

SAMBUCA DI SICILIA
D.O.C.
D.D. 11/LUGLIO/2002

Art 1 La denominazione di origine controllata “**Sambuca di Sicilia**” è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati ottenuti dai vigneti dell’omonima zona di produzione che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:

Sambuca di Sicilia bianco
Sambuca di Sicilia Ansonica o Inzolia o Insolia
Sambuca di Sicilia Chardonnay
Sambuca di Sicilia Grecanico
Sambuca di Sicilia rosso
Sambuca di Sicilia Nero d’Avola
Sambuca di Sicilia Sangiovese
Sambuca di Sicilia Cabernet Sauvignon
Sambuca di Sicilia Merlot
Sambuca di Sicilia Syrah
Sambuca di Sicilia rosso riserva
Sambuca di Sicilia rosato
Sambuca di Sicilia passito

Art 2 La denominazione di origine controllata “**Sambuca di Sicilia**” con le specificazioni aggiuntive “**bianco, rosso e rosato**” è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti da vigneti, aventi in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica.

“Sambuca di Sicilia bianco”

Ansonica (Inzolia o Insolia) minimo 50%

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Agrigento, da soli o congiuntamente sino ad un massimo del **50%**.

“Sambuca di Sicilia rosso, rosso riserva e rosato”

Nero d’Avola o Calabrese minimo 50%

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Agrigento, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del **50%**.

La DOC “**Sambuca di Sicilia**” con la specificazione di uno dei seguenti vitigni, è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti da vigneti costituiti con la seguente composizione ampelografica:

“Sambuca di Sicilia Chardonnay”

Chardonnay minimo 85%

“Sambuca di Sicilia Grecanico”

Grecanico minimo 85%

“Sambuca di Sicilia Ansonica o Inzolia o Insolia:

Ansonica (Inzolia o Insolia) minimo 85%

possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Agrigento, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del **15%**.

“Sambuca di Sicilia Nero d’Avola”:

Nero d’Avola o Calabrese minimo 85%

“Sambuca di Sicilia Sangiovese”:

Sangiovese minimo 85%

“Sambuca di Sicilia Cabernet Sauvignon”:

Cabernet Sauvignon minimo 85%

“Sambuca di Sicilia Merlot”:

Merlot minimo 85%

“Sambuca di Sicilia Syrah”:

Syrah i Sirah minimo 85%

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 Agrigento, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del **15%**.

La DOC **“Sambuca di Sicilia passito”** è riservata al vino ottenuto con uve provenienti da vigneti con la seguente composizione ampelografica:

Ansonica (Inzolia o Insolia) minimo 50%

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve dei vitigni:

Grillo e Sauvignon da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 50%.

Art 3 Le uve destinate alla produzione del vino a d.o.c. **“Sambuca di Sicilia”**, bianco, rosso e rosato, con o senza le specificazioni e le menzioni di cui all’articolo 1, devono provenire da vigneti coltivati all’interno dei confini territoriali del comune di:

Sambuca di Sicilia

In provincia di Agrigento.

Art 4 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a d.o.c. **“Sambuca di Sicilia”** devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da escludere ai fini dell’iscrizione all’Albo dei vigneti previsto dall’art. 15 della Legge 10/02/1992, n. 164, i terreni che si trovano al di sotto dei 200 metri s.l.m., e quelli compatti per eccesso di argilla.

I sestii di impianto, le forme di allevamento “alberello e controspalliera” con l’esclusione del “tendone o pergola”. Ed i sistemi di potatura “corti, lunghi, misti” devono essere quelli generalmente usati, e comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

Per quanto concerne la tipologia **“Sambuca di Sicilia bianco”** con o senza le specificazioni di vitigno la densità di piante, per i vigneti esistenti, non deve essere inferiore a

2.500 ceppi/ettaro

mentre per i nuovi impianti la densità minima non dovrà essere inferiore a

3.200 ceppi/ettaro.

Per le tipologie **“Sambuca di Sicilia rosso”** con o senza le menzioni aggiuntive e le specificazioni di vitigno e la tipologia rosato la densità di piante per i vigneti esistenti non deve essere inferiore a

2.700 ceppi/ettaro

mentre per i nuovi impianti la densità minima non dovrà essere inferiore a

3.400 ceppi/ettaro.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' ammessa tuttavia l'irrigazione come pratica di soccorso e comunque non oltre la fase dell'invaiaatura.

