



**Camera di Commercio
Sassari**

**VIGNETI E VINI DOC E DOCG
DEL NORD SARDEGNA
ANNO 2006**

La presente pubblicazione, giunta alla sua settima edizione, raccoglie e analizza i dati della situazione vitivinicola dei vini a denominazione di origine, prodotti nel Nord Sardegna, aggiornati alla campagna vendemmiale 2005 - 2006.

Le informazioni fornite derivano da elaborazioni realizzate dal Servizio Attività Promozionali sulla base dei dati di gestione contenuti negli Albi dei Vini DOC e DOCG tenuti dalla Camera di Commercio di Sassari.

Anche quest'anno, per ciascun vino a denominazione di origine prodotto nel Nord Sardegna è stata realizzata una scheda tecnica contenente per ciascun vitigno: le caratteristiche principali individuate dal corrispondente disciplinare di produzione, le indicazioni relative alla dinamica delle iscrizioni Primarie e Secondarie, i dati contenuti nell'Albo dei Vigneti tenuto dalla Camera di Commercio di Sassari.

Rispetto alle precedenti edizioni, viene analizzata la situazione vitivinicola degli ultimi cinque anni (2001- 2005), sia per quanto riguarda i dati relativi a iscrizioni, superfici, denunce di produzione e quantità prodotte dei vini a denominazione di origine del Nord Sardegna e sia relativamente alle informazioni riguardanti le quantità di vini doc e docg prodotti in ambito regionale.

I dati dell'ultimo quinquennio vengono proposti anche relativamente all'attività della Commissione di Degustazione che svolge un'importante funzione di controllo e di conformità dei vini ai disciplinari di produzione esistenti per le DOC e le DOCG e costituisce, quindi, un rilevante fattore di sostegno per la crescita dello standard qualitativo dei vini di qualità oltre che un valido punto di riferimento e supporto per le aziende produttrici.

Sassari, ottobre 2006.

Il Segretario Generale
Dott. Giuliano Mannu

Il Presidente
Dott. Gavino Sini



**Camera di Commercio
Sassari**

**VIGNETI E VINI DOC E DOCG
DEL NORD SARDEGNA
ANNO 2006**

Vitigni secolari e autoctoni della Sardegna

Il termine autoctono riservato ad un'uva significa che quel vitigno è nato e si è sviluppato in un preciso luogo geografico adattandosi al territorio che l'ha ospitato fin quasi a diffondersi con esso. L'uva autoctona per essere tale deve risiedere nel luogo di origine da parecchi anni. In Italia possiamo vantare un patrimonio costituito da oltre un centinaio di uve autoctone di consolidata tradizione, alcune molto conosciute, altre in via di estinzione.

BOVALE O MURISTELLA

Il vitigno rosso Bovale, giunto in Sardegna dalla Penisola Iberica durante la dominazione aragonese, comprende due varietà: il Bovale Sardo o Bovaleddu e il Bovale di Spagna o Bovale Mannu, forse due cloni differenziatisi dallo stesso vitigno.

È una varietà molto diffusa in tutta l'isola, anche se in misura poco intensa nonostante la qualità del vino che se ne ricava sia ottima e la produzione abbondante e abbastanza costante. In provincia di Sassari sono l'Anglona ed il Logudoro le zone interessate alla coltivazione del Bovale. Resiste mediamente alle crittogame e non ha particolari esigenze pedoclimatiche. Matura nella prima decade di ottobre.

Il grappolo è di media grossezza, più piccolo del Bovale Grande, cilindrico, mediamente serrato; l'acino è medio, con buccia spessa e di colore nero, molto pruinosa, la polpa è di sapore semplice.

L'uva, vinificata in uvaggio con altre qualità, produce un vino ricco di colore.

CANNONAU o ALICANTE DI SPAGNA

Il vitigno rosso Cannonau fu probabilmente portato in Sardegna dagli Spagnoli (presumibilmente tale varietà era il Canonazo di Siviglia e il Granaxa di Aragona) e ha trovato qui, al centro del Mediterraneo, le condizioni ideali, dal punto vista pedoclimatico, per il suo insediamento.

Nel sud della Francia, in Valle d'Aosta, in Algeria e Tunisia il vitigno è il Grenache.

Oggi il Cannonau è il vitigno più diffuso in Sardegna: la sua coltivazione interessa tutta l'isola dall'estremo nord (la Romangia) all'estremo sud (Capoferrato).

L'uva Cannonau ha una maturazione piuttosto tardiva che va dalla fine di settembre alla prima metà di ottobre. Talvolta il grappolo reciso viene lasciato ai piedi del ceppo per qualche giorno al fine di aumentarne il grado zuccherino.

L'uva Cannonau non contiene una elevata quantità di sostanze coloranti, ma al contrario è ricca di quelle odorose per cui il vino che se ne ricava ha un gusto particolare, inconfondibile, estremamente gradevole quanto tenue e delicato.

Il grappolo è medio, corto e serrato; gli acini medi, rotondi, con buccia pruinosa sottile ma consistente, di colore nero violaceo; la polpa è molle a sapore neutro, succo lievemente rosato.



CAGNULARI

Il vitigno rosso Cagnulari fu introdotto in Sardegna probabilmente durante la dominazione Spagnola. Si coltiva, nella provincia di Sassari, prevalentemente nella Nurra, nell'Anglona e, in minor quantità, nella Gallura. È un vitigno che non ha particolari esigenze nei confronti del clima, anche perché germoglia tardivamente, né della composizione del terreno.

Viene allevato generalmente ad alberello. La produzione è abbondante e abbastanza costante.

L'uva è generalmente vinificata insieme a quella di altre varietà, in particolare con quella del Cannonau al fine di mitigare le caratteristiche a volte troppo marcate di quest'ultima. La maturazione è tardiva e cade verso la fine del periodo di raccolta delle uve. Il grappolo è piramidale, composto, molto serrato; acini medio rotondi, buccia pruinosa, molto sottile, di colore nero; polpa molle di sapore semplice, dolce.

CARICAGIOLA

Il vitigno rosso Caricagiola, secondo alcuni autori, è stato introdotto in Sardegna dalla Corsica, secondo altri è di origine autoctona gallurese e successivamente arrivato in Corsica. Questo vitigno viene coltivato quasi esclusivamente in Gallura e, in presenza di clima mite, garantisce una produzione costante ed abbondante.

Pur prediligendo climi caldi e terreni siliceo-argillosi riguardo al terreno, non ha particolari esigenze, né è eccessivamente sensibile alle crittogame; i germogli appaiono nell'epoca ordinaria e l'uva matura verso la seconda metà di settembre. Il grappolo è medio, semiserrato; l'acino di media grandezza, con buccia consistente, nero-violacea; la polpa è a sapore semplice. Così come l'uva Pascale, anche l'uva Caricagiola ha necessità di essere unita ad altre varietà per garantire un vino completo.

CARIGNANO

Il Carignano è un vitigno rosso presente in tutte le zone viticole del mediterraneo occidentale. Potrebbe essere stato introdotto dai Fenici, ma potrebbe anche essere giunto in periodo aragonese, in quanto la voce dialettale corrispondente è quella di Axina de Spagna. Questo vitigno è di spiccata produttività e non ha particolari esigenze pedoclimatiche.



Il vitigno Carignano viene utilizzato per ottenere un vino rosso, molto alcolico e carico di colore che viene ricercato, in particolare dal mercato francese, come ottimo vino da taglio. Il grappolo del Carignano è di media grandezza, compatto, piramidale alato, con una o due ali, peduncolo visibile; acino medio, ovoide, con buccia molto pruinosa, di colore bleu, di spessore medio, a polpa carnosa con succo incolore o leggermente rosa.

GIRÒ

Il vitigno rosso Girò importato probabilmente dalla Spagna all'epoca della denominazione catalana è un vitigno rinomato, in grado di fornire un tipo di vino liquoroso con notevoli caratteristiche di pregio; è purtroppo una varietà in via di estinzione allevato solo in una ristretta area del Campidano di Cagliari; infatti trattasi di un vitigno molto sensibile alle avversità meteorologiche ed agli attacchi crittogamici, nonostante possa, in condizioni normali, garantire una produzione abbondante.

La vite del Girò viene di norma allevata ad alberello, con potatura corta o media; ha una scarsa resistenza alle crittogame e una produzione media a volte abbondante, ma incostante. Predilige terreni profondi e freschi ma soleggiati e germoglia a metà dell'epoca ordinaria: la maturazione delle uve avviene in terza epoca. Il grappolo è di media grossezza, semi spargolo, cilindro conico con peduncolo grosso, corto; acino di media grandezza, rotondo, buccia di colore nero – violaceo più o meno carico, consistente, polpa sciolta a sapore semplice.

MALVASIA

Il Malvasia è uno dei vitigni bianchi maggiormente diffusi in tutte le zone del Mediterraneo e la cui origine si perde nei secoli, anche se il suo nome viene fatto risalire al porto greco di Monemvasia, nel Peloponneso. L'origine del vitigno Malvasia Sarda si fa risalire all'epoca bizantina e certamente arrivò in Sardegna tramite gli approdi di Kalaris e di Bosa: infatti è diffuso



soprattutto nel Campidano di Cagliari e nelle colline della Planargia. L'origine greca del vitigno Malvasia viene confermata dalla voce dialettale con cui esso viene indicato nel nuorese: Alvarega, cioè Bianca Greca.

Il grappolo è di media grandezza, semi spargolo per leggera colatura, cilindro-conico, spesso alato, con peduncolo quasi lungo; acino di media grandezza, sub – ovale, con buccia di colore giallo dorato, mediamente pruinosa, sottile e consistente, polpa sciolta a sapore semplice o leggermente aromatica a maturazione.

Il vitigno malvasia matura in III^a epoca, è abbastanza sensibile alle crittogame ed ha una produzione costante e abbondante. Non ha particolari esigenze pedoclimatiche, anche se predilige i terreni a substrato calcareo.

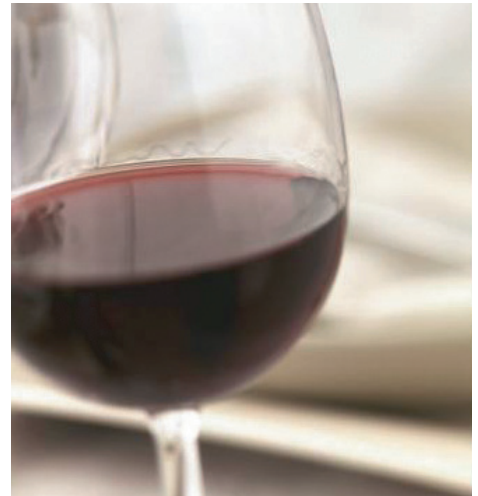
MONICA

Il vitigno rosso Monica è uno dei vitigni sardi più antichi ed è diffuso, anche se con percentuali diverse in tutte le province sarde. La sua origine è controversa: una delle tesi più probanti è che sia giunto in Sardegna intorno all'XI secolo, quando i monaci camaldolesi iniziarono a coltivare i terreni attorno ai loro conventi, ma può essere stato introdotto in epoca aragonese ed infatti in qualche zona esso viene chiamato Monica di Spagna o Uva Mora.

Sembra certo comunque che il Monica apparve inizialmente nell'Algherese, diffondendosi poi in tutta l'isola durante l'amministrazione piemontese; per lungo tempo è stato maggiormente rappresentato nel centro e nel sud Sardegna e solo successivamente, data l'eccezionale adattabilità della pianta al terreno ed al clima, e l'ottima qualità del vino che se ne trae, si è diffuso anche nel Sassarese.

Il grappolo è abbastanza grande, cilindrico-conico, spesso alato e piramidale, con picciolo lungo, di media grossezza, verde o rosato; l'acino è medio, rotondo o subrotondo, con la buccia nera o nero-violacea, di medio spessore, consistente; la polpa è sciolta o leggermente molle a sapore semplice, di succo incolore.

La vite ha una buona resistenza alle crittogame ed il frutto matura in IV^a epoca; non ha particolari esigenze pedoclimatiche ed è per questa ragione che si è diffuso in tutta l'isola.



MOSCATO

Il vitigno bianco Moscato ha origini antichissime. I Romani coltivavano questo vitigno col nome di vitis apiana (vite delle api) poiché la sua uva dolcissima era assiduamente visitata dalla api, e, secondo gli storici, furono i primi ad introdurre la coltivazione in Sardegna, quando successero ai Cartaginesi nella dominazione dell'isola. Data la sua diffusione potrebbe essere arrivata in Sardegna anche in epoca pre – romana.

Esso ha, comunque, trovato nell'isola la sede ideale per la sua diffusione, in particolare nelle zone a clima caldo e asciutto che consentono d'ottenere un'uva spiccatamente aromatica e molto ricca di zuccheri.

Le zone maggiormente interessate alla sua coltivazione, oltre alla pianura cagliaritano del Campidano, sono in provincia di Sassari, i vigneti intorno a Sorso, Tissi, Alghero e in Gallura. Malgrado le differenze che queste regioni presentano dal punto di vista della natura del terreno (calcareo nel Sassarese e granitico in Gallura), il vitigno cresce molto bene in tutte, e le caratteristiche pregiate dell'uva variano in misura irrilevante.

