

CONTESSA ENTELLINA
D.M. 19/AGOSTO/1996
D.O.C.

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

Tali vini sono i seguenti:

- “**Contessa Entellina bianco**”
- “**Contessa Entellina Grecanico**”
- “**Contessa Entellina Chardonnay**”
- “**Contessa Entellina Sauvignon**”
- “**Contessa Entellina Ansonica**”
- “**Contessa Entellina rosso**”
- “**Contessa Entellina Cabernet Sauvignon**”
- “**Contessa Entellina Merlot**”
- “**Contessa Entellina Pinot nero**”
- “**Contessa Entellina rosso riserva**”
- “**Contessa Entellina rosato**”
- “**Contessa Entellina Ansonica vendemmia tardiva**”

Art 2 La denominazione di origine controllata “**Contessa Entellina**” bianco, rosso e rosato è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti da vigneti, aventi in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“**Contessa Entellina bianco**”

Ansonica o Inzolia minimo 50%

Catarratto bianco lucido, Grecanico dorato, Chardonnay, Müller Thurgau, Sauvignon, Pinot bianco e Grillo, da soli o congiuntamente massimo 50%

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Palermo, da soli o congiuntamente sino ad un massimo del **15%**,

“**Contessa Entellina rosso e rosato**”

Calabrese e/o Syrah minimo 50%

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Palermo. Da soli o congiuntamente sino ad un massimo del **50%**.

La DOC “**Contessa Entellina**” con la menzione di uno dei seguenti vitigni, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione:

“**Contessa Entellina Grecanico**”

Grecanico dorato minimo 85%

“**Contessa Entellina Chardonnay**”

Chardonnay minimo 85%+

“**Contessa Entellina Sauvignon**”

Sauvignon minimo 85%

“**Contessa Entellina Ansonica**” anche vendemmia tardiva

Ansonica o Inzolia minimo 85%

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a bacca bianca, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Palermo, da soli o congiuntamente sino ad un massimo del **15%**.

“Contessa Entellina Cabernet Sauvignon”

Cabernet Sauvignon minimo 85%

“Contessa Entellina Merlot”

Merlot minimo 85%

“Contessa Entellina Pinot nero”

Pinot nero minimo 85%

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Palermo, da soli o congiuntamente sino ad un massimo del **15%**.

Art 3 Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC **“Contessa Entellina”** bianco, rosso e rosato, devono provenire da vigneti coltivati all'interno dei confini territoriali del comune di: **Contessa Entellina**
In provincia di Palermo.

Art 4 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC **“Contessa Entellina”** devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Le forme di allevamento devono essere quelle generalmente usate, a spalliera semplice e/o alberello, escludendo la forma di allevamento a tendone, e comunque essere atte a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini derivati.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione come pratica di soccorso effettuata non oltre il periodo dell'invaiaitura.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti è consentito usare esclusivamente uve provenienti da vigneti in coltura specializzata.

La resa massima di uve ammesse per la produzione dei vini a d.o.c. **“Contessa Entellina”** non deve essere superiore a:

12,00 tonn./ettaro

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a DOC **“Contessa Entellina”** devono essere riportati nel limite di cui sopra, purché la produzione globale non superi del **20%** il limite stesso, fermi restando il limite resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Per tutte le tipologie le rese massime dell'uva in vino, non dovranno essere superiori al **70%**.

Qualora la resa superi detto limite, ma non il **75%**, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Art 5 Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento qualora obbligatori, debbono essere effettuate nell'interno del territorio amministrativo del comune di **Contessa Entellina** e nel territorio dei comuni limitrofi.

E' tuttavia 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, di consentire su richiesta delle ditte interessate che le operazioni di cui sopra siano effettuate nel territorio del comune di **Marsala** (in provincia di Trapani), a condizione che le ditte interessate presentino richiesta motivata e corredata dal parere degli organi

tecniche della regione Sicilia sulla rispondenza tecnica degli impianti di vinificazione e che le ditte interessate dimostrino che la vinificazione di uve provenienti dalla zona di produzione stessa sia stata effettuata tradizionalmente già prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

Le operazioni di imbottigliamento dei suddetti vini sono consentite nel territorio delle province di Palermo, Agrigento e Trapani.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

“Contessa Entellina bianco” anche con il vitigno 10,50% vol.

“Contessa Entellina rosato” 10,50% vol.

“Contessa Entellina rosso” anche con il vitigno 11,00% vol.

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

I vini a DOC **“Contessa Entellina”** possono essere vinificati ed affinati in recipienti di legno.

