

Trazzera Gela – Niscemi e lungo la strada podereale Poggio – Chiancata sino all'incrocio con la strada vicinale Gela – Sabuci e percorrendola verso sud – ovest sino all'incrocio con la strada vicinale Ponte Grande – Niscemi e da essa in direzione nord sino a raggiungere il fiume Maroglio; seguendo il corso del fiume verso sud – ovest sino alla confluenza con il fiume Gela; da qui risalendo il corso del fiume Gela in direzione nord, fino alla presa della diga Grotticelli, quindi verso est, lungo la podereale che si diparte dalla diga sino all'innesto con la strada vicinale Grotticelli – Sabuci e lunga essa, a sud – est, fino al crocevia con la regia trazzera Gela – Niscemi, la quale si percorre verso nord fino al confine intercomunale Gela – Niscemi.

Riesi:

Parte del territorio comunale comprendente la contrada

Castellazzo,

così delimitata:

a sud la trazzera Riesi – Mazzarino – Pietraperzia, a nord – ovest la strada vicinale Allampato – Castellazzo e ad est la provinciale Riesi – Pietraperzia che interseca entrambe.

Butera:

parte del territorio comunale comprendente le contrade:

Iudeca, San Giacomo e Pantano;

Mazzarino:

parte del territorio comunale comprendente le contrade:

Favara e Mulara;

le contrade dei comuni di Butera e Mazzarino formano un corpo unico e sono così delimitate:

iniziando dalla contrada Iudeca dall'innesto della strada statale n. 190 con la regia trazzera Licata – Barrafranca, oggi rotabile, in direzione nord – est fino al confine intercomunale di Butera e Mazzarino, percorrendo tale confine, in direzione est, sino alla strada vicinale Pantano – Mulara e lungo essa fino all'innesto con la strada statale n. 190 in prossimità del km. 2,000, che si percorre in direzione est per circa 200 metri sino all'incrocio con la strada vicinale Favara – Abbeveratoio Mastra e lungo quest'ultima in direzione sud e poi ovest sino all'innesto con la strada vicinale San Giacomo all'altezza del bivio, indi si segue il tratto di confine intercomunale Butera – Mazzarino sino a raggiungere la strada vicinale Punturo – Favara la quale si percorre verso ovest sino all'innesto con la trazzera Butera – Riesi e lungo quest'ultima fino alla strada di bonifica n. 32 e seguendo la stessa chiude la delimitazione incrociando la regia trazzera Licata – Barrafranca a la strada statale n. 190.

Provincia di Catania: in tale provincia la zona di produzione comprende parte dei territori comunali dei seguenti comuni:

Caltagirone

Licodia Eubea

Mazzarone

ed è delimitata come appresso:

inizia a nord, al km. 5,000, della strada vicinale Portosalvo Moschita – San Mauro, in prossimità dell'abbeveratoio nella zona archeologica San Mauro, segue il vallone Liguirizia (curva di livello 472) sino alla strada provinciale San Mauro di Sotto e da questa prosegue sino alla strada provinciale Caltagirone – Niscemi. Segue il tratto di quest'ultima sino a lambire la curva di livello 390, in vicinanza del monte Moschitta, segue la linea ferrata Gela – Caltagirone, in direzione della contrada Piano Carbone sino all'attraversamento della strada vicinale Balatazze – Saracena nei pressi della Villa Marotta, prosegue superando l'incrocio con la strada vicinale Madonna della Via sino alla strada vicinale Saracena – Commenda e da questa alla strada vicinale Commenda – Piano San Paolo sino alla strada provinciale n. 34 Caltagirone – Vittoria.

Dall'anzidetta strada provinciale n. 34 Vittoria – Caltagirone prosegue in direzione est sino al bivio con la strada provinciale n. 63 Caltagirone – Granieri – Mazzarone – Comiso e lungo la medesima sino al bivio della strada per Grammichele sino alle case De Biasi, taglia a nord – est in prossimità delle case Forno e sfiorando la curva di livello 381 continua nella strada vicinale n. 48 per Licodia Eubea, segue un tratto del confine tra i comuni di Caltagirone e Licodia Eubea, taglia la curva di livello 394 e prosegue lungo la strada per Licodia Eubea, sino all'inizio del torrente Mangaliviti; ad est del torrente Mangaliviti sino al bivio della strada per Licodia Eubea (in prossimità della curva di livello 348), segue quest'ultima a sud sino alla casa Cantoniera, da dove prosegue lungo la strada per Chiaromonte Gulfi, fino al limite delle province di Catania e Ragusa.

