



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE  
E DELLA QUALITÀ  
DIREZIONE GENERALE DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ  
SAQ IX

**Prot. 23413**

**Decreto 22 novembre 2011 concernente il riconoscimento del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini “Sicilia” ed approvazione del relativo disciplinare di produzione.**

**IL DIRETTORE GENERALE**

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all’organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

**VISTO** il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l’etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l’articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l’esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

**VISTA** la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

**VISTO** il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

**VISTO** il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell’articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

**VISTI** i decreti applicativi, finora emanati, del predetto D.lgs. 8 aprile 2010, n. 61;

**VISTO** il D.M. del 10 ottobre 1995, con il quale è stata riconosciuta l'Indicazione Geografica Tipica dei vini "Sicilia" ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

**VISTA** la domanda presentata dalla Coldiretti Sicilia, Confagricoltura Sicilia, CIA Sicilia, Legacoop Sicilia, Confcooperative Sicilia, AGCI Sicilia e dall'Associazione Vitivinicoltori della Sicilia, intesa ad ottenere il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata "Sicilia";

**VISTO** il parere favorevole della Regione Sicilia sulla citata domanda;

**VISTO** il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 189 del 16 agosto 2011;

**VISTA** l'istanza pervenuta nei termini e nei modi previsti, da parte della Ditta Abraxas con sede in Palermo, in merito alla citata proposta di disciplinare, intesa ad ottenere l'inserimento delle tipologie qualificate con i vitigni Carignano e Alicante (Grenache), nonché l'utilizzo del vitigno Syrah anche per le tipologie qualificate con due vitigni;

**VISTA** l'istanza pervenuta nei termini e nei modi previsti, da parte dell'Istituto della vite e del vino con sede in Palermo, in merito alla citata proposta di disciplinare, intesa ad ottenere l'inserimento del vitigno Mondeuse tra le tipologie monovarietalì;

**VISTO** il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, espresso nella riunione del 5 ottobre 2011, favorevole all'accoglimento delle suddette istanze;

**RITENUTA** la necessità di dover procedere al riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Sicilia" ed all'approvazione del relativo disciplinare in conformità ai pareri ed alla proposta formulati dal sopra citato Comitato;

## **D E C R E T A**

### **Articolo 1**

- 1.** È riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Sicilia" ed è approvato, nel testo annesso al presente Decreto, il relativo disciplinare di produzione.
- 2.** La denominazione di origine controllata "Sicilia" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo, le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere campagna vendemmiale 2012/2013.
- 3.** La indicazione geografica tipica dei vini "Sicilia" di cui al D.M. 10 ottobre 1995, e successive modifiche, richiamato in premessa, è revocata a decorrere dalla entrata in vigore del disciplinare di produzione annesso al presente decreto.

### **Articolo 2**

- 1.** I soggetti che intendono rivendicare, a partire dalla campagna vendemmiale 2012/2013 i vini con la Denominazione di Origine Controllata "Sicilia", proveniente da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad

effettuare, ai competenti Organismi territoriali, l'iscrizione dei vigneti allo schedario viticolo per la DOC in questione – ai sensi dell'articolo 12 del Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

### **Articolo 3**

1. In deroga alle disposizioni di cui all'articolo 2 dell'annesso disciplinare di produzione, limitatamente alle tipologie bianco, rosso e rosato, possono essere iscritti allo schedario viticolo della Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" anche i vigneti già iscritti allo schedario viticolo per la corrispondente Indicazione Geografica Tipica "Sicilia" di cui al D.M. 10 ottobre 1995, e successive modifiche, purché adeguino la base ampelografica entro la decima vendemmia successiva alla data di entrata in vigore dell'annesso disciplinare di produzione.

2. Sino alla scadenza, indicata nel precedente comma, i vigneti di cui sopra, iscritti a titolo transitorio allo schedario viticolo per la denominazione di origine controllata dei vini "Sicilia", potranno usufruire della denominazione medesima.

### **Articolo 4**

1. I quantitativi di vino a indicazione geografica tipica e/o atti a divenire indicazione geografica tipica "Sicilia" ottenuti in conformità delle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione approvato con il richiamato Decreto Ministeriale 10 ottobre 1995 e successive modifiche, provenienti dalla vendemmia 2011 e precedenti, che a decorrere dalla data di entrata in vigore del disciplinare di produzione annesso al presente decreto trovansi già confezionati, in corso di confezionamento o in fase di elaborazione, possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte a condizione che le Ditte produttrici interessate comunichino al soggetto autorizzato al controllo sulla produzione della denominazione in questione, ai sensi della specifica vigente normativa, entro 180 giorni dall'entrata in vigore dell'annesso disciplinare di produzione, i quantitativi di prodotto giacenti presso le stesse.

### **Articolo 5**

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

### **Articolo 6**

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, i codici di tutte le tipologie di vini ad Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

### **Articolo 7**

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 22/11/2011

Il Direttore Generale *ad interim*  
F.to Stefano Vaccari

**Disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “SICILIA”**

**Articolo 1.**  
Denominazione e vini

1. La Denominazione di Origine Controllata “Sicilia” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- Bianco, anche nella tipologia vendemmia tardiva;
- Rosso, anche nelle tipologie vendemmia tardiva e riserva;
- Rosato;
- Spumante bianco;
- Spumante rosato;

con la menzione di uno dei seguenti vitigni:

- Inzolia;
- Grillo;
- Chardonnay;
- Catarratto;
- Carricante;
- Grecanico;
- Fiano;
- Damaschino;
- Viogner;
- Muller thurgau;
- Sauvignon;
- Pinot grigio;
- Nero d’Avola;
- Perricone;
- Nerello cappuccio;
- Frappato;
- Nerello mascalese;
- Cabernet franc;
- Merlot;
- Cabernet sauvignon;
- Syrah;
- Pinot nero;
- Nocera;
- Mondeuse;
- Carignano;
- Alicante;

con la menzione di due dei seguenti vitigni:

a) bivarietal bianchi

- Catarratto – Chardonnay;
- Catarratto – Grillo;
- Catarratto – Inzolia;
- Catarratto – Viogner;
- Catarratto – Fiano;
- Grecanico – Inzolia;
- Grecanico – Chardonnay;
- Grecanico – Viogner;
- Grecanico – Fiano;
- Carricante – Chardonnay;
- Carricante – Catarratto;
- Carricante – Grecanico;
- Grillo – Grecanico;
- Grillo – Viogner;
- Grillo – Sauvignon;
- Grillo – Chardonnay;
- Inzolia – Chardonnay;
- Inzolia – Viogner;
- Inzolia – Grillo;
- Inzolia – Sauvignon;

b) bivarietal rossi

- Carignano – Alicante;
- Nero d’Avola – Merlot;
- Nero d’Avola – Perricone;
- Nero d’Avola – Cabernet sauvignon; ;
- Nero d’Avola – Syrah;
- Nero d’Avola – Cabernet franc;
- Nero d’Avola – Pinot nero;
- Nero d’Avola – Nerello cappuccio;
- Nero d’Avola – Frappato;
- Nero d’Avola – Nerello mascalese;
- Nerello mascalese – Merlot;
- Nerello mascalese – Nerello cappuccio;
- Syrah – Merlot;
- Syrah – Cabernet sauvignon;
- Syrah – Alicante;
- Syrah – Carignano;
- Merlot – Cabernet sauvignon;
- Merlot – Syrah;
- Frappato – Syrah;
- Frappato – Cabernet sauvignon;
- Perricone – Nerello mascalese.

**Articolo 2.**  
Base ampelografia

1. I vini della Denominazione di Origine Controllata “Sicilia” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

*bianco, anche nella tipologia Vendemmia tardiva:*

- Insolia, Catarratto, Grillo, Grecanico, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

*rosso, anche nella tipologie Vendemmia tardiva e riserva:*

- Nero d'Avola, Frappato, Nerello mascalese e Perricone, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

*rosato:*

- Nero d'Avola, Frappato, Nerello mascalese e Perricone, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

*Spumante bianco:*

- Catarratto, Inzolia, Chardonnay, Grecanico, Grillo, Carricante, Pinot nero, Moscato bianco e Zibibbo, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

*Spumante rosato:*

- Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Pinot nero e Frappato, da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;

- possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

*con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:*

- Inzolia, Grillo, Chardonnay, Catarratto, Carricante, Grecanico, Fiano, Damaschino, Viogner, Muller thurgau, Sauvignon blanc, Pinot grigio, Nero d'Avola, Perricone, Nerello cappuccio, Frappato, Nerello mascalese, Cabernet franc, Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah, Pinot nero Nocera, Mondeuse, Carignano e Alicante: almeno l'85% del corrispondente vitigno;
- possono concorrere, per un massimo del 15%, le uve di altri vitigni, a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia.

con l'indicazione delle menzioni di due vitigni di cui all'art. 1, nel rispetto delle specifica normativa comunitaria.

### **Articolo 3.**

#### Zona di produzione

1. La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia.

### **Articolo 4.**

#### Norme per la viticoltura

1.1. Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

1.2. I vigneti devono trovarsi su terreni idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta. Sono pertanto da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

2. Per i nuovi impianti e i reimpianti, sono ammesse esclusivamente le forme di allevamento a controspalliera o ad alberello ed eventuali varianti similari, con una densità dei ceppi per ettaro non inferiore a 3.200.

3. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

4. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1, sono le seguenti:

	Produzione massima (t)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo (% vol)
Bianco	13	11,5
Bianco vendemmia tardiva	8	15,0
Rosso, anche riserva	12	12,0
Rosso vendemmia tardiva	8	15,0
Rosato	12	12,0
Spumante bianco	13	10,5

Spumante rosato	12	10,5
Inzolia	13	11,5
Grillo	13	11,5
Chardonnay	13	11,5
Catarrato	13	11,5
Carricante	13	11,5
Grecanico	13	11,5
Fiano	13	11,5
Damaschino	13	11,5
Viogner	13	11,5
Muller Thurgau	13	11,5
Sauvignon	13	11,5
Pinot grigio	13	11,5
Nero d'Avola	12	12,0
Perricone	12	12,0
Nerello Cappuccio	12	12,0
Frappato	12	12,0
Nerello Mascalese	12	12,0
Cabernet franc	12	12,0
Merlot	12	12,0
Cabernet sauvignon	12	12,0
Syrah	12	12,0
Pinot nero	12	12,0
Nocera	12	12,0
Mondeuse	12	12,0
Carignano	12	12,0
Alicante	12	12,0

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione complessiva non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino di cui trattasi. Oltre detto limite, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5. I vigneti potranno essere adibiti alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Sicilia" solo a partire dal terzo anno dall'impianto.

### **Articolo 5.**

#### Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, laddove previsto, devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia.

2. L'elaborazione per la produzione dei vini spumanti deve essere effettuata con il metodo della fermentazione naturale in bottiglia o in autoclave.

3. La tipologia vendemmia tardiva deve provenire da uve che abbiano subito un appassimento sulla pianta tale da raggiungere una gradazione minima naturale del 15,00% vol.

4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.



5. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosto concentrato proveniente da uve di vigneti coltivati nella Regione Sicilia, oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite dalla vigente normativa.

6. È ammessa la colmatura dei vini di cui all'art. 1, in corso di invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa denominazione d'origine, di uguale colore e varietà di vite, anche non soggetti a invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 5%, per la complessiva durata dell'invecchiamento.

7.1. La resa massima dell'uva in vino, e la produzione massima di vino per ettaro a denominazione di origine controllata sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima di vino (hl/ha)
Bianco	70	91
Bianco vendemmia tardiva	60	48
Rosso, anche riserva	70	84
Rosso vendemmia tardiva	60	48
Rosato	70	84
Spumante bianco	70	91
Spumante rosato	70	84
Inzolia	70	91
Grillo	70	91
Chardonnay	70	91
Catarrato	70	91
Carricante	70	91
Grecanico	70	91
Fiano	70	91
Damaschino	70	91
Viogner	70	91
Muller Thurgau	70	91
Sauvignon	70	91
Pinot grigio	70	91
Nero d'Avola	70	84
Perricone	70	84
Nerello Cappuccio	70	84
Frappato	70	84
Nerello Mascalese	70	84
Cabernet franc	70	84
Merlot	70	84
Cabernet sauvignon	70	84
Syrah	70	84
Pinot nero	70	84
Nocera	70	84
Mondeuse	70	84
Carignano	70	84
Alicante	70	84

7.2. Per tutte le tipologie, tranne che la vendemmia tardiva, qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

7.3. Per le tipologie bianco vendemmia tardiva e rosso vendemmia tardiva qualora la resa superi i limiti di cui sopra, ma non il 65%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

8. Il vino a Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di due anni. Il periodo di invecchiamento per il vino di cui sopra, decorre dal 1 novembre successivo all'anno di produzione delle uve.

### **Articolo6.**

#### Caratteristiche al consumo

1.1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: fine, elegante;  
sapore: secco, equilibrato, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

bianco vendemmia tardiva:

colore: dal giallo paglierino al dorato;  
odore: caratteristico, delicato, persistente;  
sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,0% vol di cui almeno l'11,0% vol svolto;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: gradevole, fine;  
sapore: secco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol  
acidità totale minima: 4,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

rosso riserva:

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: intenso, fruttato;  
sapore: asciutto, armonico, corposo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

rosso vendemmia tardiva:

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: caratteristico, delicato, persistente;  
sapore: dal dolce al secco, tipico, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol di cui almeno l'11% vol svolto;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

rosato:

colore: rosa più o meno intenso;  
odore: fine, elegante;  
sapore: asciutto, armonico, equilibrato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Spumante bianco:

spuma: fine, persistente;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, fine;  
sapore: fresco, armonico, da extrabrut a dolce;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Spumante Rosato:

spuma: fine, persistente;  
colore: rosato più o meno intenso;  
odore: caratteristico, delicato;  
sapore: fresco, armonico, da extrabrut a demisec;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Inzolia:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: delicato, gradevole;  
sapore: asciutto, sapido, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Grillo:

colore: giallo paglierino, più o meno intenso;  
odore: elegante, fine;  
sapore: asciutto, armonico, pieno, sapido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

#### Chardonnay:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: intenso, caratteristico, fruttato;  
sapore: secco, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

#### Catarratto:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, fine;  
sapore: secco, armonico, pieno, intenso;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

#### Carricante:

colore: giallo paglierino;  
odore: caratteristico, talvolta con lieve sentore floreale;  
sapore: secco, fresco, di media struttura;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;  
acidità totale: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

#### Greco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, fine;  
sapore: asciutto, armonico, pieno, intenso;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

#### Fiano:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, fine;  
sapore: secco, armonico, pieno, intenso;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

#### Damaschino:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, fine;  
sapore: asciutto, armonico, pieno, intenso;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

#### Viogner:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, fine;

sapore: secco, armonico, pieno, intenso;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

**Muller Thurgau:**

colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi dorati;  
odore: caratteristico, aromatico, fruttato;  
sapore: , armonico, secco;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

**Sauvignon:**

colore: giallo paglierino, con eventuali riflessi verdolini;  
odore: caratteristico, fresco;  
sapore: fresco, di medio corpo, asciutto;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

**Pinot Grigio:**

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: fine, elegante, fruttato;  
sapore: secco, gradevole, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

**Nero d'Avola:**

colore: rosso rubino, talvolta intenso;  
odore: delicato, caratteristico, fruttato, talvolta speziato;  
sapore: secco, corposo, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

**Perricone:**

colore: rosso rubino intenso;  
odore: delicato, caratteristico, fruttato;  
sapore: secco, armonico, leggermente tannico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

**Nerello Cappuccio:**

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: delicato, fruttato, caratteristico;  
sapore: di medio corpo, armonico, secco;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Frappato:

colore: rosso rubino;  
odore: delicato, caratteristico, floreale;  
sapore: secco, armonico, equilibrato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Nerello Mascalese:

colore: rosso rubino tenue;  
odore: delicato, caratteristico, floreale, fine;  
sapore: secco, armonico, fresco;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Cabernet franc:

colore: rosso rubino, più o meno intenso;  
odore: intenso, fruttato, con note vegetali;  
sapore: asciutto, caratteristico, intenso;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Merlot:

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: intenso, fruttato;  
sapore: secco, caratteristico, intenso;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Cabernet sauvignon:

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, intenso;  
sapore: asciutto, caratteristico, corposo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Syrah:

colore: rosso rubino intenso;  
odore: caratteristico, fruttato;  
sapore: secco, intenso, armonico e gradevolmente tannico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

**Pinot Nero:**

colore: rosso rubino, talvolta intenso;  
odore: intenso, delicato, fruttato, elegante, talvolta speziato;  
sapore: secco, armonico, giustamente tannico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

**Nocera:**

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: delicato, fruttato, caratteristico;  
sapore: secco, armonico, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

**Mondeuse:**

colore: rosso più o meno intenso con riflessi violacei;  
odore: delicato, fruttato, caratteristico;  
sapore: secco, armonico, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

**Carignano:**

colore: rosso più o meno intenso;  
odore: delicato, fruttato, caratteristico;  
sapore: secco, armonico, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

**Alicante:**

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: delicato, fruttato, caratteristico;  
sapore: secco, armonico, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

1.2. Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da due varietà, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietalì e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità.