Deve notarsi però che l'uva Moscato prodotta nell'alta Gallura e cioè nei vigneti intorno a Tempio, Luras e Calangianus, è meno zuccherina, più aromatica e ricca di acidi rispetto a quella della Romangia e del Campidanese. La pianta in generale ha un vigore vegetativo limitato e vuole sistemi di allevamento di media o breve espansione con potatura corta; è molto esposta alla crittogame ed in particolare all'oidio; inoltre, germogliando molto precocemente rispetto alle altre varietà e cioè verso la metà



di marzo, subisce facilmente i danni della brina. Questo contribuisce a spiegare i motivi dello scarso incremento della sua produzione.

Il grappolo è piccolo o medio, cilindrico o leggermente conico, corto o serrato; gli acini sono piccoli o medi, sfaccettati, con la buccia resistente, poco pruinosa, di colore giallo; la polpa è semisciolta, verdognola, dolcissima, intensamente aromatica; il raspo poco sviluppato, di media grossezza.

NASCO

Il vitigno a bacca bianca Nasco dall'Acerbi, denominato "Nuscu", dal Moris "Vitis Amabilis" o "Nascu" che deriverebbe dal latino "muscus", muschio, a sottolineare il suo inconfondibile profumo di sottobosco, è senz'altro uno dei vitigni più antichi dell'isola e da molti ampelografi è addirittura considerato

autoctono. Le tracce ufficiali della sua presenza, comunque, risalgono al periodo di influenza di Pisani e Genovesi. Anche questo vitigno ha conosciuto una drastica riduzione della produzione in seguito al flagello fillosserico, avendo la maggior parte dei produttori preferito, nella fase della ricostituzione dei vigneti, varietà più prolifiche e resistenti.

I grappoli sono medi, semi-serrati e semi-spargoli. La forma è cilindrica conica. Gli acini si presentano rotondi con buccia sottile di color giallo dorato, spesso con screziature marroni, mediamente pruinosi.

Il vitigno raggiunge la piena maturazione verso la fine di settembre. La produttività è piuttosto scarsa per poca resistenza ai parassiti.

NURAGUS

L'origine del vitigno bianco Nuragus si perde nella notte dei tempi: è certamente uno dei primi vitigni introdotti in Sardegna con molta probabilità dai navigatori Fenici all'atto della fondazione della città di Nora. Questa ipotesi è basata oltre che sul nome – il prefisso nur è di chiara derivazione fenicia - anche sul suo areale di diffusione, limitato appunto alla pianura retrostante l'approdo. La sua denominazione potrebbe anche derivare dai nuraghi, le misteriose costruzioni in pietra che caratterizzano fin dal Neolitico il panorama archeologico della Sardegna. Da molti è ritenuto un vitigno autoctono.

Questo vitigno non ha particolari esigenze pedoclimatiche, resiste abbastanza bene alle crittogame e, come già riferito è di ottima produttività. Ha grappoli abbastanza grandi, e solitamente serrati e alati. La sua forma (da qui forse il nome), è simile ad un nuraghe rovesciato. Gli acini sono di media grandezza, di forma pressoché rotonda, con buccia di colore giallo dorato che a piena maturazione, assume striature rosa o rosso fuoco.

PASCALE DI CAGLIARI

Il vitigno a bacca rossa Pascale di Cagliari di origine incerta è, nonostante il nome, coltivato in misura rilevante anche nella provincia di Sassari, in particolare nel Logudoro, nell'agro Sassarese e nella media collina della Gallura.

E' un vitigno resistente, che germoglia abbastanza tardi, evitando così il tempo incerto della primavera, e garantisce una produzione costante e abbondante. Non ha particolari esigenze riguardo al terreno anche se sembra preferire terreni argillosi. Il grappolo è generalmente grande, semiserrato ed anche gli acini sono grossi e regolari tanto che in alcuni casi questa varietà viene avviata al consumo diretto.



RETAGLIADO BIANCO

Il Retagliado Bianco, origine probabilmente autoctona, è un vitigno coltivato in prevalenza in Gallura, insieme ad altre viti. È un vitigno molto vigoroso, resistente alle malattie crittogamiche e garantisce una produzione abbondante e costante. Predilige terreni soleggiati, calcarei – argillosi e matura in epoca tarda.

Il grappolo è medio, semiserrato, gli acini mediograndi, con buccia sottile, trasparente e dura, giallo dorata, pruinosa; la polpa è molle a sapore semplice.

SEMIDANO

Il vitigno bianco Semidano è uno dei tanti vitigni presenti in Sardegna e di cui non si conosce l'origine. Evidentemente è arrivato in tempi remoti tramite gli approdi di Karalis e Nora. In vernacolo viene citato da Manca dell'Arca come Laconarzu e Semidamu e da Bettolini come Arvusiniagu o Migiu. Il Moris lo denomina vitis laeta.

Il Semidano è un vitigno con una produzione media, incostante, con scarsa resistenza alle crittogame. Non ha particolari esigenze di terreno e di clima, anche se predilige i terreni pianeggianti calcarei, su cui si ottengono vini alcolici molto profumati. Il grappolo è medio, serrato, cilindro-conico, spesso alato; l'acino è medio, con buccia di una certa grossezza e consistenza, di colore giallastro quasi ambrato, spesso con screziature marrone, molto pruinosa; la polpa è a sapore semplice.

TORBATO

Il vitigno a bacca bianca Torbato di indubbia origine spagnola, dal catalano "Trubal", è il vitigno meno diffuso nell'isola, anche se uno dei più pregiati. È coltivato quasi esclusivamente nella provincia di Sassari ed in particolare nell'agro di Alghero. I terreni dell'Algherese, di natura calcareo-argillosa, a giacitura elevata, uniti al meraviglioso clima, caldo e asciutto, sono i fattori che contribuiscono a valorizzare le alte qualità del vino Torbato. La pianta ha vegetazione media, poco resistente alle malattie crittogamiche, e fruttificazione costante ma non sempre abbondante.

Il grappolo è di media grossezza, conico e un po' allungato; gli acini sono medi, subrotondi o decisamente ovali, con la buccia dura, di colore paglierino, la polpa è sciolta a sapore semplice. La maturazione avviene sempre verso la metà di settembre.



VERMENTINO

Il vitigno bianco Vermentino è tra i vitigni tradizionali sardi quello di più recente introduzione. Anch'esso proveniente dalla penisola iberica, è arrivato nel secolo scorso, tramite la Corsica, sulle coste galluresi, dove ha trovato il suo habitat ideale nei vigneti su disfacimento granitico.

È un vitigno diffuso particolarmente nel nord Sardegna interessando le zone dell'Anglona, della Nurra, del Logudoro e soprattutto della Gallura. Il vino che se ne ricava è uno dei più classici e rinomati della Sardegna, ed è certamente uno dei migliori bianchi da pasto.

La pianta è vigorosa e garantisce una produzione costante ed abbondante quando allevata in pianura, in terreni alluvionali e profondi.

Piuttosto sensibile alle intemperie ed alle crittogame (tranne oidio), l'uva matura abbastanza tardivamente.

Il grappolo è medio grande, gli acini piuttosto grossi con buccia giallo ambrata o verdognola a seconda dell'annata, pruinosa, consistente; la polpa è trasparente di sapore delicato.

VERNACCIA

Il vitigno bianco Vernaccia si produce da epoche remote nell' Oristanese. E' difficile stabilire l'origine del vitigno, alcuni autori sostengono che sia stato introdotto dai colonizzatori Fenici, secondo altri l'importazione del vitigno potrebbe essere avvenuta in epoca romana, altri nel periodo giudicale. L'ipotesi più attendibile è quella che sostiene l'originarietà sarda del vitigno, derivando il nome Vernaccia dal termine latino vite vernacula, ossia originaria del luogo.



Il Vernaccia presenta un grappolo di media grossezza, conico, con ali piccole, alquanto serrato, dal peduncolo corto, robusto; gli acini sono medi, quasi sferici, con buccia molto sottile, poco pruinosa, di colore paglierino, giallo dorato a completa maturazione; polpa sciolta a sapore semplice, ricca di mosto.

E' abbastanza sensibile alle crittogame e di buona e costante produttività, predilige i terreni alluvionali freschi e profondi, costituiti da materiali di disgregazione rocciosa, tipici della valle del Tirso.



Bibliografia: Sardinia Insula Vini di Antonio Vodret - Carlo Delfino Editore - 1993 ;
I Sapori della Sardegna - Il vino - di A. Vodret - F. Nuvoli - G. Benedetto - Zonza Editori - 1999 ;
Vite & Vino in Sardegna di Enzo Biondo - S.V.I.S.A. Editrice - 1984

Vermentino di Gallura DOCG



D.D. 11 settembre 1996
G.U. n. 221 del 20 settembre 1996

VITIGNI OBBLIGATORI: VERMENTINO MIN. 95%
ALTRI VITIGNI A BACCA BIANCA NON AROMATICI, RACCOMANDATI O AUTORIZZATI PER IL NORD SARDEGNA
MAX 5%

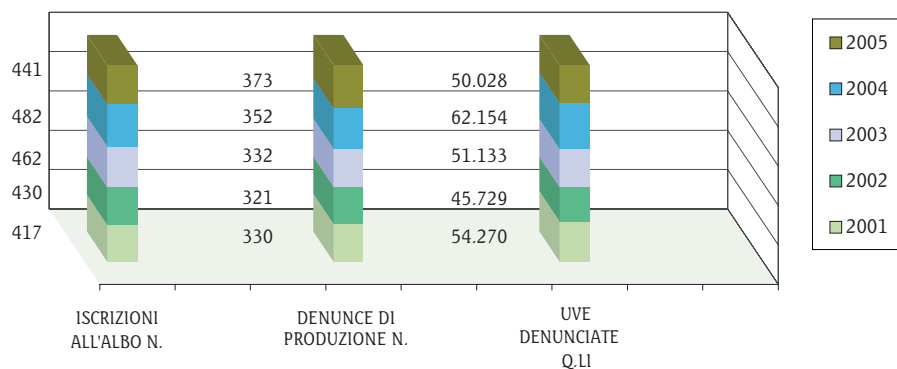


ALBO DEI VIGNETI "VERMENTINO DI GALLURA DOCG"

ANNO	ISCRIZIONI ALL'ALBO N.	SUPERFICI ISCRITTE HA	DENUNCE DI PRODUZIONE N.	SUPERFICI DI RIFERIMENTO HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL
2001	417	933,59,10	330	810,72,06	54.270	37.989
2002	430	949,21,09	321	749,97,50	45.729	32.010
2003	462	1.013,26,45	332	773,89,41	51.133	35.753
2004	482	1.046,68,36	352	812,44,97	62.154	43.508
2005	441	1.042,39,44	373	703,23,18	50.028	35.720

Il Vermentino di Gallura non può essere immesso al consumo prima del 15 gennaio dell'anno successivo all'annata di produzione delle uve.

Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Sassari



Tipologie: "Vermentino di Gallura" e "Vermentino di Gallura Superiore".

La produzione di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata dal vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vermentino di Gallura" **non deve essere superiore alle 10 tonnellate**. Per la tipologia "Superiore" tale resa **non deve essere superiore alle 9 tonnellate**.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, **non deve essere superiore al 70%**. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Vermentino di Gallura" devono provenire dal territorio geograficamente definito "Gallura". Detta zona di produzione comprende l'intero territorio di: Aggius, Aglientu, Arzachena, Badesi, Berchidda, Bortigiadas, Budoni, Calangianus, Golfo Aranci, Loiri Porto S. Paolo, Luogosanto, Luras, Monti, Olbia, Oschiri, Palau, S. Antonio di Gallura, S. Teodoro, Santa Teresa di Gallura, Telti, Tempio Pausania, Trinità d'Agultu, Viddalba.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di raccolta delle uve e l'imbottigliamento deve essere effettuato **esclusivamente nell'ambito della regione Sardegna**.

