

ERICE
D.O.C.
D.D. 20/OTTOBRE/2004

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

Erice bianco
Erice Ansonica o Inzolia
Erice Catarratto
Erice Grecanico
Erice Grillo
Erice Chardonnay
Erice Muller Thurgau
Erice Sauvignon
Erice vendemmia tardiva Zibibbo
Erice vendemmia tardiva Sauvignon
Erice Moscato
Erice passito
Erice spumante
Erice rosso
Erice rosso riserva
Erice Calabrese o Nero d’Avola
Erice Frappato
Erice Perticone o Pignatello
Erice Cabernet Sauvignon
Erice Syrah
Erice Merlot

Art 2 I vini di cui all’art 1, devono essere ottenuti dalle uve prodotte da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Erice bianco:

Catarratti minimo 60%

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione della regione Sicilia, fino ad un massimo del **40%**.

Erice rosso anche riserva:

Calabrese o nero d’Avola minimo 60%

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, fino ad un massimo del **40%**.

Erice Chardonnay:

Chardonnay minimo 85%

Erice Muller Thurgau:

Muller Thurgau minimo 85%

Erice Sauvignon:

Sauvignon minimo 85%

Erice Ansonica o Inzolia:

Ansonica o Inzolia minimo 85%

Erice Grecanico:

Grecanico dorato o Grecanico minimo 85%

Erice Grillo:

Grillo minimo 85%

Erice Catarratto:

Catarratti minimo 85%

Erice Moscato:

Moscato d'Alessandria o Zibibbo minimo 85%

possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, fino ad un massimo del **15%**.

Erice vendemmia tardiva Zibibbo:

Zibibbo o Moscato d'Alessandria minimo 945

Erice vendemmia tardiva Sauvignon:

Sauvignon minimo 95%

Erice Moscato

Moscato di Alessandria minimo 95%

Erice passito:

Moscato d'Alessandria o Zibibbo minimo 95%

possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, fino ad un massimo del **5%**

Erice Calabrese o nero d'Avola:

Calabrese o Nero d'Avola minimo 85%

Erice Frappato:

Frappato minimo 85%

Erice Cabernet Sauvignon:

Cabernet Sauvignon minimo 85%

Erice Perricone o Pignatello :

Perricone o Pignatello minimo 85%

Erice Syrah:

Syrah minimo 85%

Erice Merlot:

Merlot minimo 85%.

possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, fino ad un massimo del **15%**.

Erice spumante dolce:

Moscato d'Alessandria o Zibibbo minimo 95%

possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, fino ad un massimo del **5%**

Erice spumante Brut:

Chardonnay minimo 70%

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia, fino ad un massimo del **30%**.

Art 3 La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a DOC "Erice" comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio del comune di:

Buseto Palizzolo

E parte dei territori dei comuni di:

Erice

Valderice

Custonaci

Castellamare del Golfo

Trapani

Tutti in provincia di Trapani.

La zona è così delimitata:

la delimitazione ha inizio nel comune di Erice in località Grotta Perciata per procedere in senso antiorario lungo le località San Matteo, Fontana bianca, Martogna Porta Guastella, Torre dei quattro venti, Casa la Porta Nord, Santuario S. Anna, Casa da Difali, Torrebianca,

Villa Roccaforte fino ad incrociare la strada statale n. 113; si segue la strada statale 113 in direzione est sino ad arrivare in località Torretta, dove si interseca la via Fumosa; questa, viene percorsa in direzione sud fino ad incrociare la strada provinciale Trapani – Salemi che si segue fino al ponte della Collura; si continua lungo la linea del confine amministrativo del comune di Trapani fino ad arrivare in località Bruca dove si interseca il confine amministrativo di Busetto Palizzolo; da qui, sempre in senso antiorario, si prosegue lungo il confine amministrativo di Busetto Palizzolo, per arrivare in località Racabbe a quota 205, che segna l'ingresso nel territorio di Castellamare del Golfo.

La delimitazione procede in direzione nord lungo le quote 225, 231, 240 fino ad incrociare il confine di Custonaci.