La resa massima di uve ammesse per la produzione dei vini a DOC **"Sambuca di Sicilia"**

Non deve essere superiore a:

"Sambuca di Sicilia bianco e passito"	12,00 tonnellate/ettaro
"Sambuca di Sicilia Chardonnay"	12,00 tonnellate/ettaro
"Sambuca di Sicilia Ansonica"	12,00 tonnellate/ettaro
"Sambuca di Sicilia Grecanico"	12,00 tonnellate/ettaro
"sambuca di Sicilia rosso, rosso riserva e rosato"	12,00 tonnellate/ettaro
"Sambuca di Sicilia Cabernet Sauvignon"	12,00 tonnellate/ettaro
"Sambuca di Sicilia Sangiovese"	12,00 tonnellate/ettaro
"Sambuca di Sicilia Merlot"	12,00 tonnellate/ettaro
"Sambuca di Sicilia Syrah"	12,00 tonnellate/ettaro
"Sambuca di Sicilia Nero d'Avola"	12,00 tonnellate/ettaro

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, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Il limite massimo di questo esubero non potrà essere commercializzato come vino a DOC

Qualora la resa massima superi anche questo limite tutta la produzione non ha diritto alla DOC.

In annate eccezionalmente sfavorevoli, la regione Sicilia con proprio decreto, di anno in anno, può ridurre la resa massima fino al limite reale dell'annata.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al

"Sambuca di Sicilia bianchi" con o senza vitigno	70%
"Sambuca di Sicilia rossi e rosati" con o senza vitigno	70%
"Sambuca di Sicilia passito"	45%

Qualora tali rese superino detti limiti, ma non il **75%** per tutte le tipologie della DOC **"Sambuca di Sicilia"** e il **50%** per la DOC **"Sambuca di Sicilia passito"**, l'eccedenza, non ha diritto alla denominazione di origine controllata, oltre detti limiti percentuali decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Art 5 Le operazioni di vinificazione debbono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nel territorio dei comuni limitrofi alla zona di produzione delimitata, ma comunque non al di fuori dei comuni di:

Contessa Entellina	Giuliana	Bisacchino	
In provincia di Palermo			
Castelbellotta	Santa Margherita del Belice	Menfi	Sciacca
In provincia di Agrigento			

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

"Sambuca di Sicilia" vini bianchi con o senza vitigno	10,50% vol.
"Sambuca di Sicilia" vini rossi con o senza vitigno	11,50% vol.
"Sambuca di Sicilia rosato"	11,50% vol.
"Sambuca di Sicilia passito"	15,50% vol.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

I vini a DOC **“Sambuca di Sicilia”** nei tipi bianco, rosso e rosato possono essere affinati in recipienti di legno.

L'eventuale arricchimento deve essere effettuato con mosto concentrato prodotto da uve della zona di produzione descritta dal precedente art. 3, oppure con mosto concentrato rettificato.

Il vino a DOC **“Sambuca di Sicilia rosso”**, prima di essere ammesso al consumo, dovrà essere sottoposto ad un periodo minimo di invecchiamento di:

sei mesi a partire

dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Per il vino a DOC **“Sambuca di Sicilia rosso”** con o senza menzione del vitigno possono essere qualificati con la menzione **“riserva”**, qualora siano stati sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno:

24 mesi di cui almeno sei mesi in botti di legno

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

Le uve atte alla produzione dei vini a DOC **“Sambuca di Sicilia passito”** devono essere sottoposte dopo la raccolta, all'appassimento in idonei locali condizionati sino a raggiungere almeno il potenziale titolo alcolometrico volumico naturale minimo di cui al punto due.

