



**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, ovoidale, con buccia molto pruinosa, di colore bleu, di spessore medio, a polpa carnosa con succo incolore o leggermente rosa.

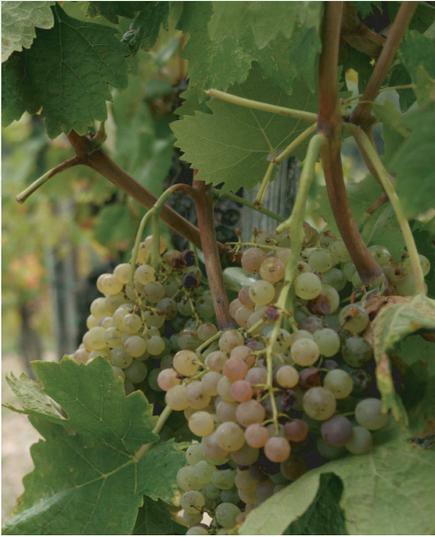
GIRÒ

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.

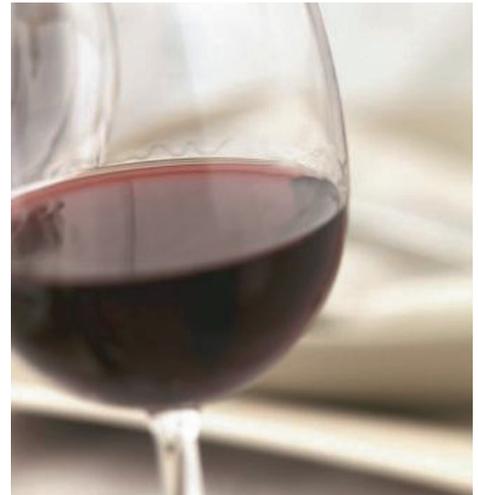
MONICA

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%

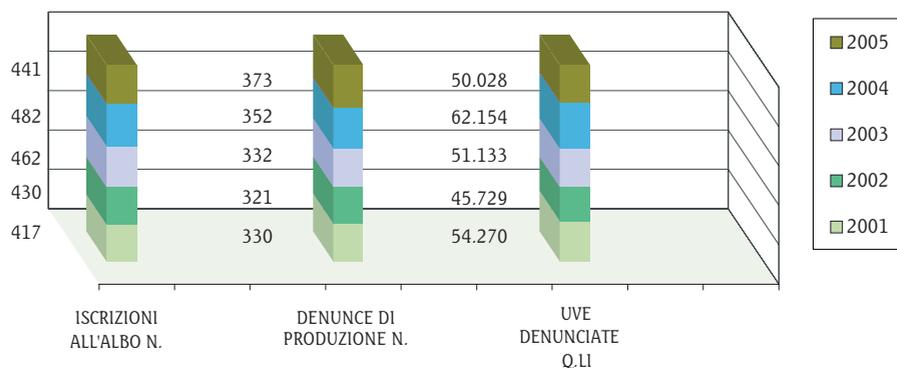


ALBO DEI VIGNETI "VERMENTINO DI GALLURA DOCG"

| 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 AMAROGLIOLO | 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

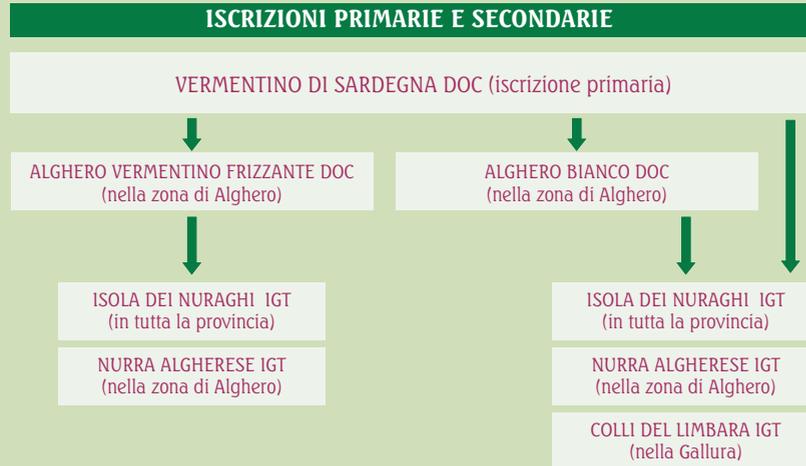
I dati dell'anno 2006 relativi ai campioni di vino esaminati dalla Commissione di Degustazione e quelli relativi alla cessione delle fascette sono aggiornati al 30 settembre

