

CONTEA DI SCLAFANI
D.M. 21/AGOSTO/1996
D.O.C.

Art 1 La denominazione di origine controllata **“Contea di Sclafani”** è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:

- “Contea di Sclafani rosso”**
- “Contea di Sclafani rosso novello”**
- “Contea di Sclafani rosato”**
- “Contea di Sclafani bianco”**
- “Contea di Sclafani Ansonica o Inzolia”**
- “Contea di Sclafani Catarratto”**
- “Contea di Sclafani Grecanico”**
- “Contea di Sclafani Grillo”**
- “Contea di Sclafani Chardonnay”**
- “Contea di Sclafani Pinot bianco”**
- “Contea di Sclafani Sauvignon”**
- “Contea di Sclafani dolce”**
- “Contea di Sclafani dolce vendemmia tardiva”**
- “Contea di Sclafani Nero d’Avola o Calabrese”**
- “Contea di Sclafani Nerello Mascalese”**
- “Contea di Sclafani Perricone”**
- “Contea di Sclafani Cabernet Sauvignon”**
- “Contea di Sclafani Pinot nero”**
- “Contea di Sclafani Syrah”**
- “Contea di Sclafani Merlot”**
- “Contea di Sclafani Sangiovese”**

Art 2 La denominazione di origine controllata **“Contea di Sclafani”** senza alcuna specificazione è riservata al vino rosso, rosato e bianco, ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Contea di Sclafani bianco”

Catarratto, Inzolia o Ansonica e Grecanico da soli o congiuntamente minimo 50%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, raccomandati e/o autorizzati per le province di Palermo, Agrigento e Caltanissetta, presenti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, sino ad un massimo del **50%**

“Contea di Sclafani rosso”

Nero d’Avola e Perricone, da soli o congiuntamente minimo 50%

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca rossa, raccomandati e/o autorizzati per le province di Palermo, Agrigento e Caltanissetta, presenti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, sino ad un massimo del **50%**.

“Contea di Sclafani rosato”

Nerello Mascalese minimo 50%

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca rossa, raccomandati e/o autorizzati per le province di Palermo, Agrigento e Caltanissetta, presenti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, sino ad un massimo del **50%**.

La denominazione di origine controllata **“Contea di Sclafani”** seguita da una delle seguenti specificazioni di vitigno, è riservata ai vini ottenuti da vigneti composti dai corrispettivi vitigni nella proporzione indicata:

“Contea di Sclafani Ansonica o Inzolia”

Ansonica o Inzolia minimo 85%

“Contea di Sclafani Catarratto”

Catarratti minimo 85%

“Contea di Sclafani Grecanico”

Grecanico minimo 85%

“Contea di Sclafani Grillo”

Grillo

minimo

85%

”Contea di Sclafani Chardonnay”

Chardonnay minimo 85%

“Contea di Sclafani Pinot bianco”

Pinot bianco minimo 85%.

“Contea di Sclafani Sauvignon”

Sauvignon minimo 85%

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a bacca bianca, raccomandati e/o autorizzati per le province di Palermo, Agrigento e di Caltanissetta, presenti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, sino ad un massimo del **15%**.

“Contea di Sclafani Nerello Mascalese”

Nerello Mascalese minimo 85%

“Contea di Sclafani Nero d’Avola o Calabrese”

Nero d’Avola o Mascalese minimo 85%

“Contea di Sclafani Perricone”

Perricone minimo 85%

“Contea di Sclafani Cabernet Sauvignon”

Cabernet Sauvignon minimo 85%

“Contea di Sclafani Pinot nero”

Pinot nero minimo 85%

“Contea di Sclafani Merlot”

Merlot minimo 85%

“Contea di Sclafani Syrah”

Syrah minimo 85%

“Contea di Sclafani Sangiovese”

Sangiovese minimo 85%

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a bacca rossa, raccomandati e/o autorizzati per le province di Palermo, Agrigento e di Caltanissetta, presenti in ambito aziendale, da soli o congiuntamente, sino ad un massimo del **15%**.

Art 3 Le uve destinate alla produzione dei vini a d.o.c. **“Contea di Sclafani”** devono provenire da vigneti coltivati all’interno della zona appresso indicata:

l’intero territorio amministrativo dei comuni di:

Valledolmo

Caltavuturo

Alia

Sclafani Bagni

E parte del territorio dei comuni di:

Petralia Sottana

Castellana Sicula

Castronuovo di Sicilia

Cerda

Aliminusa

Montemaggiore Belsito

Polizzi Generosa

In provincia di Palermo

L'intero territorio amministrativo dei comuni di:

Vallelunga Pratameno Villalba

In provincia di Caltanissetta

Parte del territorio del comune di:

Cammarata

In provincia di Agrigento.

