

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

Santa Margherita di Belice (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 Santa Margherita di Belice - disciplinare consolidato.doc |

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

| | |
|------------------------|---------------|
| <i>Base giuridica:</i> | DM 30.11.2011 |
| <i>Base giuridica:</i> | DM 09.01.1996 |

V. DOCUMENTO UNICO

| | |
|---|--|
| <i>Nome/i da registrare</i> | Santa Margherita di Belice (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:**Santa Margherita di Belice bianco**

| |
|--|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i> |
| - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; - acidità minima totale: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l; |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i> |
| - colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli; - odore: delicato, fruttato, caratteristico; - sapore: secco, armonico, vivace, fresco. |

Santa Margherita di Belice con la menzione del vitigno Catarratto

| |
|---|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i> |
| - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l; |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i> |
| - colore: giallo paglierino lucido; |

- | |
|--|
| - odore: delicato fragrante; - sapore: secco, armonico, vivace. |
|--|

Santa Margherita di Belice con la menzione del vitigno Grecanico

| |
|------------------------------------|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i> |
|------------------------------------|

- | |
|---|
| - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; - acidità minima totale: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l; |
|---|

| |
|--|
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i> |
|--|

- | |
|--|
| - colore: paglierino tenue con riflessi verdognoli; - odore: delicato, caratteristico, fine; - sapore: secco, pieno, caratteristico. |
|--|

Santa Margherita di Belice con la menzione Ansonica

| |
|------------------------------------|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i> |
|------------------------------------|

- | |
|--|
| - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; - acidità minima totale : 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l; |
|--|

| |
|--|
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i> |
|--|

- | |
|---|
| - colore: paglierino tenue con riflessi verdognoli; - odore: intenso, fruttato, caratteristico; - sapore: asciutto, secco, con gradevole persistenza aromatica. |
|---|

Santa Margherita di Belice rosso

| |
|------------------------------------|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i> |
|------------------------------------|

- | |
|---|
| - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l; |
|---|

| |
|--|
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i> |
|--|

- | |
|---|
| - colore: rosso rubino con sfumature granato; - odore: vinoso etereo di particolare finezza; - sapore: asciutto, leggermente tannico con buona struttura. |
|---|

Santa Margherita di Belice con la menzione Nero d'Avola

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino vivo;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, leggermente tannico, con buona struttura.

Santa Margherita di Belice con la menzione Sangiovese**Caratteristiche analitiche:**

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino con eventuali riflessi cerasuoli;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, con buona struttura.

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

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

b. Punto b)

| |
|--|
| |
|--|

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

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

| |
|--|
| |
|--|

b. Rese massime:**"Santa Margherita di Belice" bianco anche con specificazione di vitigno***Resa massima:*

Resa uva: 12 t/ha

Resa vino: 78 hl/ha

"Santa Margherita di Belice" rosso anche con specificazione di vitigno*Resa massima:*

Resa uva: 12 t/ha

Resa vino: 84 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione di vini con la denominazione <<Santa Margherita di Belice>> devono provenire dai vigneti ricadenti nell'ambito dei comuni di Santa Margherita di Belice e Montevago, in provincia di Agrigento.

a. Zona NUTS

| | |
|-------|-----------|
| ITG14 | Agrigento |
| 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**

CATARRATTO BIANCO LUCIDO

CABERNET SOUVIGNON B

SAUVIGNON B.

SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

| |
|--------------------|
| Grecanico Dorato B |
| Ansonica B |
| Calabrese N |

c. Altre varietà

| |
|--|
| |
|--|

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC "Santa Margherita di Belice"***Informazioni sulla zona geografica:*

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Santa Margherita di Belice" 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 sud-occidentale e comprende il territorio dei comuni di Santa Margherita di Belice e Montevago in provincia di Agrigento. In particolare, trattasi di regosuoli da rocce argillose a reazione neutro-alcalina e di suoli rossi-mediterranei; la giacitura del terreno è collinare. Il clima è mediterraneo, con precipitazioni concentrate nel periodo autunno-vernino e siccitoso per i restanti mesi dell'anno. Tutti gli elementi climatico-ambientali sono quindi congeniali ad una viticoltura mirata alla qualità.
- Dalla peculiare composizione varietale dei vigneti, dalle specifiche forme di allevamento, sestii d'impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti. Le varietà idonee alla produzione dei vini a DOC "Santa Margherita di Belice" sono quelle tradizionali della zona. Le forme di allevamento, i sestii 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 di ceppi ad ettaro non deve essere inferiore a 2800 per la spalliera e 3000 piante per ettaro per l'allevamento ad alberello. E' vietata ogni pratica di forzatura consentendo, tuttavia, l'irrigazione come pratica di soccorso.

Informazioni sul prodotto:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Santa Margherita di Belice" 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

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.

Legame causale:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Santa Margherita di Belice" 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 "Santa Margherita di Belice", 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 "Santa Margherita di Belice". Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizioni 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 in argomento.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

| |
|--|
| |
|--|

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 1 - DLgs 61/2010

Descrizione:

Allegato 2 - DM 2 novembre 2010

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**