

**ALCAMO**  
**D.M. 30/SETTEMBRE/1999**  
**D.O.C.**

**Art 1** La denominazione di origine controllata “**Alcamo**” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

**Bianco**  
**Bianco spumante**  
**Bianco classico**  
**Bianco vendemmia tardiva**  
**Catarratto**  
**Ansonica o Inzolia**  
**Grillo**  
**Grecanico**  
**Chardonnay**  
**Müller Thurgau**  
**Sauvignon**  
**Rosso**  
**Rosso riserva**  
**Rosso novello**  
**Rosato**  
**Rosato spumante**  
**Calabrese o Nero d’Avola**  
**Cabernet Sauvignon**  
**Merlot**  
**Syrah**

La specificazione “**Classico**” è riservata al vino bianco che segue le specifiche norme di produzione e non può essere abbinata ad alcuna altra menzione.

**Art 2** I vini a DOC “**Alcamo**” seguiti da una delle specificazioni di cui all’art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

**“Alcamo bianco” tranquillo, spumante e vendemmia tardiva:**

**Catarratto (nelle varie tipologie) minimo 60%**

**Ansonica o Inzolia, Grillo, Grecanico, Chardonnay, Müller Thurgau e Sauvignon, da soli o congiuntamente massimo 40%**

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di uno o più vitigni a bacca bianca, raccomandati e/o autorizzati per le province di Trapani e di Palermo, fino ad un massimo del **20%**.

**“Alcamo classico”**

**Catarratto bianco comune e/o Catarratto bianco lucido minimo 80%**

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di uno o più vitigni a bacca bianca, raccomandati e/o autorizzati per le province di Trapani e di Palermo, fino ad un massimo del **20%**.

**“Alcamo rosato” tranquillo e spumante:**

Tali vini devono essere ottenuti dalla vinificazione in bianco dei seguenti vitigni:

**Nerello Mascalese, Calabrese o Nero d'Avola, Sangiovese, Frappato, Perricone, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah, da soli o congiuntamente al 100%.**

**“Alcamo rosso” anche novello e riserva:**

**Calabrese o Nero d'Avola minimo 60%**

**Frappato, Sangiovese, Perricone, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 40%**

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di uno o più vitigni, raccomandati e/o autorizzati per le province di Trapani e di Palermo, fino ad un massimo del **10%**.

**“Alcamo Catarratto”**

**Catarratto nelle varie tipologie minimo 85%**

**“Alcamo Ansonica o Inzolia”**

**Ansonica (localmente detto Inzolia) minimo 85%**

**“Alcamo Grillo”**

**Grillo minimo 85%**

**“Alcamo Grecanico”**

**Grecanico minimo 85%**

**“Alcamo Chardonnay”**

**Chardonnay minimo 85%**

**“Müller Thurgau”**

**Müller Thurgau minimo 85%**

**„Alcamo Sauvignon“**

**Sauvignon minimo 85%**

Possono concorrere alla produzione di detti vini, le uve di uno o più vitigni a bacca bianca, raccomandati e/o autorizzati per le province di Trapani e di Palermo, fino ad un massimo del **15%**.

**“Alcamo Calabrese o Nero d'Avola”**

**Calabrese detto anche Nero d'Avola minimo 85%**

**“Alcamo Cabernet Sauvignon”**

**Cabernet Sauvignon minimo 85%**

**“Alcamo Merlot”**

**Merlot minimo 85%**

**“Alcamo Syrah”**

**Syrah minimo 85%**

Possono concorrere alla produzione di detti vini, le uve di uno o più vitigni a bacca rossa, raccomandati e/o autorizzati per le province di Trapani e di Palermo, fino ad un massimo del **15%**.