Si segue detto confine per giungere in località Brullo ed entrare nel territorio di Custonaci; da questo punto si segue la linea immaginaria che attraversa Case Fontana, Case La Porta, Case Chiova, Bellazita, zona sud – est località Sperone, fino a collegarsi col pozzo della Noce; quindi si segue la zona pedemontana di Montagna Sparacio, si attraversa la strada provinciale Trapani – San Vito Lo Capo. Si procede lungo la linea che unisce le località Ronza, Mandra, Mandria Luppino, Piano Alastre, Portella del Cerriolo fino ad incontrare il ponte del rio Forgia; si segue il percorso del fiume in direzione Case da Linciasa per poi deviare in direzione ovest attraversando Baglio Sciare, Rione Catalano, San Andrea Bonaria, Baglio Todaro ed, infine, incontrare la Grotta Berciata in territorio di Erice, quale punto di inizio della delimitazione.

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

I vigneti devono trovarsi su terreni idonei per le produzioni della denominazione di cui trattasi.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi, in coltura specializzata, non può essere inferiore a

3.500 ceppi/ettaro per i vitigni a bacca bianca

4.000 ceppi/ettaro per i vitigni a bacca nera

Le forme di allevamento consentite sono l'alberello e la contropalliera.

Sono escluse le forme di allevamento espanse.

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.

I sestri di impianto devono essere adeguati alle forme di allevamento.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

Le produzioni massime di uva espresse in tonnellate per ettaro non devono essere superiori alle seguenti:

Erice bianco	11,00 tonnellate/ettaro
Erice Ansonica o Inzolia	11,00 tonnellate/ettaro
Erice Catarratto	11,00 tonnellate/ettaro
Erice Grecanico	11,00 tonnellate/ettaro
Erice Grillo	11,00 tonnellate/ettaro
Erice Chardonnay	9,00 tonnellate/ettaro
Erice Muller Thurgau	11,00 tonnellate/ettaro
Erice Sauvignon	11,00 tonnellate/ettaro
Erice vendemmia tardiva Moscato o Zibibbo	6,00 tonnellate/ettaro
Erice vendemmia tardiva Sauvignon	6,00 tonnellate/ettaro
Erice Moscato	11,00 tonnellate/ettaro

Erice passito	11,00 tonnellate/ettaro
Erice spumante dolce	11,00 tonnellate/ettaro
Erice spumante Brut	11,00 tonnellate/ettaro
Erice rosso e rosso riserva	11,00 tonnellate/ettaro
Erice Calabrese o nero d'Avola	11,00 tonnellate/ettaro
Erice Frappato	11,00 tonnellate/ettaro
Erice Perricone o Pignatello	11,00 tonnellate/ettaro
Erice Cabernet Sauvignon	9,00 tonnellate/ettaro
Erice Syrah	11,00 tonnellate/ettaro
Erice Merlot	9,00 tonnellate/ettaro

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del **20%** i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

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

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo non deve essere inferiore a:

Erice bianco	12,00%
Erice Ansonica o Inzolia	12,00%
Erice Catarratto	12,00%
Erice Grecanico	12,00%
Erice Grillo	12,00%
Erice Chardonnay	12,00%
Erice Muller Thurgau	12,00%
Erice Sauvignon	12,00%
Erice vendemmia tardiva Zibibbo	16,00%
Erice vendemmia tardiva Sauvignon	16,00%
Erice Moscato	12,00%
Erice passito	13,00%
Erice spumante dolce	12,00%
Erice spumante Brut	12,00%
Erice rosso e rosso riserva	12,50%
Erice Calabrese o Nero d'Avola	12,50%
Erice Frappato	12,50%
Erice Perricone o Pignatello	12,50%
Erice Cabernet Sauvignon	12,50%
Erice Syrah	12,50%
Erice Merlot	12,50%

Art 5 Le operazioni di vinificazione, di elaborazione, ivi compreso l'appassimento delle uve, l'affinamento e l'invecchiamento obbligatorio debbono essere effettuate in tutto il territorio amministrativo dei comuni compresi anche solo in parte nella zona di produzione delle uve di cui all'art 3.

Le operazioni di imbottigliamento dei vini a DOC "**Erice**" devono essere effettuate all'interno della zona di vinificazione.

Non è consentito l'arricchimento.

La tipologia "**spumante**" deve essere ottenuta esclusivamente con il metodo della rifermentazione in autoclave.

La tipologia "**passito**" deve essere ottenuta da uve appassite anche in fruttajo e/o in pianta con le tecniche ed attrezzature consentite dalla normativa vigente.

Le tipologie "**vendemmia tardiva Zibibbo e vendemmia tardiva Sauvignon**" devono essere ottenute da uve appassite sulla pianta.