Vermentino di Gallura DOCG

Caratteristiche del "Vermentino di Gallura DOCG" all'atto dell'immissione al consumo

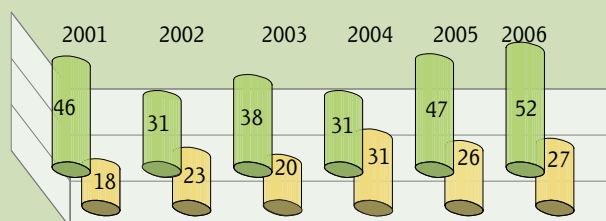
TIPOLOGIA VERMENTINO DI GALLURA E VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE		TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MIN.: 12% TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MIN.: 13% PER LA TIPOLOGIA SUPERIORE
COLORE :	GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI	RESIDUO ZUCCHERINO MASSIMO: 5 g/l
ODORE :	PROFUMO SOTTILE, INTENSO E DELICATO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 per mille
SAPORE:	ALCOLICO, MORBIDO, RETROGUSTO LEGGERMENTE AMAROGNOLO	ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 16 per mille

CONTRASSEGNI DI STATO CEDUTI ALLE AZIENDE PER LA COMMERCIALIZZAZIONE DEL VERMENTINO DI GALLURA

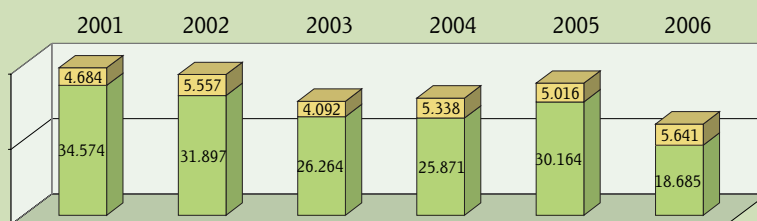
TIPOLOGIA	2001	2002	2003	2004	2005	2006
VERMENTINO DI GALLURA (bottiglie da lt. 0,75)	5.013.756	3.997.170	3.388.813	3.303.358	3.414.371	3.674.070
VERMENTINO DI GALLURA (bottiglie da lt. 3,75)	94.724	74.376	114.239	135.000	160.604	170.500
VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE	575.425	663.764	551.194	744.180	757.899	699.032
TOTALE	5.683.905	4.735.310	4.054.246	4.182.538	4.332.874	4.543.602

Il Vermentino di Gallura non può essere immesso al consumo prima del 15 gennaio dell'anno successivo all'annata di produzione delle uve.

COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE



- campioni prelevati per la degustazione - vermentino di gallura
- campioni prelevati per la degustazione - vermentino di gallura superiore



- hl prelevati per la degustazione - vermentino di gallura superiore
- hl prelevati per la degustazione - vermentino di gallura

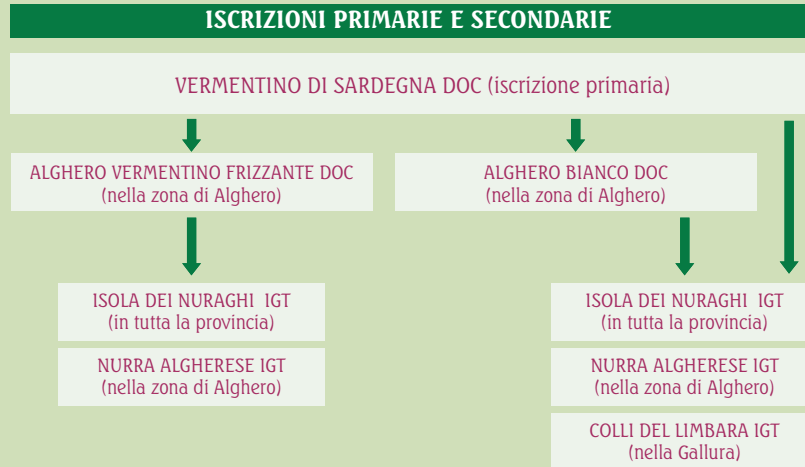
I dati dell'anno 2006 relativi ai campioni di vino esaminati dalla Commissione di Degustazione e quelli relativi alla cessione delle fascette sono aggiornati al 30 settembre

Vermentino Di Sardegna DOC



D.P.R. 23 febbraio 1988
G.U. n. 3 del 4 gennaio 1989

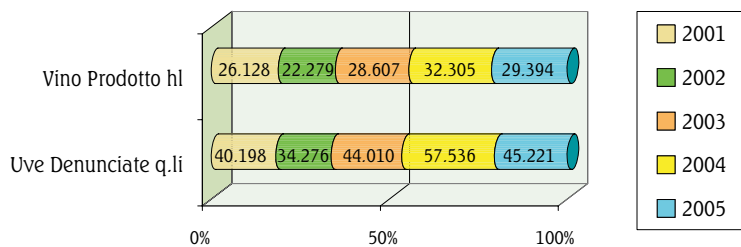
VITIGNI OBBLIGATORI: VERMENTINO MIN. 85%
ALTRI VITIGNI A BACCA BIANCA NON AROMATICI, MAX 15%



ALBO DEI VIGNETI "VERMENTINO DI SARDEGNA DOC"

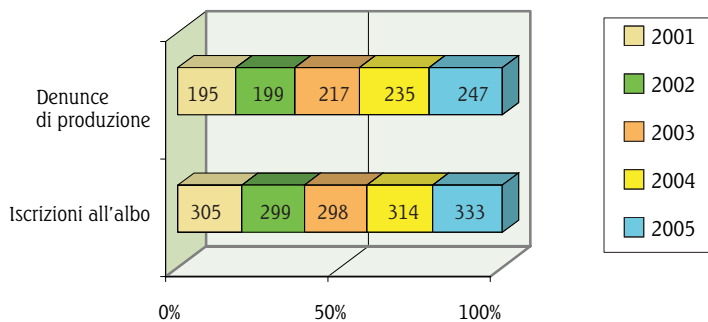
ANNO	ISCRIZIONI ALL'ALBO N.	SUPERFICI ISCRITTE HA	DENUNCE DI PRODUZIONE N.	SUPERFICI DI RIFERIMENTO HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL
2001	305	514,91,92	195	375,25,10	40.198	26.128
2002	299	471,33,51	199	415,17,91	34.276	22.279
2003	298	460,13,77	217	428,00,90	44.010	28.607
2004	314	434,86,85	235	434,27,48	57.536	32.305
2005	333	472,67,63	247	418,37,89	45.221	29.394

I vini "Vermentino di Sardegna" devono essere ottenuti da uve prodotte nell'ambito territoriale della regione Sardegna.



La resa massima delle uve in vino DOC "Vermentino di Sardegna" **non deve essere superiore al 65%**.
Qualora la resa uva/vino superi tale limite, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

La resa massima delle uve **non dovrà superare i 200 q.li per ettaro** in coltura specializzata.



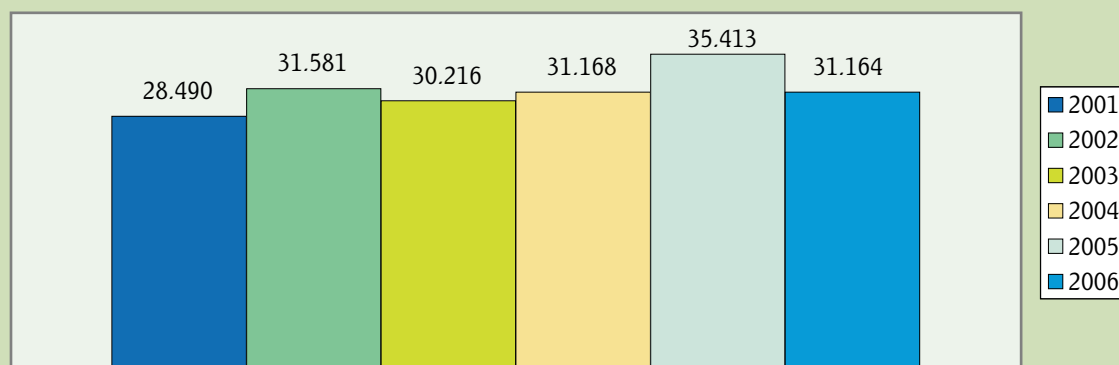
Vermentino di Sardegna DOC

Caratteristiche del "Vermentino di Sardegna DOC" all'atto dell'immissione al consumo

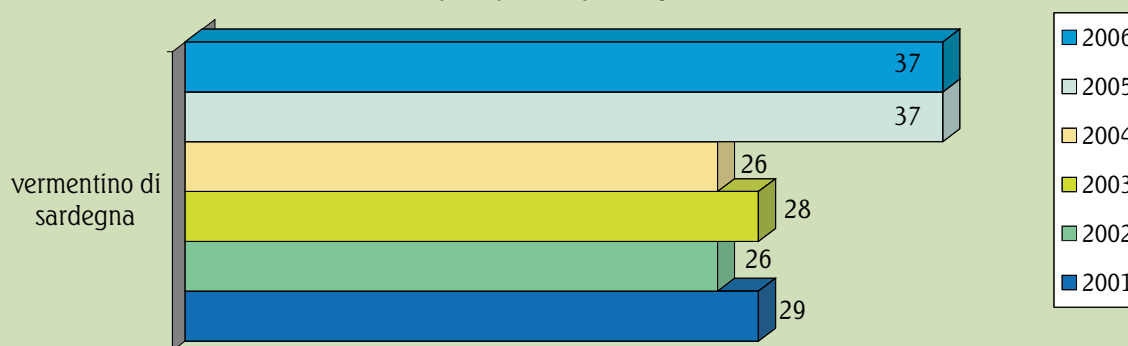
TIPOLOGIA VERMENTINO DI SARDEGNA DOC		GRADAZIONE ALCOLICA MINIMA COMPLESSIVA: 10,5 DI CUI ALMENO 9,5 SVOLTI
COLORE :	DAL BIANCO CARTA AL GIALLO PAGLIERINO TENUE, CON LEGGERI RIFLESSI VERDOLINI, BRILLANTE	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 per mille
ODORE :	PROFUMO CARATTERISTICO, DELICATO E GRADEVOLE	ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 14 per mille
SAPORE:	SECCO (zuccheri ridotti fino a 4g/l); AMABILE (zuccheri ridotti fino a 20 g/l); SAPIDO, FRESCO, ACIDULO, CON LEGGERO RETROGUSTO AMAROGLIOLO	

COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

hl prelevati per la degustazione



campioni prelevati per la degustazione



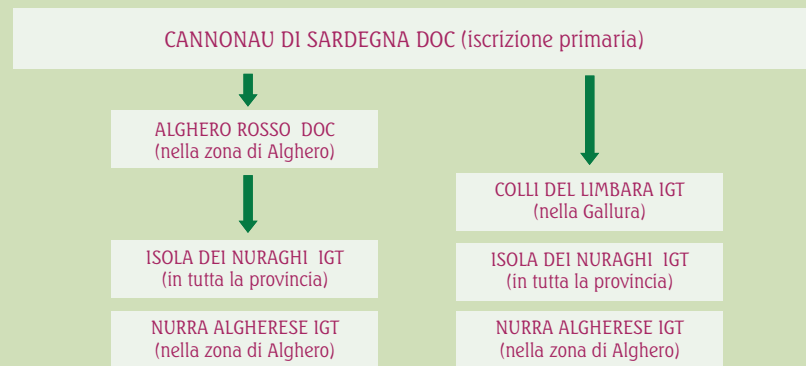
Cannonau Di Sardegna DOC



D.M. 5 novembre 1992
G.U. n. 272 del 18 novembre 1992

VITIGNI OBBLIGATORI: CANNONAU MIN. 90%
ALTRI VITIGNI A BACCA NERA RACCOMANDATI O AUTORIZZATI NELLA REGIONE SARDA MAX 10%

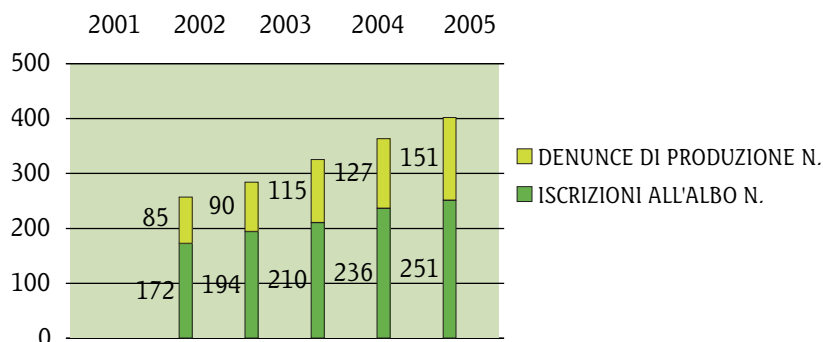
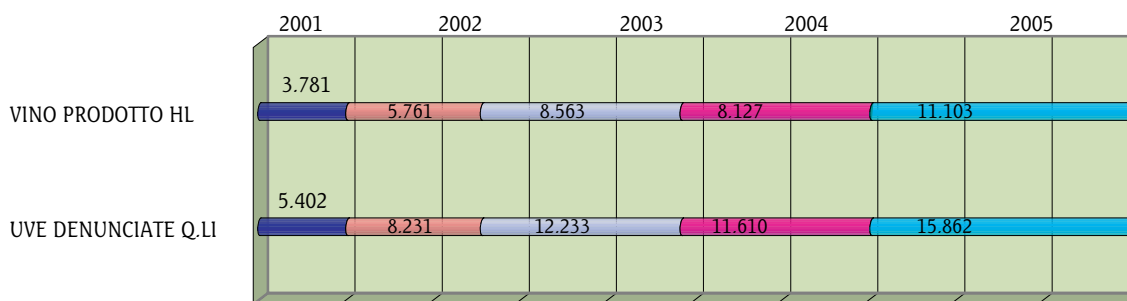
ISCRIZIONI PRIMARIE E SECONDARIE



ALBO DEI VIGNETI "CANNONAU DI SARDEGNA DOC"

ANNO	ISCRIZIONI ALL'ALBO N.	SUPERFICI ISCRITTE HA	DENUNCE DI PRODUZIONE N.	SUPERFICI DI RIFERIMENTO HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL
2001	172	298,16,94	85	89,93,72	5.402	3.781
2002	194	316,66,98	90	121,20,56	8.231	5.761
2003	210	346,72,06	115	135,73,88	12.233	8.563
2004	236	385,94,79	127	146,72,50	11.610	8.127
2005	251	425,60,82	151	178,96,07	15.862	11.103

I vini "Cannonau di Sardegna" devono essere ottenuti da uve prodotte nell'ambito territoriale della regione Sardegna.