**Art 3** La zona di produzione delle uve atte alla preparazione dei vini a DOC **“Alcamo”** comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio del comune di:

**Alcamo**

Ed in parte il territorio dei comuni di:

**Calatafimi**

**Castellammare del Golfo**

**Gibellina**

**Tutti in provincia di Trapani.**

E di parte del territorio dei comuni di:

**Balestrate**

**Camporeale**

**Monreale**

**Partinico**

**San Cipirello**

**San Giuseppe Jato**

**Tutti in provincia di Palermo.**

Tale zona è così delimitata:

partendo dal punto di incrocio tra il Torrente San Cataldo e la strada statale n. 187, la linea di delimitazione risale detto torrente fino ad incrociare e seguire la strada che raggiunge il

km. 2,500 della provinciale per Balestrate e da qui, fino alla statale n. 113 (bivio Balestrate) che segue, verso est, fino all'alveo del Fiume Jato (ponte Tavour).

Percorre l'alveo del Fiume Jato fino all'incrocio con il vallone Desisa e quindi, seguendo, prima il Desisa e poi il vallone Muffoletto, raggiunge la quota 255, dove incontra e segue la mulattiera che passa per quota 312, contrada Rataria, le sorgenti di Monte Raitano, la quota 373 fino a congiungersi con il fiume, costeggiando e includendo le contrade Pernice, Perciata, Sparacia e Montagnola, e raggiungendo il punto di incrocio con la strada per Camporeale, che segue fino a quest'ultimo centro abitato.

Da Camporeale, la linea di delimitazione segue, fino al km. 13,000, la strada che porta a Poggioreale per proseguire poi lungo la strada che conduce al km. 24,000 fino al km. 22,200, dove incontra il km. 20,000 della strada proveniente da Calatafimi, che risale fino a quest'ultimo centro abitato.

Da qui raggiunge il km. 346,000 della strada statale n. 113, raggiungendo, verso nord, l'alveo del Fiume Caggera, che segue fino al ponte Bagni, da dove, lungo la provinciale, raggiunge Castellammare del Golfo.

Prosegue poi per la strada statale n. 187 fino al Torrente San Cataldo, punto di partenza della delimitazione.

Le uve atte alla produzione del tipo “**Alcamo bianco**” con la menzione “**classico**” devono provenire dai vigneti della zona più antica che è delimitata dall'altitudine non inferiore ai 250 metri s.l.m. ed è così delimitata:

partendo dalla strada statale n. 113 al bivio per Valguarnera Grisi e prosegue in direzione di San Cipirello fino al bivio Sant'Anna, dove incrocia la strada provinciale n. 30.

Percorre tale strada fino al bivio per la strada provinciale n. 18 Alcamo – Camporeale, proseguendo fino al centro abitato di Camporeale.

Da qui la delimitazione segue il percorso della strada provinciale n. 46 fino ad incrociare la strada statale n. 119.

Oltrepassando la strada statale n. 119 e l'autostrada A 29 in direzione di Calatafimi, la delimitazione segue il percorso della strada provinciale n. 12 del Busecchio fino al centro abitato di Calatafimi. Da qui arriva alla strada statale n. 113, segue il percorso del Fiume Caggera fino al ponte Bagni rientrando a tale punto sul percorso della strada statale n. 113, che segue in direzione di Palermo, oltrepassa il centro urbano di Alcamo e prosegue fino a ricongiungersi al punto di partenza.

**Art 4** Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC “**Alcamo**” devono essere quelle normali della zona ed atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono da escludere i vigneti impiantati su terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

La densità minima per i nuovi impianti ed i reimpianti non può essere inferiore a:

<b>vitigni a bacca bianca</b>	<b>2.500 ceppi/ettaro</b>
<b>vitigni a bacca rossa</b>	<b>3.000 ceppi/ettaro</b>
<b>“Alcamo bianco classico”</b>	<b>3.000 ceppi/ettaro</b>

I sestri di impianto, le forme di allevamento, ad alberello e controspalliera, ed i sistemi di potatura, corti, lunghi e misti, devono essere quelli generalmente usati nella zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve.

Sono esclusi espressamente i vigneti allevati a tendone.

La regione Sicilia, può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa, in coltura specializzata, per la produzione dei vini di cui all'art. 1, non deve essere superiore a:

<b>“Alcamo” bianchi e rosati</b>	<b>12,00 tonn./ettaro</b>
<b>“Alcamo” rossi</b>	<b>11,00 tonn./ettaro</b>
<b>“Alcamo bianco vendemmia tardiva”</b>	<b>8,00 tonn./ettaro</b>

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva per ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente coperta dalla vite.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate, purché la produzione globale non superi del **20%** i limiti massimi su riportati.