Tale zona è così delimitata:

partendo dal km. 14,800 della strada statale n. 120 si percorre la stessa fino al bivio Cerda – Aliminusa dove si imbecca la strada provinciale n. 7 al km. 0,000 e la si percorre fino al km. 17,750; da qui si segue il confine del territorio del comune di Alia verso ovest, fino a quando questo incrocia il confine del territorio del comune di Castronuovo di Sicilia.

Si segue quest'ultimo verso sud – ovest sino ad incrociare la strada statale n. 189 al km. 4,700; si percorre la suddetta statale fino al km. 14,600 dove si prosegue in direzione sud lungo il Fiume Platani sino ad incontrare il Vallone Crasto Venturo; si segue il suddetto vallone verso sud – est sino a dove incrocia la strada provinciale n. 39 (ex consortile Soria – Casalicchio) al km. 5,900; percorrendo questa strada sino al km. 0,000 ci si immette sulla strada provinciale n. 25 (Tumarrano – Mussomeli) e la si percorre in direzione sud per km. 9,000 sino a dove si incrocia il confine del territorio del comune di Cammarata.

Seguendo questo confine in direzione est ci si congiunge con il confine del territorio del comune di Villalba; lo si percorre in direzione est fino al confine del territorio del comune di Petralia Sottana.

Si segue questo confine in direzione est e poi nord – est sino ad incontrare la strada provinciale n. 72 (Ciolino) a Portella dell'Inferno e percorrendola per circa 2,700 km. In direzione nord si arriva a Portella del Morto, qui si riprende a seguire il confine del territorio del comune di Petralia Sottana in direzione nord fino al Vallone San Giorgio, che sempre in direzione nord si segue sino ad incontrare la strada statale n. 120 al km. 48,200.

Percorrendo la suddetta strada statale al km. 48,400 si incontra il confine del territorio di Polizzi Generosa che si segue in direzione nord – ovest fino al Rio San Filippo; percorrendo il suddetto rio, sempre in direzione nord – ovest si incrocia il confine del territorio del comune di Caltavuturo.

Seguendo questo confine verso nord – ovest si incontra il confine del territorio del comune di Sclafani Bagni che si percorre sino ad incrociare il confine del territorio del comune di Cerda; da qui proseguendo verso nord – ovest si incrocia la strada statale n. 120 al km. 14,800.

Art 4 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC “**Contea di Sclafani**” di cui all’art. 1, devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti di giacitura ed esposizione adatti con l’esclusione di quelli ubicati ad una altezza inferiore ai 300 metri s.l.m. e dei terreni compatti eccezionalmente argillosi.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E’ vietata ogni pratica di forzatura, consentendo tuttavia l’irrigazione come pratica di soccorso durante il periodo primaverile estivo, non oltre l’inizio dell’invaiaitura.

Per i vigneti di nuovo impianto effettuati successivamente alla data di entrata in vigore del presente disciplinare, la densità per ettaro non dovrà essere inferiore a:

3.400 ceppi/ettaro

e come forme di allevamento dovranno essere utilizzati esclusivamente i sistemi a controspalliera o ad alberello ed eventuali varianti similari ad esclusione dei sistemi a tendone.

Le rese massime di uva per ettaro e di vino per ettaro in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 2, devono essere rispettivamente le seguenti:

“Contea di Sclafani rosso”	10,00 tonn./ettaro	70,00 hl/ettaro
“Contea di Sclafani rosato”	11,00 tonn./ettaro	77,00 hl/ettaro
“Contea di Sclafani bianco”	12,00 tonn./ettaro	84,00 hl/ettaro
“Contea di Sclafani Ansonica o Inzolia”	12,00 tonn./ettaro	84,00 hl/ettaro
“Contea di Sclafani Catarratto”	12,00 tonn./ettaro	84,00 hl/ettaro
“Contea di Sclafani Grecanico”	12,00 tonn./ettaro	84,00 hl/ettaro
“Contea di Sclafani Grillo”	12,00 tonn./ettari	84,00 hl/ettaro
“Contea di Sclafani Chardonnay”	10,00 tonn./ettaro	70,00 hl/ettaro
“Contea di Sclafani Pinot bianco”	10,00 tonn./ettaro	70,00 hl/ettaro
“Contea di Sclafani Sauvignon”	10,00 tonn./ettaro	70,00 hl/ettaro
“Contea di Sclafani Nerello Mascalese”	11,00 tonn./ettaro	77,00 hl/ettaro
“Contea di Sclafani Nero d’Avola o Calabrese”	10,00 tonn./ettaro	70,00 hl/ettaro
“Contea di Sclafani Perricone”	10,00 tonn./ettaro	70,00 hl/ettaro
“Contea di Sclafani Cabernet Sauvignon”	10,00 tonn./ettaro	70,00 hl/ettaro
“Contea di Sclafani Pinot nero”	10,00 tonn./ettaro	70,00 hl/ettaro
“Contea di Sclafani Merlot”	10,00 tonn./ettaro	70,00 hl/ettaro
“Contea di Sclafani Syrah”	10,00 tonn./ettaro	70,00 hl/ettaro
“Contea di Sclafani sangiovese”	10,00 tonn./ettaro	70,00 hl/ettaro

