



**Niscemi:**

iniziando a sud – est, dalla strada provinciale Caltagirone – Niscemi, a partire dal bivio con la strada consortile Valle Pileri – Ponte Gallo (al km. 13,000 da Caltagirone), seguendo il Vallone Terrana (limite tra le province di Catania e Caltanissetta) sino a Monte Paolo e risalendo a sud – ovest, fino ad arrivare a case Iacona e raccordarsi con la strada consortile Mortelluzzo – Giardino del Fico, sino all’innesto con la strada provinciale Caltagirone – Niscemi (esattamente al km. 15,000 da Niscemi) e seguendo la medesima fino a ricongiungersi con il predetto bivio, con la strada consortile Valle Pileri – Ponte Gallo.

**Gela:**

parte del territorio comprendente le contrade:

**Rinazzi, Feudo Nobile, Spina Santa, Passo di Piazza, Priolo Sottano, Farello, Monacella, Piano Stella, Valle Ambra, Mignechi e Priolo Soprano,**

così delimitate:

iniziando da nord dalla regia trazzera Gela – Niscemi all’altezza del confine sino a raggiungere il confine interprovinciale Caltanissetta – Catania; da qui percorrendolo verso sud, fino al confine interprovinciale Caltanissetta – Ragusa e lungo esso sino al mare Mediterraneo; indi verso ovest per un breve tratto di costa, sino alla strada interpoderale Mignecchi e lungo essa in direzione nord, sino alla strada vicinale Piana del Signore – Catarrosone e deviando verso ovest, lungo la stessa sino all’incrocio con la strada vicinale Spina Santa - Rizzuto, percorrendola per un breve tratto sino all’incrocio con la strada statale n. 115 Centrale Sicula, da qui in direzione nord, lungo la strada vicinale Piana del Signore – Spina Santa sino all’innesto con la Regia Trazzera Gela – Niscemi e lungo la strada poderale Poggio – Chiancata sino all’incrocio con la strada vicinale Gela – Sabuci e percorrendola verso sud – ovest sino all’incrocio con la strada vicinale Ponte Grande – Niscemi e da essa in direzione nord sino a raggiungere il fiume Maroglio; seguendo il corso del fiume verso sud – ovest sino alla confluenza con il fiume Gela; da qui risalendo il corso del fiume Gela in direzione nord, fino alla presa della diga Grotticelli, quindi verso est, lungo la poderale che si diparte dalla diga sino all’innesto con la strada vicinale Grotticelli – Sabuci e lunga essa, a sud – est, fino al crocevia con la regia trazzera Gela – Niscemi, la quale si percorre verso nord fino al confine intercomunale Gela – Niscemi.

**Riesi:**

Parte del territorio comunale comprendente la contrada

**Castellazzo,**

così delimitata:

a sud la trazzera Riesi – Mazzarino – Pietraperzia, a nord – ovest la strada vicinale Allampato – Castellazzo e ad est la provinciale Riesi – Pietraperzia che interseca entrambe.

**Butera:**

parte del territorio comunale comprendente le contrade:

**Iudeca, San Giacomo e Pantano;**

**Mazzarino:**

parte del territorio comunale comprendente le contrade:

**Favara e Mulara;**

le contrade dei comuni di Butera e Mazzarino formano un corpo unico e sono così delimitate:

iniziando dalla contrada Iudeca dall’innesto della strada statale n. 190 con la regia trazzera Licata – Barrafranca, oggi rotabile, in direzione nord – est fino al confine intercomunale di Butera e Mazzarino, percorrendo tale confine, in direzione est, sino alla strada vicinale Pantano – Mulara e lungo essa fino all’innesto con la strada statale n. 190 in prossimità del km. 2,000, che si percorre in direzione est per circa 200 metri sino all’incrocio con la strada vicinale Favara – Abbeveratoio Mastra e lungo quest’ultima in direzione sud e poi ovest sino all’innesto con la strada vicinale San Giacomo all’altezza del bivio, indi si segue il tratto di confine intercomunale Butera – Mazzarino sino a raggiungere la strada vicinale Punturo – Favara la quale si percorre verso ovest sino all’innesto con la trazzera Butera –Riesi e lungo quest’ultima fino alla strada di bonifica n. 32 e seguendo la stessa chiude la delimitazione incrociando la regia trazzera Licata – Barrafranca a la strada statale n. 190.