Tale esubero non potrà essere commercializzato con la d.o.c. **“Alcamo”**.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

<b>“Alcamo” bianchi e rosati tranquilli</b>	<b>11,00% vol.</b>
<b>“Alcamo” rossi</b>	<b>11,50% vol.</b>
<b>“Alcamo” bianchi e rosati spumanti</b>	<b>9,50% vol.</b>
<b>“Alcamo bianco vendemmia tardiva”</b>	<b>14,00% vol.</b>

**Art 5** Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento obbligatorio, l'arricchimento del titolo alcolometrico e la spumantizzazione, devono essere effettuate all'interno dei territori dei comuni ricadenti, anche solo in parte, all'interno della zona di produzione delimitata al precedente art. 3.

E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti della zona d'origine oppure con mosto concentrato rettificato o con concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

Le diverse tipologie previste dall'art. 1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali in materia.

I tipi spumanti devono essere ottenuti esclusivamente per rifermentazione in bottiglia o autoclave.

Per il tipo vendemmia tardiva le uve devono aver subito un appassimento sulla pianta tale da consentire l'acquisizione delle caratteristiche previste dal presente disciplinare di produzione ed essere raccolte non prima del:

**15 settembre.**

La resa massima delle uve in vino, compresi gli arricchimenti e le eventuali aggiunte occorrenti per la elaborazione dei tipi spumanti o ammesse per il rosso riserva, non deve essere superiore al:

<b>“Alcamo vendemmia tardiva”</b>	<b>60%</b>
<b>“Alcamo rosati”</b>	<b>65%</b>
<b>“Alcamo bianchi e rossi”</b>	<b>70%</b>

Qualora la resa superi detti limiti, l'eccedenza, fino al **5%** non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Se la resa supera detti limiti oltre il **5%** tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata.

Pertanto la resa massima di vino per ettaro non potrà superare i:

<b>“Alcamo bianchi”</b>	<b>84,00 hl/ettaro</b>
<b>“Alcamo rossi”</b>	<b>77,00 hl/ettaro</b>
<b>“Alcamo rosati”</b>	<b>78,00 hl/ettaro</b>
<b>“Alcamo vendemmia tardiva”</b>	<b>48,00 hl/ettaro</b>

Il vino a DOC **“Alcamo rosso riserva”**, prima dell'immissione al consumo, deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno:

**due anni di cui almeno sei mesi in contenitori di legno  
a decorrere dal 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve.**

Per tutti i vini a DOC "Alcamo" è ammesso l'affinamento in legno.

Per i vini di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, verso le denominazioni di origine controllate e le indicazioni geografiche tipiche incidenti sullo stesso territorio.

**Art 6** I vini a d.o.c. "Alcamo", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

**"Alcamo bianco"**

**colore:** giallo paglierino più o meno carico, talvolta con riflessi verdolini;  
**profumo:** vinoso, intenso, fruttato, armonico;  
**sapore:** secco, fresco, equilibrato;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,00% vol.;  
**acidità totale minima:** 4,5 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 16,0 g/l;

**"Alcamo classico"**

**colore:** giallo paglierino più o meno intenso;  
**profumo:** fragrante, fruttato, con sentori vegetali;  
**sapore:** secco, gradevole, con retrogusto amarognolo, strutturato;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,50% vol.;  
**acidità totale minima:** 4,5 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 16,0 g/l;

**"Alcamo bianco spumante"**

**spuma:** fine e persistente;  
**colore:** giallo paglierino più o meno carico, talvolta con riflessi verdognoli;  
**profumo:** intenso, fruttato, armonico;  
**sapore:** secco o semisecco, fresco equilibrato;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,00% vol.;  
**acidità totale minima:** 5,0 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 16,0 g/l;