Le uve destinate alla produzione dei vini a d.o.c. “Contea di Sclafani” devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

“Contea di Sclafani rosso”	11,00% vol.
“Contea di Sclafani rosato”	10,50% vol.
“Contea di Sclafani bianco”	10,50% vol.
“Contea di Sclafani Ansonica o Inzolia”	10,50% vol.
“Contea di Sclafani Catarratto”	10,50% vol.
“Contea di Sclafani Grecanico”	10,50% vol.
“Contea di Sclafani Grillo”	10,50% vol.
“Contea di Sclafani Chardonnay”	10,50% vol.
“Contea di Sclafani Pinot bianco”	10,50% vol.
“Contea di Sclafani Sauvignon	10,50% vol.
“Contea di Sclafani spumante” uve bianche	10,00% vol.
“Contea di Sclafani Nerello Mascalese”	11,00% vol.
“Contea di Sclafani Nero d’Avola o Calabrese”	11,00% vol.
“Contea di Sclafani Perricone”	11,00% vol.
“Contea di Sclafani Cabernet Sauvignon”	11,00% vol.
“Contea di Sclafani Pinot nero”	11,00% vol.
“Contea di Sclafani Syrah”	11,00% vol.
“Contea di Sclafani Merlot”	11,00% vol.
“Contea di Sclafani Sangiovese”	11,00% vol.
“Contea di Sclafani spumante” uve rosse	10,50% vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a DOC “Contea di Sclafani” devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti res uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Art 5 Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi anche in parte nella zona di produzione prevista dall'art. 3.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Le rese massima di uva in vino finito della DOC **“Contea di Sclafani”** non devono essere superiori al **70%**, qualora superino detto limite ma non il **75%**, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Qualora si superi anche detto limite tutto il vino perde il diritto alla denominazione di origine controllata.

I vini a d.o.c. **“Contea di Sclafani”** nelle seguenti tipologie:

“Contea di Sclafani rosso”

“Contea di Sclafani Nero d'Avola o Calabrese”

“Contea di Sclafani Perricone”

“Contea di Sclafani Cabernet Sauvignon”

“Contea di Sclafani Merlot”

“Contea di Sclafani Pinot nero”

“Contea di Sclafani Syrah”

“Contea di Sclafani Sangiovese”

provenienti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

12,00% vol.

e sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore a:

due anni a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve

possono portare in etichetta la menzione **“riserva”**.

La DOC **“Contea di Sclafani”** con o senza l'indicazione di vitigno, può essere utilizzata per designare il vino **“spumante bianco o rosato”** che risponda ai requisiti del presente disciplinare.

L'elaborazione per la produzione dei vini **“spumanti”** di cui al presente disciplinare, deve essere effettuata con il metodo della rifermentazione naturale in autoclave o in bottiglia con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.

Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini da destinare alla produzione degli **“spumanti”** devono essere effettuate nell'ambito del territorio delimitato al comma uno del presente articolo.

Il vino a DOC **“Contea di Sclafani”** proveniente da uve che abbiano subito un appassimento sulla pianta e che siano stato ottenuto da una vinificazione in recipienti di legno, nonché sottoposto ad un affinamento di almeno:

sei mesi in fusti di legno della capacità massima di 500 litri

può utilizzare la menzione **“vendemmia tardiva”**.

Tali uve devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

13,00% vol.

e devono essere raccolte non prima del 1° ottobre.

Il prodotto così ottenuto non potrà essere immesso al consumo prima di:

18 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve

La resa dell'uva appassita sulle piante al momento della vendemmia non deve essere superiore a:

8,0 tonn./ettaro

La resa dell'uva in vino finito non deve superare il **60%**,

Art 6 I vini a DOC **“Contea di Sclafani”** di cui agli art. 2 e 5 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Contea di Sclafani rosso”

colore: rosso rubino più o meno intenso, con riflessi violacei;
profumo: gradevole, fine, vinoso, nota olfattiva tipica;
sapore: asciutto, armonico, ricco di struttura;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 22,0 g/l;

“Contea di Sclafani rosso riserva” anche con il riferimento del vitigno

colore: dal rosso rubino carico al granata;
profumo: intenso, fruttato;
sapore: asciutto, caratteristico, ricco di struttura, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 24,0 g/l;

“Contea di Sclafani rosso novello”

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

“Contea di Sclafani rosato”

colore: rosato tenue più o meno carico;
profumo: gradevole, fine, fruttato, fragrante;
sapore: asciutto, delicato, armonico, fresco e vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

