Sambuca di Sicilia" Chardonnay

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: bianco paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli; - odore: caratteristico varietale; - sapore: pieno, secco, armonico, con buona struttura e persistenza.






### "Sambuca di Sicilia" Grecanico

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: paglierino più o meno intenso; - odore: delicato, caratteristico; - sapore: secco, fresco.






### "Sambuca di Sicilia" rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rubino, talvolta con riflessi granato; - odore: vinoso, caratteristico, intenso; - sapore: asciutto, fragrante, vellutato.






### "Sambuca di Sicilia" 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: rubino con riflessi granato specie se invecchiato;
- odore: vinoso, intenso, caratteristico;
- sapore: asciutto, vellutato.

**"Sambuca di Sicilia" 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 più o meno intenso;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: rotondo, armonico.

**"Sambuca di Sicilia" Cabernet sauvignon*****Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

- colore: rubino intenso;
- odore: caratteristico, gradevole, intenso;
- sapore: asciutto, rotondo, armonico.

**"Sambuca di Sicilia" 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: rubino tendente al granato se invecchiato;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, armonico.

**"Sambuca di Sicilia" Syrah****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;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: ricco, corposo.

**"Sambuca di Sicilia" rosso riserva****Caratteristiche analitiche:**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

**Caratteristiche organolettiche:**

- colore: rosso rubino tendente al granato;
- odore: etereo, caratteristico, intenso e fine;
- sapore: asciutto, corposo, vellutato.

**"Sambuca di Sicilia" rosato****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: rosato più o meno intenso;
- odore: fine, caratteristico, intenso;
- sapore: asciutto, fragrante, vellutato.

**"Sambuca di Sicilia" passito**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: dal dorato all'ambrato; - odore: caratteristico, gradevole, intenso; - sapore: da asciutto a dolce, rotondo, armonico.

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

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

**b. Punto b)**

Riserva
Passito

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

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

**b. Rese massime:****"Sambuca di Sicilia" bianco, rosso e con specificazione di vitigno**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 12 t/ha resa vino: 84 hl/ha

**"Sambuca di Sicilia" passito***Resa massima:*

Resa uva: 12 t/ha

resa vino: 54 hl/ha

**5. ZONA DELIMITATA**

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione d'origine controllata "Sambuca di Sicilia" bianco, rosso e rosato, con o senza le specificazioni e le menzioni di cui al precedente articolo 1, devono provenire da vigneti coltivati all'interno dei confini territoriali del comune di Sambuca di Sicilia.

**a. Zona NUTS**

ITG14	Agrigento
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.
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 "Sambuca di Sicilia"**

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

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

- dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata. L'area interessata alla produzione della DOC è il territorio del Comune di Sambuca di Sicilia. In particolare, le produzioni risultano di particolare pregio, vista la natura dei suoli: regosuoli da rocce argillose a reazione neutra o alcalina; suoli bruni a reazione sub-alcalina con buona potenzialità agronomica; Suoli alluvionali freschi profondi e/o vertisuoli.

Le caratteristiche pedologiche dei suddetti terreni sono quelle dell'associazione 12 comprendente Regosuoli – Suoli bruni e/o Suoli bruni vertici – Suoli alluvionali e/o Vertisuoli.

Questa associazione è una costante della collina argillosa interna della Sicilia, caratterizzata da una morfologia che, nella generalità dei casi, è ondulata con pendii variamente inclinati sui fianchi della collina, che lasciano il posto a spianate più o meno ampie alla base della stessa. Nel suo insieme l'associazione presenta una buona potenzialità agronomica. Il clima della zona è quello tipico mediterraneo, con precipitazioni (700 mm di pioggia annui), concentrate nel

periodo autunno-inverno e siccità per i restanti mesi dell'anno. Tutti questi elementi climatico-ambientali sono 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 "Sambuca di Sicilia" 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 vigneti di nuovo impianto il numero dei ceppi ad ettaro non deve essere inferiore a 3200, per le tipologie bianco con o senza le specificazioni e le menzioni di vitigno, e 3400 per le tipologie rosato, rosso con o senza le menzioni aggiuntive e le specificazioni di vitigno. Le forme di allevamento devono essere a controspalliera ed ad alberello, è escluso il tendone o pergola. E' vietata ogni pratica di forzatura ed è ammessa l'irrigazione come pratica di soccorso.

#### *Informazioni sul prodotto:*

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Sambuca di Sicilia" 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 dei 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 "Sambuca di Sicilia" 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 di questo territorio, dal V secolo A.C. 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 della DOC "Sambuca di Sicilia". Ovvero è la testimonianza che la cultura del vino è legata intimamente alla vita della popolazione fin dai tempi più remoti, di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche.

## 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>"Sambuca di Sicilia" bianco: Ansonica (o Inzolia o Insolia) non meno del 50%;</p> <p>"Sambuca di Sicilia" rosso e rosato: Nero d'Avola non meno del 50%;</p> <p>"Sambuca di Sicilia", con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: "Chardonnay", "Grecanico", "Ansonica" o "Inzolia" o "Insolia" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.</p> <p>"Sambuca di Sicilia", con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: "Nero D'Avola", "Cabernet-Sauvignon", "Sangiovese", "Merlot", "Sirah" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti, per almeno l'85%, dal corrispondente vitigno.</p> <p>"Sambuca di Sicilia", passito è riservata ai vini ottenuti da uve del vitigno Ansonica o Inzolia o Insolia per almeno il 50%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve dei vitigni Grillo, Sauvignon.</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>	<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**