

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>
9 PIANO NEVE MURFI	Comprende le località Luziano, Bombolone, Murfi, parte di Tangi, Murfi, parti alte di Raguleo e Gambino, Portelle	La zona a livello altimetrico è interessata da una ampia fascia che comprende i 300 – 400 metri ed il timpone di Murfi che si trova nella fascia 400 – 500 metri sul livello del mare.	<p>Escursione Termica Da 14 – 15 ° C a 15 -16 ° C (zona più alta – Murfi)</p> <p>Indice di aridità Da temperato caldo a Semiarido nella zona ad Est</p> <p>Evaporazione 140 – 150 mm</p> <p>Evapotraspirazione 800 – 900 mm</p> <p>Precipitazione 500 -600 mm</p> <p>Precipitazioni medie annue Da 20 – 30 mm a 15 – 20 mm</p> <p>Somma dei Gradi Giorno Da 1200 – 1400 la zona più alta a 1400 -1600 mm</p> <p>Temperature Massime Da 30 -32 °C a 28 – 30 °C</p> <p>Indice di Umidità di Thorntwaite Da asciutto – sub umido a Semiarido</p>	Suoli Bruni, Suoli Bruni Vertici, Vertisuoli	Ampie superfici vitate ricadono nelle località di Gambino, Portelli, Buseto Soprano, Nella parte alta di Murfi – Piano Neve vi sono Uliveti segue tutta l’area interessata a seminativo associato a coltivazione di vigneto	Questa unità di paesaggio è posta al centro della zona di produzione della DOC Erice, abbastanza estesa e con la zona di Timpone Murfi posta ad oltre 400 m s.l.m. e dal punto di vista paesaggistico si tratta di colline gradevoli dove gli ottimi vigneti presenti sono intercalati da un pò di superfici coltivati ad oliveto.	Grillo, Catarratto, Muller Thurgau, Sauvignon per la produzione soprattutto della tipologia “Erice” Sauvignon, Zibibbo per la produzione soprattutto della tipologia “Erice” Nero D’Avola per la produzione soprattutto della tipologia “Erice” Rosso. Merlot, “Erice” Spumante Brut e Dolce (Chardonnay e Zibibbo)