

SCIACCA
D.M. 5/GIUGNO/1998
D.O.C.

Art 1 La denominazione di origine controllata “**Sciacca**”, è riservata ai seguenti vini:

- “**Sciacca bianco**”
- “**Sciacca Inzolia**”
- “**Sciacca Grecanico**”
- “**Sciacca Chardonnay**”
- “**Sciacca riserva Rayana**”
- “**Sciacca rosso**”
- “**Sciacca Nero d’Avola**”
- “**Sciacca Cabernet Sauvignon**”
- “**Sciacca Merlot**”
- “**Sciacca Sangiovese**”
- “**Sciacca rosso riserva**”
- “**Sciacca rosato**”

che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art 2 La denominazione di origine controllata “**Sciacca**” è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati ottenuti dalle uve di vitigni provenienti dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“**Sciacca bianco**”

Inzolia, Grecanico, Chardonnay, Catarratto bianco lucido, da soli o congiuntamente minimo 70%

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, non aromatiche, raccomandate e/o autorizzate per la provincia di Agrigento, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del **30%**.

“**Sciacca rosso**”

“**Sciacca rosso riserva**”

Merlot, Cabernet Sauvignon, Nero d’Avola, Sangiovese, da soli o congiuntamente minimo 70%

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 **30%**.

“**Sciacca rosato**”

Merlot, Cabernet Sauvignon, Nero d’Avola e Sangiovese (vinificate in bianco”, da soli o congiuntamente minimo 70%

Oppure con mostificazione contemporanea delle uve bianche e rosse di:

Merlot, Cabernet Sauvignon, Nero d’Avola e Sangiovese

Inzolia, Grecanico, Chardonnay, Catarratto bianco lucido,

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 sino ad un massimo del **30%**

“**Sciacca Inzolia**”

Inzolia (detto anche Ansonica) minimo 85%

“**Sciacca Grecanico**”

Grecanico minimo 85%

“Sciacca Chardonnay”

Chardonnay 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%**.

“Sciacca Nero d’Avola”

Nero d’Avola minimo 85%

“Sciacca Cabernet Sauvignon”

Cabernet Sauvignon minimo 85%

“Sciacca Merlot”

Merlot minimo 85%

“Sciacca Sangiovese”

Sangiovese 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 denominazione di origine controllata **“Sciacca”** con la menzione della sottozona **“Rayana”** obbligatoriamente preceduta dalla tipologia **“riserva”** è consentita ai soli **“vini bianchi”** ottenuti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Catarratto bianco lucido e Inzolia, da soli o congiuntamente minimo 80%

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, fino ad un massimo del **20%**.

Art 3 La produzione delle uve destinate all’ottenimento dei vini di cui all’art. 2, devono provenire dagli interi territori amministrativi dei comuni di:

Sciacca

Caltabellotta

In provincia di Agrigento.

La d.o.c. **“Sciacca riserva Rayana”** è consentita ai **“vini bianchi”** ottenuti dai vitigni di cui all’art. 2, provenienti esclusivamente dai terreni ricadenti nella zona ricadente nel comune di **Sciacca, in provincia di Agrigento**, così delimitata:

da una linea che partendo dal Fiume Carboj segue in direzione est la ferrovia fino al punto di incontro con il vallone Foce San Marco, che risale fino alla strada comunale Raganella in contrada Purgatorio.

Imbocca detta strada fino a raggiungere l’ex strada statale n. 115, che segue fino all’incrocio con l’ex Regia trazzera Maragani e la consortile veloce.

Da qui la linea di delimitazione imbocca la strada consortile fino all’incrocio con la Sciacca – Palermo a scorrimento veloce, che percorre per un breve tratto fino ad incontrare il Torrente Carboj.

Art 4 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all’art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I sestii di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini, in ogni caso vanno escluse le uve provenienti da vigneti con forme di allevamento a tendone.

I nuovi vigneti dovranno avere una densità minima non inferiore a **3.000 ceppi/ettaro**.

E’ vietata ogni pratica di forzatura.

E’ consentita l’irrigazione come pratica di soccorso.