La resa massima dell'uva in vino finito e la produzione di vino per ettaro, comprese le aggiunte occorrenti per l'elaborazione dei vini spumanti, sono le seguenti:

Erice bianco	70%	7.700 litri/ettaro
Erice Ansonica o Inzolia	70%	7.700 litri/ettaro
Erice Catarratto	70%	7.700 litri/ettaro
Erice Grecanico	70%	7.700 litri/ettaro
Erice Grillo	70%	7.700 litri/ettaro
Erice Chardonnay	70%	7.700 litri/ettaro
Erice Muller Thurgau	70%	7.700 litri/ettaro
Erice Sauvignon	70%	7.700 litri/ettaro
Erice vendemmia tardiva Zibibbo	60%	3.600 litri/ettaro
Erice vendemmia tardiva Sauvignon	60%	3.600 litri/ettaro
Erice Moscato	70%	7.700 litri/ettaro
Erice passito	40%	4.400 litri/ettaro
Erice spumante dolce e Brut	70%	7.700 litri/ettaro
Erice rosso e rosso riserva	70%	7.700 litri/ettaro
Erice Calabrese o Nero d'Avola	70%	7.700 litri/ettaro
Erice Frappato	70%	7.700 litri/ettaro
Erice Perricone o Pignatello	70%	7.700 litri/ettaro
Erice Cabernet Sauvignon	70%	7.700 litri/ettaro
Erice Syrah	70%	7.700 litri/ettaro
Erice Merlot	70%	7.700 litri/ettaro

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il

75% per le tipologie bianche, rosse e spumante

63% per le tipologie vendemmia tardiva

43% per la tipologia passito

l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per l'intera partita.

L'eccedenza del **5%** dei tipi bianchi, rossi e spumanti, se ne ha le caratteristiche, può essere designata come vino a I.G.T.

Per il vino "**Erice rosso**", la menzione "**riserva**" è ammessa a condizione che, prima dell'immissione al consumo, venga sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento di: **due anni, a decorrere dal 10/Novembre dell'anno di produzione delle uve.**

Art 6 I vini di cui all'art 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

Erice bianco:

colore:	giallo paglierino con riflessi verdognoli;
profumo:	delicato, fragrante;
sapore:	secco, armonico, vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	12,00%;
acidità totale minima:	4,50 grammi/litro;
estratto non riduttore minimo:	16,00 grammi/litro;

Erice Grecanico:

colore:	giallo paglierino più o meno carico con riflessi verdolini;
profumo:	delicato, gradevole più o meno fruttato;
sapore:	secco, pieno, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	12,00%

acidità totale minima: 4,50 grammi/litro;
estratto non riduttore minimo: 16,00 grammi/litro;

Erice Chardonnay:

colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
profumo: caratteristico;
sapore: secco, morbido, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%
acidità totale minima: 4,50 grammi/litro;
estratto non riduttore minimo: 18,00 grammi/litro;ù

Erice Muller Thurgau:

colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
profumo: caratteristico, lievemente aromatico;
sapore: secco, fruttato, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%
acidità totale minima: 4,50 grammi/litro;
estratto non riduttore minimo: 18,00 grammi/litro;

Erice Sauvignon:

colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
profumo: caratteristico;
sapore: secco, fruttato armonico, morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%
acidità totale minima: 4,50 grammi/litro;
estratto non riduttore minimo: 18,00 grammi/litro;

Erice Ansonica o Inzolia:

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
profumo: delicato;
sapore: secco, fruttato, armonico con buona persistenza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%;
acidità totale minima: 4,50 grammi/litro;
estratto non riduttore minimo: 18,00 grammi/litro;

Erice Grillo:

colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
profumo: intenso, delicato;
sapore: secco, fruttato, armonico con buona persistenza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%
acidità totale minima: 4,50 grammi/litro;
estratto non riduttore minimo: 18,00 grammi/litro;

Erice Catarratto:

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
profumo: delicato;
sapore: secco, armonico con buona persistenza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%
acidità totale minima: 4,50 grammi/litro;
estratto non riduttore minimo: 18,00 grammi/litro;

Erice Moscato:

colore:	giallo paglierino con riflessi dorati;
profumo:	aromatico, caratteristico;
sapore:	secco, morbido, aromatico, con buona persistenza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	12,50%
acidità totale minima:	4,50 grammi/litro;
estratto non riduttore minimo:	16,00 grammi/litro;