Vermentino Di Sardegna DOC



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

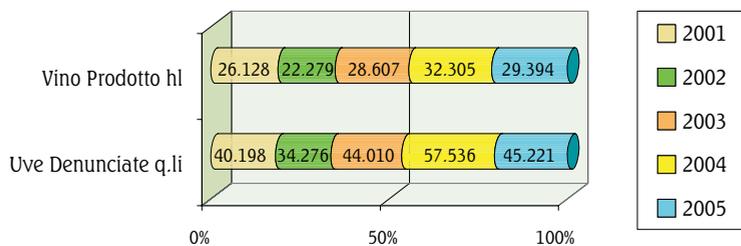
VITIGNI OBBLIGATORI: VERMENTINO MIN. 85%
ALTRI VITIGNI A BACCA BIANCA NON AROMATICI, MAX 15%



ALBO DEI VIGNETI "VERMENTINO DI SARDEGNA DOC"

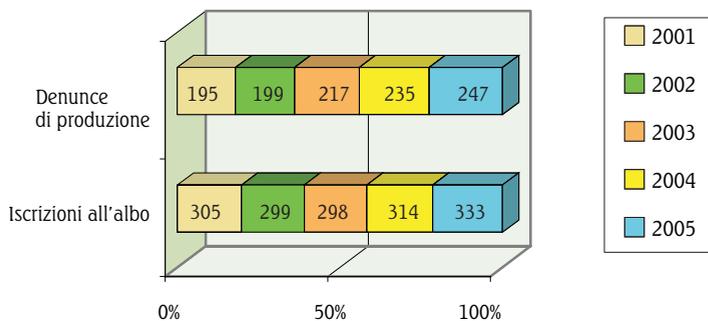
| ANNO | ISCRIZIONI ALL'ALBO N. | SUPERFICI ISCRITTE HA | DENUNCE DI PRODUZIONE N. | SUPERFICI DI RIFERIMENTO HA | UVE DENUNCIATE Q.LI | VINO PRODOTTO HL |
|------|------------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------------|---------------------|------------------|
| 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

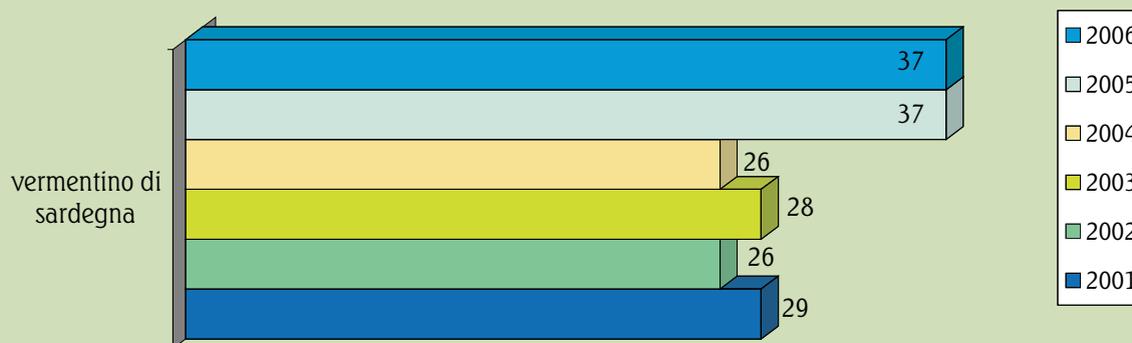
| TIPOLOGIA VERMENTINO DI SARDEGNA DOC | | GRADAZIONE ALCOLICA MINIMA COMPLESSIVA: 10,5 DI CUI ALMENO 9,5 SVOLTI |
|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| 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%