“Contea di Sclafani bianco”

colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli;
profumo: gradevole, fine, elegante;
sapore: secco, armonico. Delicato, gustoso, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

“Contea di Sclafani spumante” bianco, con o senza riferimento al vitigno

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: caratteristico, fruttato;
sapore: dal secco a semisecco, sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l

“Contea di Sclafani spumante” rosato, con o senza riferimento del vitigno

spuma: fine e persistente;
colore: rosato tenue;
profumo: caratteristico, fruttato;
sapore: da secco a semisecco, sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

“Contea di Sclafani Ansonica o Inzolia”

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: delicato, gradevole;
sapore: secco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

“Contea di Sclafani Catarratto”

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: intenso, caratteristico;
sapore: secco, caratteristico, con retrogusto amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

“Contea di Sclafani Grecanico”

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
profumo: fruttato;
sapore: secco, rotondo, armonico, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

“Contea di Sclafani Grillo”

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: elegante, fine;
sapore: secco, strutturato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

“Contea di Sclafani Chardonnay”

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: intenso, caratteristico;
sapore: secco, gradevole, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

“Contea di Sclafani Pinot bianco”

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

profumo: fine e delicato;
sapore: secco, armonico, rotondo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

“Contea di Sclafani Sauvignon”

colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
profumo: fruttato, leggermente aromatico;
sapore: secco, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

“Contea di Sclafani Nerello Mascalese”

colore: rosso poco intenso;
profumo: fine, delicato;
sapore: asciutto, elegante, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18,0 g/l;

“Contea di Sclafani Perricone”

colore: rosso rubino;
profumo: fruttato, caratteristico;
sapore: asciutto, caratteristico, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 22,0 g/l;

“Contea di Sclafani Nero d’Avola o Calabrese”

colore: rosso rubino con riflessi violacei;
profumo: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: asciutto, corposo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 22,0 g/l;

“Contea di Sclafani Cabernet Sauvignon”

colore: rosso rubino carico tendente al granata;
profumo: caratteristico, lievemente erbaceo;
sapore: asciutto, ricco, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 22,0 g/l;

“Contea di Sclafani Pinot nero”

colore: rosso rubino più o meno intenso;
profumo: fruttato;
sapore: asciutto, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 22,0 g/l;

“Contea di Sclafani Syrah”

colore: rosso rubino carico;
profumo: caratteristico, fruttato;
sapore: asciutto, ricco, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 22,0 g/l;

“Contea di Sclafani Merlot”

colore: rosso rubino;
profumo: intenso, fruttato;
sapore: asciutto, caratteristico, strutturato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 22,0 g/l;

“Contea di Sclafani Sangiovese”

colore: rosso rubino;
profumo: vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto, rotondo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 21,0 g/l;

Art 7 Le uve destinate alla produzione dei vini bianchi a DOC **“Contea di Sclafani”** possono essere destinate alla produzione delle tipologie:

“Contea di Sclafani dolce”

“Contea di Sclafani dolce vendemmia tardiva”

e detti vini all’atto dell’immissione al consumo devono presentare le seguenti caratteristiche:

“Contea di Sclafani dolce”

colore: giallo paglierino intenso;
profumo: caratteristico, intenso;
sapore: dolce, vellutato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 5,50% vol.;
residuo zuccherino minimo: 50,0 g/l;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

“Contea di Sclafani dolce vendemmia tardiva”

colore: dal giallo paglierino all’ambrato;
profumo: caratteristico, intenso, persistente;
sapore: dolce, caldo, vellutato, armonico, ricco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol.;
titolo alcolometrico volumico svolto minimo: 5,50% vol.;
residuo zuccherino minimo: 150,0 g/l;
acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto secco netto minimo:

22,0 g/l;

E' 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 agli art. 6 e 7 per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art 8 Alla denominazione di origine controllata “**Contea di Sclafani**” nelle diverse tipologie è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, non prevista dal presente disciplinare di produzione, ivi compreso gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non presentino significato laudativo e non siano idonei a trarre in inganno l'acquirente.

I vini rossi a DOC “**Contea di Sclafani**” anche con il riferimento del nome del vitigno, possono utilizzare in etichetta l'indicazione “**novello**” secondo la vigente normativa per i vini novelli.

Fatta eccezione per i vini “**spumanti**”, sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a DOC “**Contea di Sclafani**” deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

I vini a DOC “**Contea di Sclafani**” qualora confezionati in recipienti di capacità inferiore a litri 3,000, devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro corrispondenti ai tipi previsti dalle norme nazionali e comunitarie, chiuse esclusivamente con tappo di sughero, raso bocca.

Per le bottiglie con capacità inferiore o uguale a litri 0,375 è ammessa la chiusura con tappo a vite.