

ELORO
D.M. 3/OTTOBRE/1994
D.O.C.

Art 1 La denominazione di origine controllata “**Eloro**” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art 2 La denominazione di origine controllata “**Eloro**” è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Eloro rosso e rosato”

Nero d’Avola, Frappato e Pignatello, da soli o congiuntamente minimo 90%

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a bacca rossa, raccomandati e/o autorizzati per le province di Ragusa e di Siracusa, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del **10%**.

“Eloro Nero d’Avola”

Nero d’Avola minimo 90%

“Eloro Frappato”

Frappato minimo 90%

“Eloro Pignatello”

Pignatello minimo 90%

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve a bacca rossa, raccomandate e/o autorizzate per le province di Ragusa e di Siracusa, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del **10%**

La denominazione di origine controllata “**Eloro**” con la menzione della sottozona “**Pachino**” è riservata al “**vino rosso**” ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Nero d’Avola minimo 80%

Frappato e/o Pignatello massimo 20%.

Art 3 Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC “**Eloro**” devono essere prodotte nella zona appresso indicata, che comprende in tutto o in parte il territorio amministrativo dei comuni di:

Noto

Pachino

Portopalo di Capo Passero

Rosolini

In provincia di Siracusa

Ispica

In provincia di Ragusa

Tale zona è così delimitata:

partendo dalla foce del Fiume Asinaro si segue il confine amministrativo tra i comuni di Avola e Noto fino al punto del reticolo del nuovo catasto terreni del comune di Noto y = 3390 ed x = 39050, quindi ad ovest lungo il confine nord del foglio di mappa n. 221 fino ad intersecare la strada comunale Lenzavacche – Cozzo Tondo che si segue verso sud per circa 300 metri, proseguendo poi, lungo il Vallone Cozzo Tondo fino al punto di confluenza con il Torrente San Giovanni – Santa Chiara.

Si discende detto torrente e si prosegue verso nord lungo il Fosso Tanalupi fino alla sua intersezione con la strada vicinale Tortorona.

Da qui, in direzione ovest, in linea retta passando per la Cima del Cozzo del Ferraro si raggiunge la cava omonima.

Quindi verso nord lungo la cava del Ferraro fino ad incrociare la strada vicinale Timpa del Sole – Ronchetto che va percorsa in direzione sud per circa 600 metri fino al bivio.

Da questo punto, in direzione ovest, si segue la linea ideale che lo congiunge con l'inizio del Vallone Fiumara Grande che va seguito fino alla confluenza con il Fiume Asinaro.

Si risale detto fiume giungendo alla confluenza con la cava San Giuseppe che si percorre verso ovest per circa 400 metri fino alla masseria Dubo e quindi si traccia la retta ideale fino ad intersecare la strada provinciale Palazzolo – Testa dell'Acqua – Noto al km. 22,000.

Si procede lungo la strada provinciale fino al km 16,400 (contrada Sarculla) e dopo in direzione sud – ovest per il Vallone dell'Urva ed il Vallone d'Angelo Vito fino ad intersecare la strada provinciale da Giarratana a Castelluccio che va seguita fino al km 14,000 in cui incrocia il Fiume Tellaro.

Da questo punto si discende il corso del fiume fino alla confluenza con la Cava Pirainito che si segue in direzione sud – ovest fino all'incrocio con il confine comunale tra Noto e Rosolini.

Si segue detto confine verso sud fino alla strada comunale Carbonella e quindi la strada interpodereale, sempre in direzione sud, che passa circa 200 metri ad ovest della Casa Turla fino alla Cava Cozzo Cisterna.

Si segue quest'ultima cava fino alla confluenza con la Cava Granati che va percorsa in direzione ovest fino al puntone di Croce Santa e da qui, verso sud, lungo la strada che la congiunge alla strada provinciale Sant'Alessandra Modica – Rosolini al km. 3,070.

Da qui verso sud lungo la strada interpodereale che passa circa 150 metri ad ovest delle Case Castellana fino al congiungimento con la Cava Scardina che va seguita verso est fino alla strada statale n. 110 all'altezza del Ponte Cipolla.

Si prosegue lungo la strada statale n. 110, in direzione ovest per circa 4,000 km fino alla strada provinciale Ispica – Pozzallo e svoltando a sinistra, di fronte al cimitero di Ispica, si prosegue per la strada comunale Ispica – Santa Maria Focallo.

Dopo circa 800 metri si svolta a sinistra per il bivio detto Della Madonnina e quindi si percorre la strada comunale Pianticella - Nardella per circa 3,000 km giungendo al quadrivio di Cozzo Muni.

Superato lo stesso, si prosegue in direzione sud per circa 1,500 km fino al bivio che conduce al pantano Gariffi – Bacino.

Da qui svoltando a destra si costeggia la Saia di bonifica Passo di Scacco, direzione sud – ovest, e si giunge fino alla foce vecchia e da qui attraversando la strada Santa Maria del Focallo – Marza, si arriva al mare passando per le Case Monti.

Si segue la costa, prima verso sud – est e dopo verso nord, fino a raggiungere nuovamente la foce del Fiume Asinaro.

