

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“MENFI”**

Approvato con	D.M. 18.08.1995	G.U. 233 – 05.10.1995
Modificato con	D.M. 22.12.1995	G.U. 13 – 17.01.1996
Modificato con	D.M. 12.02.1996	G.U. 43 – 21.02.1996
Modificato con	D.M. 01.09.1997	G.U. 213 – 12.09.1997
Modificato con	D.M. 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata <<Menfi>>, con le eventuali menzioni della sottozona <<Feudo dei Fiori>> per i vini bianchi e della sottozona <<Bonera>> per i vini rossi, è riservata ai vini bianchi e rossi che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:

<<Menfi>> bianco;
<<Menfi>> Chardonnay;
<<Menfi>> Grecanico;
<<Menfi>> Inzolia o Ansonica;
<<Menfi>> vendemmia tardiva;
<<Menfi>> Feudo dei fiori;
<<Menfi>> rosso (anche nella tipologia riserva);
<<Menfi>> Nero d'Avola;
<<Menfi>> Sangiovese;
<<Menfi>> Cabernet Sauvignon;
<<Menfi>> Syrah;
<<Menfi>> Merlot;
<<Menfi>> Bonera (anche nella tipologia riserva).

**Articolo 2
Base ampelografica**

La denominazione di origine controllata <<Menfi>> è riservata ai vini bianchi e rossi ottenuti dalle uve di vitigni provenienti da vigneti, aventi nell' ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

<<Menfi>> bianco;

Inzolia, Chardonnay, Catarratto bianco lucido, Grecanico (da soli o congiuntamente): minimo 75%, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, 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, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare, fino ad un massimo del 25%.

La denominazione di origine controllata <<Menfi>> con la menzione di uno dei seguenti vitigni <<Chardonnay>>, <<Grecanico>>, <<Inzolia>> o <<Ansonica>> è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno 85% dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sicilia come sopra specificato, presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15%;

<<Menfi>> vendemmia tardiva:

Chardonnay, Catarratto bianco lucido, Insolia o Anzonica, Sauvignon b. da soli o congiuntamente per il 100%;

<<Menfi>> Feudo dei Fiori:

Chardonnay, Insolia o Anzonica da soli o congiuntamente: minimo 80%;

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia come sopra specificato, presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 20%;

<<Menfi>> rosso:

Nero d'Avola, Sangiovese, Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah (da soli o congiuntamente) minimo 70%;

possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella regione Sicilia come sopra specificato, presenti in ambito aziendale, fino a un massimo del 30%.

La denominazione di origine controllata <<Menfi>> rosso con la menzione di uno dei seguenti vitigni <<Nero d'Avola>>, <<Sangiovese>>, <<Cabernet sauvignon>>, <<Syrah>>, <<Merlot>> è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sicilia come sopra specificato, presenti in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15%;

<<Menfi>> Bonera;

Cabernet sauvignon, Nero d'Avola, Merlot, Sangiovese, Syrah, da soli o congiuntamente: minimo 85%.

Articolo 3 Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata <<Menfi>> devono provenire dalla zona di produzione appresso indicata che comprende parte dei comuni di Menfi, Sciacca e Sambuca di Sicilia in provincia di Agrigento e Castelvetro in provincia di Trapani.

Per il comune di Menfi l'esclusione è per il territorio posto a sud della seguente delimitazione: dal confine comunale di Castevetro, all'altezza del casello ferroviario n. 12, si prosegue verso est per la strada vicinale per Porto Palo, per congiungersi con la strada comunale Menfi – Porto Palo, risalendola fino all'incrocio con la ex s.s. 115, da quel punto si segue verso est la strada consortile fino a giungere al Fiume Carboj.

Per il comune di Sciacca il territorio ricadente nella denominazione di origine controllata "Menfi" è delimitato a nord e a nord – ovest dal confine comunale di Menfi e Sambuca di Sicilia, a est in parte dal confine comunale di Sambuca di Sicilia per seguire poi la strada vicinale della Tardara, a sud prosegue con il torrente fino al confine comunale di Menfi sul ponte della s.s. 188.

Per il comune di Castelvetro i territori ricadenti all'interno della seguente delimitazione: a nord dal punto di confluenza dei confini comunali di Menfi, Montevago e Castelvetro, si discende lungo il Fiume Belice fino a sotto il ponte dello scorrimento veloce Sciacca – Castelvetro, da lì segue la strada consortile verso sud fino alle case del Vecchio Mulino, si prosegue verso est la

strada consortile dell'abbeveratoio Bagarella fino alla ex s.s. 115, si scende verso sud e si segue la strada consortile Belice Mare fino a congiungersi con la linea ferrata in prossimità del casello ferroviario n. 11, proseguendo la stessa sino al casello ferroviario n. 12 per congiungersi con la strada vicinale per Porto Palo fino al confine comunale.

