

**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>
<b>18 DIGA RUBINO</b>	Comprende l'area della diga Rubino ed i terreni posti a nord e a sud – ovest della stessa. Contrade <b>Cassatella e Cancelliere</b>	La zona altimetrica è quella che va dai <b>100 ai 200 metri s.l.m.</b>	<b>Escursione Termica</b> 14 – 15 °C <b>Indice di aridità</b> Temperato Caldo <b>Evaporazione</b> 140 -150 mm <b>Evapotraspirazione</b> 800 -900 mm <b>Precipitazione</b> 500 – 600 mm <b>Precipitazioni medie annue</b> 20 – 30 mm <b>Somma dei Gradi Giorno</b> 1400 1600 <b>Temperature Massime</b> 30 – 32 °C <b>Indice di Umidità di Thorntwaite</b> Semiarido	<b>Vertisuoli, Regosuoli, Suoli Alluvionali</b>	L'Unità di paesaggio Diga Rubino è interessata ad <b>ampie superfici vitate</b> che interessano la zona attorno la stessa Diga. La rimanente superficie è caratterizzata dalla coltivazione del <b>seminativo associato a vigneto</b>	L'area attorno la Diga Domenico Rubino è composta da terreni alluvionali molto produttivi e da Regosuoli poste tra la diga e Montagna Grande molto freschi e produttivi anche a causa del clima che si manifesta.	<b>Catarratto, Grillo, Chardonnay per la produzione della tipologia "Erice" Spumante tipologia Brut. Nero D'Avola, Cabernet Sauvignon, Syrah, Frappato, "Erice" Rosso</b>