

RIESI
D.O.C.
D.D. 23/LUGLIO/2001

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

Riesi rosso

Riesi rosso novello

Riesi rosato

Riesi bianco

Riesi spumante

Riesi vendemmia tardiva

Riesi rosso superiore

Riesi rosso superiore riserva

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

Riesi rosso (anche novello):

Calabrese (Nero d’Avola) e Cabernet Sauvignon, congiuntamente o disgiuntamente minimo 80%,

possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Caltanissetta, fino ad un massimo del **20%**.

Riesi rosato:

Calabrese (Nero d’Avola) minimo 50% massimo 75%

Nerello Mascalese e/o Cabernet Sauvignon minimo 25% massimo 50%,

possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve di altri vitigni, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Caltanissetta, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del **25%**.

Riesi bianco (anche nella tipologia spumante e vendemmia tardiva):

Ansonica (Insolia o Inzolia) e Chardonnay, congiuntamente o disgiuntamente minimo 75%,

possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve di altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Caltanissetta, **da soli o** congiuntamente fino ad un massimo del **25%**.

Riesi rosso superiore (anche superiore riserva):

Calabrese (Nero d’Avola) minimo 85%,

possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve di altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Caltanissetta, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del **25%**.

Art 3 La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a DOC “**Riesi**” ricade nell’intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Riesi

Butera

Mazzarino

in provincia di Caltanissetta.

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

I vigneti devono trovarsi su terreni idonei e riconducibili alle seguenti tipologie: suoli bruni, calcarei.

Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

Per i nuovi impianti o i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro, di vigneto in coltura specializzata, non deve essere inferiore a:

vitigni a bacca bianca **3.200 ceppi/ettaro**

vitigni a bacca rossa **4.000 ceppi/ettaro**

Per i vigneti impiantati successivamente all’entrata in vigore del presente disciplinare di produzione le forme di allevamento dovranno essere a contropalliera o ad alberello in coltura specializzata.

I sestri di impianto dovranno essere adeguati alle forme di allevamento.

E’ vietata ogni pratica di forzatura.

E’ consentita l’irrigazione di soccorso.

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

Riesi bianco e spumante **13,00 tonnellate/ettaro**

Riesi rosso e novello **11,00 tonnellate/ettaro**

Riesi bianco vendemmia tardiva **7,00 tonnellate/ettaro**

Riesi rosato **12,00 tonnellate/ettaro**

Riesi rosso superiore **9,00 tonnellate/ettaro**

Riesi rosso superiore riserva **9,00 tonnellate/ettaro.**

Per i vigneti a coltura promiscua la produzione massima di uva per ettaro deve essere rapportata alla effettiva superficie coperta dalla vite.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un’accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del **20%** i limiti medesimi.

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC “Riesi” devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Riesi bianco **10,50%**

Riesi bianco vendemmia tardiva **13,50%**

Riesi rosso e novello **11,00%**

Riesi rosato **10,50%**

Riesi superiore **12,50%**

Riesi superiore riserva **13,00%**

Art 5 Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l’invecchiamento obbligatorio, l’affinamento in bottiglia obbligatorio e l’arricchimento devono essere effettuate nell’ambito della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3.

E’ consentito che tali operazioni siano effettuate in cantine situate fuori dal territorio dei tre comuni di cui all’art 3, purché all’interno della regione Sicilia, se producevano vini con uve della zona di produzione di cui all’art 3, prima dell’entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

La deroga come sopra prevista è concessa dal 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, sentita la regione Sicilia e comunicata all’Ispettorato repressioni frodi ed alla C.C.I.A.A.

Le operazioni di elaborazione dei mosti e dei vini destinati alla produzione della tipologia “spumante” devono essere effettuate nell’ambito della regione Sicilia.

E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art 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 mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

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

La tipologia "**rosato**" deve essere ottenuta con la vinificazione "**in rosato**" delle uve rosse ovvero con la vinificazione di un coacervo di uve rosse e bianche anche ammostate separatamente.

