

SALAPARUTA
D.O.C.
D.D. 8/Febbraio/2006

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

Salaparuta rosso
Salaparuta rosso riserva
Salaparuta bianco
Salaparuta Inzolia
Salaparuta Grillo
Salaparuta Chardonnay
Salaparuta Catarratto
Salaparuta Nero d’Avola
Salaparuta Nero d’Avola riserva
Salaparuta Merlot
Salaparuta Merlot riserva
Salaparuta Cabernet Sauvignon
Salaparuta Cabernet Sauvignon riserva
Salaparuta Syrah
Salaparuta Syrah riserva
Salaparuta novello

Art 2 La DOC « **Salaparuta** » con o senza alcuna specificazione è riservata ai vini rossi e bianchi ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica :

Salaparuta bianco:

Catarratto minimo 60%

possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve di altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Trapani, da soli o congiuntamente, con l’esclusione del **Trebbiano toscano**, sino al massimo del **40%**.

Salaparuta rosso:

Salaparuta rosso riserva:

Nero d’Avola minimo 65%

possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve di altri vitigni a bacca nera, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Trapani, da soli o congiuntamente, sino al massimo del **35%**.

Salaparuta novello:

Nero d’Avola minimo 50%

Merlot minimo 20%

possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve di altri vitigni a bacca nera, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Trapani, da soli o congiuntamente, sino al massimo del **30%**.

Salaparuta Inzolia:

Inzolia minimo 85%

Salaparuta Grillo:

Grillo minimo 85%

Salaparuta Catarratto:

Catarratto minimo 85%

Salaparuta Chardonnay:

Chardonnay minimo 85%

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 Trapani, da soli o congiuntamente, con l’esclusione del **Trebbiano toscano**, sino al massimo del **15%**.

Salaparuta Nero d'Avola:
Salaparuta Nero d'Avola riserva
Nero d'Avola minimo 85%

Salaparuta Merlot:
Salaparuta Merlot riserva:
Merlot minimo 85%

Salaparuta Cabernet sauvignon:
Salaparuta Cabernet sauvignon riserva :
Cabernet Sauvignon minimo 85%

Salaparuta Syrah :
Salaparuta Syrah riserva :
Syrah minimo 85%

possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve di altri vitigni a bacca nera, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Trapani, da soli o congiuntamente, sino al massimo del **15%**.

Art 3 Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC **“Salaparuta”** devono provenire da vigneti ubicati in terreni vocati alla qualità all'interno dei confini territoriali del comune di:

Salaparuta
in provincia di Trapani

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

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona e atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' ammessa l'irrigazione di soccorso.

Come forme di allevamento devono essere utilizzate, esclusivamente, i sistemi a contropalliera o ad alberello ed eventuali varianti similari esclusi i sistemi a tendone.

Per gli impianti esistenti la densità dei ceppi per ettaro di vigneto in coltura specializzata, non può essere inferiore a:

2.600

Per i vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione la densità dei ceppi per ettaro di vigneto in coltura specializzata, non potrà essere inferiore a:

vitigni a bacca nera: 4.000
vitigni a bacca bianca: 3.500

Le rese massime dell'uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a DOC **“Salaparuta”** non devono essere superiori a:

Salaparuta rosso	13,000 tonnellate/ettaro;
Salaparuta bianco	13,000 tonnellate/ettaro;
Salaparuta Inzolia	12,000 tonnellate/ettaro;
Salaparuta Grillo	12,000 tonnellate/ettaro;
Salaparuta Chardonnay	11,000 tonnellate/ettaro;
Salaparuta Catarratto	13,000 tonnellate/ettaro;
Salaparuta Nero d'Avola	12,000 tonnellate/ettaro;
Salaparuta Merlot	11,000 tonnellate/ettaro;
Salaparuta Cabernet Sauvignon	11,000 tonnellate/ettaro;
Salaparuta Syrah	11,000 tonnellate/ettaro;
Salaparuta novello	13,000 tonnellate/ettaro

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa delle uve dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del **20%** i limiti medesimi.

Oltre tali limiti tutta la produzione decade dal diritto alla denominazione di origine controllata.

I vigneti potranno essere adibiti alla produzione del vino a DOC **“Salaparuta”**, solo a partire dal terzo anno dell'impianto e qualora portino il riferimento alla specificazione **“riserva”**, solo a partire dal quarto anno.

