

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a DOC "Noto", in vigneto a coltura specializzata, non deve essere superiore a:

Moscato di Noto:	12,50 tonn/ettaro;
Moscato di Noto spumante	12,50 tonn/ettaro;
Moscato di Noto liquoroso	12,50 tonn/ettaro;
Moscato passito o Passito di Noto	12,50 tonn/ettaro;
Noto rosso	12,00 tonn/ettaro;
Noto Nero d'Avola	11,00 tonn/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.

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve atte a produrre i vini a DOC "Noto" sono i seguenti:

Moscato di Noto:	11,00% vol.;
Moscato di Noto spumante:	11,00% vol.;
Moscato di Noto liquoroso:	13,00% vol.;
Moscato di Noto passito o Passito di Noto:	12,00% vol.;
Noto rosso:	12,00% vol.;
Noto Nero d'Avola	12,50% vol.

Art 5 Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'alcolizzazione dei vini liquorosi e l'eventuale affinamento, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata dal precedente articolo 3.

Per tutte le tipologie è consentito tuttavia che tali operazioni siano effettuate in cantine situate fuori dal territorio della zona di produzione delle uve di cui all'articolo 3, purché all'interno della provincia di **Siracusa** e all'interno del territorio comunale di **Ispica in provincia di Ragusa**.

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

E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'articolo 1 nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'Albo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosti concentrati e rettificati o a mezzo concentrazione a freddo ed altre tecnologie consentite.

Le diverse tipologie previste dall'articolo 1 devono essere elaborate in conformità delle norme comunitarie e nazionali.

La tipologia "**Moscato di Noto passito o Noto passito**" deve essere ottenuta con l'appassimento delle uve sulla pianta o dopo la raccolta, con uno dei metodi ammessi dalla vigente normativa.

La tipologia "**Moscato di Noto liquoroso**" la fermentazione si protrae fino ad ottenere una gradazione alcolica minima effettiva di:

6,50% vol.

dopo di che si può procedere all'aggiunta di alcole da vino e/o acquavite di vino.

Il prodotto ottenuto non potrà essere immesso al consumo prima di:

5 mesi

a partire da quando è stato alcolizzato

La resa massima dell'uva in vino e del vino in ettari, compresa l'eventuale aggiunta correttiva, comprese altresì le aggiunte occorrenti per l'elaborazione del tipo liquoroso, devono essere le seguenti:

Moscato di Noto	70%	87,50 hl/ettaro;
Moscato di Noto spumante	70%	87,50 hl/ettaro;
Moscato di Noto liquoroso	70%	87,50 hl/ettaro;
Moscato di Noto passito	50%	62,50 hl/ettaro;
Noto rosso	70%	84,50 hl/ettaro;
Noto Nero d'Avola	70%	77,50 hl/ettaro.

Qualora la resa uva/vino supero o limiti di cui sopra, ma non il 5%, anche se la produzione ad ettaro resta al disotto del massimo consentito, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Art 6 I vini a DOC "Noto", all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Moscato di Noto:

colore:	dal giallo dorato più o meno intenso all'ambrato;
profumo:	caratteristico e fragrante di moscato;
sapore:	dolce, leggermente aromatico, caratteristico di moscato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	11,50% vol.;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo:	9,50% vol.;
acidità totale minima:	4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo:	20,00 g/l;

Moscato di Noto spumante:

spuma:	fine e persistente;
limpidezza:	brillante;
colore:	giallo paglierino o giallo dorato tenue, comunque non intenso o rossiccio;
profumo:	aroma caratteristico di Moscato;
sapore:	delicatamente dolce, aromatico di Moscato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	13,00% vol.;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo:	8,00% vol.;
zuccheri riduttori minimo:	50,00 g/l.;
acidità totale minima:	5,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo:	20,00 g/l.;
pressione assoluta in bott. A 20° C. minimo:	4,00 atmosfere.

Moscato di Noto liquoroso:

colore:	giallo dorato più o meno intenso;
profumo:	delicato, fragrante di Moscato;
sapore:	dolce, gradevole, caldo, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	21,00% vol.;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo:	15,00% vol.;
acidità totale minima:	4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo:	22,00 g/l.;

Moscato di Noto passito o passito di Noto:

colore:	dal giallo dorato più o meno intenso all'ambrato;
profumo:	caratteristico, fragrante di Moscato;
sapore:	dolce, aromatico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	18,00% vol.;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo:	9,50% vol.;
acidità totale minima:	4,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo:	28,00 g/l.;

Noto rosso:

colore:	rosso rubino più o meno intenso;
profumo:	franco, intenso;
sapore:	asciutto, giustamente tannico con retrogusto gradevolmente fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	12,50% vol.;
acidità totale minima:	5,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo:	22,00 g/l.;

Noto Nero d'Avola:

colore:	rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violetti o granata;
profumo:	franco, intenso;
sapore:	asciutto, sapido, giustamente tannico, di corpo, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	13,00% vol.;
acidità totale minima:	5,00 g/l.;
estratto non riduttore minimo:	22,00 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, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.

Art 7 Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini a DOC “**Noto**” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, vecchio e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, marchi privati e ragioni sociali, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Nell'etichettatura del tipo “**Noto passito**” è consentito riportare la menzione:

vino ottenuto da uve appassite al sole

se le uve del corrispondente prodotto sono state appassite interamente mediante esposizione al sole.

Le menzioni facoltative, escluso i marchi e i nomi aziendali, possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine controllata del vino, salve le norme più generali più restrittive.

L'indicazione della categoria merceologica, “**vino liquoroso di qualità prodotto in regioni determinate**” per la tipologia “**liquoroso**”, deve essere riportata immediatamente al di sotto della denominazione di origine stessa.

La menzione “**vigna**” seguita dal relativo toponimo è consentita, alle condizioni previste dalla legge.

Art 8 I vini, di cui all'articolo 1, possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro di volume nominale fino a litri 1,500 chiusi con i sistemi ammessi dalle norme vigenti, escluso il sistema di chiusura con il tappo a corona.
E' ammessa tuttavia la confezione in bottiglie fino a litri 3,000 esclusivamente in bottiglie bordolesi.