

MAMERTINO DI MILAZZO
D.O.C.
D.D. 3/SETTEMBRE/2004

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

bianco

bianco riserva

rosso

rosso riserva

Calabrese o Nero d’Avola

Calabrese o Nero d’Avola riserva

Grillo – Ansonica o viceversa

Grillo – Inzolia o viceversa.

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

Mamertino di Milazzo o Mamertino bianco

Mamertino di Milazzo o Milazzo bianco superiore:

Grillo e Ansonica o Inzolia congiuntamente minimo 25% e con un minimo del 10% di ogni vitigno

Catarratti minimo 45%

possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella provincia di Messina, congiuntamente o disgiuntamente fino ad un massimo del 20%.

Mamertino di Milazzo o Mamertino rosso

Mamertino di Milazzo o Mamertino rosso riserva:

Calabrese o Nero d’Avola minimo 60%

Nocera minimo 10%

possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la provincia di Messina, congiuntamente o disgiuntamente sino ad un massimo del 30%.

Mamertino di Milazzo o Mamertino Calabrese o Nero d’Avola

Mamertino di Milazzo o Mamertino Calabrese o Nero d’Avola riserva:

Calabrese o Nero d’Avola minimo 85%

Possono concorrere alla produzione di detti vini anche altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la provincia di Messina, congiuntamente o disgiuntamente sino ad un massimo del 15%.

Mamertino di Milazzo o Mamertino Grillo e Ansonica:

Grillo e Ansonica o viceversa al 100% con un minimo di ciascuno del 20%

Mamertino di Milazzo o Mamertino Grillo e Inzolia:

Grillo e Inzolia o viceversa al 100% con un minimo di ciascuno del 20%.

Art 3 La zona di produzione delle uve atte all’ottenimento dei vini a DOC “Mamertino di Milazzo o Mamertino” comprende l’intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Alì

Alì Terme

Barcellona Pozzo di Gotto

Basicò

Castroreale

Condrò

Falcone

Fiumedinisi

Furnari

Gualtieri Sicaminò Itala

Librizzi	Mazzarrà Sant'Andrea	Meri
Milazzo	Manforte San Giorgio	Montalbano Elicona
Nizza di Sicilia	Oliveti	Pace del Mela
Roccalumera	Roccavaldina	Rodi Milici
Santa Lucia del Mela	San Pier Niceto	San Filippo del Mela
Terme Vigliatore	Torregrotta	Scaletta Zanclea
Tutti in provincia di Messina.	Tripi	

Art 4 Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC **“Mamertino di Milazzo o Mamertino”** devono essere quelle normali della zona ed atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono essere impiantati su terreni idonei per la produzione dei vini di cui trattasi. Sono comunque esclusi quelli di fondo valle, eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti dei vigneti atti alla produzione dei vini di cui trattasi la densità dei ceppi, in coltura specializzata, non può essere inferiore a:

4.000 ceppi/ettaro

Le forme di allevamento consentite sono quelle ad alberello e controspalliera.

La potatura, in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite, deve essere corta o mista, è esclusa la potatura lunga.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a:

Mamertino di Milazzo o Milazzo bianco	11,00 tonnellate/ettaro
Mamertino di Milazzo o Mamertino bianco riserva	9,00 tonnellate/ettaro
Mamertino di Milazzo o Mamertino rosso	10,00 tonnellate/ettaro
Mamertino di Milazzo o Mamertino rosso riserva	10,00 tonnellate/ettaro
Mamertino di Milazzo o Mamertino Calabrese o Nero d'Avola	10,00 tonnellate/ettaro
Mamertino di Milazzo o Mamertino Calabrese o Nero d'Avola riserva	10,00 tonnellate/ettaro
Mamertino di Milazzo o Mamertino Grillo – Ansonica	11,00 tonnellate/ettaro
Mamertino di Milazzo o Mamertino Grillo – Inzolia	11,00 tonnellate/ettaro

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

Mamertino di Milazzo o Mamertino bianco	11,00%
Mamertino di Milazzo o Mamertino bianco riserva	12,50%
Mamertino di Milazzo o Mamertino rosso	12,00%
Mamertino di Milazzo o Mamertino rosso riserva	12,50%
Mamertino di Milazzo o Mamertino Calabrese o Nero d'Avola	12,00%
Mamertino di Milazzo o Mamertino Calabrese o Nero d'Avola riserva	12,50%
Mamertino di Milazzo o Mamertino Grillo – Ansonica	10,50%
Mamertino di Milazzo o Mamertino Grillo – Inzolia	10,50%

Per i vigneti in coltura promiscua o mista, la produzione massima di uva per ettaro per l'ottenimento dei vini di cui trattasi, deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite con il sistema di calcolo pro – rata.

Art 5 Le operazioni di vinificazione, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'art 3.

In deroga al precedente comma, è consentito che le predette operazioni di vinificazione, siano effettuate in cantine situate al di fuori della zona di produzione delle uve, purché in

provincia di Messina, se in tali stabilimenti venivano prodotti vini con uve della zona di produzione di cui all'art 3 prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare. La deroga di cui sopra è concessa dal 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, comunicate all'Ufficio repressioni frodi ed alla C.C.I.A.A., competenti per territorio, corredata da idonea documentazione.

NON è consentita alcuna pratica volta all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale.

E' ammessa la colmatura dei tipi "riserva", in corso dell'invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa denominazione di origine, di uguale colore e varietà, anche non soggetti ad invecchiamento, in misura complessiva non superiore al **10%**.