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

Salaparuta rosso 12,00% vol.;

Salaparuta rosso riserva	13,50% vol.;
Salaparuta rosso novello	11,00% vol.;
Salaparuta bianco	11,50% vol.;
Salaparuta Inzolia	11,00% vol.;
Salaparuta Grillo	11,50% vol.;
Salaparuta Chardonnay	12,50% vol.;
Salaparuta Catarratto	11,50% vol. ;
Salaparuta Nero d'Avola	12,50% vol.;
Salaparuta Nero d'Avola riserva	13,50% vol.;
Salaparuta Merlot	12,00% vol.;
Salaparuta Merlot riserva	13,50% vol.;
Salaparuta Cabernet Sauvignon	12,50% vol. ;
Salaparuta Cabernet Sauvignon riserva	13,50% vol. ;
Salaparuta Syrah	12,50% vol. ;
Salaparuta Syrah riserva	13,50% vol.

Art 5 Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento obbligatorio ed imbottigliamento devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio delimitato della zona di produzione di cui al precedente articolo 3. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

L'eventuale arricchimento potrà essere effettuato soltanto con mosto concentrato rettificato o con mosto concentrato proveniente da uve di vigneti iscritti all'Albo di produzione della DOC "Salaparuta".

La resa massima dell'uva in vno non deve essere superiore al **70%**.

Qualora la resa superi detto limite l'eccedenza, fino al **5%**, non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre tale limite tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata.

I vini **rossi**, con o senza specificazione di vitigno a DOC "Salaparuta", sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore ai:

due anni

di cui almeno sei mesi in contenitori di legno

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

possono riportare in etichetta la menzione aggiuntiva "riserva".

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

Salaparuta rosso:

colore:	rosso rubino intenso;
profumo:	gradevole, fine;
sapore:	asciutto, armonico, strutturato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	12,50% vol.;
acidità totale minima:	4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo:	19,00 g/l;

Salaparuta rosso riserva:

colore:	rosso rubino carico;
profumo:	intenso, persistente;
sapore:	asciutto, ricco, corposo, speziato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	14,00% vol.;
acidità totale minima:	4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo:	25,00 g/l;

Salaparuta rosso novello:

colore:	rosso rubino più o meno intenso;
profumo:	fruttato, intenso, caratteristico;
sapore:	asciutto, morbido, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	11,50% vol.;
zuccheri residui massimo:	10,00 g/l;
acidità totale minima:	4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo:	18,00 g/l;

Salaparuta bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: fine, elegante;
sapore: secco, delicato, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l;

Salaparuta Inzolia:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: delicato, gradevole;
sapore: secco, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l;

Salaparuta Grillo:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: elegante, fine, delicato, gradevole;
sapore: secco, pieno, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l;

Salaparuta Chardonnay:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: intenso, caratteristico;
sapore: secco, fruttato, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,00 g/l;

Salaparuta Catarratto:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: fine, caratteristico;
sapore: secco, pieno, intenso, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

Salaparuta Nero d'Avola:

colore: rosso rubino intenso;
profumo: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: asciutto, corposo, armonico, speziato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,00% vol.;

Salaparuta Nero d'Avola riserva:

colore: rosso rubino intenso con riflessi granata;
profumo: etereo, caratteristico, intenso, speziato;
sapore: asciutto, corposo, armonico, strutturato, caldo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,00% vol.;

Salaparuta Merlot:

colore: rosso rubino intenso;
profumo: delicato, caratteristico, intenso, fruttato;
sapore: asciutto, caratteristico, armonico, speziato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,00% vol.;

Salaparuta Merlot riserva:

colore: rosso rubino intenso con riflessi granata;
profumo: etereo, caratteristico, intenso, speziato;
sapore: asciutto, corposo, armonico, strutturato, caldo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,00% vol.;

Salaparuta Cabernet Sauvignon:

colore: rosso rubino intenso;
profumo: caratteristico, intenso, fruttato;
sapore: asciutto, caratteristico, armonico, speziato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,00% vol.;

Salaparuta Cabernet Sauvignon riserva:

colore: rosso rubino intenso con riflessi granata;
profumo: caratteristico, intenso, fruttato;
sapore: asciutto, caratteristico, armonico, speziato, corposo, caldo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol.;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,00% vol.;

Salaparuta Syrah:

colore: rosso rubino intenso;
profumo: caratteristico, intenso, fruttato;
sapore: asciutto, caratteristico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,00% vol.;

Salaparuta Syrah riserva:

colore: rosso rubino intenso con riflessi granata;
profumo: caratteristico, intenso, fruttato;
sapore: asciutto, caratteristico, armonico, speziato, corposo, gradevolmente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,00% vol.;

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare un 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 di modificare, con proprio decreto i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Art 7 Alla DOC “**Salaparuta**”, nelle diverse tipologie, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, non prevista dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, classico, superiore, vecchio, selezionato e similari.

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

Sulle bottiglie contenenti il vino a DOC “**Salaparuta**” deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

I vini a DOC “**Salaparuta**” devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro non superiori a litri 5,000 e con tappi raso bocca corrispondenti ai tipi previsti dalle norme comunitarie e nazionali.