2. In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

3. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

## **Articolo 7.**

### **Etichettatura e presentazione**

1. Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art.1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
2. È consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle vigne dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato alle condizioni di cui all'art. 6, comma 8, del DLgs n. 61/2010.
3. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione delle tipologie spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
4. La denominazione "Sicilia" può essere utilizzata quale unità geografica più grande per i vini DOP della Regione Siciliana, purché l'utilizzo sia espressamente previsto dai rispettivi disciplinari di produzione.

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

1. I vini della Denominazione di Origine Controllata "Sicilia" devono essere immessi al consumo in recipienti in vetro del volume nominale massimo di 3 litri. Da questa limitazione sono escluse le bottiglie di forma tradizionale bordolese o borgognotta e renana, fino alla capacità massima di 18 litri.
2. Per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Sicilia", a esclusione della tipologia riserva, vendemmia tardiva e spumante, è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi non inferiori a due litri e non superiori a 5 litri.
3. Sono ammesse tutte le chiusure consentite dalle vigenti leggi, escluso il tappo a corona.



## Allegato A

	Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
SICILIA BIANCO	B438	X	888	1	X	X	A	0	X	
SICILIA BIANCO VENDEMMIA TARDIVA	B438	X	888	1	F	X	A	0	X	
SICILIA ROSSO	B438	X	999	2	X	X	A	0	X	
SICILIA ROSSO RISERVA	B438	X	999	2	A	X	A	1	X	
SICILIA ROSSO VENDEMMIA TARDIVA	B438	X	999	2	F	X	A	0	X	
SICILIA ROSATO	B438	X	999	3	X	X	A	0	X	
SICILIA SPUMANTE BIANCO	B438	X	888	1	X	X	B	0	X	
SICILIA SPUMANTE ROSATO	B438	X	999	3	X	X	B	0	X	
SICILIA ALICANTE	B438	X	010	2	X	X	A	0	X	
SICILIA CABERNET FRANC	B438	X	042	2	X	X	A	0	X	
SICILIA CABERNET SAUVIGNON	B438	X	043	2	X	X	A	0	X	
SICILIA CARIGNANO	B438	X	054	2	X	X	A	0	X	
SICILIA CARRICANTE	B438	X	055	1	X	X	A	0	X	
SICILIA CATARRATTO	B438	X	CAT	1	X	X	A	0	X	
SICILIA CHARDONNAY	B438	X	298	1	X	X	A	0	X	
SICILIA DAMASCHINO	B438	X	072	1	X	X	A	0	X	
SICILIA FIANO	B438	X	081	1	X	X	A	0	X	
SICILIA FRAPPATO	B438	X	087	2	X	X	A	0	X	
SICILIA GRECANICO	B438	X	094	1	X	X	A	0	X	
SICILIA GRILLO	B438	X	101	1	X	X	A	0	X	
SICILIA INZOLIA	B438	X	013	1	X	X	A	0	X	
SICILIA MERLOT	B438	X	146	2	X	X	A	0	X	
SICILIA MONDEUSE	B438	X	389	2	X	X	A	0	X	
SICILIA MULLER THURGAU	B438	X	158	1	X	X	A	0	X	
SICILIA NERELLO CAPPUCCIO	B438	X	164	2	X	X	A	0	X	
SICILIA NERELLO MASCALESE	B438	X	165	2	X	X	A	0	X	
SICILIA NERO D'AVOLA	B438	X	046	2	X	X	A	0	X	
SICILIA NOCERA	B438	X	172	2	X	X	A	0	X	
SICILIA PERRICONE	B438	X	185	2	X	X	A	0	X	
SICILIA PINOT GRIGIO	B438	X	194	1	X	X	A	0	X	
SICILIA PINOT NERO	B438	X	195	2	X	X	A	0	X	
SICILIA SAUVIGNON	B438	X	221	1	X	X	A	0	X	
SICILIA SYRAH	B438	X	231	2	X	X	A	0	X	
SICILIA VIOGNIER	B438	X	346	1	X	X	A	0	X	
<b>bivarietali BIANCHI</b>										
SICILIA CATARRATTO-CHARDONNAY	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X	
SICILIA CATARRATTO-FIANO	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X	
SICILIA CATARRATTO-GRILLO	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X	
SICILIA CATARRATTO-INZOLIA	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X	
SICILIA CATARRATTO-VIOGNER	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X	
SICILIA GRECANICO-CHARDONNAY	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X	
SICILIA GRECANICO-FIANO	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X	
SICILIA GRECANICO-INZOLIA	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X	
SICILIA GRECANICO-VIOGNER	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X	
SICILIA CARRICANTE-CATARRATTO	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X	
SICILIA CARRICANTE-CHARDONNAY	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X	
SICILIA CARRICANTE-GRECANICO	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X	
SICILIA GRILLO-CHARDONNAY	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X	