I vini a DOC **“Contessa Entellina rosso” con o senza indicazione del vitigno**, possono essere qualificati con la menzione **“riserva”**, qualora siano stati sottoposti ad un periodo di maturazione ed affinamento obbligatorio di almeno:

24 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve di cui almeno sei mesi in recipienti di legno.

Il vino a DOC **“Contessa Entellina Ansonica”** proveniente da uve che abbiano subito un appassimento sulla pianta e che sia 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 della produzione delle uve.

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

8,00 tonn./ettaro

La resa dell'uva in vino, non deve essere superiore al **60%**.

Art 6 I vini a DOC **“Contessa Entellina”**, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Contessa Entellina bianco”

colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini;

profumo: delicato, fruttato, caratteristico;

sapore: secco, vivace, fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 15,0 g/l;

“Contessa Entellina Grecanico”

colore: giallo paglierino più o meno carico, talvolta con riflessi verdolini;

profumo: delicato, caratteristico;

sapore: secco, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l;

“Contessa Entellina Chardonnay”

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: delicato, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l;

“Contessa Entellina Sauvignon”

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l;

“Contessa Entellina Ansonica”

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, morbido, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,0 g/l;

“Contessa Entellina rosso”

colore: rosso rubino, talvolta con riflessi granata specie se invecchiato;
profumo: vinoso, caratteristico, intenso;
sapore: asciutto, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18,0 g/l;

“Contessa Entellina Cabernet Sauvignon”

colore: rosso rubino intenso;
profumo: caratteristico, gradevole, intenso;
sapore: asciutto, rotondo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l;

“Contessa Entellina Merlot”

colore: rosso rubino tendente al granata se invecchiato;
profumo: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l;

“Contessa Entellina Pinot nero”

colore: rosso rubino tendente al granata se invecchiato;
profumo: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l;

“Contessa Entellina rosso riserva” anche con il riferimento del vitigno

colore: rosso rubino tendente al granata;
profumo: caratteristico, intenso;
sapore: asciutto, corposo, vellutato, talvolta con piacevole retrogusto amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l;

“Contessa Entellina rosato”

colore: rosato, talvolta con riflessi aranciati;
profumo: fine, caratteristico, intenso;
sapore: asciutto, fragrante, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

“Contessa Entellina Ansonica vendemmia tardiva”

colore: giallo paglierino carico tendente al dorato;
profumo: gradevole, delicato, intenso;
sapore: abboccato, amabile o dolce, morbido, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l;

Per tutte le tipologie in cui è ammesso l’affinamento in fusti di legno può notarsi la presenza di sapore di legno.

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 di cui sopra per l’acidità totale e l’estratto secco netto.

Art 7 Nella designazione dei vini a DOC **“Contessa Entellina”** le specificazioni di colore (bianco, rosso e rosato), qualora riportate, e quelle relative al vitigno, debbono figurare immediatamente al di sotto dell’indicazione “denominazione di origine controllata” con caratteri le cui dimensioni non superino quelli usati per indicare la DOC **“Contessa Entellina”**.

Nella presentazione e designazione dei vini a DOC **“Contessa Entellina”**, on o senza la menzione del vitigno, è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle

previste dal presente disciplinare, ivi compresi 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 non aventi significato laudativo e non siano idonei a trarre in inganno l'acquirente.

E' consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle **“vigne”** dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato esclusivamente ottenuto, a condizione che tali vigne siano indicate ed evidenziate separatamente all'atto della denuncia all'Albo dei vigneti e che le uve da esse provenienti ed i vini da esse separatamente ed unicamente ottenuti, siano distintamente indicate e caricate rispettivamente nelle denunce annuali di produzione delle uve e nei registri obbligatori di cantina.

E' consentito altresì, l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a frazioni, aree, zone e località comprese nella zona di produzione di cui all'art 3, dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Per le tipologie del vino a DOC **“Contessa Entellina Ansonica vendemmia tardiva”**, **abboccato, amabile o dolce**, è obbligatoria la loro indicazione in etichetta.

I vini a DOC **“Contessa Entellina”** devono riportare in etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art 8 I vini a DOC **“Contessa Entellina”** con o senza menzione del vitigno, qualora confezionati in recipienti di vetro di capacità inferiore o uguale a litri 3,000 devono essere immessi al consumo chiusi con tappo di sughero, raso bocca.

E' vietato l'uso del tappo a corona; per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a litri 0,375 è ammessa la chiusura con il tappo a vite.