A sud segue il predetto limite provinciale sino al fiume Acata, prosegue lungo il medesimo, attraversa il ponte, continua ancora lungo il fiume che è anche limite provinciale, risale a nord sul confine tra i comuni di Caltagirone e Acate, raggiunge le Quattro Finaite e prosegue ad ovest ancora sul limite provinciale, lungo la strada Piano Chiazzina - Borgo Ventimiglia, prosegue lungo il confine tra i comuni di Caltagirone ed Acate in contrada Piano Stella, fino al torrente Ficuzza, in contrada Baudarello ad ovest e a nord.

Risale lungo il predetto torrente sino al raccordo con il Vallone Terrana, continua lungo lo stesso che è anche limite tra le province di Catania e Caltanissetta, sino a raggiungere la contrada Gallo, prosegue lungo la strada consortile Valle Pilieri – Ponte Gallo che forma anche il confine tra i comuni di Caltagirone e Niscemi, raggiunge il bivio della strada provinciale 39 Caltagirone – Niscemi (al km. 13,000 da Caltagirone), taglia ad est, in prossimità della masseria Valle Pilieri, sino a raggiungere nuovamente la strada provinciale predetta,

segue la strada Valla Pilieri, attraversa la contrada Il Mandorlo, sino a raggiungere il fiume Maroglio, e da qui si raccorda con la strada provinciale San Mauro di Sopra sino all'altezza dell'abbeveratoio omonimo.

La zona di produzione dei vini a DOCG “**Cerasuolo di Vittoria Classico**” è riservata al territorio delimitato con il primo decreto di riconoscimento della DOC del 29/Maggio/1973 e comprende tutto il territorio comunale dei seguenti comuni **in provincia di Ragusa:**

Vittoria Comiso Acate Chiaromonte Gulfi
Santa Croce Camerina

In provincia di Caltanissetta:

parte del territorio comunale di:

Niscemi, limitatamente alle contrade:

Priolo Soprano, Priolo Soprano (oggi in comune di Gela al foglio 163), e Terrana (oggi al catasto in comune di Caltagirone ai fogli 277,292,293,294,295,296);

Gela, limitatamente alle contrade:

Rinazzi (fogli 120, 121, 122, 123), Valle Ambra – contrada da Feudo Nobile (fogli 166, 167, 168, 170, 171, 172, 173, 206, 207, 208, 209, 211, 212, 213, 214, 215, 223, 224, 225, 236, 237), Spina Santa (fogli 157, 159, 199, 200, 231), Passo di Piazza (fogli 203, 219, 220, 221, 229, 230, 231, 241), Priolo Sottana (fogli 131, 160, 161, 162, 201, 202, 204), Farello (fogli 196, 197, 198), Monacella (fogli 164, 165, 205), Piano Stella (fogli 232, 233, 234, 235, 242, 244, 245), Mignechi (fogli 239, 240, 243, 250);

In provincia di Catania:

parte del territorio comunale di:

Caltagirone, limitatamente alle contrade:

Santo Pietro (fogli 281, 282, 283, 284, 285, 289), Ficuzza (fogli 286, 299, 301, 303), Contrade Lazzarone – Botteghelle (oggi in catasto nel comune di Mazzarrone ai fogli 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14) e Granirei (fogli 248, 266, 267);

Licodia Eubea limitatamente alle contrade:

Piano Sciri (fogli 6, 7, 11, 12, 14, 15, 16, 20, 28, 30) e Sciri Sottana (oggi al catasto nel comune di Mazzarrone (fogli 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11).

Art 4 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOCG “**Cerasuolo di Vittoria e Cerasuolo di Vittoria Classico**” devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le loro specifiche caratteristiche di qualità.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli generalmente usati e specie per i nuovi impianti, quelli suggeriti dagli organi tecnici competenti e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

Per gli impianti esistenti e realizzati dopo l'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione sono ammesse esclusivamente le forme di allevamento ad alberello ed a spalliera semplice.