La tipologia "**novello**" deve essere ottenuta con macerazione carbonica di almeno il **40%** delle uve.

Per la tipologia "**vendemmia tardiva**" le uve devono aver subito un appassimento sulla pianta tale da presentare alla raccolta un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

13,50%

ed essere raccolte non prima del

1° Ottobre

La resa massima dell'uva in vino finito, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro, escluse, nei limiti del **3%**, le aggiunte occorrenti per l'elaborazione dei vini "**spumanti**", sono le seguenti:

Riesi bianco	70%	91,00 ettolitri/ettaro
Riesi spumante	70%	91,00 ettolitri/ettaro
Riesi vendemmia tardiva	60%	42,00 ettolitri/ettaro
Riesi rosso e novello	70%	77,00 ettolitri/ettaro
Riesi rosato	70%	84,00 ettolitri/ettaro
Riesi superiore	70%	63,00 ettolitri/ettaro
Riesi superiore riserva	70%	63,00 ettolitri/ettaro

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra per non più del **5%**, anche se la produzione rimane al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

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

I seguenti vini a DOC "**Riesi**" devono essere sottoposti ad un invecchiamento minimo di:

Riesi rosso:	4 mesi
Riesi superiore:	2 anni di cui 6 mesi in recipienti di legno
Riesi superiore riserva:	3 anni di cui almeno 1 anno in recipienti di legno e 6 mesi di affinamento in bottiglia

l'invecchiamento decorre dal 1° Novembre dell'anno di produzione delle uve

Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi indicata:

Riesi bianco	mese di Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia;
Riesi rosato	mese di Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia;
Riesi rosso	mese di Aprile dell'anno successivo alla vendemmia;
Riesi superiore	mese di Novembre del secondo anno successivo alla vendemmia;
Riesi superiore riserva	mese di Novembre del terzo anno successivo alla vendemmia;
Riesi vendemmia tardiva	mese di Novembre del secondo anno successivo alla vendemmia.

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

Riesi bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli;
profumo: gradevole, fine, delicato;
sapore: secco, sapido, armonico, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,00 g/l;

Riesi spumante:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
sapore: secco, sapido, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,00 g/l;

Riesi rosato:

colore: rosato più o meno intenso;
profumo: fruttato, delicato, fine, fragrante;
sapore: asciutto, delicato. Armonico, fresco, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 18,00 g/l;

Riesi rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso con riflessi granata;
profumo: vinoso, gradevole, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,00 g/l;

Riesi superiore:**Riesi superiore riserva:**

colore: rosso rubino intenso tendente al granata;
profumo: caratteristico, etereo, gradevole, intenso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto secco netto minimo: 26,00 g/l;

Riesi vendemmia tardiva:

colore: giallo intenso tendente all'ambrato;
profumo: intenso, persistente, caratteristico;
sapore: dolce, ricco, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol.;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 8,00% vol.;
zuccheri riduttori residui minimo: 120,00 g/l;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,00 g/l;

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

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 Nella 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, 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.

Il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, frazioni, aree, zone e località, dalle quali effettivamente provengono le uve, è consentito in conformità al disposto del decreto ministeriale 22/Aprile/1992.

Nell'etichettatura dei vini recante la menzione **“riserva”** o la specificazione **“superiore”** e **“novello”** o il riferimento ad una indicazione geografica o toponomastica e per le tipologie dei vini per i quali è previsto obbligatoriamente un periodo di invecchiamento, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Art 8 I vini di cui all'art 1, immessi al consumo in recipienti di vetro di capacità inferiore a 3 litri devono essere chiusi esclusivamente con tappo di sughero, ad eccezione delle bottiglie di vetri di capacità inferiore o uguale a 0,375 litri per i quali è consentita la chiusura a vite.

Per tutti i vini di cui sopra è esclusa la chiusura con tappo a corona.