Sono inclusi, inoltre, i territori della contrada Furonello per intero e parte della contrada Furore, così delimitati: ad est della strada provinciale Castelvetro – Paceco dalle case Giammariazzo fino alla fontana Pagano, a nord – est con il Vallone Furanello fino a giungere ai limiti della diga Trinità, a ovest con la contrada Mandranova.

Per il comune di Sambuca di Sicilia ricadono nella denominazione di origine controllata <<Menfi>> i vigneti compresi nelle seguenti delimitazioni:

- 1) i vigneti delimitati a nord dalla s.s.188 fino a giungere all'incrocio con la strada vicinale che conduce alla diga Carboj, per poi seguire la medesima fino alla diga Carboj e segue i confini territoriali a est, a sud e a ovest;
- 2) i vigneti delimitati a nord dal Lago Arancio e dal Torrente Carbo, dal punto di affluenza nel Lago Arancio risalendo fino alla Regia Trazzera Portella di Gioia, per poi seguire la stessa in direzione sud, fino ad incrociare il confine territoriale comunale, seguendo tutto il confine verso sud – ovest sino a ricongiungersi con il Lago Arancio;
- 3) i vigneti delimitati a sud dalla s.s. 188, dal punto di congiunzione con il Vallone San Giacomo fino al confine territoriale con Giuliana, seguendo il confine a nord – est sino a incontrare il primo incavo tra la Contrada Fiuminello e Monte Genuardo, il quale scende verso sud seguendo i confini del bosco e, congiungendosi con la Regia Trazzera di Bisacquino, seguendo la stessa in direzione sud – ovest sino ad incrociare la Regia Trazzera Giuliana.

Da tale punto di incrocio segue in direzione est sino ad incontrare il Vallone San Giacomo che delimita la zona ad ovest ed arriva alla s.s. 188 progressiva chilometrica 101.

La denominazione di origine controllata <<Menfi>> seguita dalla menzione della sottozona <<Feudo dei Fiori>> è riservata ai vini ottenuti dai vitigni di cui all'art. 2 provenienti dai terreni facenti parte dell'ex Feudo dei Fiori ed in particolare dai vigneti ricadenti nei fogli di mappa: 9p, 20, 21, 22, 23p, 24, 25p, 36, 37p, 38, 39p, 53p, 66p, 67, 68p, 79, 81p, 82p, del comune di Menfi, delimitati ad est dal Torrente Cavarretto, fino all'acquedotto del Puma, seguendo lo stesso fino al confine territoriale e risalendo verso nord – ovest fino al bosco del Magaggiaro; ad ovest dal Torrente Cava del Serpente, fino alla confluenza con il Torrente Mandrarossa, seguendo quest'ultimo fino all'incrocio con la ex consortile (bivio Porto Palo – Ponte Carboj), per seguire a sud la stessa fino all'incrocio con il Torrente Cavarretto.

Per la tipologia dei vini rossi la denominazione di origine controllata <<Menfi>> Bonera è riservata ai vini rossi provenienti dai vitigni di cui all'articolo 2 coltivati in vigneti ricadenti nei fogli di mappa: 6p, 10p, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 26p, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 33, 34, 35, 36p, 37p, 58, 59p, 60, 61, 62, 63, 64, 65 del comune di Menfi delimitati ad est dal Torrente Cava del serpente, fino alla confluenza con il Torrente Mandrarossa, per seguire lo stesso fino a incrociare la ex s.s. 115 per seguirla verso ovest fino all'incrocio con la strada delle vacche (confine territoriale). A ovest si sale la stessa fino al confine territoriale tra Menfi e Montevago. A nord è delimitata dal bosco del Magaggiaro.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata <<Menfi>> devono essere quelle tradizionali della zona e/o comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I sestri di impianto, le forme di allevamento - alberello e controspalliera - ed i sistemi di potatura a forma corta, media o lunga devono essere quelli generalmente usati e comunque devono essere atti

a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini derivati. Sono escluse le forme di allevamento a tendone. La densità minima per i vigneti esistenti non deve essere inferiore a 2.500 viti per ettaro.

I nuovi impianti ed i reimpianti dovranno avere una densità minima non inferiore a 3.000 viti per ettaro.

