

MALVASIA DELLE LIPARI
D.O.C.
D.P.R. 20/SETTEMBRE/1973

Art 1 La denominazione di origine controllata “**Malvasia delle Lipari**” è riservata al vino bianco che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art 2 Il vino a DOC “**Malvasia delle Lipari**” deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai vitigni nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi:
Malvasia di Lipari massimo 95%
Corinto nero dal 5 all’8%

Art 3 Le uve destinate alla produzione del vino a DOC “**Malvasia delle Lipari**” devono essere prodotte nell’arcipelago delle isole **Eolie (o Lipari) in provincia di Messina.**

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

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

E’ vietata ogni pratica di forzatura.

E’ ammessa l’irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a DOC “**Malvasia delle Lipari**”, in vigneti a coltura specializzata, non deve essere superiore a:

9,00 tonnellate/ettaro

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un’accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del **20%** il limite medesimo.

Fermo restando il limite sopra indicato, la resa per ettaro di coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

La resa massima dell’uva in vino non deve essere superiore al **70%**.

Art 5 Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell’intero territorio di cui all’articolo 3.

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

11,00% vol.

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

Art 6 Il vino a DOC “**Malvasia delle Lipari**”, all’atto dell’immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore:	giallo dorato o ambrato;	
profumo:	aromatico, caratteristico;	
sapore:	dolce, aromatico, armonico;	
titolo alcolometrico volumico totale minimo:		11,50% vol.;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo:		8,00% vol.;
acidità totale minima:		4,00 g/l;

estratto secco netto minimo: 20,00 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 7 E' consentita la produzione del vino a DOC **“Malvasia delle Lipari”** nella tipologia **“passito”**, partendo dalle uve di cui al precedente articolo 2 sottoposte al tradizionale appassimento naturale.

Il vino a DOC **“Malvasia delle Lipari passito”** dovrà essere immesso al consumo non prima del:

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

Il vino di cui al presente articolo può essere qualificato come vino **“dolce naturale”** e la resa massima dell'uva in vino non dovrà essere superiore al **45%**.

Il vino a DOC **“Malvasia delle Lipari dolce naturale”** all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore:	giallo dorato più o meno carico sino all'ambrato con l'invecchiamento;
profumo;	etereo, intenso, aromatico;
sapore:	dolce, caldo, alcolico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	18,00% vol.;
zuccheri naturali residui minimo:	60,00 g/l;
acidità totale minima:	4,00 g/l;
estratto secco netto minimo:	20,00 g/l;

Art 8 Il vino a DOC **“Malvasia delle Lipari”** prodotto con uve che assicurano, a seguito anche di un eventuale lieve appassimento, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo:

12,50%

e con una resa di uva in vino non superiore al **60%**, può essere usato per la preparazione, mediante alcolizzazione, della tipologia **“liquoroso”**.

Il vino a DOC **“Malvasia delle Lipari liquoroso”**, all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore:	giallo dorato ambrato;
profumo:	intenso, aromatico, caratteristico;
sapore:	dolce, alcolico, aromatico; vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	20,00% vol.;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo:	16,00% vol.;
zuccheri naturali residui minimo:	60,00 g/l;
acidità totale minima:	4,00 g/l;
estratto secco netto minimo:	20,00 g/l.

Il vino a DOC **“Malvasia delle Lipari liquoroso”** non può essere immesso al consumo prima di aver subito un periodo di affinamento di:

sei mesi

a decorrere dalla data di alcolizzazione

Art 9 Alla DOC **“Malvasia delle Lipari”** è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, 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 comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località comprese nella zona di produzione delle uve di cui all'articolo 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto.

La denominazione "**Eolie o Lipari**" è riservata esclusivamente ai vini che rispondono alle condizioni di produzione e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare e quindi non può essere usata per designare altri tipi di vino.

Art 10 Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la DOC "**Malvasia delle Lipari**" 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.