La resa massima di uva per ettaro, in coltura specializzata, non deve essere superiore a:

“Siccia riserva Rayana”	10,00 tonn./ettaro
“Siccia rosso riserva”	10,00 tonn./ettaro
“Siccia” tutti i vini bianchi	12,00 tonn./ettaro
“Siccia” tutti i vini rossi e rosati	12,00 tonn./ettaro

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a DOC **“Siccia”** devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del **20%** i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

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

Art 5 Le uve destinate alla vinificazione dei vini a d.o.c. **“Siccia”** devono assicurare ai medesimi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

“Siccia Grecanico”	10,00% vol.
“Siccia” per i restanti vini bianchi	10,50% vol.
“Siccia” vini rosati	10,50% vol.
“Siccia” vini rossi	11,00% vol.

Le uve destinate alla vinificazione del vino a d.o.c. **“Siccia riserva Rayana”** prevista dal presente disciplinare, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

13,00% vol.

Le uve destinate alla vinificazione del vino a d.o.c. **“Siccia rosso riserva”**, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: **12,50% vol.**

Le operazioni di vinificazione nonché di invecchiamento, imbottigliamento e affinamento, debbono essere effettuate nell’ambito della zona di cui all’art. 3.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali o comunque

Atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche di qualità.

La resa delle uve in vino finito, per tutte le tipologie di cui al presente disciplinare, non deve essere superiore al **70%**.

Qualora detta resa superi la percentuale sopra indicata, ma non il **75%**, l’eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

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

Per i vini di cui all’art. 2, sono consentiti prima dell’immissione al consumo, la fermentazione e l’affinamento in piccole botti di legno.

E’ obbligo per i vini di cui all’art. 2 **“Siccia riserva Rayana”** e **“Siccia rosso riserva”** che prima dell’immissione al consumo, siano sottoposti ad un periodo di invecchiamento minimo di:

due anni, di cui almeno uno in botti di legno.

Art 6 I vini a DOC **“Siccia”**, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Siccia bianco”

colore:	giallo paglierino con riflessi verdognoli;
profumo:	delicato, fine, fragrante;
sapore:	secco, vivace, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:	10,50% vol.;
acidità totale minima:	4,5 g/l;
estratto secco netto minimo:	16,0 g/l;

“Sciacca Inzolia”

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
profumo: fruttato, intenso, caratteristico;
sapore: secco, caratteristico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

“Sciacca Grecanico”

colore: giallo paglierino tendente al chiaro;
profumo: delicato, tipico;
sapore: secco, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

“Sciacca Chardonnay”

colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
profumo: fruttato, caratteristico;
sapore: secco, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

“Sciacca riserva Rayana”

colore: giallo dorato carico;
profumo: intenso, persistente;
sapore: secco, pieno, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18,0 g/l;

“Sciacca rosso”

colore: rosso rubino;
profumo: vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l;

“Sciacca rosso riserva”

colore: rosso rubino tendente al granata;
profumo: intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, corposo, vellutato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l;

“Sciacca Cabernet Sauvignon”

colore: rosso rubino intenso;
profumo: intenso, caratteristico;

sapore: asciutto, rotondo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l;

“Schiacca Nero d’Avola”

colore: rosso rubino più o meno intenso;
profumo: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l;

“Schiacca Merlot”

colore: rosso rubino più o meno carico,
profumo: vinoso, piuttosto intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, talvolta morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20,0 g/l;

“Schiacca Sangiovese”

colore: rosso rubino carico;
profumo: intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18,0 g/l;

“Schiacca rosato”

colore: rosato più o meno intenso;
profumo: delicato, fine, fragrante;
sapore: asciutto, armonico, vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

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 e presentazione dei vini a DOC **“Schiacca”** è vietata l’utilizzazione di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.

E’ consentito l’uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a comuni, frazioni, fattorie, zone e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui i vini così qualificati sono stati ottenuti nel rispetto delle normative vigenti in materia.

I vini di cui al presente disciplinare devono riportare obbligatoriamente in etichetta, in modo veritiero e documentabile, l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

Art 8 La tappatura delle bottiglie, di capacità nominale fino a litri 3,000, deve essere fatta con tappi di sughero, raso bocca.
Per le confezioni fino a litri 0,375 è ammesso il tappo a vite.