

SALEMI
I.G.T.
D.M. 10/Ottobre/1955

Art 1 La indicazione geografica tipica “**Salemi**”, accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Art 2 La IGT “**Salemi**” è riservata ai seguenti vini:

bianco
bianco frizzante
rosso
rosso frizzante
rosso novello
rosato
rosato frizzante

I vini ad IGT “**Salemi**” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più dei seguenti vitigni:

Ansonica
Catarratto
Trebbiano
Grecanico
Damaschino

La IGT “**Salemi**” con la specificazione di uno o più dei seguenti vitigni:

Ansonica
Catarratto
Grecanico
Damaschino

è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’**85%** dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Trapani, fino ad un massimo del **15%**.

I vini ad IGT “**Salemi**” con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nella tipologia **frizzante**.

Art 3 La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la IGT “**Salemi**” comprende l’intero territorio amministrativo del comune di:

Salemi
in provincia di Trapani.

Art 4 Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all’articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell’ambito aziendale, per i vini ad IGT “**Salemi**” seguita o meno dal riferimento del vitigno, non deve essere superiore a:

Salemi bianco **13,00 tonnellate/ettaro**
Salemi rosso e rosato **11,00 tonnellate/ettaro**

Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT “**Salemi**”, seguita o meno dal nome del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Salemi bianco **10,00% vol.;**
Salemi rosso **10,50% vol.;**
Salemi rosato **10,00% vol.**

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello **0,50% vol.**

Art 5 Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT “**Salemi rosato**” devono essere vinificate in bianco.

La resa massima dell’uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al :

Salemi bianco e rosato **70%**

Salemi rosso **75%**

Le percentuali di resa sono le stesse per i vini ad IGT “**Salemi**” con la specificazione del nome del vitigno.

Art 6 I vini ad IGT “**Camarro**” anche con la specificazione del vitigno, all’atto dell’immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di:

Salemi bianco **10,50% vol.;**

Salemi rosso **11,00% vol.;**

Salemi rosato **10,50% vol.;**

Salemi novello **11,00% vol.**

Art 7 Alla IGT “**Salemi**” è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni.

I vitigni di cui al precedente comma devono essere compresi tra quelli elencati nell’art 2 del presente disciplinare di produzione come utilizzabili singolarmente nella designazione e presentazione dei relativi vini ad IGT.

Il riferimento al nome di due vitigni, nella designazione e presentazione dei vini ad IGT “**Salemi**” è consentito a condizione che:

il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si può fare riferimento;

il quantitativo di uva prodotta da uno dei due vitigni deve essere comunque superiore al **15%** del totale;

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell’ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall’articolo 4 del presente disciplinare di produzione;

il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall’articolo 4 del presente disciplinare di produzione;

il titolo alcolometrico volumico totale minimo del vino ottenuto, all’atto dell’immissione al consumo, non sia inferiore, in caso di limiti diversi fissati per i due vitigni interessati, al limite più elevato di essi;

l’indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all’effettivo rapporto delle uve da essi ottenute.

Art 8 Alla IGT “**Salemi**” 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 purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l’acquirente.

Ai sensi dell’art 7, punto 5 della legge 10/02/1992, n. 164, l’IGT “**Salemi**” può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell’ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3, ed iscritti negli Albi dei vigneti dei vini a DOC, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la IGT di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.