In provincia di **Catania** parte dei territori comunali dei seguenti comuni:

**Caltagirone**

**Licodia Eubea**

**Mazzarone**

ed è delimitata come appresso:

inizia a nord, al km. 5,000, della strada vicinale Portosalvo Moschita – San Mauro, in prossimità dell’abbeveratoio nella zona archeologica San Mauro, segue il vallone Liguirizia (curva di livello 472) sino alla strada provinciale San Mauro di Sotto e da questa prosegue sino alla strada provinciale Caltagirone – Niscemi. Segue il tratto di quest’ultima sino a lambire la curva di livello 390, in vicinanza del monte Moschitta, segue la linea ferrata Gela – Caltagirone, in direzione della contrada Piano Carbone sino all’attraversamento della strada vicinale Balatazze – Saracena nei pressi della Villa Marotta, prosegue superando l’incrocio con la strada vicinale Madonna della Via sino alla strada vicinale Saracena – Commenda e da questa alla strada vicinale Commenda – Piano San Paolo sino alla strada provinciale n. 34 Caltagirone – Vittoria.

Dall'anzidetta strada provinciale n. 34 Vittoria – Caltagirone prosegue in direzione est sino al bivio con la strada provinciale n. 63 Caltagirone – Granieri – Mazzarone – Comiso e lungo la medesima sino al bivio della strada per Grammichele sino alle case De Biasi, taglia a nord – est in prossimità delle case Forno e sfiorando la curva di livello 381 continua nella strada vicinale n. 48 per Licodia Eubea, segue un tratto del confine tra i comuni di Caltagirone e Licodia Eubea, taglia la curva di livello 394 e prosegue lungo la strada per Licodia Eubea, sino all'inizio del torrente Mangaliviti; ad est del torrente Mangaliviti sino al bivio della strada per Licodia Eubea (in prossimità della curva di livello 348), segue quest'ultima a sud sino alla casa Cantoniera, da dove prosegue lungo la strada per Chiaromonte Gulfi, fino al limite delle province di Catania e Ragusa.

A sud segue il predetto limite provinciale sino al fiume Acata, prosegue lungo il medesimo, attraversa il ponte, continua ancora lungo il fiume che è anche limite provinciale, risale a nord sul confine tra i comuni di Caltagirone e Acate, raggiunge le Quattro Finaite e prosegue ad ovest ancora sul limite provinciale, lungo la strada Piano Chiazzina - Borgo Ventimiglia, prosegue lungo il confine tra i comuni di Caltagirone ed Acate in contrada Piano Stella, fino al torrente Ficuzza, in contrada Baudarello ad ovest e a nord.

Risale lungo il predetto torrente sino al raccordo con il Vallone Terrana, continua lungo lo stesso che è anche limite tra le province di Catania e Caltanissetta, sino a raggiungere la contrada Gallo, prosegue lungo la strada consortile Valle Pilieri – Ponte Gallo che forma anche il confine tra i comuni di Caltagirone e Niscemi, raggiunge il bivio della strada provinciale 39 Caltagirone – Niscemi (al km. 13,000 da Caltagirone), taglia ad est, in prossimità della masseria Valle Pilieri, sino a raggiungere nuovamente la strada provinciale predetta, segue la strada Valla Pilieri, attraversa la contrada Il Mandorlo, sino a raggiungere il fiume Maroglio, e da qui si raccorda con la strada provinciale San Mauro di Sopra sino all'altezza dell'abbeveratoio omonimo.

**Art 4** Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC “**Vittoria**” devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le loro specifiche caratteristiche di qualità.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere quelli generalmente usati e specie per i nuovi impianti, quelli suggeriti dagli organi tecnici competenti e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

Per gli impianti esistenti e realizzati dopo l'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione sono ammesse esclusivamente le forme di allevamento ad alberello ed a spalliera semplice.

Il numero minimo di ceppi per ettaro, per i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare di produzione è di:

**4.000**

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

Per i vini a DOC “**Vittoria**” la produzione massima di uva, in vigneti a coltura specializzata, non deve essere superiore a:

**10,00 tonnellate/ettaro**

A detto limite, 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.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

La regione Sicilia, con proprio decreto, sentito il consorzio volontario, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite di utilizzazione delle uve per ettaro per la produzione dei vini a DOC “**Vittoria**” e sue specificazioni, inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini.