Le uve destinate alla produzione del vino a d.o.c. **“Eloro”** con la specificazione della sottozona **“Pachino”** devono essere prodotte in parte del territorio amministrativo di

Pachino

In provincia di Siracusa

Tale zona è così delimitata:

partendo dall'incrocio tra la strada provinciale Rosolini – Pachino con la strada provinciale Pachino – Noto, si prosegue lungo quest'ultima verso nord fino al km 8,000 e quindi, ad ovest lungo la strada comunale Bimmisca – Musolino fino all'incrocio con la strada provinciale Balliscala – Rosolini – Pachino.

Si segue detta strada provinciale in direzione nord fino ad incrociare la strada comunale Stafenna e quindi in direzione sud – ovest fino ad incrociare il confine comunale tra il

comune di Noto e di Ispica che va seguito in direzione sud fino al congiungimento con il confine Amministrativo del comune di Pachino.

Quindi in direzione est lungo il confine tra il comune di Noto e di Pachino fino al km 3,000 della strada provinciale Pachino – Ispica.

Da tale punto si prosegue lungo la Regia Trazzera Pianetti, e rasentando il centro abitato di Pachino si giunge all'incrocio con la strada provinciale Pachino – Noto che va seguita fino a giungere nuovamente al bivio con la strada provinciale Pachino – Rosolini.

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

Non possono essere iscritti all'Albo i vigneti non favorevolmente esposti.

I sestri di impianto e le forme di allevamento devono essere ad espansione contenuta.

Per i vigneti impiantati dopo l'entrata in vigore del presente disciplinare, la densità minima non dovrà essere inferiore a

3.000 ceppi/ettaro.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' tuttavia consentita l'irrigazione come pratica di soccorso durante il periodo primaverile – estivo, sino ad un massimo di due interventi.

La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a DOC **“Eloro”** non deve essere superiore a:

11,00 tonn/ettaro

A detto limite anche in annate eccezionalmente favorevoli, essa dovrà essere riportata mediante un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del **20%** il limite massimo stabilito.

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

“Eloro” tutti i vini rossi	11,50% vol.
“Eloro rosato”	11,00% vol.
“Eloro Pachino”	12,00% vol.

Art 5 Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'affinamento e l'invecchiamento obbligatori devono essere effettuate all'interno della zona delimitata all'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione il Ministero per le politiche agricole – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, può autorizzare tali operazioni fuori della zona di produzione in altri comuni compresi nelle province di Ragusa e di Siracusa, purché le uve siano prodotte nei vigneti situati nella zona delimitata dall'art. 3.

Il vino a DOC **“Eloro”** con la menzione della sottozona **“Pachino”** non può essere immesso al consumo prima del:

1° aprile dell'anno successivo a quello di produzione delle uve

e può essere qualificato come **“riserva”** se sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di:

**due anni di cui almeno sei mesi in botti di legno
a partire dal 15 ottobre dell'anno di produzione delle uve.**

La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al **70%**.

Le eventuali eccedenze non hanno diritto alla denominazione di origine controllata.

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

Art 6 I vini a DOC “Eloro”, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Eloro rosso”

colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violetti o granata;
profumo: franco, intenso, leggermente etereo;
sapore: asciutto, sapido, giustamente tannico, leggero retrogusto amarognolo, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 22,0 g/l;

“Eloro rosato”

colore: rosa grigio (occhio di pernice) più o meno intenso, con riflessi granata;
profumo: delicato, fruttato;
sapore: asciutto, vellutato, fruttato, leggermente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 18,0 g/l;

“Eloro Nero d’Avola”

colore: rosso rubino più o meno intenso;
profumo: vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 22,0 g/l;

“Eloro Frappato”

colore: rosso rubino più o meno intenso;
profumo: intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 22,0 g/l;

“Eloro Pignatello”

colore: rosso rubino più o meno intenso;
profumo: delicatamente fruttato, caratteristico;
profumo: asciutto, tipico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 22,0 g/l;

“Eloro Pachino”

“Eloro Pachino riserva”

colore: rosso rubino tendente al granata intenso, con riflessi rosso mattone con l’invecchiamento;
profumo: intenso, sentore di muschiato, generoso;
sapore: asciutto, di corpo, tannico, retrogusto vellutato, robusto;

titolo alcolometrico volumico totale minimo:	12,50% vol.;
acidità totale minima:	4,5 g/l;
estratto secco netto minimo:	24,0 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 per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art 7 Nella presentazione e designazione dei vini a DOC **“Eloro”** è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, 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 idonei a trarre in inganno l'acquirente.

La menzione della sottozona **“Pachino”** e le specificazioni di vitigno in aggiunta alla denominazione di origine controllata **“Eloro”** devono figurare immediatamente al di sotto dell'indicazione “denominazione di origine controllata”.

I vini di cui all'art. 2 possono riportare in etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve purché veritiera e documentabile.

Tale indicazione è obbligatoria per il vino a DOC **“Eloro Pachino riserva”**.

E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche, che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone, fattorie e località comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto a condizione che le medesime indicazioni vengano indicate all'atto della denuncia delle uve, siano oggetto di specifica denuncia annuale delle uve, che le stesse siano prese in carico separatamente negli appositi registri di cantina ai fini della vinificazione e rispondano alle condizioni stabilite dalla normativa comunitaria e nazionale sulla designazione e presentazione dei v.q.p.r.d.

Art 8 Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la DOC **“Eloro”** vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, è punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della Legge 10/02/1992, n. 164.