SICILIA GRILLO-GRECANICO	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X
SICILIA GRILLO-SAUVIGNON	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X
SICILIA GRILLO-VIOGNER	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X
SICILIA INZOLIA-CHARDONNAY	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X
SICILIA INZOLIA-GRILLO	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X
SICILIA INZOLIA-SAUVIGNON	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X
SICILIA INZOLIA-VIOGNER	B438	X	BIS	1	X	X	A	0	X
<b>bivarietal ROSSI</b>									
SICILIA NERO D'AVOLA-CABERNET FRANC	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA NERO D'AVOLA-CABERNET SAUVIGNON	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA NERO D'AVOLA-FRAPPATO	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA NERO D'AVOLA-MERLOT	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA NERO D'AVOLA-NERELLO CAPPUCCIO	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA NERO D'AVOLA-NERELLO MASCALESE	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA NERO D'AVOLA-PERRICONE	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA NERO D'AVOLA-PINOT NERO	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA NERO D'AVOLA-SYRAH	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA NERELLO MASCALESE-MERLOT	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA NERELLO MASCALESE-NERELLO CAPPUCCIO	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA SYRAH-ALICANTE	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA SYRAH-CARIGNANO	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA SYRAH-CABERNET SAUVIGNON	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA SYRAH-MERLOT	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA MERLOT-CABERNET SAUVIGNON	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA MERLOT-SYRAH	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA FRAPPATO-CABERNET SAUVIGNON	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA FRAPPATO-SYRAH	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA PERRICONE-NERELLO MASCALESE	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
SICILIA CARIGNANO-ALICANTE	B438	X	BIS	2	X	X	A	0	X
<b>Codici tipologie vini previste dal preesistente disciplinare da utilizzare per la vendemmia 2010 e precedenti</b>									
SICILIA BIANCO	C020	X	888	1	X	X	E	0	X
SICILIA BIANCO FRIZZANTE	C020	X	888	1	X	X	F	0	X
SICILIA BIANCO LIQUOROSO	C020	X	888	1	X	X	G	0	X
SICILIA ROSSO	C020	X	999	2	X	X	E	0	X
SICILIA ROSSO LIQUOROSO	C020	X	999	2	X	X	G	0	X
SICILIA ROSSO NOVELLO	C020	X	999	2	C	X	E	0	X
SICILIA ROSATO	C020	X	999	3	X	X	E	0	X
SICILIA ROSATO FRIZZANTE	C020	X	999	3	X	X	F	0	X
SICILIA AGLIANICO	C020	X	002	2	X	X	E	0	X
SICILIA AGLIANICO FRIZZANTE	C020	X	002	2	X	X	F	0	X
SICILIA AGLIANICO LIQUOROSO	C020	X	002	2	X	X	G	0	X
SICILIA AGLIANICO NOVELLO	C020	X	002	2	C	X	E	0	X
SICILIA ALBANELLO	C020	X	005	1	X	X	E	0	X
SICILIA ALBANELLO FRIZZANTE	C020	X	005	1	X	X	F	0	X
SICILIA ALBANELLO LIQUOROSO	C020	X	005	1	X	X	G	0	X
SICILIA ALICANTE BOUCHET	C020	X	011	2	X	X	E	0	X
SICILIA ALICANTE BOUCHET FRIZZANTE	C020	X	011	2	X	X	F	0	X
SICILIA ALICANTE BOUCHET LIQUOROSO	C020	X	011	2	X	X	G	0	X
SICILIA ALICANTE BOUCHET NOVELLO	C020	X	011	2	C	X	E	0	X
SICILIA ALICANTE FRIZZANTE	C020	X	010	2	X	X	F	0	X
SICILIA ALICANTE LIQUOROSO	C020	X	010	2	X	X	G	0	X

