

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «VITTORIA»

Art. 1. La denominazione di origine controllata «Vittoria» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: «Vittoria» Rosso; «Vittoria» Calabrese o Nero d'Avola; «Vittoria» Frappato; «Vittoria» Ansonica o Inzolia o Insolia; «Vittoria» Novello.

Art. 2. Piattaforma ampelografica I vini a denominazione di origine controllata «Vittoria» devono essere ottenuti da vigneti che nell'ambito aziendale hanno la seguente composizione varietale: «Vittoria» Rosso: dal 50% al 70% di Calabrese o Nero d'Avola e dal 30% al 50% di Frappato; «Vittoria» Calabrese o Nero d'Avola: Calabrese o Nero d'Avola minimo 85%, altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Siciliana, massimo 15%; «Vittoria» Frappato: Frappato minimo 85%, altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Siciliana, massimo 15%; «Vittoria» Ansonica o Inzolia o Insolia: Ansonica o Inzolia o Insolia minimo 85%, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Siciliana massimo 15%; «Vittoria» Novello: Calabrese o Nero d'Avola e/o Frappato minimo 80%, altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Siciliana massimo 20%.

Art. 3. Zona di produzione La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Vittoria» che include territori ricadenti in tre province limitrofe: Ragusa, Caltanissetta e Catania risulta delimitata come appresso: a) provincia di Ragusa: in tale provincia la zona di produzione comprende tutto il territorio dei comuni di Vittoria, Comiso, Acate, Chiaramonte Gulfi, Santa Croce Camerina e parte del territorio comunale di Ragusa. Tale porzione del territorio del comune di Ragusa e' delimitata tra i limiti territoriali di S. Croce Camerina e Vittoria, e tra il mare e la strada provinciale Castello di Donnafugata e seguendo la medesima fino al passaggio a livello della strada ferrata Comiso-Ragusa e lungo la stessa (la quale delimita la C.da Passolato) fino ad arrivare al passaggio a livello successivo che attraversa la strada rurale sino al congiungimento con la strada provinciale S. Croce Camerina-Comiso (al Km. 9,600 circa), proseguendo fino ad innestarsi con la stradella inter-poderale per case Tommasi ed arrivare al limite territoriale con il comune di Vittoria; b) provincia di Caltanissetta: in tale provincia la zona di produzione comprende parte del territorio dei seguenti comuni: Niscemi, Gela, Riesi, Butera e Mazzarino ed e' delimitata come appresso: Comune di Niscemi. Parte del territorio comunale cosi' delimitata: iniziando a sud-est, dalla strada provinciale Caltagirone-Niscemi, a partire dal bivio con la strada consortile Valle Pileri-Ponte Gallo (al Km. 13 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 da Niscemi) e seguendo la medesima fino a ricongiungersi con il predetto bivio, con la strada consortile Valle Pileri-Ponte Gallo. Comune di 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»; cosi' delimitate: iniziando da nord dalla regia trazzera Gela-Niscemi all'altezza del confine intercomunale Gela-Niscemi, percorrendo verso est tale 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 Mignechi e lungo essa in direzione nord, sino alla strada vicinale Piana del Signore-Catarrosonne 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 s.s. 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, sin 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 lungo essa, a sud-est, fin al crocevia con la regia trazzera Gela-Niscemi, la quale si percorre verso nord fino a confine intercomunale Gela-Niscemi. Comune di 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. Comuni di Butera e Mazzarino. Parte dei rispettivi territori comunali comprendenti le contrade Iudeca, San Giacomo e Pantano di Butera; Favara e Mulara di Mazzarino costituenti un corpo unico e così delimitata: Iniziando dalla contrada Iudeca dall'innesto della s.s. n. 190 con la regia trazzera Licata Barrafranca, oggi rotabile, in direzione Nord-Est fino al confine inter-comunale di Butera e Mazzarino, percorrendo tale confine in direzione est sino alla strada vicinale Pantano-Mulara e lungo essa fino all'innesto con la s.s. n. 190 in prossimità del Km. 2, che si percorre in direzione est per circa m. 200 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 bevaio, indi si segue il tratto di confine inter-comunale 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 e la s.s. n. 190; c) Provincia di Catania: in tale provincia la zona di produzione comprende parte del territorio dei seguenti comuni: Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarone ed è delimitata come appresso: inizia a nord, al Km. 5, della strada vicinale Portosalvo Moschitta San Mauro, in prossimità dell'abbeveratoio nella zona archeologica San Mauro, segue il vallone Liquirizia (curva di livello 473) sino alla strada Provinciale San Mauro di Sotto e da questa prosegue sino alla strada provinciale Caltagirone Niscemi. Segue un tratto di quest'ultima sino a lambire alla 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 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 a Case De Blasi, taglia a nord-est in prossimità delle Case Forno e sfiorando la curva di livello 381 continua nella strada vicinale 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 fiumicello Mangaliviti; ad est il fiumicello Mangaliviti sino al bivio della strada per Licodia Eubea (in prossimità della curva di livello 348), segue quest'ultimo a Sud sino alla Casa Cantoniera, da dove prosegue lungo la strada per Chiaramonte Gulfi, fino al limite delle province di Catania e Ragusa; a Sud, segue il predetto limite provinciale fino al fiume Acata, prosegue lungo il medesimo, attraverso il ponte, continua ancora lungo il fiume che è anche il limite provinciale, risale al Nord sul confine tra i comuni di Caltagirone ed Acate raggiunge le Quattro Finaite e prosegue ad ovest ancora il limite provinciale, lungo la strada Piano Chiazina Borgo Ventimiglia prosegue lungo il confine tra i comuni di Caltagirone ed Acate in contrada Piano Stella, sino al torrente Ficuzza, in contrada Baudarello; ad ovest e 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 di confine tra i comuni di Caltagirone e Niscemi, raggiunge il bivio della strada provinciale 39 Caltagirone-Niscemi (al Km 13 da Caltagirone), taglia ad est, in prossimità della masseria Valle Pilieri, sino a raggiungere nuovamente la strada provinciale predetta, segue la stradella Valle 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. Norme per la viticoltura Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Vittoria» e sue specificazioni devono essere atte a conferire alle uve ed al vino le specifiche caratteristiche di qualità. I sestri di impianto, le forme di allevamento e la potatura devono essere quelli atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. Per gli impianti esistenti o realizzati dopo l'approvazione del presente disciplinare sono ammesse solo

