

**PANTELLERIA**  
**MOSCATO DI PANTELLERIA**  
**PASSITO DI PANTELLERIA**  
**D.M. 27/SETTEMBRE/2000**  
**D.O.C.**

- Art 1** La denominazione di origine controllata “**Moscato di Pantelleria**” è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione.  
La denominazione di origine controllata “**Passito di Pantelleria**” è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.  
La denominazione di origine controllata “**Pantelleria**” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:  
**Moscato liquoroso**  
**Moscato spumante**  
**Moscato dorato**  
**Passito liquoroso**  
**Zibibbo dolce**  
**Bianco anche frizzante.**
- Art 2** I vini di cui al precedente art 1 devono essere ottenuti esclusivamente con le uve del vitigno:  
**Zibibbo al 100%**  
Per il solo tipo “**Pantelleria bianco**” **anche frizzante**, possono concorrere alla produzione le uve di altri vitigni a bacca bianca, raccomandate e/o autorizzate per la provincia di Trapani, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del **15%**.
- Art 3** La zona di produzione delle uve destinate alla vinificazione dei vini a DOC “**Pantelleria**”, “**Moscato di Pantelleria**” e “**Passito di Pantelleria**” comprende esclusivamente i terreni vocati alla qualità dell’intera:  
**isola di Pantelleria**  
**in provincia di Trapani.**
- Art 4** Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all’art 1 devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve e ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.  
Per i nuovi impianti ed i reimpianti di vigneti in coltura specializzata, la densità d’impianto non può essere inferiore a  
**2.000 ceppi/ettaro.**  
I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.  
La regione Sicilia può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.  
E’ vietata ogni pratica di forzatura.  
E’ consentita l’irrigazione di soccorso.  
La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata e i relativi titoli alcolometrici volumici naturali minimi delle uve devono essere rispettivamente i seguenti:  
**“Moscato di Pantelleria”** **10,00 tonn/ettaro** **12,00% vol.**

“Passito di Pantelleria”	10,00 tonn/ettaro	12,00 vol.
“Pantelleria Moscato liquoroso”	10,00 tonn/ettaro	12,00% vol.
“Pantelleria Moscato spumante”	10,00 tonn/ettaro	10,00% vol.
“Pantelleria Moscato dorato”	10,00 tonn/ettaro	13,00% vol.
“Pantelleria Passito liquoroso”	10,00 tonn/ettaro	12,00% vol.
“Pantelleria Zibibbo dolce”	10,00 tonn/ettaro	10,00% vol.
“Pantelleria bianco” anche frizzante	10,00 tonn/ettaro	11,00% vol.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva per ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Alle rispettive rese di cui sopra dovranno essere riportate, anche in annate eccezionalmente favorevoli, attraverso un’accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

Qualora venga superato anche tale ultimo limite, tutta la produzione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

**Art 5** Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l’appassimento delle uve e l’alcolizzazione dei tipi liquorosi, devono essere effettuate nell’isola di Pantelleria.

Le operazioni di spumantizzazione e frizzantatura devono essere effettuate all’interno del territorio amministrativo della regione Sicilia.

L’imbottigliamento dei vini a DOC “**Moscato di Pantelleria**” e “**Passito di Pantelleria**” deve avvenire all’interno della zona di vinificazione.

In deroga, Il 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, può consentire l’imbottigliamento dei vini anzidetti anche al di fuori della zona sopra indicata, purché gli interessati che ne fanno domanda abbiano stabilimenti situati all’interno del territorio amministrativo della regione Sicilia e dimostrino di aver eseguito l’imbottigliamento di tali vini da almeno tre anni prima dell’entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

L’ammissione a tale deroga è comunicata agli ispettorati repressione frodi e alle C.C.I.A.A. competenti per territorio.

L’imbottigliamento dei vini a DOC “**Pantelleria**” tutte le tipologie, deve avvenire all’interno del territorio amministrativo della regione Sicilia.

Qualora le uve di uno stesso vigneto vengano utilizzate per la produzione di tipi diversi previsti dall’art. 1 devono essere rispettati tutti i requisiti posti dal presente disciplinare sia per le uve destinate separatamente ad una data tipologia sia per le rimanenti uve destinate ad altra tipologia.

Le diverse tipologie previste dall’art. 1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali in materia.