Art 6 I vini di cui all'art. 2 del presente disciplinare di produzione, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Sambuca di Sicilia bianco”

colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli;
profumo: delicato, fine, intenso, caratteristico;
sapore: secco, delicato, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto: 15,00 g/l;

“Sambuca di Sicilia Ansonica o Inzolia o Insolia”:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: delicato, fruttato, caratteristico;
sapore: secco, pieno, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,00 g/l;

“Sambuca di Sicilia Chardonnay”

colore: bianco paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli;
profumo: caratteristico, varietale;
sapore: secco, pieno, armonico, con buona struttura e persistenza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,00 g/l;

“Sambuca di Sicilia Grecanico”:

colore: giallo paglierino piuttosto intenso;
profumo: delicato, caratteristico;
sapore: secco, fresco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 15,00 g/l;

“Sambuca di Sicilia rosso”

colore: rosso rubino , talvolta con riflessi granata;
profumo: vinoso, caratteristico intenso;
sapore: asciutto, vellutato, corposo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo; 12,00% vol.;
acidità totale minimo: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,00 g/l;

“Sambuca di Sicilia rosso riserva”

colore: rosso rubino con ampia presenza di tonalità granata;
profumo: etereo, caratteristico, intenso e raffinato;
sapore: asciutto, corposo, vellutato con piacevole retrogusto amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 22,00 g/l;

“Sambuca di Sicilia rosato”

colore: rosato pallido con eventuali riflessi aranciati;
profumo: fine, caratteristico, intenso;
sapore: asciutto, fragrante, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,00 g/l;

“Sambuca di Sicilia Nero d’Avola”:

colore: rosso rubino con riflessi granata specie se invecchiato;
profumo: vinoso, intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,00 g/l;

“Sambuca di Sicilia Sangiovese”:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
profumo: vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto, rotondo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,00 g/l;

“Sambuca di Sicilia Cabernet Sauvignon”

colore: rosso rubino intenso;
profumo: caratteristico, gradevole, intenso;
sapore: asciutto, rotondo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto secco netto minimo: 22,00 g/l;

“Sambuca di Sicilia Merlot”:

colore: rosso rubino tendente al granata se invecchiato;

profumo: gradevole, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 vol.;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto secco netto minimo: 20,00 g/l;

“Sambuca di Sicilia Syrah”:

colore: rosso rubino carico;

profumo: caratteristico, fruttato;

sapore: asciutto, ricco, corposo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 vol.;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto secco netto minimo: 20,00 g/l;

“Sambuca di Sicilia passito”:

colore: dal dorato all’ambrato;

profumo: caratteristico, gradevole, intenso;

sapore: da asciutto a dolce, rotondo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 vol.;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto secco netto minimo: 26,00 g/l;

Per tutte le tipologie in cui è ammesso l’invecchiamento in fusti di legno può notarsi la presenza di sentore di legno.

E’ facoltà del Ministero per le politiche agricole – 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 di cui sopra per l’acidità totale e l’estratto secco netto.

Art 7 Nella designazione in etichetta dei vini di cui al presente disciplinare di produzione si devono osservare le seguenti prescrizioni:

1) è vietato usare unitamente alla denominazione, qualsiasi indicazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari;

i vini di cui all’art. 2 devono riportare in etichetta l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

2) le specificazioni di colore e di vitigno in aggiunta alla denominazione di origine controllata **“Sambuca di Sicilia”** devono figurare immediatamente al di sotto dell’indicazione **“denominazione di origine controllata”** ed in caratteri le cui dimensioni non superino i due terzi di quelli usati per indicare la denominazione di origine stessa;

3) è 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;

4) è consentito altresì l’uso di indicazioni geografiche aggiuntive e località toponomastiche che facciano riferimento alle **“vigne”** dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, a condizione che tali vigne siano indicate ed evidenziate separatamente all’atto della denuncia all’albo

dei vigneti e che le uve da esse provenienti ed i vini da esse separatamente ed unicamente ottenuti siano distintamente indicate e caricati rispettivamente nella denuncia annuale di produzione delle uve e nei registri obbligatori di cantina

- 5) è consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a frazioni, aree, zone e località, comprese nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui i vini così qualificati sono stati ottenuti nel rispetto delle norme vigenti in materia.

Art 8 I vini a DOC **“Sambuca di Sicilia”** qualora confezionati in recipienti di vetro di capacità inferiore o uguale a litri 3,000 devono essere immessi al consumo con tappo di sughero raso bocca.

E' vietato l'uso del tappo a corona; per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a litri 0,375 è ammesso il tappo a vite.

Per le confezioni fino a 0,375 litri è ammesso il tappo a vite.