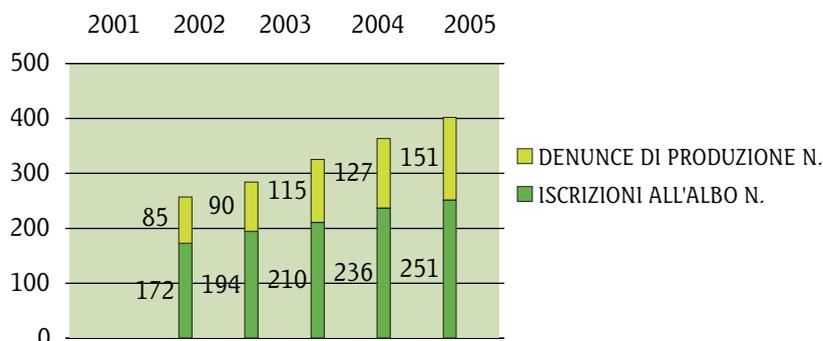
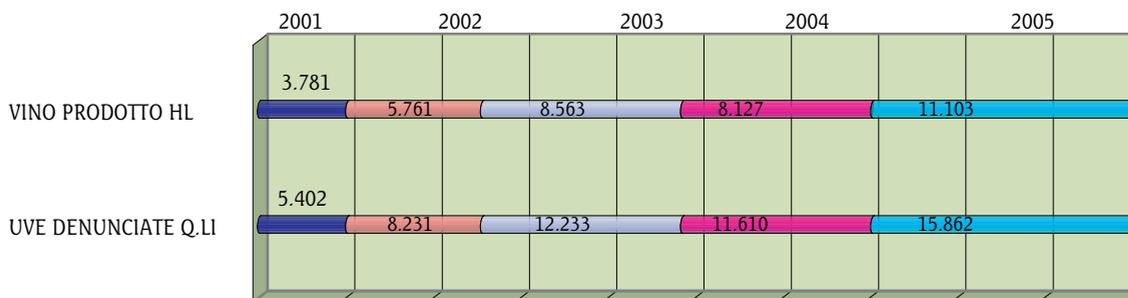
ISCRIZIONI PRIMARIE E SECONDARIE



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 |

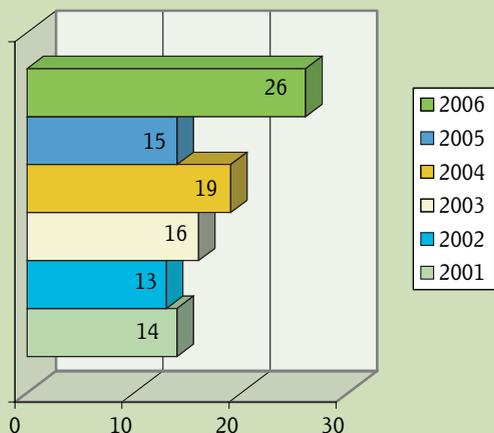
| TIPOLOGIA ROSATO | | TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MIN.: 12,50% |
|------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------|
| COLORE : | ROSA BRILLANTE | CONTENUTO MASSIMO IN ZUCCHERI RIDUTTORI: 4 g/l |
| ODORE: | GRADEVOLE, CARATTERISTICO | ACIDITA'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

| TIPOLOGIA LIQUOROSO | | TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MIN.: 18% |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 | 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 |

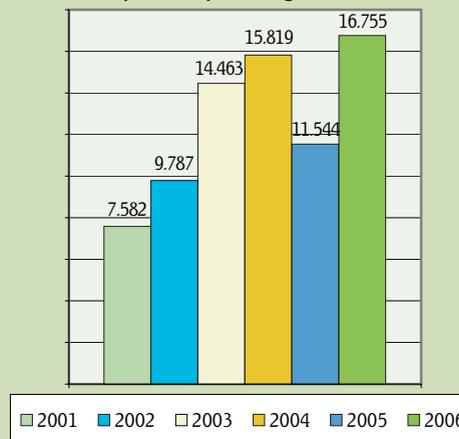
| TIPOLOGIA RISERVA |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| SI OTTIENE DOPO ALMENO DUE ANNI DI INVECCHIAMENTO, 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)

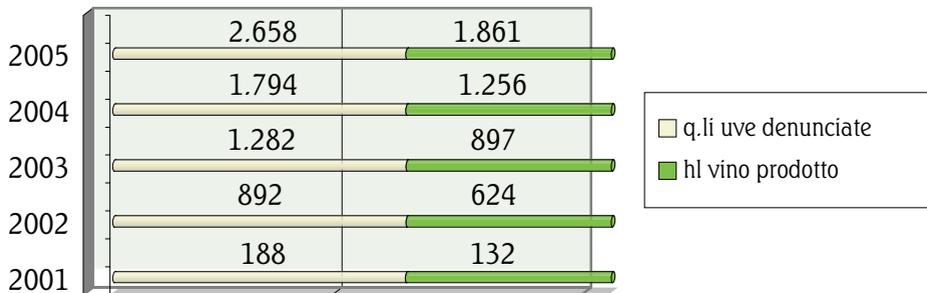
NURRA ALGHERESE IGT
(nella zona di Alghero)

