

Progetto di zonazione viticola D.O.C. ERICE

<i>Unità di paesaggio</i>	<i>Ubicazione</i>	<i>Altimetria</i>	<i>Clima</i>	<i>Suoli</i>	<i>Uso dei suoli</i>	<i>Descrizione unità di paesaggio</i>	<i>Vitigni e tipologie consigliati</i>
1 MONTE ERICE	Montagna di Erice	<p>Da 300 a 753 m. Alcune piccole aree limitrofe all'abitato della valle ericina facente parte di questa unità sono a quota inferiore ai trecento metri e vi sono pochissime superfici interessate anche potenzialmente alla coltivazione del vigneto</p>	<p>Escursione Termica Da 15 – 16 °C A 16 – 17 °C Indice di aridità Da Temperato caldo a Temperato Umido Evaporazione Da 140 – 150 mm a 130 - 140 mm Evapotraspirazione Da 800 – 900 mm a 700 – 800 mm Precipitazione Da 600 – 700 mm a 700 – 800 mm a 800 -1000 mm Precipitazioni medie annue Da 15 – 20 mm a 20 – 30 mm Somma dei Gradi Giorno Da 1400 – 1600 a 1200 - 1400 a 1000 - 1200 Temperature Massime 28 – 30 °C Indice di Umidità di Thorntwaite Da Asciutto Sub – Umido a Sub Umido – Umido a Umido</p>	Roccia affiorante, terra rossa, suoli bruni o calcarei	Zona Urbanizzata di Milo, Casa Santa ed Erice Vetta; Bosco Misto; Seminativo Semplice , Arborato, Foraggiere, Colture Ortive con la presenza di qualche impianto di vigneto	L'Unità di paesaggio Monte Erice comprende l'intera montagna. Nella zona nord – ovest si affaccia sul mare di Pizzolungo e sono interessati i fondi agricoli di Martogna, a sud della montagna abbiamo degli ottimi vigneti a quota maggiore dei 500 m s.l.m. che si saldano con il Borgo Mediovale come si evince anche nelle foto.	Catarratto, Grillo, Muller Thurgau, Sauvignon, Zibibbo, Nero D'Avola. Nelle pendici si può prendere in considerazione l' Ansonica o l'Insolia, Grecanico, Perricone . Inoltre si consigliano le Tipologie "Erice" Rosso, "Erice" Spumante Brut e Dolce, "Erice" Sauvignon V. Tardiva ed "Erice" Passito