La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini "Cannonau di Sardegna" **non deve essere superiore ai 110 quintali di uva per ettaro di coltura specializzata.**

La resa massima dell'uva in vino finito **non deve essere superiore al 70%**. Qualora superi questo limite, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Cannonau di Sardegna DOC

I vini Cannonau di Sardegna non possono essere immessi al consumo prima del 1° aprile dell'anno successivo alla vendemmia. Caratteristiche del Cannonau di Sardegna all'atto dell'immissione al consumo:

TIPOLOGIA ROSSO		
		TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MIN.: 12,50%
COLORE :	ROSSO RUBINO PIU' O MENO INTENSO, TENDENTE ALL'ARANCIONE CON L'INVECCHIAMENTO	CONTENUTO MASSIMO IN ZUCCHERI RIDUTTORI: 4 g/l
ODORE:	GRADEVOLE, CARATTERISTICO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 per mille
SAPORE:	SECCO, SAPIDO, CARATTERISTICO	ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 19 per mille

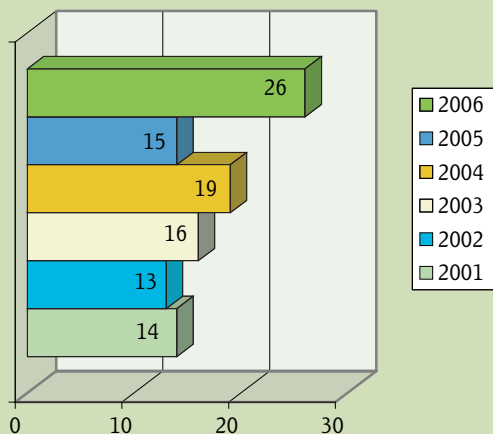
TIPOLOGIA ROSATO		
		TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MIN.: 12,50%
COLORE :	ROSA BRILLANTE	CONTENUTO MASSIMO IN ZUCCHERI RIDUTTORI: 4 g/l
ODORE:	GRADEVOLE, CARATTERISTICO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 per mille
SAPORE:	SECCO, SAPIDO, CARATTERISTICO	ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 19 per mille

TIPOLOGIA LIQUOROSO		
NON PUÒ ESSERE IMMESSO AL CONSUMO IN DATA ANTERIORE AL 1° SETTEMBRE DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DELLA VENDEMMIA E DEVE AVER SUPERATO ALMENO 6 MESI DI INVECCHIAMENTO IN BOTTE. PUÒ ESSERE PREPARATO NEI TIPI "SECCO" E "DOLCE E NATURALE"	SECCO	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MIN.: 18% CONTENUTO MASSIMO IN ZUCCHERI RIDUTTORI: 10 g/l ACIDITA' TOTALE MINIMA: 3,5 per mille
	DOLCE	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MIN.: 16% CONTENUTO MASSIMO IN ZUCCHERI RIDUTTORI: 50 g/l ACIDITA' TOTALE MINIMA: 3,5 per mille

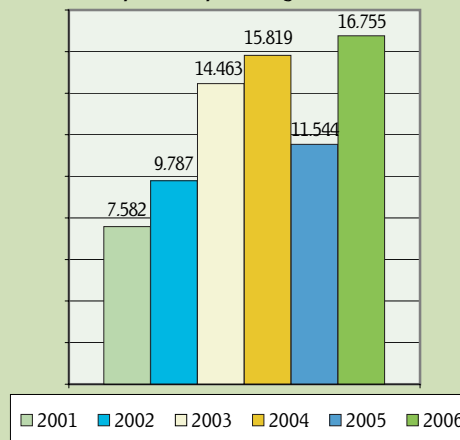
TIPOLOGIA RISERVA		
SI OTTIENE DOPO ALMENO DUE ANNI DI INVECCHIAMENTO, A PARTIRE DAL 1° DICEMBRE DELL'ANNO DI RACCOLTA, DI CUI ALMENO SEI MESI IN BOTTE DI ROVERE O DI CASTAGNO, ED IMMESSO AL CONSUMO CON TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO NATURALE MINIMO DEL 13%		

COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

campioni prelevati per la degustazione



hl prelevati per la degustazione



I dati relativi ai campioni di vino esaminati dalla Commissione di Degustazione nel 2006 sono aggiornati al 30 settembre.

Monica di Sardegna DOC



D.P.R. 1 settembre 1972
G.U. n. 309 del 28 novembre 1972

VITIGNI OBBLIGATORI: MONICA MIN. 85%
ALTRI VITIGNI A BACCA NERA NON AROMATICI, RACCOMANDATI E AUTORIZZATI NELLA REGIONE SARDA MAX 15%

ISCRIZIONI PRIMARIE E SECONDARIE

MONICA DI SARDEGNA DOC (iscrizione primaria)

ALGHERO ROSSO DOC
(nella zona di Alghero)

ISOLA DEI NURAGHI IGT
(in tutta la provincia)

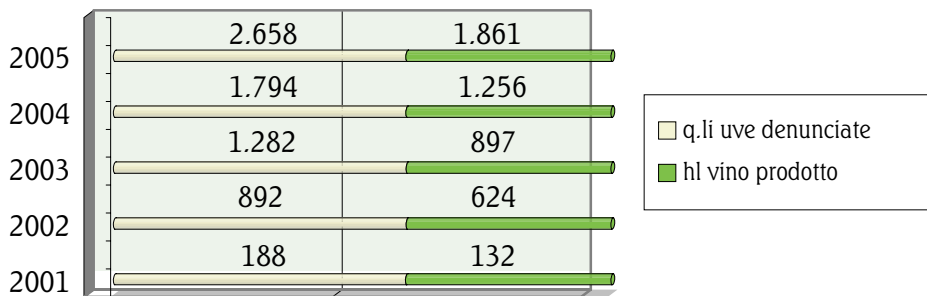
NURRA ALGHERESE IGT
(nella zona di Alghero)

ALBO DEI VIGNETI "MONICA DI SARDEGNA DOC"

ANNO	ISCRIZIONI ALL'ALBO N.	SUPERFICI ISCRITTE HA	DENUNCE DI PRODUZIONE N.	SUPERFICI DI RIFERIMENTO HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL
2001	8	09,57,40	2	02,74,40	188	132
2002	13	12,84,90	7	09,19,40	892	624
2003	21	17,39,33	15	14,34,30	1.282	897
2004	29	21,63,25	22	17,61,85	1.794	1.256
2005	43	34,47,53	38	28,82,40	2.658	1.861

I vini "Monica di Sardegna" DOC devono essere ottenuti da uve prodotte nell'ambito territoriale della regione Sardegna.

produzione di uve e vino dal 2001 al 2005



La resa massima delle uve per ettaro di vigneto in coltura specializzata del vino a denominazione di origine controllata "Monica di Sardegna" **non deve essere superiore ai 150 quintali.**

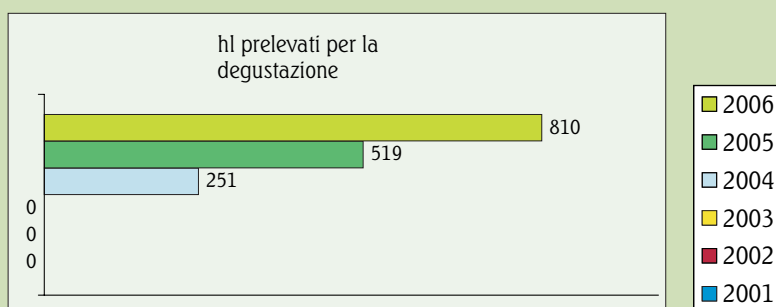
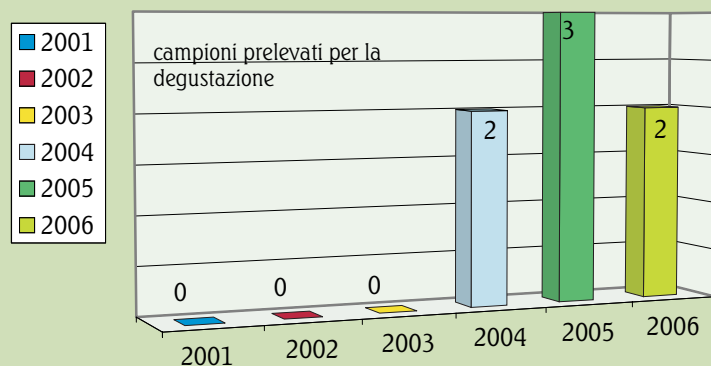
La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. **Non ammette superi, nemmeno con il vincolo del declassamento.**

Monica di Sardegna DOC

Caratteristiche del "Monica di Sardegna DOC" all'atto dell'immissione al consumo

TIPOLOGIA MONICA DI SARDEGNA DOC		
COLORE :	ROSSO RUBINO CHIARO, BRILLANTE, TENDENTE ALL'AMARANTO CON L'INVECCHIAMENTO	GRADAZIONE ALCOLICA MINIMA COMPLESSIVA: 11°
ODORE :	PROFUMO INTENSO, ETereo E GRADEVOLE	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 per mille
SAPORE:	ASCIUTTO OPPURE AMABILE, SAPIDO CON CARATTERISTICO RETROGUSTO	ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 18 per mille

COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE



Tipologie: **Monica di Sardegna Secco, Monica di Sardegna Amabile, Monica di Sardegna Frizzante, Monica di Sardegna Superiore.**

Il vino Monica di Sardegna **non può essere immesso al consumo prima del 31 marzo successivo all'annata di produzione delle uve.**

Il vino Monica di Sardegna Superiore, **non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre successivo alla vendemmia**, con una gradazione alcolica minima complessiva di 12,5°.

I dati relativi ai campioni di vino esaminati dalla Commissione di Degustazione nel 2006 sono aggiornati al 30 settembre.

Moscato di Sardegna DOC



VITIGNI OBBLIGATORI: MOSCATO BIANCO MIN. 90%
ALTRI VITIGNI A BACCA BIANCA, RACCOMANDATI NELLA REGIONE SARDA MAX 10%

Caratteristiche del "Moscato di Sardegna" all'atto dell'immissione al consumo

TIPOLOGIA MONICA DI SARDEGNA DOC

		GRADAZIONE ALCOLICA MINIMA COMPLESSIVA: 11,5° con alcool svolto min. 8°
COLORE :	GIALLO PAGLIERINO,BRILLANTE	GRADAZIONE ALCOLICA MASSIMA COMPLESSIVA: 14,5°
ODORE :	AROMATICO, DELICATO, CARATTERISTICO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 5 per mille ZUCCHERI RIDUTTORI: MIN. 50 g/l MAX 95 g/l
SAPORE:	DOLCE, DELICATO, FRUTTATO, CARATTERISTICO DI MOSCATO	ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 17 per mille

D.P.R. 13 dicembre 1979
G.U. n. 149 del 2 giugno 1980

ALBO DEI VIGNETI "MOSCATO DI SARDEGNA DOC"

ANNO	ISCRIZIONI ALL'ALBO N.	SUPERFICI ISCRITTE HA	DENUNCE DI PRODUZIONE N.	SUPERFICI DI RIFERIMENTO HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL
2001	35	47,42,44	27	24,39,44	1.729	1.210
2002	36	48,97,65	22	31,97,75	1.597	1.118
2003	39	50,68,50	29	37,02,15	1.688	1.182
2004	40	51,70,10	28	44,82,29	2.133	1.493
2005	43	53,70,80	27	35,01,69	2.328	1.629

I vini "Moscato di Sardegna " devono essere ottenuti da uve prodotte nell'ambito territoriale della regione Sardegna.



La resa massima dell'uva in spumante **non deve essere superiore al 70%**.

Non ammette superi, nemmeno con il vincolo del declassamento.