SICILIA ALICANTE NOVELLO	C020	X	010	2	C	X	E	0	X
SICILIA ALICANTE (SINONIMO GRENACHE)	C020	X	010	2	X	X	E	0	X
SICILIA ANSONICA FRIZZANTE	C020	X	013	1	X	X	F	0	X
SICILIA ANSONICA LIQUOROSO	C020	X	013	1	X	X	G	0	X
SICILIA ANSONICA (SINONIMO DI INSOLIA O INZOLIA)	C020	X	013	1	X	X	E	0	X
SICILIA BARBERA	C020	X	019	2	X	X	E	0	X
SICILIA BARBERA FRIZZANTE	C020	X	019	2	X	X	F	0	X
SICILIA BARBERA LIQUOROSO	C020	X	019	2	X	X	G	0	X
SICILIA BARBERA NOVELLO	C020	X	019	2	C	X	E	0	X
SICILIA CABERNET FRANC	C020	X	042	2	X	X	E	0	X
SICILIA CABERNET FRANC FRIZZANTE	C020	X	042	2	X	X	F	0	X
SICILIA CABERNET FRANC LIQUOROSO	C020	X	042	2	X	X	G	0	X
SICILIA CABERNET FRANC NOVELLO	C020	X	042	2	C	X	E	0	X
SICILIA CABERNET SAUVIGNON	C020	X	043	2	X	X	E	0	X
SICILIA CABERNET SAUVIGNON FRIZZANTE	C020	X	043	2	X	X	F	0	X
SICILIA CABERNET SAUVIGNON LIQUOROSO	C020	X	043	2	X	X	G	0	X
SICILIA CABERNET SAUVIGNON NOVELLO	C020	X	043	2	C	X	E	0	X
SICILIA CALABRESE FRIZZANTE	C020	X	046	2	X	X	F	0	X
SICILIA CALABRESE LIQUOROSO	C020	X	046	2	X	X	G	0	X
SICILIA CALABRESE NOVELLO	C020	X	046	2	C	X	E	0	X
SICILIA CALABRESE (SINONIMO NERO D'AVOLA)	C020	X	046	2	X	X	E	0	X
SICILIA CARRICANTE	C020	X	055	1	X	X	E	0	X
SICILIA CARRICANTE FRIZZANTE	C020	X	055	1	X	X	F	0	X
SICILIA CARRICANTE LIQUOROSO	C020	X	055	1	X	X	G	0	X
SICILIA CATANESE NERO	C020	X	057	2	X	X	E	0	X
SICILIA CATANESE NERO FRIZZANTE	C020	X	057	2	X	X	F	0	X
SICILIA CATANESE NERO LIQUOROSO	C020	X	057	2	X	X	G	0	X
SICILIA CATANESE NERO NOVELLO	C020	X	057	2	C	X	E	0	X
SICILIA CATARRATTO BIANCO COMUNE	C020	X	058	1	X	X	E	0	X
SICILIA CATARRATTO BIANCO COMUNE FRIZZANTE	C020	X	058	1	X	X	F	0	X
SICILIA CATARRATTO BIANCO COMUNE LIQUOROSO	C020	X	058	1	X	X	G	0	X
SICILIA CATARRATTO BIANCO LUCIDO	C020	X	059	1	X	X	E	0	X
SICILIA CATARRATTO BIANCO LUCIDO FRIZZANTE	C020	X	059	1	X	X	F	0	X
SICILIA CATARRATTO BIANCO LUCIDO LIQUOROSO	C020	X	059	1	X	X	G	0	X
SICILIA CATARRATTO FRIZZANTE	C020	X	CAT	1	X	X	F	0	X
SICILIA CATARRATTO LIQUOROSO	C020	X	CAT	1	X	X	G	0	X
SICILIA CATARRATTO (SINONIMO DI CATARRATTO B. COMUNE / B. LUCIDO)	C020	X	CAT	1	X	X	E	0	X
SICILIA CHARDONNAY	C020	X	298	1	X	X	E	0	X
SICILIA CHARDONNAY FRIZZANTE	C020	X	298	1	X	X	F	0	X
SICILIA CHARDONNAY LIQUOROSO	C020	X	298	1	X	X	G	0	X
SICILIA CHENIN BLANC	C020	X	391	1	X	X	E	0	X
SICILIA CHENIN BLANC FRIZZANTE	C020	X	391	1	X	X	F	0	X
SICILIA CHENIN BLANC LIQUOROSO	C020	X	391	1	X	X	G	0	X
SICILIA CILIEGIOLO	C020	X	062	2	X	X	E	0	X
SICILIA CILIEGIOLO FRIZZANTE	C020	X	062	2	X	X	F	0	X
SICILIA CILIEGIOLO LIQUOROSO	C020	X	062	2	X	X	G	0	X
SICILIA CILIEGIOLO NOVELLO	C020	X	062	2	C	X	E	0	X
SICILIA CORINTO NERO FRIZZANTE	C020	X	068	2	X	X	F	0	X
SICILIA CORINTO NERO LIQUOROSO	C020	X	068	2	X	X	G	0	X
SICILIA CORINTO NERO NOVELLO	C020	X	068	2	C	X	E	0	X