In particolare la tipologia “**Moscato dorato**” deve osservare le seguenti condizioni di produzione:

essere stato elaborato direttamente dai produttori viticoli a partire dalle loro vendemmie;  
provenire da vigneti entrati in produzione da più di tre anni alla data del 1° settembre di ogni anno;

derivare da mosti con un contenuto zuccherino naturale minimo di:

**250 grammi/litro**

eventualmente ottenuto con adeguato appassimento delle uve con uno dei metodi ammessi dalla relativa normativa di legge;

essere ottenuto, senza altro arricchimento, mediante addizione di alcole di origine viticola corrispondente in alcol puro al:

**5% minimo del volume dei mosti elaborati**

ed al massimo alla minore delle seguenti proporzioni:

**10% del volume dei mosti elaborati  
o 40% del tenore alcolico volumico totale del prodotto finito**  
rappresentato dalla somma del tenore alcolico svolto con l'equivalente del tenore alcolico potenziale, calcolata sulla base di:

**1% volumico di alcol puro per 17,50 grammi zucchero residuo per litro.**

Avere un titolo alcolometrico complessivo minimo di:

**21,50% vol.**

**con un minimo del 15,50% vol in alcol svolto**

**ed una ricchezza zuccherina minima di 100,00 grammi/litro**

essere stato aggiunto obbligatoriamente dell'alcole di origine viticola di una o al massimo due volte nella cantina del produttore.

I vini a DOC **“Moscato di Pantelleria”** e **“Passito di Pantelleria”**, devono provenire da uve sottoposte in tutto o in parte, sulla pianta o dopo la raccolta, ad appassimento al sole.

E' consentita la protezione delle uve da eventuali intemperie.

Per tali vini è escluso qualsiasi arricchimento del mosto o del vino, tranne l'eventuale aggiunta, anche dopo il

**30 novembre di ogni anno, di uva appassita al sole**

**con una concentrazione massima in zuccheri del 60%.**

I tipi di vini a DOC **“Pantelleria Moscato liquoroso”** e **“Pantelleria passito liquoroso”** devono essere ottenuti da uve sottoposte in tutto o in parte, sulla pianta o dopo la raccolta, a conveniente appassimento mediante uno o più procedimenti, tecniche ed attrezzature permessi dalla normativa in materia.

Per l'ottenimento di tali vini deve essere escluso qualsiasi arricchimento tranne l'aggiunta obbligatoria di alcole di origine viticola da effettuarsi durante o dopo la fermentazione e per il **“passito liquoroso”** l'eventuale aggiunta di uva passa con una concentrazione massima in zuccheri del **60%**.

Nella vinificazione delle uve sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire ai vini derivati le loro peculiari caratteristiche e l'arricchimento è consentito, per i tipi non espressamente esclusi dal presente disciplinare, alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, ferme restando le rese vino/ettaro di cui a questo stesso disciplinare.

La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro, dopo ogni eventuale pratica enologica, salvo l'aggiunta obbligatoria di alcole di origine viticola per i tipi ove è prevista, devono essere rispettivamente le seguenti:

<b>“Moscato di Pantelleria”</b>	<b>60%</b>	<b>6.000 litri/ettaro</b>
<b>“Passito di Pantelleria”</b>	<b>40%</b>	<b>4.000 litri/ettaro</b>
<b>“Pantelleria Moscato liquoroso”</b>	<b>60%</b>	<b>6.000 litri/ettaro</b>
<b>“Pantelleria Moscato spumante”</b>	<b>70%</b>	<b>7.000 litri/ettaro</b>
<b>“Pantelleria Moscato dorato”</b>	<b>50%</b>	<b>5.000 litri/ettaro</b>
<b>“Pantelleria Passito liquoroso”</b>	<b>50%</b>	<b>5.000 litri/ettaro</b>
<b>“Pantelleria Zibibbo dolce”</b>	<b>70%</b>	<b>7.000 litri/ettaro</b>
<b>“Pantelleria bianco” anche frizzante</b>	<b>70%</b>	<b>7.000 litri/ettaro</b>

Qualora le resa uva fresca/vino superi i rispettivi limiti di cui sopra di non oltre il **5%**, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

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

Il vino a DOC **“Passito di Pantelleria”** non può essere immesso al consumo prima del

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

Il tipo **“Pantelleria passito liquoroso”** non può essere immesso al consumo prima del

**1° febbraio dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.**

**Art 6** I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

**“Moscato di Pantelleria”**

**colore:** giallo tendente all'ambrato;  
**profumo:** caratteristico, fragrante di moscato;  
**sapore:** dolce, aromatico di moscato;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 15,00% vol.;  
**titolo alcolometrico volumico svolto minimo:** 11,00% vol.;  
**acidità totale minima:** 4,0 g/l;  
**acidità volatile massima:** 1,4 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 26,0 g/l;

**“Passito di Pantelleria”**

**colore:** giallo dorato, talvolta tendente all'ambrato;  
**profumo:** fragrante, caratteristico di moscato;  
**sapore:** dolce, aromatico, gradevole, caldo;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 20,00% vol.;  
**titolo alcolometrico volumico svolto minimo:** 14,00% vol.;  
**acidità totale minima:** 4,0 g/l;  
**acidità volatile massima:** 1,6 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 32,0 g/l;

