

**MOSCATO DI SIRACUSA**  
**D.O.C.**  
**D.P.R. 26/Giugno/1973**

**Art 1** La denominazione di origine controllata “**Moscato di Siracusa**” è riserbata al vino bianco che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**Art 2** Il vino a DOC “**Moscato di Siracusa**” deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno

**Moscato bianco al 100% localmente detto Moscato giallo o Moscatello giallo**

**Art 3** La zona di produzione delle uve destinate alla elaborazione del vino a DOC “**Moscato di Siracusa**” comprende l’intero territorio amministrativo del comune di **Siracusa**

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

Sono particolarmente idonei i terreni pliocenici e calcareo – siliceo – argillosi.

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

E’ vietata ogni pratica di forzatura.

E’ consentita l’irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a DOC “**Moscato di Siracusa**”, in vigneto a coltura specializzata, non deve essere superiore a:

**7,50 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 di cui sopra indicato la resa di produzione massima per ettaro in 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 amministrativo del comune di Siracusa.

Le uve destinate alla vinificazione della DOC “**Moscato di Siracusa**” devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

**15,00% vol.**

ottenibile anche a mezzo di un leggero appassimento delle uve sulla pianta o su stuoie.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

**Art 6** Il vino a DOC “**Moscato di Siracusa**”, all’atto dell’immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

<b>colore:</b>	<b>giallo oro vecchio, con eventuali riflessi ambracei;</b>
<b>profumo:</b>	<b>delicato, aromatico, caratteristico;</b>
<b>sapore:</b>	<b>dolce, caldo, vellutato, gradevole;</b>

<b>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</b>	<b>16,50% vol.;</b>
<b>titolo alcolometrico volumico effettivo minimo:</b>	<b>14,00% vol.;</b>
<b>titolo alcolometrico volumico da svolgere minimo:</b>	<b>2,50% vol.;</b>
<b>acidità totale minima:</b>	<b>5,00 g/l;</b>
<b>estratto secco netto minimo:</b>	<b>16,00 g/l.</b>

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 modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

**Art 7** Alla DOC “**Moscato di Siracusa**” 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.

**Art 8** Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la DOC “**Moscato di Siracusa**” 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.