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

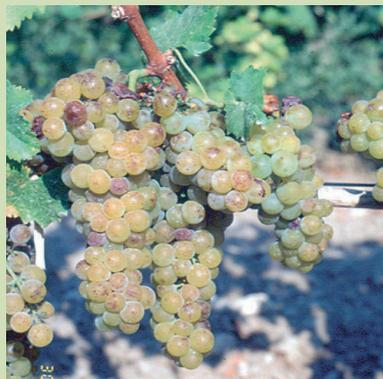


Tipologie: **Monica di Sardegna Secco, Monica di Sardegna Amabile, Monica di Sardegna Frizzante, Monica di Sardegna Superiore.**

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°.

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.

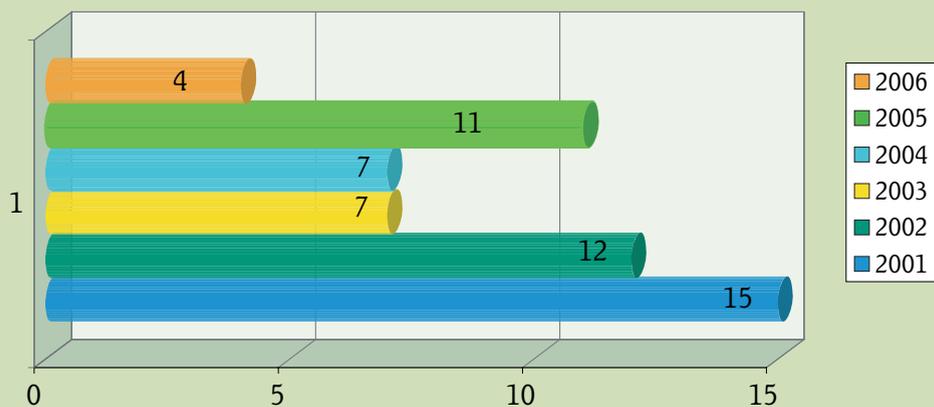
La resa massima di uva ammessa alla produzione del "Moscato di Sardegna" spumante **non deve essere superiore a 130 q.li per ettaro** di vigneto in coltura specializzata.

Moscato di Sardegna DOC



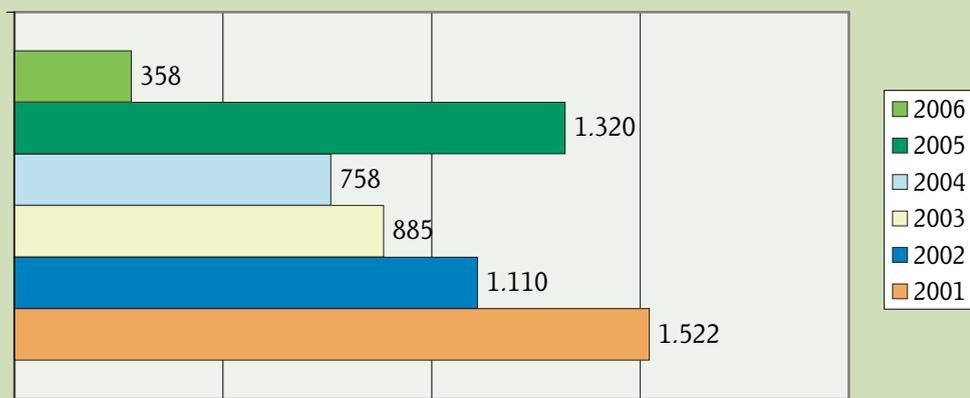
COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

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

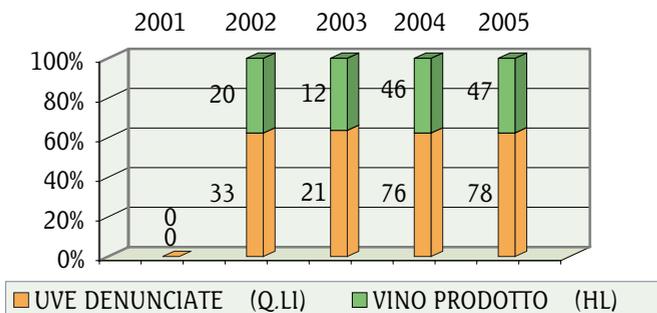
| | | |
|----------|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| COLORE : | GIALLO DORATO CARICO | GRADAZIONE ALCOLICA MINIMA COMPLESSIVA: 15 di cui almeno 13 effettiva |
| ODORE : | AROMATICO, CARATTERISTICO INTENSO | ACIDITA' TOTALE 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 |

