

**SICILIA**  
**I.G.T.**  
**D.M. 10/Ottobre/1995**  
**Modificato D.M. 2/Agosto/1996**  
**Modificato D. M. 3/Febbraio/1998**

**Art 1** La indicazione geografica tipica “**Sicilia**”, 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 “**Sicilia**” è riservata ai seguenti vini:

**bianco**  
**bianco frizzante**  
**bianco passito**  
**rosso**  
**rosso frizzante**  
**rosso novello**  
**rosato**  
**rosato frizzante**

I vini ad IGT “**Sicilia**” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per le rispettive province di Agrigento, Caltanissetta, Catania, Enna, Messina, Palermo, Ragusa, Siracusa e Trapani.

La IGT “**Sicilia**” con la specificazione di uno dei vitigni raccomandati e/o autorizzati nelle rispettive province 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 le rispettive province, fino ad un massimo del **15%**.

I vini ad IGT “**Sicilia**” con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nella tipologia **frizzante** e limitatamente ai vitigni a bacca rossa alla tipologia **novello**.

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

<b>Agrigento</b>	<b>Caltanissetta</b>	<b>Catania</b>	<b>Enna</b>
<b>Messina</b>	<b>Palermo</b>	<b>Ragusa</b>	<b>Siracusa</b>
<b>Trapani</b>			

**nella regione Sicilia.**

**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 “**Sicilia**” seguita o meno dal riferimento del vitigno , non deve essere superiore a:

**Sicilia bianco** **15,00 tonnellate/ettaro**

**Sicilia rosso e rosato** **13,00 tonnellate/ettaro**

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

**Sicilia bianco** **10,00% vol.;**

**Sicilia rosso** **10,50% vol.;**

**Sicilia 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.

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

**Sicilia bianco e rosato** **70%**

**Sicilia rosso** **75%**

**Sicilia passito** **50%**

Per le uve aromatiche destinate alla produzione dei vini ad IGT “**Sicilia passito**” è consentito un leggero appassimento sulla pianta o sui graticci.

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

<b>Sicilia bianco</b>	<b>10,50% vol.;</b>
<b>Sicilia rosso</b>	<b>11,00% vol.;</b>
<b>Sicilia novello</b>	<b>11,00% vol.;</b>
<b>Sicilia rosato</b>	<b>10,50% vol.;</b>
<b>Sicilia passito</b>	<b>15,00% vol.</b>

**Art 7** Alla IGT “**Sicilia**” 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 “**Sicilia**” 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 “**Sicilia**” 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 “**Sicilia**” 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.