**"Alcamo vendemmia tardiva"**

**colore:** dal giallo paglierino al giallo dorato;  
**profumo:** caratteristico, delicato, persistente;  
**sapore:** dal dolce al secco, tipico, armonico;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 14,00% vol.;  
**titolo alcolometrico volumico svolto minimo:** 11,00% vol.;  
**acidità totale minima:** 4,0 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 20,0 g/l;

**"Alcamo Catarratto"**

**colore:** giallo paglierino più o meno carico, con riflessi verdolini;  
**profumo:** fragrante, fruttato, con lievi sentori vegetali;  
**sapore:** secco, gradevole, retrogusto amarognolo, strutturato;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,50% vol.;

**acidità totale minima:** 4,5 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 16,0 g/l;

**“Alcamo Ansonica o Inzolia”**

**colore:** giallo paglierino più o meno carico;  
**profumo:** intenso, fruttato;  
**sapore:** secco, morbido, equilibrato;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,00% vol.;  
**acidità totale minima:** 4,5 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 16,0 g/l;

**“Alcamo Grillo”**

**colore:** giallo paglierino più o meno carico;  
**profumo:** tipico, con sentori fruttati, con note vegetali;  
**sapore:** secco, fresco, equilibrato;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,50% vol.;  
**acidità totale minima:** 4,5 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 16,0 g/l;

**“Alcamo Grecanico”**

**colore:** giallo paglierino più o meno carico;  
**profumo:** delicato, fruttato, gradevole;  
**sapore:** secco, tipico, fresco;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,50% vol.;  
**acidità totale minima:** 4,5 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 16,0 g/l;

**“Alcamo Chardonnay”**

**colore:** giallo paglierino più o meno intenso;  
**profumo:** intenso, fruttato, tipico;  
**sapore:** secco, pieno, armonico;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,50% vol.;  
**acidità totale minima:** 4,5 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 16,0 g/l;

**“Alcamo Müller Thurgau”**

**colore:** giallo paglierino più o meno carico;  
**profumo:** intenso, caratteristico, con sentori erbacei;  
**sapore:** secco, sapido, equilibrato, tipico;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,50% vol.;  
**acidità totale minima:** 4,5 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 16,0 g/l;

**“Alcamo Sauvignon”**

**colore:** giallo paglierino più o meno intenso;  
**profumo:** delicato, caratteristico;  
**sapore:** secco, tipico, aromatico;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,50% vol.;  
**acidità totale minima:** 4,5 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 16,0 g/l;

**“Alcamo rosato”**

<b>colore:</b>	<b>rosa più o meno intenso;</b>
<b>profumo:</b>	<b>fine, fruttato;</b>
<b>sapore:</b>	<b>asciutto, fresco, armonico;</b>
<b>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</b>	<b>11,00% vol.;</b>
<b>acidità totale minima:</b>	<b>4,5 g/l;</b>
<b>estratto secco netto minimo:</b>	<b>17,0 g/l;</b>

**“Alcamo rosato spumante”**

<b>spuma:</b>	<b>fine e persistente;</b>
<b>colore:</b>	<b>rosa più o meno carico;</b>
<b>profumo:</b>	<b>fine, fruttato;</b>
<b>sapore:</b>	<b>dal secco al semi secco, fresco, armonico;</b>
<b>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</b>	<b>11,00% vol.;</b>
<b>acidità totale minima:</b>	<b>4,5 g/l;</b>
<b>estratto secco netto minimo:</b>	<b>17,0 g/l;</b>

**“Alcamo rosso”**

<b>colore:</b>	<b>rosso rubino più o meno intenso;</b>
<b>profumo:</b>	<b>speziato, fruttato, caratteristico;</b>
<b>sapore:</b>	<b>asciutto, armonico, pieno;</b>
<b>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</b>	<b>11,50% vol.;</b>
<b>acidità totale minima:</b>	<b>4,5 g/l;</b>
<b>estratto secco netto minimo:</b>	<b>20,0 g/l;</b>