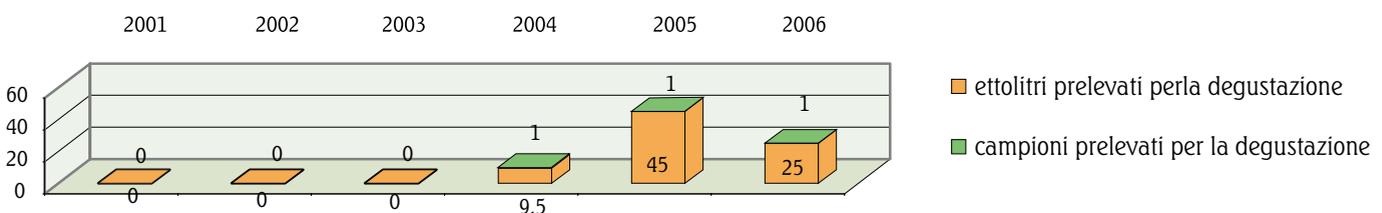
I vini Moscato di Sorso Sennori non possono essere immessi al consumo prima del 1° marzo dell'anno successivo alla vendemmia.



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

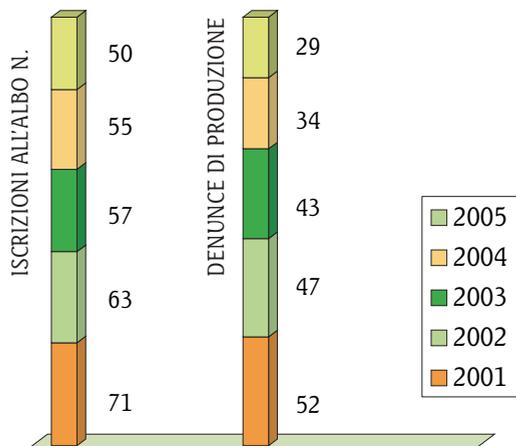
NURRA ALGERESE
BIANCO IGT

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

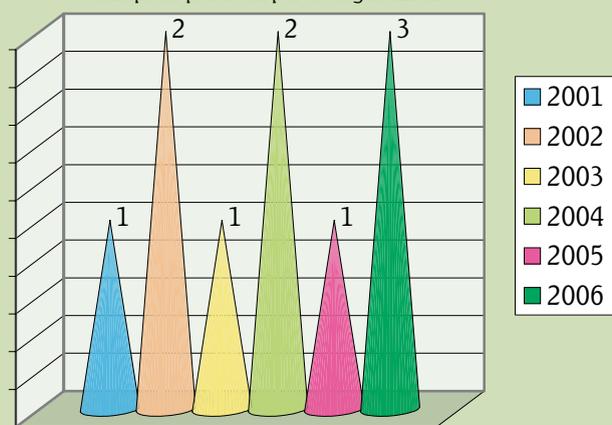
| | | |
|----------|----------------------------------------|---------------------------------------------------|
| | | TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MIN.: 10,50% |
| COLORE : | GIALLO PAGLIERINO SCARICO | ACIDITA' TOTALE MINIMA: 5 per mille |
| ODORE: | GRADEVOLE E CARATTERISTICO DI FRUTTATO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

TIPOLOGIA ALGHERO SPUMANTE BIANCO

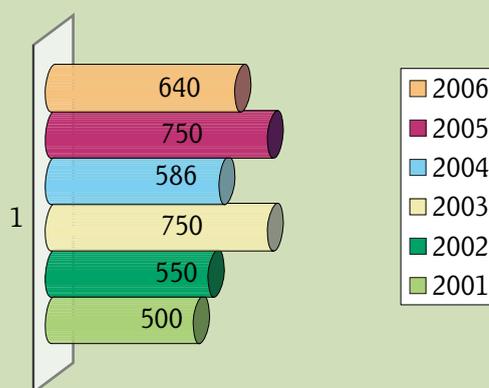
| | | |
|----------|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| | | TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE COMPLESSIVO: 11,50% |
| COLORE : | GIALLO PAGLIERINO SCARICO CON SPUMA PERSISTENTE | ACIDITA' TOTALE MINIMA: 5 per 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