Per la menzione delle sottozone previste per la denominazione di origine controllata <<Menfi>> le densità di cui sopra sono elevate rispettivamente a 2.800 e 3.300 viti per ettaro.

E' vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso effettuata non oltre il periodo dell'invasatura per un massimo di due interventi all'anno.

La resa massima di uve ammesse per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata <<Menfi>> non deve essere superiore a t 12 per ettaro in coltura specializzata. Per i vini <<Menfi>> Chardonnay e <<Menfi>> Cabernet sauvignon la resa massima è fissata a t 10.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata <<Menfi>> 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.

Le uve destinate alla vinificazione dei vini <<Menfi>> devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 10,50% vol per i vini bianchi e i vini rossi. Le uve destinate alla vinificazione dei vini <<Menfi>> con la menzione delle sottozone e delle tipologie <<riserva>> previste nel presente disciplinare, con o senza indicazione del vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50% vol per i vini bianchi e 12,00% vol per i vini rossi e riserva.

Il vino <<Menfi>> può essere qualificato con la menzione <<vendemmia tardiva>>, quando le uve, appassite su pianta, sono state vendemmiate non prima del 10 settembre di ogni anno per lo Chardonnay e il Sauvignon blanc, e dal 25 settembre per l'Inzolia o Ansonica e il Catarratto bianco lucido.

Il vino a denominazione di origine controllata <<Menfi>> vendemmia tardiva:

deve essere ottenuto da uve parzialmente appassite solo sulla pianta;

la resa di uve per ettaro all'atto della vendemmia non deve superare le 5 t per ettaro;

il titolo alcolometrico volumico naturale minimo deve essere di 13,00% vol;

la resa dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 45,0%.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento e l'affinamento, debbono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi anche in parte nella zona di produzione delle uve di cui all'articolo 3.

Il vino a DOC <<Menfi>> Bonera, prima dell'immissione al consumo, deve essere sottoposto ad un periodo minimo di affinamento di anni uno, a partire dal 1° novembre seguente la vendemmia di produzione.

Per i vini <<Menfi>> rosso" e <<Menfi>> Bonera, la menzione <<riserva>> è ammessa per quei vini che, prima dell'immissione al consumo, sono stati sottoposti ad un periodo minimo di affinamento di anni due, a decorrere dal 1° novembre seguente l'anno di produzione delle uve.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali e comunque atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche, ivi compresa la facoltà di affinamento in recipienti di legno. In particolare è ammessa la vinificazione congiunta o disgiunta delle uve che concorrono alla produzione delle tipologie elencate all'articolo 2 con esclusione delle tipologie monovitigno.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 65% per i vini bianchi e al 70% per i vini rossi. Qualora le rese superino detti limiti, ma non il 70% e il 75% rispettivamente per i

vini bianchi e vini rossi, l'eccedenza del 5% non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detti limiti, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

L'eventuale arricchimento può essere effettuato solo con mosto concentrato proveniente da vigneti iscritti all'Albo di produzione dei vini a DOC <<Menfi>> o con mosto concentrato rettificato.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

I vini a denominazione di origine controllata <<Menfi>> all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

<<Menfi>> vendemmia tardiva

-colore: da paglierino a dorato;

-odore: caratteristico, persistente;

-sapore: piacevolmente dolce, armonico;

-titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 12,50% vol svolto e un minimo di 2,50% vol da svolgere;

-acidità totale minima: 4,0 g/l;

-estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

<<Menfi>> bianco:

- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;

- odore: delicato, fragrante;

- sapore: secco, armonico, vivace;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

<<Menfi>> Chardonnay:

- colore: giallo paglierino con riflessi dorati;

- odore: caratteristico varietale;

- sapore: fruttato, armonico, morbido;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

<<Menfi>> Grecanico:

- colore: giallo pallido sfumato di verdognolo;

- odore: delicato, gradevole con odore di frutta;

- sapore: secco, pieno, tipico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

<<Menfi>> Inzolia o Ansonica:

- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;

- odore: delicato;

- sapore: secco, armonico, con buona persistenza;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

<<Menfi>> Feudo dei Fiori:

- colore: giallo paglierino con sfumature verdi;
- odore: fresco, delicatamente vinoso;
- sapore: morbido, vivace e armonico con buona persistenza;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

<<Menfi>> rosso:

colore: rubino intenso;

- odore: speziato, caratteristico;
- sapore: asciutto, moderatamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

<<Menfi>> Nero d'Avola:

- colore: rubino intenso;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: pieno, moderatamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