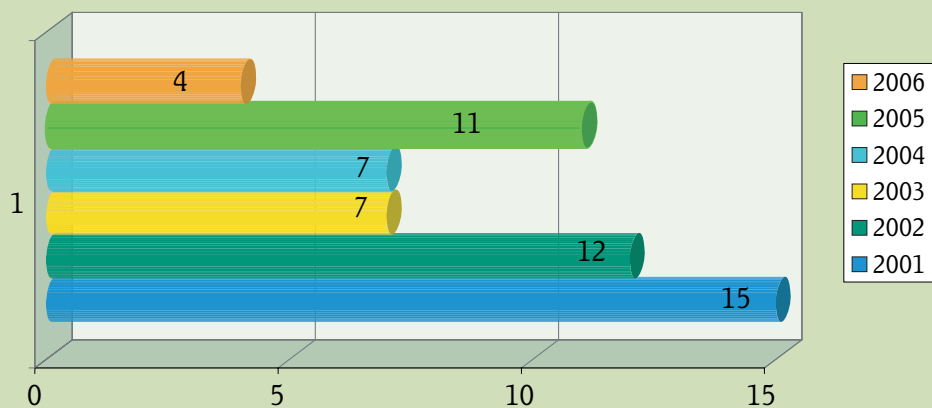
La resa massima di uva ammessa alla produzione del "Moscato di Sardegna" spumante **non deve essere superiore a 130 q.li per ettaro** di vigneto in coltura specializzata.

Moscato di Sardegna DOC



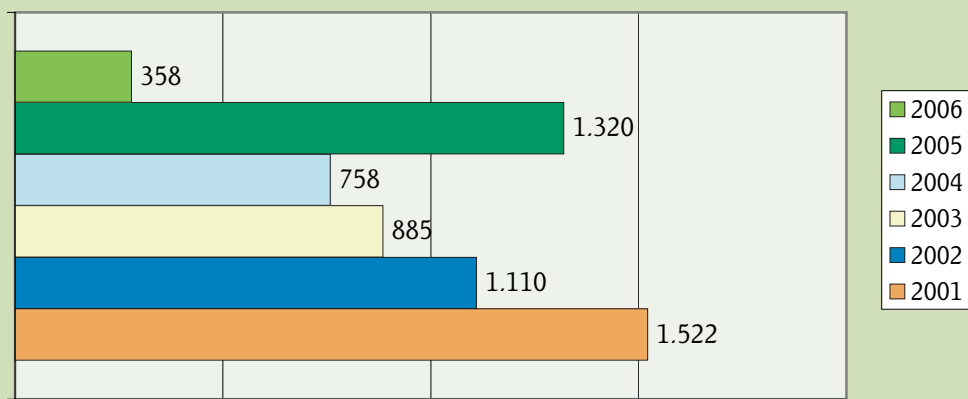
COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

campioni prelevati per la degustazione



Le sottodenominazioni geografiche tradizionali "Tempio Pausania", "Tempio, e "Gallura", sono riservate al "Moscato di Sardegna" spumante, **spumantizzato in Gallura e proveniente da uve ammesse, prodotte e vinificate in Gallura**: Aggiu, Aglientu, Arzachena, Badesi, Berchidda, Bortigiadas, Budoni, Calangianus, Luogosanto, Luras, Monti, Olbia, Oschiri, Palau, S. Teodoro, Santa Teresa di Gallura, Telti, Tempio Pausania, Trinità d'Agultu.

hl di vino esaminati



I dati relativi ai campioni di vino esaminati dalla Commissione di Degustazione nel 2006 sono aggiornati al 30 settembre.

Moscato di Sorso - Sennori DOC



VITIGNI OBBLIGATORI: MOSCATO BIANCO MIN. 95%
ALTRI VITIGNI MAX 5%

Caratteristiche del "Moscato di Sorso - Sennori" all'atto dell'immissione al consumo

TIPOLOGIA MOSCATO DI SORSO-SENNORI DOC

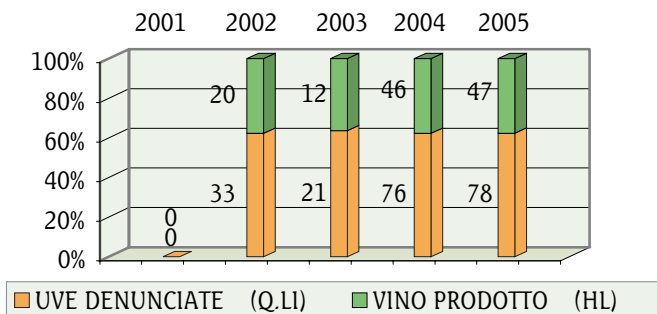
COLORE :	GIALLO DORATO CARICO	GRADAZIONE ALCOLICA MINIMA COMPLESSIVA: 15 di cui almeno 13 effettiva
ODORE :	AROMATICO, CARATTERISTICO INTENSO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 3,5 per mille
SAPORE:	DOLCE, PIENO, FINE	ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 23 per mille

D.P.R. 31 marzo 1972
G.U. n. 193 del 26 luglio 1972

ALBO DEI VIGNETI "MOSCATO DI SORSO - SENNORI DOC"

ANNO	ISCRIZIONI ALL'ALBO N.	SUPERFICI ISCRITTE HA	DENUNCE DI PRODUZIONE N.	SUPERFICI DI RIFERIMENTO HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL
2001	0	0	0	0	0	0
2002	21	09,69,19	1	00,39,69	33	20
2003	21	10,13,69	1	00,59,50	21	12
2004	23	10,88,69	2	01,09,50	76	46
2005	25	11,60,95	4	02,24,50	78	47

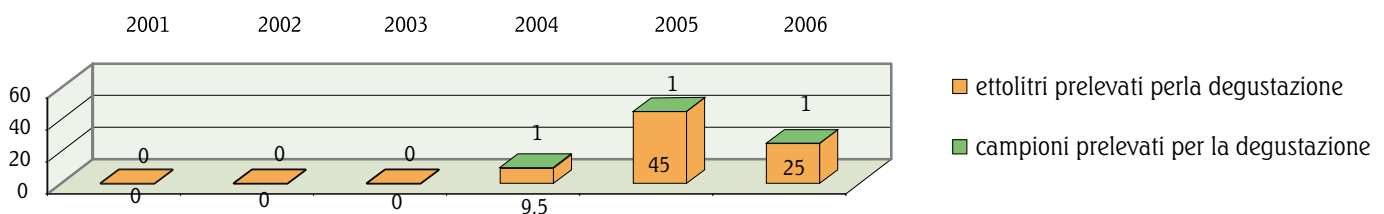
I vini Moscato di Sorso Sennori non possono essere immessi al consumo prima del 1° marzo dell'anno successivo alla vendemmia.



La resa massima delle uve destinate alla vinificazione del vino DOC "Moscato di Sorso - Sennori" **non dovrà superare i 90 quintali per ettaro.**

La resa massima dell'uva in vino **non deve essere superiore al 60% a prodotto finito.** Non sono ammessi superi, nemmeno con il vincolo del declassamento.

COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE



Alghero DOC

D.D. 19 agosto 1995
G.U. n. 241 del 14 ottobre 1995

Zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la DOC ALGHERO: intero territorio dei comuni di Alghero, Olmedo, Ossi, Tissi, Usini, Uri, Ittiri e parte del territorio del comune di Sassari.

Le operazioni di vinificazione, conservazione, invecchiamento obbligatorio ed affinamento in bottiglia **devono essere effettuate all'interno della zona di produzione**. E' consentito che le operazioni di elaborazione degli spumanti siano effettuate anche fuori dalla zona di produzione.

Tipologie:

Bianco, Rosso, Rosato, Torbato, Sauvignon, Chardonnay, Cabernet, Sangiovese, Cagnulari, Vermentino.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, **non deve essere superiore al 70%**. Qualora superi questo limite, ma non del 75%, l'eccedenza non ha diritto ad alcuna denominazione di origine. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.



Alghero Bianco DOC



VITIGNI OBBLIGATORI: 100% UNO O PIU' VITIGNI RACCOMANDATI E AUTORIZZATI PER IL NORD SARDEGNA CON L'ESCLUSIONE DEI VITIGNI AROMATICI

ISCRIZIONI PRIMARIE E SECONDARIE

ALGHERO BIANCO DOC (iscrizione primaria)

ISOLA DEI NURAGHI
BIANCO IGT

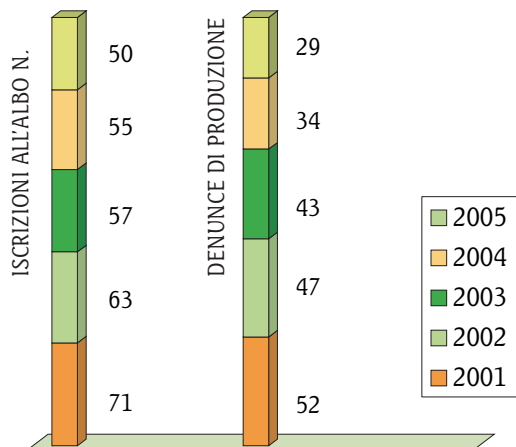
NURRA ALGERESE
BIANCO IGT

Caratteristiche del "Alghero Bianco DOC" all'atto dell'immissione al consumo

TIPOLOGIA ALGHERO BIANCO DOC		
COLORE :	GIALLO PAGLIERINO TENUE	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO 10%
ODORE :	PROFUMO DELICATO, GRADEVOLE	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 5 per mille
SAPORE:	SAPIDO E ARMONICO	ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 14 per mille

ALBO DEI VIGNETI "ALGHERO BIANCO DOC"

ANNO	ISCRIZIONI ALL'ALBO N.	SUPERFICI ISCRITTE HA	DENUNCE DI PRODUZIONE N.	SUPERFICI DI RIFERIMENTO HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL
2001	71	88,61,67	52	51,34,53	2.654	1.858
2002	63	57,15,19	47	48,88,55	2.120	1.484
2003	57	49,73,36	43	37,70,58	1.910	1.337
2004	55	48,09,31	34	28,98,74	2.245	1.572
2005	50	43,62,11	29	22,39,18	1.425	998



La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Alghero Bianco" **non deve essere superiore alle 16 tonnellate.**

Il vino a denominazione di origine controllata "Alghero Bianco" **può essere elaborato nella tipologia "Passito"** purché le uve fresche siano sottoposte ad appassimento sino a portarle ad un titolo alcolometrico naturale minimo complessivo del 15%

Alghero Bianco DOC

TIPOLOGIA ALGHERO PASSITO

		TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO COMPLESSIVO MIN.: 17,4% DI CUI EFFETTIVO MINIMO 15%
COLORE :	GIALLO ORO	ZUCCHERI RESIDUI MIN.: 40 g/l
ODORE:	INTENSO,ETEREO, DI FRUTTA MATURA	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 per mille
SAPORE:	DOLCE, PIENO, MIELATO	ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 22 per mille

TIPOLOGIA ALGHERO FRIZZANTE BIANCO

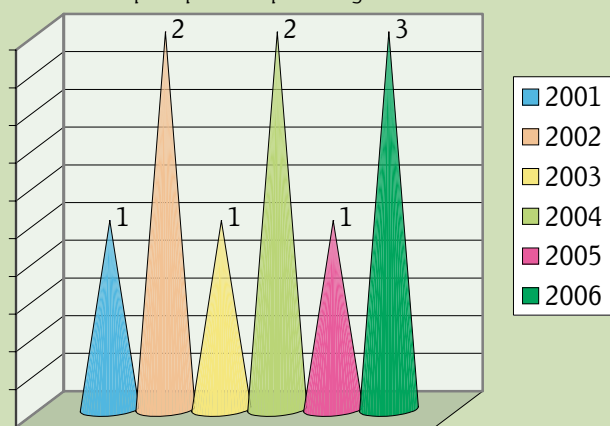
		TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MIN.: 10,50%
COLORE :	GIALLO PAGLIERINO SCARICO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 5 per mille
ODORE:	GRADEVOLE E CARATTERISTICO DI FRUTTATO	ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 14 per mille
SAPORE:	SECCO O AMABILE, FRIZZANTE	

TIPOLOGIA ALGHERO SPUMANTE BIANCO

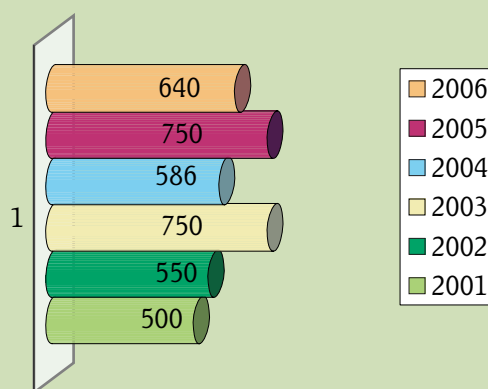
		TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE COMPLESSIVO: 11,50%
COLORE :	GIALLO PAGLIERINO SCARICO CON SPUMA PERSISTENTE	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 5 per mille
ODORE:	GRADEVOLE E FRUTTATO	ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 14 per mille
SAPORE:	SECCO O AMABILE O DOLCE, FRUTTATO, DELICATAMENTE AROMATICO	

COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

campioni prelevati per la degustazione



hl prelevati per la degustazione



Alghero Rosso DOC



VITIGNI OBBLIGATORI: 100% UNO O PIU' VITIGNI RACCOMANDATI E AUTORIZZATI IL NORD SARDEGNA CON L'ESCLUSIONE DEI VITIGNI AROMATICI

ISCRIZIONI PRIMARIE E SECONDARIE

ALGHERO ROSSO DOC (iscrizione primaria)