**“Pantelleria Moscato liquoroso”**

**colore:** giallo dorato più o meno intenso;  
**profumo:** aromatico di moscato;  
**sapore:** dolce, aromatico di moscato;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 21,00% vol.;  
**titolo alcolometrico volumico svolto minimo:** 15,00% vol.;  
**acidità totale minima:** 3,5 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 20,0 g/l;

**“Pantelleria Moscato spumante”**

**spuma:** fine e persistente;  
**profumo:** giallo paglierino più o meno carico;  
**profumo:** caratteristico di moscato;  
**sapore:** dolce, tipico di moscato;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12,00% vol.;  
**titolo alcolometrico volumico svolto minimo:** 6,00% vol.;  
**acidità totale minima:** 5,0 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 16,0 g/l;

**“Pantelleria Moscato dorato”**

**colore:** giallo dorato più o meno intenso;  
**profumo:** caratteristico di moscato;  
**sapore:** dolce, caldo, intenso, tipico del moscato;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 21,50% vol.;  
**titolo alcolometrico volumico svolto minimo:** 15,50% vol.;  
**acidità totale minima:** 3,5 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 20,0 g/l;

#### **“Pantelleria passito liquoroso”**

<b>colore:</b>	<b>giallo dorato più o meno intenso, tendente all’amburato;</b>
<b>profumo:</b>	<b>intenso, caratteristico di moscato;</b>
<b>sapore:</b>	<b>dolce, vellutato, pieno, caldo;</b>
<b>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</b>	<b>22,00% vol.;</b>
<b>titolo alcolometrico volumico svolto minimo:</b>	<b>15,00% vol.;</b>
<b>acidità totale minima:</b>	<b>3,5 g/l;</b>
<b>estratto secco netto minimo:</b>	<b>26,0 g/l;</b>

#### **“Pantelleria Zibibbo dolce”**

<b>spuma:</b>	<b>vivace e evanescente;</b>
<b>colore:</b>	<b>giallo dorato più o meno intenso;</b>
<b>profumo:</b>	<b>gradevole, aromatico di moscato;</b>
<b>sapore:</b>	<b>dolce, caratteristico di moscato;</b>
<b>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</b>	<b>10,00% vol.;</b>
<b>zuccheri riduttori massimo:</b>	<b>1/3 del totale;</b>
<b>pressione e CO2 massimo:</b>	<b>1,7 bar;</b>
<b>acidità totale minima:</b>	<b>5,0 g/l;</b>
<b>estratto secco netto minimo:</b>	<b>18,0 g/l;</b>

#### **“Pantelleria bianco”**

##### **“Pantelleria bianco frizzante”**

<b>colore:</b>	<b>giallo paglierino più o meno intenso;</b>
<b>profumo:</b>	<b>gradevole, caratteristico;</b>
<b>sapore:</b>	<b>secco più o meno morbido, armonico a volte frizzante;</b>
<b>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</b>	<b>11,50% vol.;</b>
<b>acidità totale minima:</b>	<b>4,5 g/l;</b>
<b>estratto secco netto minimo:</b>	<b>16,0 g/l;</b>

E’ facoltà del 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. Modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l’acidità totale e l’estratto secco netto.

**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 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.

Sono consentite altresì le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie a nazionali pertinenti ai vini di cui all’art. 1.

Il riferimento alle indicazioni geografiche e toponomastiche di unità amministrative, frazioni, arre, zone, località e vigne dalle quali effettivamente provengono le uve di cui il vino così qualificato è stato ottenuto è consentito soltanto in conformità alla normativa vigente in materia.

Le menzioni facoltative, elusi i marchi e i nomi aziendali, possono essere riportate nell’etichettatura in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine controllata **“Moscato di Pantelleria”**, **“Passito di Pantelleria”** e **“Pantelleria”**, salve le norme generali più restrittive.

Le menzioni **“Moscato liquoroso”, “Moscato spumante”, “Moscato dorato”, “Passito liquoroso”, “Zibibbo dolce” e “bianco anche frizzante”,** vanno riportate in etichetta sotto la denominazione di origine controllata **“Pantelleria”**.

Nell’etichettatura dei vini a DOC **“Moscato di Pantelleria” e “Passito di Pantelleria”** è consentito riportare in etichetta **“vino ottenuto da uve appassite al sole”**

Nell’etichettatura dei vini di cui all’art. 1 l’indicazione dell’annata di produzione delle uve è obbligatoria per i tipi: **“Moscato di Pantelleria”, “Passito di Pantelleria” e “Pantelleria passito liquoroso”**.

**Art 8** I vini a DOC **“Moscato di Pantelleria”, “Passito di Pantelleria”, “Pantelleria Moscato liquoroso”, “Pantelleria Moscato dorato” e “Pantelleria passito liquoroso”** debbono essere immessi al consumo esclusivamente in contenitori di vetro, tappati con sughero o altro materiale consentito, ad esclusione dei tappi metallici, delle seguenti capacità: 0,375, 0,500, 0,750, 1,000 e 1,500 litri.