<<Menfi>> Sangiovese:

- colore: rubino, con sfumature violacee;
- odore: vinoso, con sentore di frutti di bosco;
- sapore: secco, armonico, leggermente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

<<Menfi>> Cabernet sauvignon:

- colore : rubino intenso;
- odore: etereo, gradevole, leggermente erbaceo;
- sapore: secco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

<<Menfi>> Merlot:

- colore: rubino intenso;
- odore: caratteristico, accentuato;
- sapore: pieno, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

<<Menfi>> Syrah:

- colore: rubino sfumato;
- odore: delicato, caratteristico, gradevole;
- sapore: secco, piacevolmente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

<<Menfi>> Bonera:

- colore: rosso rubino, con eventuali sfumature granato;
- odore: speziato, finemente vinoso;
- sapore: asciutto, leggermente tannico, piacevolmente fruttato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

<<Menfi>> Bonera riserva:

- colore: rubino con riflessi granati;
- odore: ben pronunciato, etereo di particolare finezza;- sapore: asciutto, schietto e sapido con buona struttura;
- sapore: asciutto, schietto e sapido con buona struttura;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

<<Menfi>> rosso riserva:

- colore: rubino intenso;
- odore: etereo di particolare finezza;
 - sapore: asciutto, sapido di buona struttura;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
 - acidità totale minima: 5,0 g/l;
 - estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Articolo 7 Presentazione e designazione

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata <<Menfi>> con o senza la menzione del vitigno è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi <<extra>>, <<fine>>, <<scelto>>, <<superiore>> e simili.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e che non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Articolo 8 Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata <<Menfi>>, con o senza menzione di vitigno, qualora confezionati, devono essere immessi al consumo in recipienti di vetro di capacità 0,187 litri, 0,350 litri, 0,500 litri, 0,750 litri, 1,500 litri, 3,000 litri.

La tappatura di tali recipienti deve essere effettuata con tappi di sughero.

Per le confezioni da 3,000 litri ai 3,500 litri è anche ammesso il tappo a vite.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende parte dei comuni di Menfi, Sciacca e Sambuca di Sicilia in provincia di Agrigento e Castelvetro in provincia di Trapani.

I suoli della zona di produzione sono principalmente Regosuoli, costituiti da rocce argillose a reazione da neutra ad alcalina; Suoli bruni con fino al 35% di argilla, a reazione sub alcalina; Litosuoli su tufo calcareo di buona fertilità, talvolta con basso tenore fosforico, elettivi per la vite; Vertisuoli, terreni argillosi, poveri di sostanza organica, areazione sub-alcalina; Suoli rossi mediterranei, argilloso – sabbiosi a reazione sub alcalina; Suoli alluvionali freschi, profondi, poco alcalini; Suoli bruni, terreni poco argillosi, ricchi di potassio e poveri di altri elementi nutritivi.

Il clima del comprensorio risulta tipicamente mediterraneo con precipitazioni concentrate nel periodo autunno – vernino.

La giacitura è prevalentemente pianeggiante, mentre la collina rappresenta il 30% circa del territorio della D.O.C.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Il vino “Menfi bianco” è prodotto da gran tempo nei comuni di Menfi, Santa Margherita Belice, Montevago, Sambuca di Sicilia e Sciacca, di antica civiltà vinicola.

Menfi è bagnata dal fiume Hipsas, oggi Belice, presso cui sorgeva l'antica Inycom nota produttrice di vini, la cui “eccellenza” è attestata da Stefano Bisantino che rimarca l'importanza vitivinicola della zona.

La vocazione colturale della vite, unitamente a quella dell'ulivo, impiantatasi nel territorio in questione, era già ben sviluppata al momento della colonizzazione grecomegarese di Selinunte. Le contrade Belice, Casuzze-Case Nuove, Torrenova, Bonera, Cavarretto, Fiori e Carbo testimoniano l'esistenza di numerosissime realtà agricole del periodo greco-selinuntino (VI sec. A.C.), in seguito al ritrovamento di notevoli quantità di frammenti di tegole di copertura abitativa, di urne cinerarie e di anfore vinarie.

Anche dai fondali dell'antistante mare di Capparrina sono emersi reperti di terracotta, quali anfore vinarie, a comprova dell'esistenza di vie d'esportazione dei prodotti della terra di Menfi. Si deduce il persistere di un'intensa attività agricola a vocazione vitivinicola durante il periodo di Roma imperiale, persistenza documentata sul territorio anche dopo lo sfaldamento dell'Impero Romano e durante gran parte del periodo Bizantino.