SICILIA CORINTO NERO (SOLO PROVINCIA ME)	C020	X	068	2	X	X	E	0	X
SICILIA DAMASCHINO	C020	X	072	1	X	X	E	0	X
SICILIA DAMASCHINO FRIZZANTE	C020	X	072	1	X	X	F	0	X
SICILIA DAMASCHINO LIQUOROSO	C020	X	072	1	X	X	G	0	X
SICILIA FIANO	C020	X	081	1	X	X	E	0	X
SICILIA FIANO FRIZZANTE	C020	X	081	1	X	X	F	0	X
SICILIA FIANO LIQUOROSO	C020	X	081	1	X	X	G	0	X
SICILIA FRAPPATO	C020	X	087	2	X	X	E	0	X
SICILIA FRAPPATO FRIZZANTE	C020	X	087	2	X	X	F	0	X
SICILIA FRAPPATO LIQUOROSO	C020	X	087	2	X	X	G	0	X
SICILIA FRAPPATO NOVELLO	C020	X	087	2	C	X	E	0	X
SICILIA GAGLIOPPO	C020	X	090	2	X	X	E	0	X
SICILIA GAGLIOPPO FRIZZANTE	C020	X	090	2	X	X	F	0	X
SICILIA GAGLIOPPO LIQUOROSO	C020	X	090	2	X	X	G	0	X
SICILIA GAGLIOPPO NOVELLO	C020	X	090	2	C	X	E	0	X
SICILIA GRECANICO DORATO	C020	X	094	1	X	X	E	0	X
SICILIA GRECANICO DORATO FRIZZANTE	C020	X	094	1	X	X	F	0	X
SICILIA GRECANICO DORATO LIQUOROSO	C020	X	094	1	X	X	G	0	X
SICILIA GRILLO	C020	X	101	1	X	X	E	0	X
SICILIA GRILLO FRIZZANTE	C020	X	101	1	X	X	F	0	X
SICILIA GRILLO LIQUOROSO	C020	X	101	1	X	X	G	0	X
SICILIA MALVASIA (DA MALVASIA DI LIPARI ) (SOLO IN PROVINCIA DI ME)	C020	X	135	1	X	X	E	0	X
SICILIA MALVASIA BIANCA	C020	X	129	1	X	X	E	0	X
SICILIA MALVASIA BIANCA FRIZZANTE	C020	X	129	1	X	X	F	0	X
SICILIA MALVASIA BIANCA LIQUOROSO	C020	X	129	1	X	X	G	0	X
SICILIA MALVASIA FRIZZANTE	C020	X	135	1	X	X	F	0	X
SICILIA MALVASIA LIQUOROSO	C020	X	135	1	X	X	G	0	X
SICILIA MALVASIA PASSITO	C020	X	135	1	D	X	E	0	X
SICILIA MANZONI BIANCO (DA INCROCIO MANZONI 6.0.13)	C020	X	299	1	X	X	E	0	X
SICILIA MANZONI BIANCO FRIZZANTE	C020	X	299	1	X	X	F	0	X
SICILIA MANZONI BIANCO LIQUOROSO	C020	X	299	1	X	X	G	0	X
SICILIA MERLOT	C020	X	146	2	X	X	E	0	X
SICILIA MERLOT FRIZZANTE	C020	X	146	2	X	X	F	0	X
SICILIA MERLOT LIQUOROSO	C020	X	146	2	X	X	G	0	X
SICILIA MERLOT NOVELLO	C020	X	146	2	C	X	E	0	X
SICILIA MINELLA BIANCA	C020	X	147	1	X	X	E	0	X
SICILIA MINELLA BIANCA FRIZZANTE	C020	X	147	1	X	X	F	0	X
SICILIA MINELLA BIANCA LIQUOROSO	C020	X	147	1	X	X	G	0	X
SICILIA MONDEUSE	C020	X	389	2	X	X	E	0	X
SICILIA MONDEUSE FRIZZANTE	C020	X	389	2	X	X	F	0	X
SICILIA MONDEUSE LIQUOROSO	C020	X	389	2	X	X	G	0	X
SICILIA MONDEUSE NOVELLO	C020	X	389	2	C	X	E	0	X
SICILIA MONTONICO BIANCO	C020	X	151	1	X	X	E	0	X
SICILIA MONTONICO BIANCO FRIZZANTE	C020	X	151	1	X	X	F	0	X
SICILIA MONTONICO BIANCO LIQUOROSO	C020	X	151	1	X	X	G	0	X
SICILIA MOSCATO BIANCO	C020	X	153	1	X	X	E	0	X
SICILIA MOSCATO BIANCO FRIZZANTE	C020	X	153	1	X	X	F	0	X
SICILIA MOSCATO BIANCO LIQUOROSO	C020	X	153	1	X	X	G	0	X
SICILIA MOSCATO BIANCO PASSITO	C020	X	153	1	D	X	E	0	X
SICILIA MOSCATO GIALLO	C020	X	154	1	X	X	E	0	X

SICILIA MOSCATO GIALLO FRIZZANTE	C020	X	154	1	X	X	F	0	X
SICILIA MOSCATO GIALLO LIQUOROSO	C020	X	154	1	X	X	G	0	X
SICILIA MOSCATO GIALLO PASSITO	C020	X	154	1	D	X	E	0	X
SICILIA MULLER THURGAU	C020	X	158	1	X	X	E	0	X
SICILIA MULLER THURGAU FRIZZANTE	C020	X	158	1	X	X	F	0	X
SICILIA MULLER THURGAU LIQUOROSO	C020	X	158	1	X	X	G	0	X
SICILIA NERELLO	C020	X	NER	2	X	X	E	0	X
SICILIA NERELLO CAPPUCCIO FRIZZANTE	C020	X	164	2	X	X	F	0	X
SICILIA NERELLO CAPPUCCIO LIQUOROSO	C020	X	164	2	X	X	G	0	X
SICILIA NERELLO CAPPUCCIO NOVELLO	C020	X	164	2	C	X	E	0	X
SICILIA NERELLO CAPPUCCIO (SINONIMO NERELLO MANTELLATO)	C020	X	164	2	X	X	E	0	X
SICILIA NERELLO FRIZZANTE	C020	X	NER	2	X	X	F	0	X
SICILIA NERELLO LIQUOROSO	C020	X	NER	2	X	X	G	0	X
SICILIA NERELLO MASCALESE	C020	X	165	2	X	X	E	0	X
SICILIA NERELLO MASCALESE FRIZZANTE	C020	X	165	2	X	X	F	0	X
SICILIA NERELLO MASCALESE LIQUOROSO	C020	X	165	2	X	X	G	0	X
SICILIA NERELLO MASCALESE NOVELLO	C020	X	165	2	C	X	E	0	X
SICILIA NERELLO NOVELLO	C020	X	NER	2	C	X	E	0	X
SICILIA NOCERA	C020	X	172	2	X	X	E	0	X
SICILIA NOCERA FRIZZANTE	C020	X	172	2	X	X	F	0	X
SICILIA NOCERA LIQUOROSO	C020	X	172	2	X	X	G	0	X
SICILIA NOCERA NOVELLO	C020	X	172	2	C	X	E	0	X
SICILIA PASSITO	C020	X	888	1	D	X	E	0	X
SICILIA PASSITO	C020	X	888	1	D	X	E	0	X
SICILIA PERRICONE	C020	X	185	2	X	X	E	0	X
SICILIA PERRICONE FRIZZANTE	C020	X	185	2	X	X	F	0	X
SICILIA PERRICONE LIQUOROSO	C020	X	185	2	X	X	G	0	X
SICILIA PERRICONE NOVELLO	C020	X	185	2	C	X	E	0	X
SICILIA PETIT MANSENG	C020	X	402	1	X	X	E	0	X
SICILIA PETIT MANSENG FRIZZANTE	C020	X	402	1	X	X	F	0	X
SICILIA PETIT MANSENG LIQUOROSO	C020	X	402	1	X	X	G	0	X
SICILIA PETIT VERDOT	C020	X	335	2	X	X	E	0	X
SICILIA PETIT VERDOT FRIZZANTE	C020	X	335	2	X	X	F	0	X
SICILIA PETIT VERDOT LIQUOROSO	C020	X	335	2	X	X	G	0	X
SICILIA PETIT VERDOT NOVELLO	C020	X	335	2	C	X	E	0	X
SICILIA PINOT BIANCO	C020	X	193	1	X	X	E	0	X
SICILIA PINOT BIANCO FRIZZANTE	C020	X	193	1	X	X	F	0	X
SICILIA PINOT BIANCO LIQUOROSO	C020	X	193	1	X	X	G	0	X
SICILIA PINOT GRIGIO	C020	X	194	1	X	X	E	0	X
SICILIA PINOT GRIGIO FRIZZANTE	C020	X	194	1	X	X	F	0	X
SICILIA PINOT GRIGIO LIQUOROSO	C020	X	194	1	X	X	G	0	X
SICILIA PINOT NERO	C020	X	195	2	X	X	E	0	X
SICILIA PINOT NERO FRIZZANTE	C020	X	195	2	X	X	F	0	X
SICILIA PINOT NERO LIQUOROSO	C020	X	195	2	X	X	G	0	X
SICILIA PINOT NERO NOVELLO	C020	X	195	2	C	X	E	0	X
SICILIA SANGIOVESE	C020	X	218	2	X	X	E	0	X
SICILIA SANGIOVESE FRIZZANTE	C020	X	218	2	X	X	F	0	X
SICILIA SANGIOVESE LIQUOROSO	C020	X	218	2	X	X	G	0	X
SICILIA SANGIOVESE NOVELLO	C020	X	218	2	C	X	E	0	X
SICILIA SAUVIGNON	C020	X	221	1	X	X	E	0	X