I vigneti iscritti all'Albo della DOCG “**Cerasuolo di Vittoria** e **Cerasuolo di Vittoria Classico**” posono far parte, per le tipologie compatibili, dell'Albo della DOC “**Vittoria**”.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a DOC “**Vittoria**” un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

<b>Vittoria rosso</b>	<b>12,00% vol.;</b>
<b>Vittoria novello</b>	<b>11,50% vol.;</b>
<b>Vittoria Nero d'Avola o Calabrese</b>	<b>12,00% vol.;</b>
<b>Vittoria Frappato</b>	<b>12,00% vol.;</b>
<b>Vittoria Ansonica o Inzolia o Insolia</b>	<b>11,50% vol.</b>

**Art 5** Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'intero territorio della provincia di Ragusa; e negli interi territori amministrativi dei comuni di Niscemi, Gela, Riesi, Butera, Mazzarino in provincia di Caltanissetta; e nell'intero territorio amministrativo dei comuni di Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarone in provincia di Catania.

Tuttavia le operazioni di cui al comma precedente del presente disciplinare di produzione sono consentite anche in cantine situate al di fuori della predetta zona, ma comunque all'interno dei comuni confinanti con la zona di produzione.

La resa massima di uva in vino finito non deve essere superiore al:

**70% pari a 70,00 hl/ettaro**

Qualora la resa superi detto limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre il 75% di resa uva/vino decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

I vini a DOC "Vittoria" devono essere immessi al consumo non prima del:

**Vittoria rosso:**

**non prima del 30 Marzo dell'anno successivo alla vendemmia**

**Vittoria Nero d'Avola o Calabrese:**

**non prima del 1° Giugno dell'anno successivo alla vendemmia**

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

E' ammesso l'arricchimento secondo la normativa vigente.

**Art 6** I vini a DOC "Vittoria", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

**Vittoria rosso:**

**colore:** da rosso rubino a rosso ciliegia;  
**profumo:** dal floreale al fruttato talvolta con sentore di frutta secca;  
**sapore:** asciutto, caldo, di corpo, rotondo, armonico;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12,00% vol.;  
**acidità totale minima:** 5,00 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 26,00 g/l;

**Vittoria Nero d'Avola o Calabrese:**

**colore:** rosso rubino, talvolta con riflessi violacei;  
**profumo:** dal fruttato al floreale, caratteristico;  
**sapore:** asciutto, caldo, robusto, morbido;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12,00% vol.;  
**acidità totale minima:** 5,00 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 26,00 g/l.

**Vittoria Frappato:**

**colore:** rosso rubino più o meno intenso;  
**profumo:** intenso dal fruttato al floreale;  
**sapore:** asciutto, giustamente tannico, caratteristico;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12,00% vol.;  
**acidità totale minima:** 5,00 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 24,00 g/l;

**Vittoria Ansonica o Inzolia o Insolia:**

**colore:** giallo paglierino più o meno intenso;  
**profumo:** fruttato, delicato;  
**sapore:** secco, caratteristico;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,50% vol.;  
**acidità totale minima:** 4,50 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 20,00 g/l;

**Vittoria novello:**

**colore:** rosso rubino più o meno intenso talvolta con riflessi violacei;  
**profumo:** dal floreale al fruttato;  
**sapore:** asciutto, morbido, vinoso, fragrante;  
**titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 11,50% vol.;  
**zuccheri riduttori massimo:** 10,00 g/l;  
**acidità totale minima:** 5,00 g/l;  
**estratto secco netto minimo:** 20,00 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini di modificare, con proprio decreto i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

**Art 7** Alla DOC “**Vittoria**” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, riserva, selezionato e similari.

Nell'etichettatura il nome geografico “**Vittoria**” deve precedere le specificazioni aggiuntive di cui all'art. 1.

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 e toponomastiche che facciano riferimento a frazioni, aree, fattorie, zone e località comprese nella zona di produzione delle uve delimitata dal precedente articolo 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto.

**Art 8** Per i vini a DOC “**Vittoria**” è obbligatorio indicare nell'etichettatura l'annata di produzione delle uve.

La commercializzazione per il consumo, se in bottiglia, deve avvenire in contenitori di vetro tradizionali della capacità massima di 5,000 litri.