**“Alcamo rosso novello”**

<b>colore:</b>	<b>rosso rubino più o meno carico, con riflessi violacei;</b>
<b>profumo:</b>	<b>fruttato, tipico, intenso;</b>
<b>sapore:</b>	<b>asciutto, morbido, armonico, equilibrato;</b>
<b>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</b>	<b>11,00% vol.;</b>
<b>residuo zuccherino massimo:</b>	<b>10,0 g/l;</b>
<b>acidità totale minima:</b>	<b>4,5 g/l;</b>
<b>estratto secco netto minimo:</b>	<b>18,0 g/l;</b>

**“Alcamo rosso riserva”**

<b>colore:</b>	<b>rosso rubino tendente al granata;</b>
<b>profumo:</b>	<b>caratteristico, vinoso, intenso;</b>
<b>sapore:</b>	<b>asciutto, pieno, equilibrato, armonico;</b>
<b>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</b>	<b>12,00% vol.;</b>
<b>acidità totale minima:</b>	<b>4,5 g/l;</b>
<b>estratto secco netto minimo:</b>	<b>22,0 g/l;</b>

**“Alcamo Calabrese o Nero d’Avola”**

<b>colore:</b>	<b>rosso rubino più o meno acceso;</b>
<b>profumo:</b>	<b>intenso, fruttato, speziato;</b>
<b>sapore:</b>	<b>asciutto, pieno, armonico;</b>
<b>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</b>	<b>11,50% vol.;</b>
<b>acidità totale minima:</b>	<b>4,5 g/l;</b>
<b>estratto secco netto minimo:</b>	<b>20,0 g/l;</b>

#### **“Alcamo Cabernet Sauvignon”**

<b>colore:</b>	<b>rosso rubino intenso;</b>
<b>profumo:</b>	<b>caratteristico, gradevole, intenso;</b>
<b>sapore:</b>	<b>asciutto, rotondo, armonico;</b>
<b>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</b>	<b>11,50% vol.;</b>
<b>acidità totale minima:</b>	<b>4,5 g/l;</b>
<b>estratto secco netto minimo:</b>	<b>20,0 g/l;</b>

#### **“Alcamo Merlot”**

<b>colore:</b>	<b>rosso rubino più o meno carico;</b>
<b>profumo:</b>	<b>fruttato, caratteristico;</b>
<b>sapore:</b>	<b>asciutto, armonico, tipico;</b>
<b>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</b>	<b>11,50% vol.;</b>
<b>acidità totale minima:</b>	<b>4,5 g/l;</b>
<b>estratto secco netto minimo:</b>	<b>20,0 g/l;</b>

#### **“Alcamo Syrah”**

<b>colore:</b>	<b>rosso rubino più o meno acceso;</b>
<b>profumo:</b>	<b>caratteristico con note speziate;</b>
<b>sapore:</b>	<b>asciutto, pieno, armonico;</b>
<b>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</b>	<b>11,50% vol.;</b>
<b>acidità totale minima:</b>	<b>4,5 g/l;</b>
<b>estratto secco netto minimo:</b>	<b>20,0 g/l;</b>

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto minimo.

In relazione all'eventuale, ammessa, conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare un lieve sentore di legno.

**Art 7** Nella etichettatura. Designazione e presentazione dei vini a DOC **“Alcamo”** è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, extra, superiore, selezionato e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: vigna, viticoltore, fattoria, baglio, tenuta, podere, fondo e similari sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

Fatta eccezione per i tipi **“spumanti”** per i quali è facoltativa, così come in alternativa può essere riportata l'annata di sboccatura, sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a DOC **“Alcamo”** deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Per il tipo **“vendemmia tardiva”** non è obbligatorio riportare in etichetta la menzione del colore **“bianco”**.

Per i vini **“spumanti”** la menzione del colore **“bianco o rosato”** può seguire, in etichetta, quella della categoria merceologica.

**Art 8** L'immissione al consumo dei vini di cui all'art. 1 va fatta esclusivamente in contenitori di vetro.

La tappatura di tali recipienti, qualora di capacità fino a litri cinque, esclusi gli spumanti per i quali è previsto il tappo a fungo, deve essere fatta con tappo di sughero, raso bocca.

Per le confezioni fino a litri 0,375 è ammesso il tappo avite.