Il numero minimo di ceppi per ettaro, per i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare di produzione è di: **4.000**

I vigneti hanno diritto alla DOCG solo a partire dal terzo anno di produzione.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

Per i vini a DOCG “**Cerasuolo di Vittoria e Cerasuolo di Vittoria Classico**” la produzione massima di uva, in vigneti a coltura specializzata, non deve essere superiore a:

8,00 tonnellate/ettaro

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a DOCG “**Cerasuolo di Vittoria e Cerasuolo di Vittoria Classico**” devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del **20%** i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per il quantitativo di cui trattasi.

La regione Sicilia, con proprio decreto, sentito il consorzio volontario, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite di utilizzazione delle uve per ettaro per la produzione dei vini a DOCG “**Cerasuolo di Vittoria e Cerasuolo di Vittoria Classico**” inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a DOCG “**Cerasuolo di Vittoria**” e “**Cerasuolo di Vittoria Classico**” un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

12,50% vol.

I conduttori dei vigneti iscritti agli appositi Albi, ogni anno, tenuto conto delle caratteristiche di maturazione delle uve e sulla base anche dell'evoluzione dei mercati, possono, al momento della vendemmia, optare di rivendicare per dette uve la DOCG "Cerasuolo di Vittoria" per i produttori del "Cerasuolo di Vittoria Classico" oppure, per tutti i produttori della DOCG "Cerasuolo di Vittoria e Cerasuolo di Vittoria Classico", la DOC "Vittoria" nelle sue sottospecificazioni.

Art 5 Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dal precedente articolo 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio della provincia di Ragusa e negli interi territori amministrativi dei comuni di Nisemi, Gela, Riesi, Bufera e Mazzarino in provincia di Caltanissetta e di Caltagirone e Licodia Eubea e Mazzarrone in provincia di Catania.

La resa massima dell'uva in vino per la DOCG "Cerasuolo di Vittoria e Cerasuolo di Vittoria Classico" non deve essere superiore al:

65% pari a 52,00 hl/ettaro

Qualora la resa superi detto limite ma non il 70%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

Oltre il 70% di resa uva/vino decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Il vino a DOCG "Cerasuolo di Vittoria" deve essere immesso al consumo non prima del:

1° Giugno dell'anno successivo alla vendemmia;

per il vino a DOCG "Cerasuolo di Vittoria Classico" l'immissione al consumo non potrà avvenire prima del:

31 Marzo del secondo anno successivo alla vendemmia.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Tra le pratiche di vinificazione la macerazione delle vinacce dovrà essere limitata in modo da ottenere il caratteristico colore rosso ciliegia del vino a DOCG "Cerasuolo di Vittoria e Cerasuolo di Vittoria Classico".

Art 6 I vini a DOCG "Cerasuolo di Vittoria", all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Cerasuolo di Vittoria:

colore: da rosso ciliegia al violaceo;
profumo: da floreale a fruttato;
sapore: asciutto, caldo, pieno, rotondo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto secco netto minimo: 27,00 g/l;

Cerasuolo di Vittoria Classico:

colore: rosso ciliegia tendente al granata;
profumo: di ciliegia, che nei vini invecchiati può tendere anche a note sensoriali di prugna secca, cioccolato, cuoio, tabacco;
sapore: asciutto, pieno, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto secco netto minimo: 27,00 g/l.

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

Art 7 Alla DOC "Cerasuolo di Vittoria" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, 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.

E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a frazioni, aree, contrade, fattorie, zone e località, nonché geopedologiche, comprese nella zona di produzione delle uve delimitata dal precedente articolo 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto.

Nella designazione dei vini a DOCG “**Cerasuolo di Vittoria e Cerasuolo di Vittoria Classico**” può essere utilizzata la menzione “**vigna**” a condizione che sia seguito dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell’Albo dei vigneti, che la vinificazione, l’elaborazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita da toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, sia nei documenti di accompagnamento.

Art 8 Per i vini a DOCG “**Cerasuolo di Vittoria e Cerasuolo di Vittoria Classico**” è obbligatorio indicare l’annata di produzione delle uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.
I vini a DOCG “**Cerasuolo di Vittoria e Cerasuolo di Vittoria Classico**” devono essere immessi al consumo unicamente in contenitori di vetro tradizionali fino a litri 5,000.