

ETNA
ETNA SUPRIORE
D.O.C.
D.P.R. 11/AGOSTO/1968

Art 1 La denominazione di origine controllata “Etna” nei tipi

Vino bianco

Vino bianco superiore

Vino rosso

Vino rosato

è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art 2 I vini a DOC “Etna” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti dai seguenti vitigni nella proporzione appresso indicata:

Etna bianco:

Carricante minimo 60%

Catarratto bianco comune o lucido massimo 40%

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti dai vitigni:

Trebbiano toscano, Minnella bianca ed altri vitigni a bacca bianca a sapore non aromatico, raccomandati o autorizzati per la provincia di Catania.

Etna rosso:

Nerello Mascalese minimo 80%

Nerello Mantellato (Nerello Cappuccio) massimo 20%

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca, con esclusione di quelli aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Catania, presenti nei vigneti nella misura massima del **10%**.

Art 3 Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione indicata, che è così delimitata:

da Casale Brancato a quota 1000 in contrada Somatorie, che rappresenta l'estremo limite nord – ovest, fino alla confluenza del torrente Torretta con il vallone di Licodia, in contrada Poggio dell'Aquila.

Da questo punto, il confine è rappresentato dalla quota 600, che attraversa le contrade Scannacavoli , Mancusa, Piano Vite, Poggio Ventimiglia, Difesa, Pinnina di Lupo, Guardia Ascino, Timpazza, giunge all'abitato di Borrello e, attraverso le contrade Palatela, Mompilieri Gonnella, Serricciola, giunge all'abitato di Pedara e, lungo la provinciale Pedara – Trecastagni – Viagrande, raggiunge l'abitato di Viagrande.

Da questo centro abitato in poi il confine est della zona viene rappresentato dalla curva di livello di metri 400 s. l.m. che attraversa le contrade Sciarelle, Lavinaro, Pennini, Pisanello, Passo Pomo, Favazza, Perazzo, e giunge ad ovest dell'abitato di Piedimonte, e quindi, raggiunto il torrente Ciappanotto, segue il suo corso fino all'abitato di Linguaglossa, a quota 520.

Da questo centro abitato, il confine nord – est viene rappresentato dal letto del vallone Ciapparotta, all'incrocio della strada ferrata della Circumetnea a quota 550.

Da questo punto il confine raggiunge il limite nord –est della colata lavica del 1923 e oltrepassa la strada Linguaglossa – Castiglione a quota 624; da qui, lungo la carrabile fra le contrade Recanati e Pantano, intercetta ancora la strada ferrata Circumetnea e raggiunge il limite nord della colata lavica del 1911, a quota 600.

Le uve destinate alla vinificazione dei vini a DOC “Etna” devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Etna bianco 11,00% vol.;

Etna rosso e rosato 12,00% vol.

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

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

Etna bianco:

colore: giallo paglierino, talvolta con leggeri riflessi dorati;

profumo: delicato dell’uva Carricante;

sapore: secco, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 6,00 g/l;

acidità totale massima: 7,50 g/l;

estratto secco netto minimo: 18,00 g/l;

estratto secco netto massimo: 25,00 g/l;

ceneri minimo/massimo: 1,80 – 2,80 g/l;

Etna rosso:

colore: rosso rubino, con l’invecchiamento acquista riflessi granata;

profumo: vinoso, intenso, caratteristico;

sapore: asciutto, caldo, robusto, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

acidità totale minima: 5,50 g/l;

acidità totale massima: 7,00 g/l;

estratto secco netto minimo: 20,00 g/l;

estratto secco netto massimo: 28,00 g/l;

ceneri minimo/massimo: 1,80 – 3,30 g/l;

Etna rosato:

colore: rosato tendente al rubino;

profumo: vinoso, delicato, caratteristico;

sapore: asciutto, fresco, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

acidità totale minima: 5,50 g/l;

acidità totale massima: 7,00 g/l;

estratto secco netto minimo: 20,00 g/l;

ceneri minimo/massimo: 1,80 – 3,30 g/l.

Art 7 Il vino a DOC “Etna bianco” prodotto nella parte delimitata dal precedente articolo 3 appartenente al territorio amministrativo del comune di:

Milo

e consentita l’aggiunta della qualificazione “superiore”;

a condizione che la composizione ampelografica dei vigneti sia di:

Carricante minimo 80%,

possono concorrere alla produzione di detto vino, nella misura massima del 20%, anche le uve provenienti dai vitigni:

Catarratto bianco comune o lucido, Trebbiano toscano, Minnella ed altri vitigni a bacca bianca non aromatici raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Catania.

Le uve destinate alla vinificazione del vino a DOC **“Etna bianco superiore”** devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

11,50% vol.

Il vino a DOC **“Etna bianco superiore”**, all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore:	giallo paglierino molto scarico con riflessi verdognoli;
profumo:	delicato, fruttato;
sapore:	secco, lievemente fresco, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo.	12,00% vol.;
acidità totale minima:	5,50 g/l;
acidità totale massima:	7,00 g/l;
estratto secco netto minimo:	16,00 g/l;
estratto secco netto massimo:	22,00 g/l;
ceneri minimo/massimo:	1,80 – 2,90 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 8 Alla DOC **“Etna”** 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, fattorie, zone e località 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.

Sulle bottiglie e altri recipienti contenenti i vini a DOC **“Etna”**, può figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile.

Art 9 Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la DOC **“Etna”** vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione è punito a norma dell’articolo 28 del D.P.R. n. 930 del 12/Luglio/1963.