Erice spumante dolce:

spuma:	fine e persistente;
colore:	giallo paglierino;
profumo:	aromatico, caratteristico;
sapore:	dolce, aromatico, armonico con buona persistenza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	12,00%
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo:	6,00%
zuccheri minimo:	45,00 grammi/litro
acidità totale minima:	5,50 grammi/litro
estratto non riduttore minimo:	16,00 grammi/litro

Erice spumante Brut:

spuma:	fine e persistente;
colore:	giallo paglierino;
profumo:	caratteristico con delicato sentore di lievito;
sapore:	secco, fresco, con buona persistenza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	12,00%
zuccheri massimo:	15,00 grammi/litro;
acidità totale minimo:	5,50 grammi/litro;
estratto non riduttore:	15,00 grammi/litro;

Erice rosso:

colore:	rosso rubino intenso;
profumo:	caratteristico;
sapore:	asciutto, moderatamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	12,50%
acidità totale minima:	4,50 grammi/litro;
estratto non riduttore minimo:	20,00 grammi/litro;

Erice Calabrese o Nero d'Avola:

colore:	rosso rubino intenso;
profumo:	delicato, caratteristico;
sapore:	asciutto, pieno, moderatamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	12,50%;
acidità totale minima:	4,50%
estratto riduttore minimo:	250,00 grammi/litro;

Erice Frappato:

colore:	rosso rubino più o meno intenso;
profumo:	caratteristico, gradevole;
sapore:	asciutto, lievemente tannico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	12,50%
acidità totale minima:	4,50 grammi/litro;

estratto non riduttore: 20,00 grammi/litro;

Erice Perricone o Pignatello:

colore: rosso rubino intenso;
profumo: vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, lievemente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%
acidità totale minima: 4,50 grammi/litro;
estratto non riduttore minimo: 20,00 grammi/litro;

Erice Cabernet sauvignon:

Colore : rosso rubino intenso ;
profumo: etereo, gradevole, leggermente erbaceo;
sapore: asciutto,armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00%
acidità totale minima: 4,50 grammi/litro;
estratto non riduttore minimo: 25,00 grammi/litro;

Erice Merlot:

colore: rosso rubino intenso;
profumo: caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00%
acidità totale minima: 4,50 grammi/litro;
estratto non riduttore minimo: 25,00 grammi/litro;

Erice Syrah:

colore: rosso rubino;
profumo: delicato, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, piacevolmente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00%
acidità totale minima: 4,50 grammi/litro;
estratto non riduttore: 23,00 grammi/litro;

Erice rosso riserva:

colore: rosso rubino intenso con riflessi aranciati;
profumo: complesso, etereo, fine;
sapore: asciutto, moderatamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50%
acidità totale minima: 4,50 grammi/litro;
estratto non riduttore: 25,00 grammi/litro;

Erice passito:

colore: da giallo paglierino a dorato;
profumo: caratteristico, persistente;
sapore: dolce, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00%;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,50%;
titolo alcolometrico volumico da svolgere minimo: 3,50%;
acidità totale minima: 4,00 grammi/litro
estratto non riduttore minimo: 20,00 grammi/litro;

Erice vendemmia tardiva Zibibbo:

colore:	da giallo paglierino a dorato;
profumo:	aromatico, caratteristico, persistente;
sapore:	dolce, armonico, caldo, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	16,00%
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo:	12,50%
titolo alcolometrico volumico da svolgere:	3,50%
acidità totale minima:	4,00 grammi/litro;
estratto non riduttore minimo:	20,00 grammi/litro;

Erice vendemmia tardiva Sauvignon:

colore:	da giallo paglierino al dorato carico;
profumo:	caratteristico, persistente;
sapore:	dolce, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	16,00%
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo:	12,50%
titolo alcolometrico volumico da svolgere minimo:	3,50%
acidità totale minima:	4,00 grammi/litro;
estratto non riduttore minimo:	20,00 grammi/litro.

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, sentita la regione Sicilia, modificare, con proprio decreto, i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore

Art 7 Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva 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 che non siano idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'art 1.

Nell'etichettatura dei vini a DOC **“Erice”** l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria per i tipi tranquilli.

Art 8 I vini di cui all'art 1 devono essere immessi al consumo in recipienti di volume nominale di 0,187 litro, 0,250 litro, 0,375 litro, 0,500 litro, 0,750 litro, 1,000 litro, 1,500 litro, 3,000 litri e 5,000 litri.