ISOLA DEI NURAGHI IGT

NURRA ALGERESE ROSSO IGT

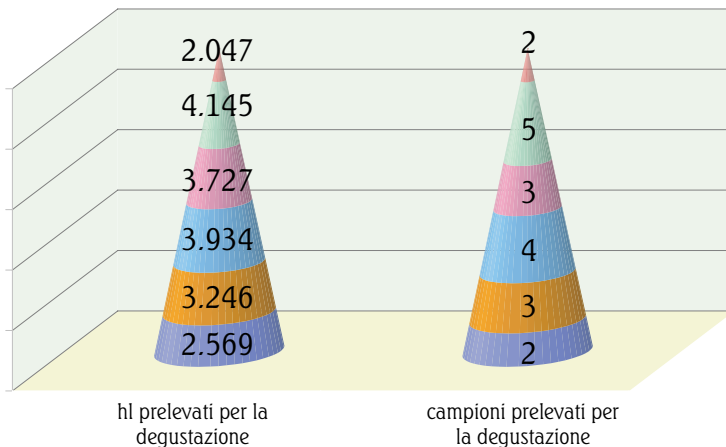
Caratteristiche del "Alghero Rosso DOC" all'atto dell'immissione al consumo

TIPOLOGIA ALGHERO ROSSO DOC		
COLORE :	ROSSO RUBINO, TENDENTE AL GRANATO CON L'INVECCHIAMENTO	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO 11.%
ODORE :	VINOSO, GRADEVOLE, CARATTERISTICO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 per mille
SAPORE:	ASCIUTTO, CORPOSO, LEGGERMENTE TANNINICO	ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 18 per mille

ALBO DEI VIGNETI "ALGHERO ROSSO DOC"

ANNO	ISCRIZIONI ALL'ALBO N.	SUPERFICI ISCRITTE HA	DENUNCE DI PRODUZIONE N.	SUPERFICI DI RIFERIMENTO HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL
2001	29	51,88,84	75	136,10,08	13.266	9.286
2002	36	58,33,84	106	156,44,73	16.221	11.355
2003	38	58,98,10	105	160,14,19	19.261	13.483
2004	39	60,51,59	76	172,93,62	18.260	12.746
2005	38	62,19,44	82	152,07,83	15.375	10.762

COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE



La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Alghero Rosso" **non deve essere superiore alle 15 tonnellate.**

Il vino a denominazione di origine controllata "Alghero Rosso" può essere prodotto anche nelle tipologie: **Novello, Liquoroso, Spumante.**

Alghero Rosso DOC

TIPOLOGIA ALGHERO NOVELLO

COLORE :	RUBINO CON TONI VIOLETTI	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MIN.: 11%
ODORE:	VINOSO, FRUTTATO, DI FERMENTAZIONE APPENA SVOLTA	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 5 per mille
SAPORE:	VIVACE, MORBIDO, FRAGRANTE, PERSISTENTE	ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 18 per mille

TIPOLOGIA ALGHERO LIQUOROSO

		TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO MIN.: 18%
COLORE :	GRANATO TENDENTE AL MATTONE CON LUNGO INVECCHIAMENTO	TITOLO ALCOLOMETRICO COMPLESSIVO MIN.: 21,6%
ODORE:	INTENSO, COMPLESSO, ETereo	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 per mille ZUCCHERI RESIDUI: MIN. 60 g/l
SAPORE:	DOLCE, PIENO, ARMONICO	ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 22 per mille

TIPOLOGIA ALGHERO SPUMANTE ROSSO

COLORE :	ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI VIOLETTI	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE COMPLESSIVO.: 11,5%
ODORE:	VINOSO, GRADEVOLE, CARATTERISTICO, SPUMA PERSISTENTE	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 5 per mille
SAPORE:	SECCO O AMABILE O DOLCE, GRADEVOLMENTE AROMATICO	ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 18 per mille

Il vino "Alghero Liquoroso" non può essere immesso al consumo prima di un periodo di maturazione ed affinamento di almeno **3 anni a decorrere dal 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia**.

Nel caso in cui tale periodo superi i cinque anni, può essere classificato come "**Alghero Liquoroso Riserva**".



Alghero Rosato DOC

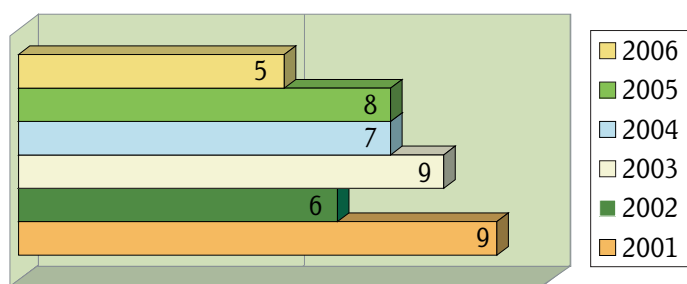
VITIGNI OBBLIGATORI: 100% UNO O PIU' VITIGNI RACCOMANDATI ED AUTORIZZATI PER IL NORD SARDEGNA

Caratteristiche del "Alghero Rosato DOC" all'atto dell'immissione al consumo

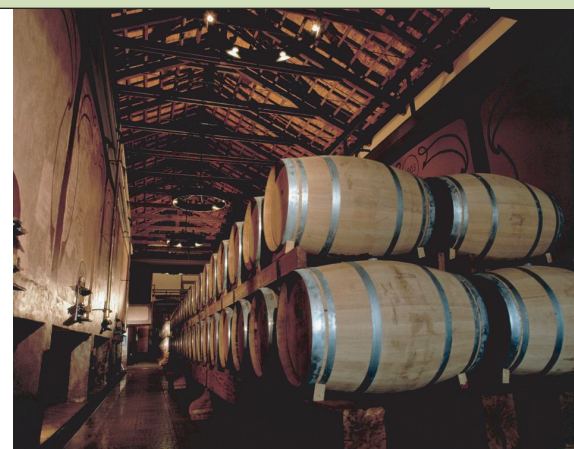
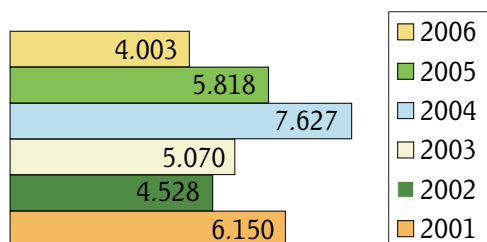
TIPOLOGIA ALGHERO ROSATO DOC		TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO 10,5%
COLORE :	ROSATO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 5 per mille
ODORE :	VINOSO, GRADEVOLE, DELICATO	ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 15 per mille
SAPORE:	ARMONICO, ASCIUTTO O MORBIDO	

COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

campioni prelevati per la degustazione



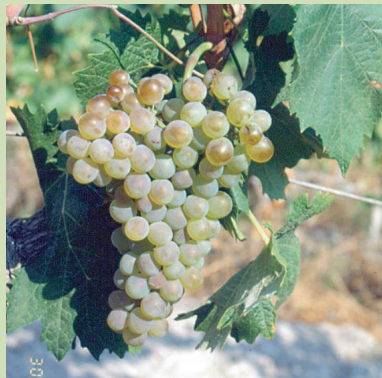
hl prelevati per la degustazione



Il vino a denominazione di origine controllata "Alghero Rosato" può essere prodotto anche nella tipologia "**Frizzante**".

La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Alghero Rosato" **non deve superare le 15 tonnellate.**

Alghero Vermentino DOC



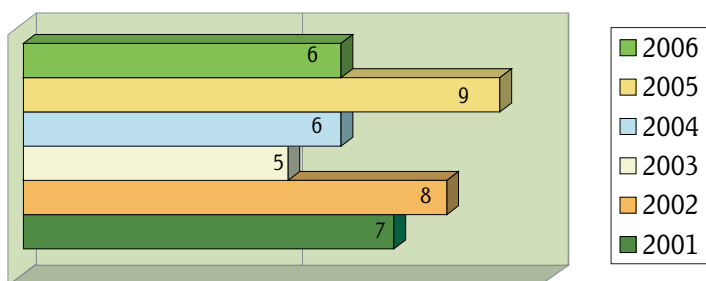
VITIGNI OBBLIGATORI: VERMENTINO MIN. 85%.
ALTRI VITIGNI RACCOMANDATI ED AUTORIZZATI PER IL NORD SARDEGNA MAX 15%

Caratteristiche del "Alghero Vermentino DOC" all'atto dell'immissione al consumo

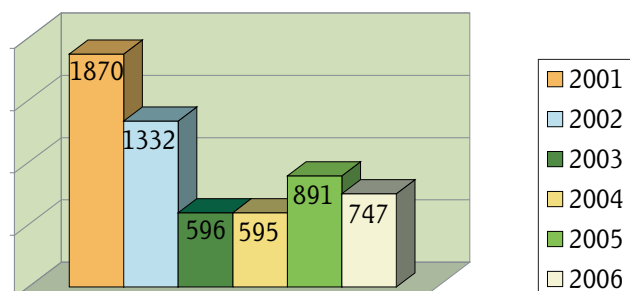
TIPOLOGIA ALGHERO VERMENTINO DOC		TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO 10,5%
COLORE :	GIALLO PAGLIERINO SCARICO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 5 per mille
ODORE :	GRADEVOLE E CARATTERISTICO DI FRUTTATO	ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 14 per mille
SAPORE:	SECCO, AMABILE, FRIZZANTE	

COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

campioni prelevati per la degustazione



hl prelevati per la degustazione



Il vino a denominazione di origine controllata "Alghero Vermentino" può essere prodotto anche nella tipologia "Frizzante".

La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Alghero Vermentino" non deve superare le 16 tonnellate.

Alghero Cabernet DOC



VITIGNI OBBLIGATORI: CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC O CARMENERE DA SOLI O CONGIUNTAMENTE MIN. 85%. ALTRI VITIGNI, RACCOMANDATI E AUTORIZZATI PER IL NORD SARDEGNA MAX 15%

ISCRIZIONI PRIMARIE E SECONDARIE

ALGHERO CABERNET DOC (iscrizione primaria)

ALGHERO ROSSO DOC

ISOLA DEI NURAGHI IGT

NURRA ALGHERESE IGT

ALBO DEI VIGNETI "ALGHERO CABERNET DOC"

ANNO	ISCRIZIONI ALL'ALBO N.	SUPERFICI ISCRITTE HA	DENUNCE DI PRODUZIONE N.	SUPERFICI DI RIFERIMENTO HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL
2001	38	64,68,34	34	50,58,84	5.469	3.828
2002	41	57,95,14	39	57,17,14	6.075	4.253
2003	48	63,11,95	44	50,47,64	4.947	3.463
2004	54	67,43,23	47	52,43,36	6.063	4.244
2005	55	71,36,33	55	69,57,72	6.864	4.805

Caratteristiche dell' "Alghero Cabernet DOC" all'atto dell'immissione al consumo

TIPOLOGIA ALGHERO CABERNET DOC

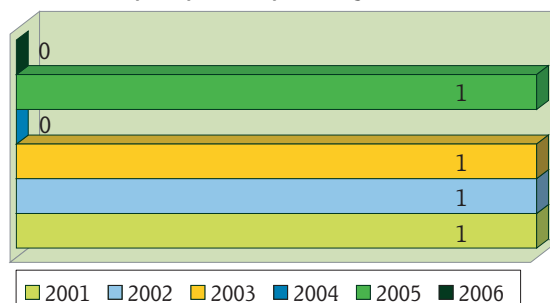
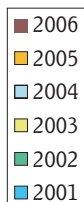
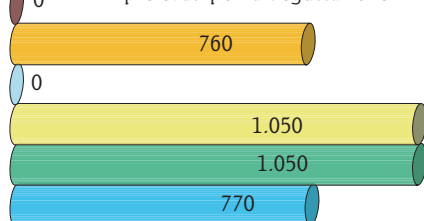
COLORE :	RUBINO INTENSO FINO AL GRANATO CARICO	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11,5%
ODORE :	CARATTERISTICO, ETEREO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 5 per mille
SAPORE:	ASCIUTTO, PIENO, LIEVEMENTE TANNICO	ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 20 per mille

I dati relativi ai campioni di vino esaminati dalla Commissione di Degustazione nel 2006 sono aggiornati al 30 settembre.

COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

campioni prelevati per la degustazione

hl prelevati per la degustazione



Alghero Cagnulari DOC



VITIGNI OBBLIGATORI: CAGNULARI MIN. 85%
ALTRI VITIGNI, RACCOMANDATI E AUTORIZZATI PER IL NORD SARDEGNA MAX 15%

ISCRIZIONI PRIMARIE E SECONDARIE

ALGHERO CAGNULARI DOC (iscrizione primaria)

ALGHERO ROSSO DOC

ISOLA DEI NURAGHI
ROSSO IGT

NURRA ALGERESE
ROSSO IGT

ALBO DEI VIGNETI "ALGHERO CAGNULARI DOC"

ANNO	ISCRIZIONI ALL'ALBO N.	SUPERFICI ISCRITTE HA	DENUNCE DI PRODUZIONE N.	SUPERFICI DI RIFERIMENTO HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL
2001	41	32,36,93	38	29,63,43	2.210	1.547
2002	51	56,22,88	39	47,93,93	2.768	1.937
2003	53	58,24,02	49	46,44,54	3.695	2.586
2004	57	62,10,71	43	52,01,33	4.121	2.884
2005	68	78,66,19	53	53,41,65	4.994	3.496

Caratteristiche dell' "Alghero Cagnulari DOC" all'atto dell'immissione al consumo

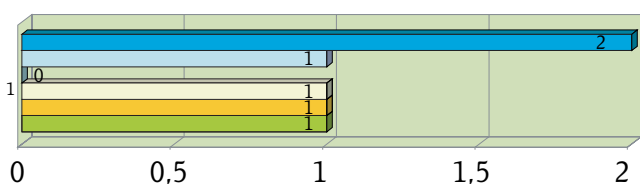
TIPOLOGIA ALGHERO CAGNULARI DOC

COLORE :	ROSSO RUBINO	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11%
ODORE :	VINOSO, CARATTERISTICO DEL VITIGNO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 per mille
SAPORE:	ASCIUTTO, LEGGERMENTE TANNICO, ARMONICO	ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 18 per mille

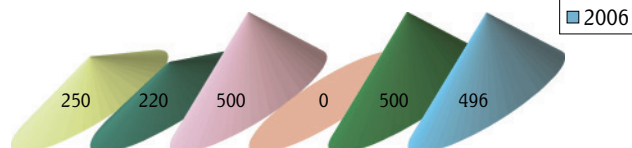
La **resa massima** di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Alghero Cagnulari" **non deve essere superiore alla 13 tonnellate.**

COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

campioni prelevati per la degustazione



hl prelevati per la degustazione



I dati relativi ai campioni di vino esaminati dalla Commissione di Degustazione nel 2006 sono aggiornati al 30 settembre.

Alghero Chardonnay DOC



VITIGNI OBBLIGATORI: CHARDONNAY MIN. 85%
ALTRI VITIGNI, RACCOMANDATI E AUTORIZZATI PER IL NORD SARDEGNA MAX 15%

ISCRIZIONI PRIMARIE E SECONDARIE

ALGHERO CHARDONNAY DOC (iscrizione primaria)

ALGHERO BIANCO DOC

ISOLA DEI NURAGHI
BIANCO IGT

NURRA ALGERESE
BIANCO IGT

ALBO DEI VIGNETI "ALGHERO CHARDONNAY DOC"

ANNO	ISCRIZIONI ALL'ALBO N.	SUPERFICI ISCRITTE HA	DENUNCE DI PRODUZIONE N.	SUPERFICI DI RIFERIMENTO HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL
2001	10	15,58,81	9	14,58,81	1.485	1.039
2002	12	17,27,81	10	09,73,69	991	693
2003	13	17,77,41	13	18,03,72	1.435	1.004
2004	15	19,06,86	8	12,82,41	1.378	965
2005	15	19,23,17	15	19,23,72	2.278	1.595

Caratteristiche dell' "Alghero Chardonnay DOC" all'atto dell'immissione al consumo

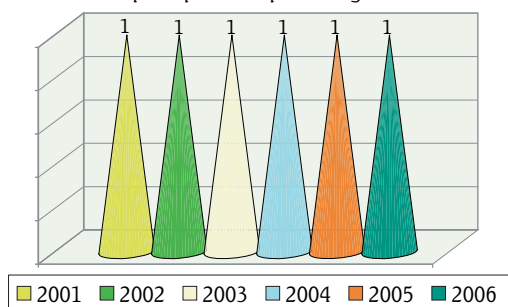
TIPOLOGIA ALGHERO CABERNET DOC		
COLORE :	GIALLO PAGLIERINO, CON RIFLESSI INIZIALMENTE VERDOGNOLI	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11%
ODORE :	DELICATO, CARATTERISTICO, FRUTTATO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 5 per mille
SAPORE:	SAPIDO, ASCIUTTO,PIENO, CARATTERISTICO	ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 15 per mille

I dati relativi ai campioni di vino esaminati dalla Commissione di Degustazione nel 2006 sono aggiornati al 30 settembre.

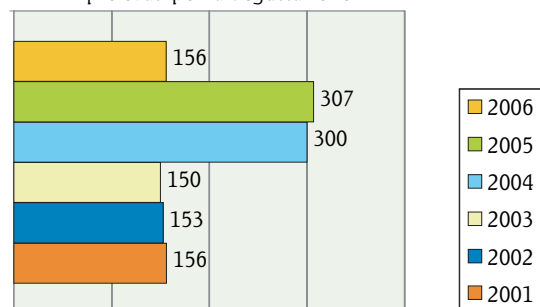
Può essere prodotto anche nella tipologia "Spumante".

COMMISSIONE DEGUSTAZIONE

campioni prelevati per la degustazione



hl prelevati per la degustazione



Alghero Sauvignon DOC



VITIGNI OBBLIGATORI: SAUVIGNON MIN. 85%
ALTRI VITIGNI, RACCOMANDATI E AUTORIZZATI PER IL NORD SARDEGNA MAX 15%

ISCRIZIONI PRIMARIE E SECONDARIE

ALGHERO SAUVIGNON DOC (iscrizione primaria)

ALGHERO BIANCO DOC

ISOLA DEI NURAGHI IGT

NURRA ALGERESE
BIANCO IGT

ALBO DEI VIGNETI "ALGHERO SAUVIGNON DOC"

ANNO	ISCRIZIONI ALL'ALBO N.	SUPERFICI ISCRITTE HA	DENUNCE DI PRODUZIONE N.	SUPERFICI DI RIFERIMENTO HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL
2001	6	21,18,79	4	15,23,61	1.689	1.183
2002	7	22,03,79	6	21,81,79	2.074	1.452
2003	7	22,03,79	6	22,00,79	2.118	1.482
2004	7	22,03,79	5	20,95,79	2.672	1.870
2005	6	22,03,79	6	21,85,79	1.921	1.345

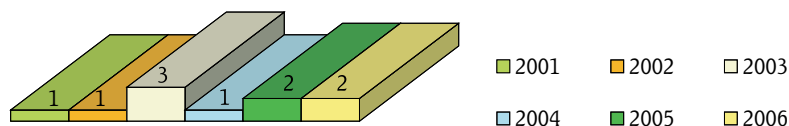
Caratteristiche dell' "Alghero Sauvignon DOC" all'atto dell'immissione al consumo

TIPOLOGIA ALGHERO SAUVIGNON DOC		
COLORE :	GIALLO PAGLIERINO, TENDENTE INIZIALMENTE AL VERDOGNOLO	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11%
ODORE :	GRADEVOLE, FRUTTATO, CON AROMA CARATTERISTICO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 5 per mille
SAPORE:	ASCIUTTO, PIENO, PERSISTENTE	ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 15 per mille

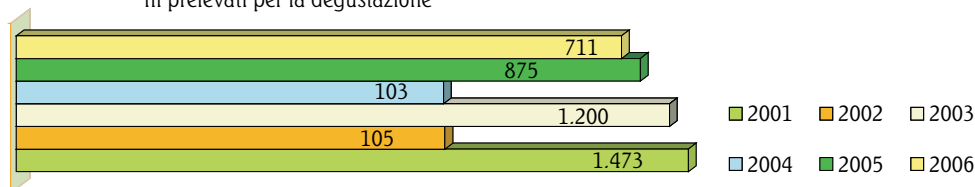
La **resa massima** di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Alghero Sauvignon" **non deve essere superiore alla 13 tonnellate.**

COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

campioni prelevati per la degustazione



hl prelevati per la degustazione



I dati relativi ai campioni di vino esaminati dalla Commissione di Degustazione nel 2006 sono aggiornati al 30 settembre.

Alghero Sangiovese DOC



VITIGNI OBBLIGATORI: SANGIOVESE MIN. 85%
ALTRI VITIGNI, RACCOMANDATI E AUTORIZZATI PER IL NORD SARDEGNA MAX 15%

ISCRIZIONI PRIMARIE E SECONDARIE

ALGHERO SANGIOVESE DOC (iscrizione primaria)

ALGHERO ROSSO DOC

ISOLA DEI NURAGHI
ROSSO IGT

NURRA ALGERESE
ROSSO IGT

ALBO DEI VIGNETI "ALGHERO SANGIOVESE DOC"

ANNO	ISCRIZIONI ALL'ALBO N.	SUPERFICI ISCRITTE HA	DENUNCE DI PRODUZIONE N.	SUPERFICI DI RIFERIMENTO HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL
2001	46	88,54,79	3	03,15,96	148	104
2002	37	47,28,31	1	01,80,00	45	32
2003	33	43,93,91	10	06,93,15	397	278
2004	32	40,63,16	7	05,28,15	296	207
2005	28	38,53,91	5	02,75,20	178	125

Caratteristiche dell' "Alghero Sangiovese DOC" all'atto dell'immissione al consumo

TIPOLOGIA ALGHERO SANGIOVESE DOC		
COLORE :	ROSSO RUBINO, TENDENTE AL GRANATO CON L'INVECCHIAMENTO	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11%
ODORE :	VINOSO, INTENSO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 5 per mille
SAPORE:	ASCIUTTO, ARMONICO	ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 18 per mille

La **resa massima** di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Alghero Sangiovese" **non deve essere superiore alle 14 tonnellate.**

Alghero Torbato DOC



VITIGNI OBBLIGATORI: TORBATO MIN. 85%
ALTRI VITIGNI, RACCOMANDATI E AUTORIZZATI PER IL NORD SARDEGNA MAX 15%

ISCRIZIONI PRIMARIE E SECONDARIE

ALGHERO TORBATO DOC (iscrizione primaria)

ALGHERO BIANCO DOC

ISOLA DEI NURAGHI
BIANCO IGT

NURRA ALGERESE
BIANCO IGT

ALBO DEI VIGNETI "ALGHERO TORBATO DOC"

ANNO	ISCRIZIONI ALL'ALBO N.	SUPERFICI ISCRITTE HA	DENUNCE DI PRODUZIONE N.	SUPERFICI DI RIFERIMENTO HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL
2001	8	110,14,99	8	110,14,99	9.359	6.551
2002	5	76,95,94	6	82,52,44	8.659	6.061
2003	5	76,95,94	4	69,66,64	9.740	6.818
2004	9	126,38,21	5	71,72,39	9.869	6.908
2005	1	132,20,11	9	126,38,21	11.100	7.770

Caratteristiche dell' "Alghero Torbato DOC" all'atto dell'immissione al consumo

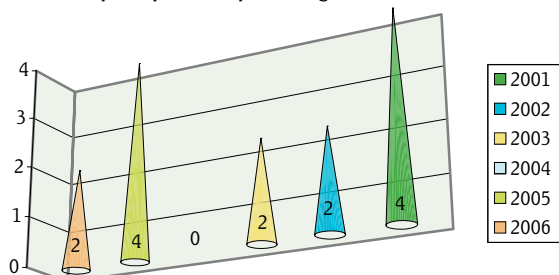
TIPOLOGIA ALGHERO TORBATO DOC

COLORE :	PAGLIERINO CON RIFLESSI INIZIALMENTE VERDOGNOLI	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11%
ODORE :	LEGGERMENTE AROMATICO, CARATTERISTICO, INTENSO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 5 per mille
SAPORE:	SAPIDO, ARMONICO, DAL RETROGUSTO PIACEVOLMENTE AMAROGLIOLO	ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 14 per mille

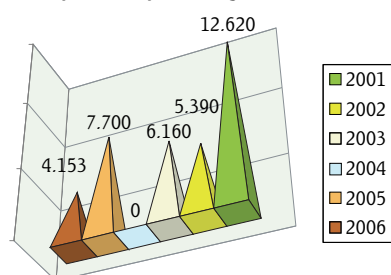
La **resa massima** di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Alghero Torbato" **non deve essere superiore alle 14 tonnellate**.
Può essere prodotto anche nella tipologia "Spumante".

COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

campioni prelevati per la degustazione



hl prelevati per la degustazione



I dati relativi ai campioni di vino esaminati dalla Commissione di Degustazione nel 2006 sono aggiornati al 30 settembre.