Il Medio Evo non ha lasciato alcun elemento di memoria storicamente rilevante, tuttavia si ritiene che le attività agricole legate al settore vitivinicolo, olivicolo e cerealicolo siano perdurate nel tempo, quando l'economia agricola esordisce verso indirizzi più moderni.

Intorno ai primi del 900, successivamente alla crisi della viticoltura siciliana causata dalla fillossera, Menfi ha attirato l'interesse dei viticoltori grazie alla sua disposizione lungo le coste mediterranee, ricche di dune sabbiose, dove la capacità di resistenza alla fillossera è maggiore.

Di tale interesse ne hanno anche giovato i comuni limitrofi: Montevago, Santa Margherita Belice, Sambuca di Sicilia e Sciacca, dove la viticoltura si è ulteriormente consolidata.

Dopo il 2° conflitto mondiale gli studiosi del vino dedicano maggiore attenzione ai prodotti vinicoli della zona in argomento. Garoglio, nel suo “Trattato di Enologia” (1953) riporta: “Vini della zona marittima tipo Menfi” e precisa: “si produce nella zona di pianura e collinare del territorio di Sciacca, Santa Margherita Belice, Montevago e Menfi nella quale prevalgono i terreni silicei, siliceo – calcarei, siliceo – argillosi”. E, più avanti, parla del Bianco di Menfi come “Vino ricco di corpo, sapido, armonioso, con spiccate rotondità di gusto, asciutto, che a maturazione inoltrata ha carattere di vino da dolce”.

Oggi le produzioni risultano di particolare pregio, vista l'innovazione della compagine varietale, l'introduzione di altre tipologie di vino e data la natura dei suoli, come sopra descritta.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata;
- *le forme di allevamento, i sestì d'impianto e i sistemi di potatura* che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare;
- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini*, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in bianco ed in rosso dei vini tranquilli, quest'ultima adeguatamente differenziate per la tipologia di base e la tipologia riserva, riferita quest'ultima a vini rossi maggiormente strutturati, la cui uva di partenza presenta un titolo alcolometrico minimo naturale maggiore e la cui elaborazione comporta un periodo di invecchiamento non inferiore ai due anni. Così come tradizionali sono le pratiche relative alla vinificazione ed affinamento della tipologia vendemmia tardiva.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

I vini di cui al presente disciplinare presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte agli articoli 5 e 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate che contribuiscono al loro equilibrio gustativo; in tutte le tipologie si riscontrano aromi gradevoli, armonici, caratteristici ed eleganti, con eventuali note fruttate, floreali e vegetali tipici dei vitigni di partenza.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Il territorio delimitato della DOC in questione presenta una giacitura più o meno pianeggiante, che, insieme all'esposizione favorevole dei vigneti, concorre a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato alla coltivazione della vite.

La tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei vini della DOC "Menfi".

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato dalla temperatura costantemente al di sopra dello zero termico anche nel periodo invernale; periodi caldo-asciutti per almeno 5 mesi all'anno (maggio-settembre) con concentrazione delle piogge nei mesi autunnali ed invernali sono tutte caratteristiche che si confanno ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola di questo territorio, dall'epoca ellenistica e romana fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini della DOC "Menfi". Le varietà presenti sono prevalentemente quelle autoctone e, di recente si è avuto il rinnovamento della compagine varietale anche con l'introduzione di varietà alloctone, che, nelle condizioni pedo-climatiche della zona in esame, grazie alla capacità tecnica degli imprenditori agricoli del territorio, esplicano al meglio le loro caratteristiche, valorizzate dalle cantine del territorio, facendo ottenere i vini della DOC in argomento, che sono riusciti ad avere una rinomanza e reputazione a livello internazionale.

Tutte queste pratiche e tecniche tradizionali sono state nell'epoca moderna e contemporanea migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini "Menfi", le cui peculiari caratteristiche sono descritte agli articoli 5 e 6 del disciplinare.

Articolo 10 **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e indirizzo della struttura di controllo: Istituto Regionale della Vite e del Vino – Via Libertà n. 66 – 90143 Palermo.

Telefono 091 6278111 – Fax 091 347870; e-mail irvv@vitevino.it

L'Istituto Regionale della Vite e del Vino è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'art.13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 25, par. 1 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'art. 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOC, mediante una metodologia dei controlli sistematica, nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato art. 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con Dm 2 novembre 2010, pubblicato in G.U. n. 271 del 19/11/2010 (Allegato 3).