

**SANTA MARGHERITA DI BELICE**  
**D.M. 9/GENNAIO/1996**  
**D.O.C.**

**Art 1** La denominazione di origine controllata “**Santa Margherita di Belice**” è riservata ai vini bianchi e rossi o aventi la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

**Catarratto**

**Grecanico**

**Ansonica**

**Nero d’Avola**

**Sangiovese**

che rispondono ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Art 2** La denominazione di origine controllata “**Santa Margherita di Belice**” è riservata ai vini ottenuti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

**“Santa Margherita di Belice bianco”**

**Ansonica dal 30 al 50%**

**Grecanico e Catarratto bianco lucido, da soli o congiuntamente dal 50 al 70%.**

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Agrigento, presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del **15%**.

**“Santa Margherita di Belice rosso”**

**Nero d’Avola dal 20 al 50%**

**Sangiovese e Cabernet Sauvignon, da soli o congiuntamente dal 50 all’80%.**

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca rossa, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Agrigento, presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del **15%**.

**“Santa Margherita di Belice Catarratto”**

**Catarratto bianco lucido minimo 85%**

**“Santa Margherita di Belice Grecanico”**

**Grecanico minimo 85%**

**“Santa Margherita di Belice Ansonica”**

**Ansonica (detto anche Inzolia) minimo 85%**

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

**“Santa Margherita di Belice Nero d’Avola”**

**Nero d’Avola (detto anche Calabrese) minimo 85%**

**“Santa Margherita di Belice Sangiovese”**

**Sangiovese minimo 85%**

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve di altri vitigni a bacca rossa, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Agrigento, presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del **15%**.



**Art 6** I vini a DOC “**santa Margherita di Belice**” di cui all’art. 1 del presente disciplinare, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

**“Santa Margherita di Belice bianco”**

**colore:** giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli;  
**profumo:** delicato, fruttato, caratteristico;  
**sapore:** secco, armonico, vivace, fresco;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 10,50% vol.;  
**acidità totale minima:** 4,5 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 15,0 g/l;

**“Santa Margherita di Belice Catarratto”**

**colore:** giallo paglierino lucido;  
**profumo:** delicato, fragrante;  
**sapore:** secco, armonico, vivace;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 10,50% vol.;  
**acidità totale minima:** 4,5 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 15,0 g/l;

**“Santa Margherita di Belice Grecanico”**

**colore:** giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli;  
**profumo:** delicato, caratteristico, fine;  
**sapore:** secco, pieno, caratteristico;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 10,50% vol.;  
**acidità totale minima:** 4,5 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 15,0 g/l;

**“Santa Margherita di Belice Ansonica”**

**colore:** giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli;  
**profumo:** intenso, fruttato, caratteristico;  
**sapore:** secco, con gradevole persistenza aromatica;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 10,50% vol.;  
**acidità totale minima:** 4,5 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 15,0 g/l;

**“Santa Margherita di Belice rosso”**

**colore:** rosso rubino con sfumature granata;  
**profumo:** vinoso, etereo di particolare finezza;  
**sapore:** asciutto, leggermente tannico, con buona struttura;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,50% vol.;  
**acidità totale minima:** 5,0 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 20,0 g/l;

**“Santa Margherita di Belice Nero d’Avola”**

**colore:** rosso rubino vivo;  
**profumo:** vinoso, caratteristico;  
**sapore:** asciutto, leggermente tannico, con buona struttura;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,50% vol.;  
**acidità totale minima:** 5,0 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 20,0 g/l;

**“Santa Margherita di Belice Sangiovese”**

<b>colore:</b>	<b>rosso rubino con eventuali riflessi cerasuolo;</b>
<b>profumo:</b>	<b>vinoso, caratteristico;</b>
<b>sapore:</b>	<b>asciutto, con buona struttura;</b>
<b>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</b>	<b>11,50% vol.;</b>
<b>acidità totale minima:</b>	<b>5,0 g/l;</b>
<b>estratto secco netto minimo:</b>	<b>20,0 g/l;</b>

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 presentazione e designazione della DOC **“Santa Margherita di Belice”** è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari.

E' 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.

E' consentito, altresì, l'uso di indicazioni geografiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, zone e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, nel rispetto della normativa vigente.

Le menzioni del vitigno in aggiunta alla denominazione **“Santa Margherita di Belice”** debbono figurare immediatamente al di sotto dell'indicazione della denominazione, con caratteri, le cui dimensioni, non superino i due terzi di quelli usati per indicare la denominazione stessa.

I vini di cui all'art. 1 devono riportare in etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

**Art 8** Tutti i vini a DOC **“Santa Margherita di Belice”**, qualora confezionati, devono essere immessi al consumo in recipienti di vetro di capacità non superiore a litri cinque e chiusi con tappo di sughero, raso bocca.

Tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,375 è ammesso il tappo a vite.