Elenco produttori vini DOC e DOCG del Nord Sardegna

AZIENDA	INDIRIZZO	TELEFONO	FAX
AGRIVITIVINICOLA BADESI - GOLFO DELL'ASINARA	Loc.Li Parisi 07030 BADESI	079 68 44 40	079 68 31 77
AZIENDA AGRICOLA CASTELLO MONTE ACUTO DI CASU PIETRO	Loc. Alcò 07022 BERCHIDDA	333 28 20 905	079 27 64 36
AZIENDA AGRICOLA G. & A. RAGNEDDA	Via D. Millelire 1 07021 ARZACHENA	0789 80 612	0789 80 619
AZIENDA AGRICOLA TONDINI ANTONIO	Loc. San Leonardo 07023 CALANGIANUS	339 244 87 65	079 66 13 59
AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA DEPPERU ANDREA "SARUINAS"	Via Gorizia 1 07025 LURAS	079 64 73 14	079 64 73 14
AZIENDA VINICOLA CHERCHI GIOVANNI MARIA S.R.L.	Loc. Sa Pala e Sa Chessa 07049 USINI	079 38 02 73	079 38 02 73
CHESSA GIOVANNA	Via S. Giorgio snc 07049 USINI	079 38 01 51	079 38 01 51
AZIENDA VITIVINICOLA LIGIOS SEBASTIANO	Corso Europa, 111 07039 VALLEDORIA	329 67 24 241	079 58 29 59
CANTINA "GALLURA" SOC. COOP. A R.L.	Via Val di Cossu, 9 907029 TEMPIO PAUSANIA	079 63 12 41	079 67 12 57
CANTINA CAR.PAN.TE	Via Garibaldi 151 07049 USINI	079 38 06 14	079 38 06 14
CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI S.R.L.	Loc. Cala Saccaia Z.I. Str.1 07026 OLBIA	0789 50 717	0789 50 717
CANTINA PEDRES DI GIOVANNI MANCINI & FIGLI S.R.L.	Z.I. Settore 7 07026 OLBIA	0789 59 50 75	0789 59 50 75
CANTINA SOCIALE "S. M. LA PALMA" SOC. COOP. A R.L.	Loc. S. Maria La Palma 07041 ALGHERO	079 99 90 08	079 99 90 58
CANTINA SOCIALE COOP. GIOGANTINU	Via Milano 30 07022 BERCHIDDA	079 70 41 63	079 70 49 38
CANTINA SOCIALE DEL VERMENTINO SOC. COOP. A R. L.	Via San Paolo 1 07020 MONTI	0789 44 012	0789 44 91 28
MANCINI FRANCESCO	Via Grazia Deledda, 39 09127 CAGLIARI	070 65 15 54	070 65 15 54
PEDRA MAJORE S.R.L.	Via Roma 106 07020 MONTI	0789 43 185	0789 43 185
ROMANGIA COOP. A R.L.	Via Marina 07037 SORSO	079 35 01 18	079 35 01 18
TENUTE OLBIOS S.A R. L.	Via Loiri, 83 C.P. 1342 07026 OLBIA	0789 641 003	0789 641 003
TENUTE SELLA & MOSCA S.P.A.	Località I Piani 07041 ALGHERO	079 99 77 00	079 95 12 79
TENUTE SOLETTA	Loc. Sig.ra Anna 07040 CODRONGIANOS	079 43 50 67	079 43 42 68
VINI MURA SALVATORE PIER FRANCO	Località Azzanidò 07020 LOIRI PORTO SAN PAOLO	0789 41 070	0789 23 929

Riviste specializzate e Associazioni

ENOTECA ITALIANA	info@enotecaitaliana.it
VIN&ALIA	www.vinealia.org
REVUE BELGE DES VINS	rbv@vinopres.com
AGRISOLE VINITALY	www.agrisole.it
I GRANDI VINI DOC E DOCG DELLA CAMPANIA	sesirca.zootec@unina.it
VITIVINICOLO	www.programmadit.net
L'ENOLOGO	Via Murriello, Milano
IL CORRIERE VINICOLO	www.corrierevinicolo.com
VITICOLTURA	www.crpv.it
BAR 4 BEVERAGE	rbv@vinopres.it
VIVAISMO (supplem. Corriere Vinicolo)	www.corrierevinicolo.com
ENOVITIS IN CAMPO (supplem. Corriere Vinicolo)	www.corrierevinicolo.com
V.Q.P.R.D. - Informatore Federale	Ravenna
L'ENOTECNICO	-
VINO MAGAZINE	vinomagazine@vinopres.com
EUROPEAN DRINKS BUYER UK	-

SLOWFOOD	www.slowfood.it
ONAV	www.onav.it
TARIBARI	Via Siglienti, 7A - Sassari
AIS	Via P. Jolanda, 23 - Sassari
ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA	Via Amendola,6 - Sassari
CONFRATERNITA DEL CAGNULARI	Usini
CONFRATERNITA DEL MOSCATO	Tempio Pausania
CONFRATERNITA DEL NEBBIOLO	Luras
CONFRATERNITA DEL VERMENTINO	Berchidda
CONFRATERNITA DEL VERMENTINO	Monti
MUSEO DEL VINO	Berchidda

Produzione vini DOC e DOCG in Sardegna (hl)

TIPOLOGIA VINI	CAGLIARI					SASSARI				
	2001	2002	2003	2004	2005	2001	2002	2003	2004	2005
ALGHERO BIANCO DOC	-	-	-	-	-	1.858	1.484	1.337	1.572	998
ALGHERO CABERNET DOC	-	-	-	-	-	3.828	4.253	3.463	4.244	4.805
ALGHERO CAGNULARI DOC	-	-	-	-	-	1.547	1.937	2.586	2.884	3.496
ALGHERO CHARDONNAY DOC	-	-	-	-	-	1.039	693	1.004	965	1.595
ALGHERO ROSSO DOC	-	-	-	-	-	9.286	11.355	13.483	12.746	10.762
ALGHERO SANGIOVESE DOC	-	-	-	-	-	104	32	278	207	125
ALGHERO SAUVIGNON DOC	-	-	-	-	-	1.183	1.452	1.482	1.870	1.345
ALGHERO TORBATO DOC	-	-	-	-	-	6.551	6.061	6.818	6.908	7.770
ARBOREA SANGIOVESE DOC	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
ARBOREA TREBBIANO DOC	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
CAMPIDANO DI TERRALBA DOC	16	16	-	-	-	-	-	-	-	-
CANNONAU DI SARDEGNA DOC	9.416	11.089	17.827	20.068	26.088	3.781	5.761	8.563	8.127	11.103
CARIGNANO DEL SULCIS DOC	9.875	8.012	7.577	11.404	15.753	-	-	-	-	-
GIRO' DI CAGLIARI DOC	-	-	48	60	168	-	-	-	-	-
MALVASIA DI BOSA DOC	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MALVASIA DI CAGLIARI DOC	179	146	339	312	308	-	-	-	-	-
MANDROLISAI DOC	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
MONICA DI CAGLIARI DOC	13.832	12.982	-	-	-	-	-	-	-	-
MONICA DI SARDEGNA DOC	-	-	16.796	17.955	17.351	132	624	897	1.256	1.861
MOSCATO DI CAGLIARI DOC	333	157	666	669	603	-	-	-	-	-
MOSCATO DI SARDEGNA DOC	226	174	95	282	113	1.210	1.118	1.182	1.493	1.629
MOSCATO DI SORSO SENNORI DOC	-	-	-	-	-	-	20	12	46	47
NASCO DI CAGLIARI DOC	359	285	307	307	428	-	-	-	-	-
NURAGUS DI CAGLIARI DOC	21.406	12.737	13.938	15.994	19.147	-	-	-	-	-
SARDEGNA SEMIDANO DOC	325	112	267	379	362	-	-	-	-	-
VERMENTINO DI GALLURA DOCG	-	-	-	-	-	37.989	32.010	35.753	43.508	35.720
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	18.281	19.608	26.083	30.630	30.400	26.128	22.279	28.607	32.305	29.394
VERNACCIA DI ORISTANO DOC	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
PRODUZIONE TOTALE (hl)	74.248	65.318	83.943	98.060	110.721	94.636	89.079	105.465	118.131	110.650

Produzione vini DOC e DOCG in Sardegna (hl)

TIPOLOGIA VINI	ORISTANO						NUORO				
	2001	2002	2003	2004	2005		2001	2002	2003	2004	2005
ALGHERO BIANCO DOC	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-
ALGHERO CABERNET DOC	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-
ALGHERO CAGNULARI DOC	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-
ALGHERO CHARDONNAY DOC	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-
ALGHERO ROSSO DOC	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-
ALGHERO SANGIOVESE DOC	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-
ALGHERO SAUVIGNON DOC	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-
ALGHERO TORBATO DOC	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-
ARBOREA SANGIOVESE DOC	355	414	425	588	648		-	-	-	-	-
ARBOREA TREBBIANO DOC	115	43	70	70	64		-	-	-	-	-
CAMPIDANO DI TERRALBA DOC	2.018	1.186	3.100	3.340	4.136		-	-	-	-	-
CANNONAU DI SARDEGNA DOC	109	489	1.046	1.218	2.146		19.311	24.435	-	23.049	-
CARIGNANO DEL SULCIS DOC	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-
GIRO' DI CAGLIARI DOC	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-
MALVASIA DI BOSA DOC	-	-	-	-	-		133	95	-	179	-
MALVASIA DI CAGLIARI DOC	-	17	21	34	-		-	-	-	-	-
MANDROLISAI DOC	-	-	-	-	-		370	314	-	413	-
MONICA DI CAGLIARI DOC	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-
MONICA DI SARDEGNA DOC	1.933	946	1.893	1.656	2.096		-	-	-	-	-
MOSCATO DI CAGLIARI DOC	97	66	84	90	39		-	-	-	-	-
MOSCATO DI SARDEGNA DOC	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-
MOSCATO DI SORSO SENNORI DOC	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-
NASCO DI CAGLIARI DOC	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-
NURAGUS DI CAGLIARI DOC	947	484	885	766	1.282		-	-	-	-	-
SARDEGNA SEMIDANO DOC	848	404	780	689	732		-	-	-	-	-
VERMENTINO DI GALLURA DOCG	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	2.205	1.476	2.366	2.533	2.460		-	-	-	-	-
VERNACCIA DI ORISTANO DOC	704	1.122	1.739	1.453	1.197		-	-	-	-	-
PRODUZIONE TOTALE (hl)	9.331	6.647	12.409	12.437	14.800		19.814	24.844	***	23.641	***

Fonte: elaborazione dati Camere di Commercio della Sardegna

*** dati non pervenuti

Principali adempimenti per la produzione e la commercializzazione dei vini a DOCG, DOC, IGT

Denuncia dei vigneti a Denominazione di Origine

Il conduttore, entro il 31 Maggio dell'anno a partire dal quale vuole rivendicare la produzione, presenta la denuncia di iscrizione agli albi a denominazione di origine, al Servizio Ripartimentale dell'Agricoltura, che invia la pratica, con il verbale di sopralluogo, alla competente Camera di Commercio la quale procede all'iscrizione.

Denuncia annuale di Produzione delle Uve

Il conduttore presenta la denuncia entro la prima quindicina di dicembre (la data viene fissata annualmente con decreto) alla Camera di Commercio, che provvede al controllo delle iscrizioni e delle rese prescritte dal disciplinare di produzione e rilascia le relative ricevute.

Iscrizione all'Albo degli Imbottiglieri

Sono tenute all'iscrizione le persone fisiche o giuridiche o le associazioni di persone che procedono all'imbottigliamento di vini a Docg, a Doc e a Igt, per fini commerciali, in recipienti di contenuto non superiore a 60 litri. (D.M. 21 maggio 2004)

Denuncia di Imbottigliamento

Ciascun anno l'azienda imbottigliatrice presenta, alla competente Camera di Commercio, la Dichiarazione dei quantitativi di vino a Denominazione di Origine imbottigliato e commercializzato nell'anno precedente. Per il 2007, salvo modifiche legislative, la dichiarazione annuale dei vini imbottigliati e commercializzati dal 1/8/2006 al 31/07/2007 dovrà essere presentata entro il 10/09/2007.

Esame Chimico – Fisico e Organolettico dei vini a DO prima dell'immissione al consumo

A cura dell'Ufficio camerale e su istanza dell'interessato, vengono prelevati i campioni di vino da sottoporre ad analisi chimico – fisica e poi organolettica da parte della commissione di degustazione all'uopo costituita che rilascia l'attestazione di conformità ai disciplinari di produzione.

Rilascio delle Fascette sostitutive dei contrassegni di stato per i vini a DOCG

In base ai quantitativi dichiarati idonei dalla Commissione di Degustazione, e su richiesta degli interessati, l'ufficio camerale provvede al rilascio delle fascette previste dalla norma per la commercializzazione dell'unico docg della Sardegna: il Vermentino di Gallura.



CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI SASSARI
Ufficio Attività Promozionali

Dirigente: Paola Giagu

Raccolta, elaborazione dati a cura di Franca Aresu

Grafica: Edigraph Sassari

Foto copertina: Gianluigi Anedda

Foto: archivio Camera di Commercio di Sassari

In tutti i casi in cui nel presente lavoro si fa riferimento alle province di Sassari, Cagliari, Nuoro ed Oristano, ci si riferisce anche ai territori delle neo province Olbia - Tempio, Carbonia - Iglesias, Ogliastra e Medio Campidano. Le Camere di Commercio, infatti, hanno mantenuto la competenza territoriale delle province preesistenti.



**Camera di Commercio
Sassari**

Via Roma, 74 - 07100 Sassari
tel. 079 2080222-307
fax 079 2080228

e-mail: franca.aresu@ss.camcom.it
www.ss.camcom.it