le forme di allevamento a spalliera semplice o ad alberello. Il numero minimo di ceppi ad ettaro, per i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare e' di 4000. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso. La resa massima di uva non deve essere superiore a 10 ton. per ettaro in coltura specializzata. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovra' essere riportata, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. La Regione Siciliana con proprio decreto, sentito il Consorzio volontario, di anno in anno, prima della vendemmia, puo' stabilire un limite massimo di utilizzazione delle uve per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Vittoria» e sue specificazioni, inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone comunicazione immediatamente al Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini. I vigneti iscritti all'albo della denominazione di origine controllata e garantita «Cerasuolo di Vittoria» e «Cerasuolo di Vittoria Classico» possono far parte, per le tipologie compatibili, dell'albo della denominazione di origine controllata «Vittoria». Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata «Vittoria» e sue specificazioni un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12% vol per i tipi rossi e di 11,5% vol per le tipologie Ansonica o Inzolia o Insolia e Novello.

Art. 5. Norme per la vinificazione Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'intero territorio della zona di produzione delimitata all'art. 3, nell'intero territorio della provincia di Ragusa e negli interi territori amministrativi dei comuni di Niscemi, Gela, Riesi, Butera e Mazzarino in provincia di Caltanissetta; e di Caltagirone, Licodia Eubea e Mazzarrone in provincia di Catania. Tuttavia le operazioni di cui al comma 1 del presente articolo 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 hl ettaro. Qualora la resa superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha 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 denominazione di origine controllata «Vittoria» devono essere immessi al consumo: «Vittoria» Rosso non prima del 30 marzo dell'anno successivo alla vendemmia; «Vittoria» Calabrese o Nero d'Avola 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 al vino le sue peculiari caratteristiche. E' ammesso l'arricchimento secondo la normativa vigente.

Art. 6. Caratteristiche al consumo I vini a denominazione di origine controllata «Vittoria» devono rispondere alle seguenti caratteristiche: «Vittoria» Rosso: colore: rosso da rubino a ciliegia; odore: dal floreale al fruttato talvolta con sentore di frutta secca; sapore: secco, caldo, di corpo, morbido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol; acidita' totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 26 g/l; «Vittoria» Calabrese o Nero d'Avola: colore: rosso rubino, talvolta con riflessi violacei; odore: dal floreale al fruttato, caratteristico; sapore: secco, caldo, robusto, morbido; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol; acidita' totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 26 g/l; «Vittoria» Frappato: colore: rosso rubino piu' o meno intenso; odore: intenso dal fruttato al floreale; sapore: asciutto, giustamente tannico, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol; acidita' totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 24 g/l; «Vittoria» Ansonica o Inzolia o Insolia: colore: giallo paglierino piu' o meno intenso; odore: fruttato, delicato; sapore: secco, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l; «Vittoria» Novello: colore: rosso rubino piu' o meno intenso talvolta con riflessi violacei; odore: dal floreale al fruttato; sapore: morbido, vinoso, fragrante; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; acidita' totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Art. 7. Etichettatura, designazione, presentazione Alla denominazione di origine controllata «Vittoria» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi e gli attributi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e simili. Nell'etichettatura il nome geografico dei vini denominazione di origine controllata «Vittoria» deve precedere le specificazioni aggiuntive di cui all'art. 1. E' consentito l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unita' amministrative, frazioni, aree, fattorie e localita' dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino qualificato e' stato ottenuto.

Art. 8. Annata, contenitori Per i vini a denominazione di origine controllata «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 litri.