SICILIA SAUVIGNON FRIZZANTE	C020	X	221	1	X	X	F	0	X
SICILIA SAUVIGNON LIQUOROSO	C020	X	221	1	X	X	G	0	X
SICILIA SEMILLON	C020	X	227	1	X	X	E	0	X
SICILIA SEMILLON FRIZZANTE	C020	X	227	1	X	X	F	0	X
SICILIA SEMILLON LIQUOROSO	C020	X	227	1	X	X	G	0	X
SICILIA SYRAH	C020	X	231	2	X	X	E	0	X
SICILIA SYRAH FRIZZANTE	C020	X	231	2	X	X	F	0	X
SICILIA SYRAH LIQUOROSO	C020	X	231	2	X	X	G	0	X
SICILIA SYRAH NOVELLO	C020	X	231	2	C	X	E	0	X
SICILIA TANNANT	C020	X	344	2	X	X	E	0	X
SICILIA TANNANT FRIZZANTE	C020	X	344	2	X	X	F	0	X
SICILIA TANNANT LIQUOROSO	C020	X	344	2	X	X	G	0	X
SICILIA TANNANT NOVELLO	C020	X	344	2	C	X	E	0	X
SICILIA TEMPRANILLO	C020	X	345	2	X	X	E	0	X
SICILIA TEMPRANILLO FRIZZANTE	C020	X	345	2	X	X	F	0	X
SICILIA TEMPRANILLO LIQUOROSO	C020	X	345	2	X	X	G	0	X
SICILIA TEMPRANILLO NOVELLO	C020	X	345	2	C	X	E	0	X
SICILIA TRAMINER AROMATICO Rs.	C020	X	238	1	X	X	E	0	X
SICILIA TRAMINER AROMATICO Rs. FRIZZANTE	C020	X	238	1	X	X	F	0	X
SICILIA TRAMINER AROMATICO Rs. LIQUOROSO	C020	X	238	1	X	X	G	0	X
SICILIA TRAMINER AROMATICO Rs. PASSITO	C020	X	238	1	D	X	E	0	X
SICILIA TREBBIANO (DA TREBBIANO TOSCANO)	C020	X	244	1	X	X	E	0	X
SICILIA TREBBIANO FRIZZANTE	C020	X	244	1	X	X	F	0	X
SICILIA TREBBIANO LIQUOROSO	C020	X	244	1	X	X	G	0	X
SICILIA VERMENTINO	C020	X	258	1	X	X	E	0	X
SICILIA VERMENTINO FRIZZANTE	C020	X	258	1	X	X	F	0	X
SICILIA VERMENTINO LIQUOROSO	C020	X	258	1	X	X	G	0	X
SICILIA VERNACCIA (DA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO)	C020	X	261	1	X	X	E	0	X
SICILIA VERNACCIA FRIZZANTE	C020	X	261	1	X	X	F	0	X
SICILIA VERNACCIA LIQUOROSO	C020	X	261	1	X	X	G	0	X
SICILIA VIOGNIER	C020	X	346	1	X	X	E	0	X
SICILIA VIOGNIER FRIZZANTE	C020	X	346	1	X	X	F	0	X
SICILIA VIOGNIER LIQUOROSO	C020	X	346	1	X	X	G	0	X
SICILIA ZIBIBBO FRIZZANTE	C020	X	343	1	X	X	F	0	X
SICILIA ZIBIBBO LIQUOROSO	C020	X	343	1	X	X	G	0	X
SICILIA ZIBIBBO PASSITO	C020	X	343	1	D	X	E	0	X
SICILIA ZIBIBBO (SOLO PROVINCIA TP)	C020	X	343	1	X	X	E	0	X