La resa massima dell'uva in vino pronto per il consumo e la produzione massima di vini per ettaro devono essere quelle riportate di seguito:

Mamertino di Milazzo o Mamertino bianco	70%
Mamertino di Milazzo o Mamertino bianco riserva	65%
Mamertino di Milazzo o Mamertino rosso	70%
Mamertino di Milazzo o Mamertino rosso riserva	70%
Mamertino di Milazzo o Mamertino Calabrese o nero d'Avola	70%
Mamertino di Milazzo o Mamertino Calabrese o Nero d'Avola riserva	70%
Mamertino di Milazzo o Mamertino Grillo – Ansonica	70%
Mamertino di Milazzo o Mamertino Grillo – Inzolia	70%

Mamertino di Milazzo o Mamertino bianco	7.700 litri
Mamertino di Milazzo o Mamertino bianco riserva	5.850 litri
Mamertino di Milazzo o Mamertino rosso	7.700 litri
Mamertino di Milazzo o Mamertino rosso riserva	7.700 litri
Mamertino di Milazzo o Mamertino Calabrese o Nero d'Avola	7.700 litri
Mamertino di Milazzo o Mamertino Calabrese o Nero d'Avola riserva	7.700 litri
Mamertino di Milazzo o Mamertino Grillo – Ansonica	7.700 litri
Mamertino di Milazzo o Mamertino Grillo – Inzolia	7.700 litri

Qualora la resa uva/vino superi i rispettivi limiti di cui sopra di non oltre il **5%** anche se la produzione ad ettaro resti al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detto ultimo limite, il diritto alla denominazione di origine controllata, decade per tutta la partita.

I seguenti vini, prima dell'immissione al consumo, devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento minimo obbligatorio come appresso indicato:

Mamertino di Milazzo rosso riserva:

24 mesi

di cui 6 mesi in botte di legno

a decorrere dal 1° Novembre dell'anno di produzione delle uve;

Mamertino di Milazzo o Mamertino Calabrese o Nero d'Avola riserva:

24 mesi

di cui 6 mesi in botte di legno

a decorrere dal 1° Novembre dell'anno di produzione delle uve;

Mamertino di Milazzo o Mamertino bianco riserva:

24 mesi

di cui 6 mesi in botte di legno

a decorrere dal 1° 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:

Mamertino di Milazzo o Mamertino bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini;
profumo: gradevole, fine, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;
acidità totale minima: 5,00 grammi/litro;
estratto non riduttore: 15,00 grammi/litro;

Mamertino di Milazzo o Mamertino bianco riserva:

colore: giallo dorato più o meno intenso, con riflessi ambrati;
profumo: etereo, pieno, caratteristico, talvolta con sentori di passito;
sapore: dal secco all'amabile, al dolce, gradevole, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00%
acidità totale minima: 4,50 grammi/litro;
estratto non riduttore: 20,00 grammi/litro;

Mamertino di Milazzo o Mamertino rosso:

colore: rosso rubino più o meno tenue, tendente al rosso mattone con l'invecchiamento;
profumo: tipico, lievemente fruttato, delicato;
sapore: asciutto, corposo, sapido;ù
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%
acidità totale minima: 4,50 grammi/litro;
estratto non riduttore: 20,00 grammi/litro;

Mamertino di Milazzo o Mamertino rosso riserva:

colore: rubino intenso, tendente al rosso mattone;
profumo: caratteristico, vinoso, armonico;
sapore: asciutto, corposo, pieno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00%;
acidità totale minima: 4,50 grammi/litro;
estratto non riduttore: 22,00 grammi/litro;

Mamertino di Milazzo o Mamertino Calabrese o Nero d'Avola:

colore: rosso rubino intenso;
profumo: fruttato, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%
acidità totale minima: 5,50 grammi/litro;
estratto non riduttore: 20,00 grammi/litro;

Mamertino di Milazzo o Mamertino Calabrese o Nero d'Avola riserva:

colore: rosso rubino intenso tendente al rosso granata;
profumo: caratteristico, fruttato, gradevole;
sapore: asciutto, corposo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo:	13,00%
acidità totale minima:	4,50 grammi/litro;
estratto non riduttore:	22,00 grammi/litro;

Mamertino di Milazzo o Mamertino Grillo – Inzolia:

Mamertino di Milazzo o Mamertino Inzolia – Grillo:

Mamertino di Milazzo o Mamertino Grillo – Ansonica:

Mamertino di Milazzo o Mamertino Ansonica – Grillo:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

profumo: più o meno fruttato, caratteristico, delicato;

sapore: secco, armonico, fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%

acidità totale minima: 5,00 grammi/litro;

estratto non riduttore: 15,00 grammi/litro;

Per le tipologie per le quali è obbligatorio un periodo di invecchiamento in legno e per tutte le altre nel cui ciclo produttivo ne è possibile l'utilizzazione, al sapore può notarsi il sentore di legno più o meno intenso.

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazione di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per ciascun vino relativi all'acidità totale e all'estratto non riduttore.

Art 7 Nell'etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art 1 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' 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.

L'indicazione in etichetta relativa al contenuto zuccherino, per la tipologia "**Mamertino di Milazzo o Mamertino bianco riserva**", è obbligatoria per i tipi "**amabile o dolce**".

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art 1. l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Art 8 Per l'immissione al consumo dei vini di cui all'art 1 sono ammessi soltanto recipienti di vetro di volume nominale fino a 3 litri.