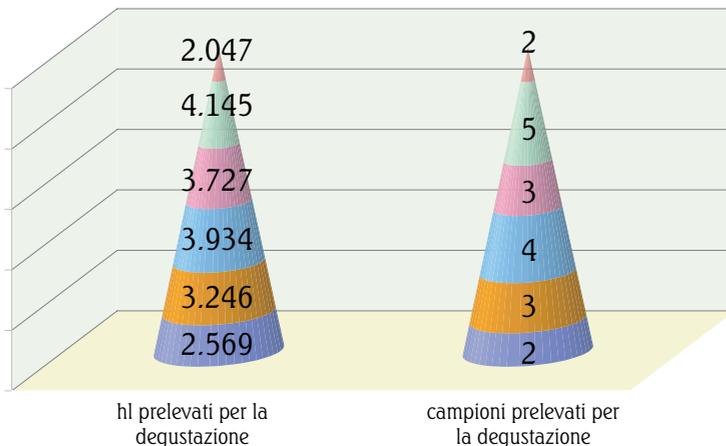
Caratteristiche del "Alghero Rosso DOC" all'atto dell'immissione al consumo

| 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, GRADEVOLTE, 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

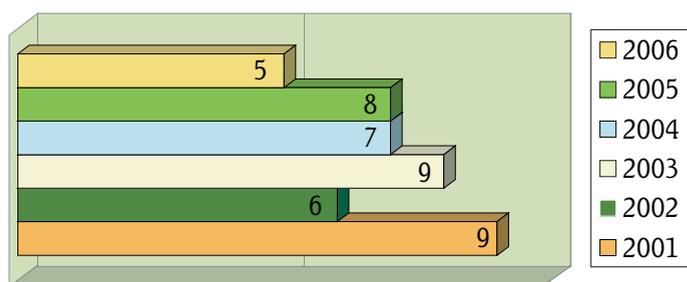
VITIGNI OBBLIGATORI: 100% UNO O PIU' VITIGNI RACCOMANDATI ED AUTORIZZATI PER IL NORD SARDEGNA

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

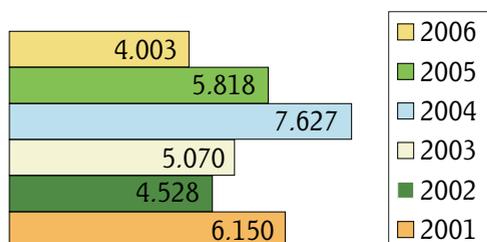
| TIPOLOGIA ALGHERO ROSATO DOC | | TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO 10,5% |
|------------------------------|------------------------------|---------------------------------------------------|
| COLORE : | ROSATO | ACIDITA' TOTALE MINIMA: 5 per mille |
| ODORE : | VINOSO, GRADEVOLE, DELICATO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

COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

campioni prelevati per la degustazione



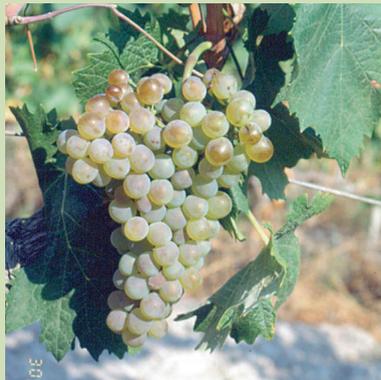
hl prelevati per la degustazione



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



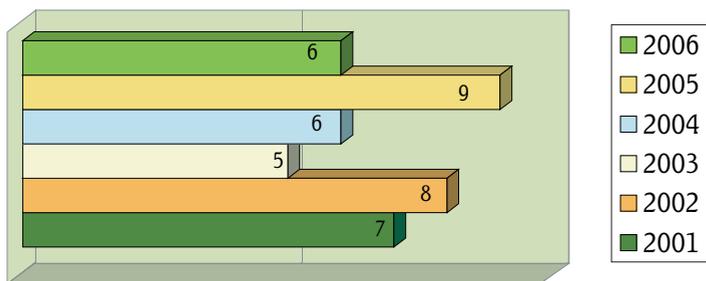
VITIGNI OBBLIGATORI: VERMENTINO MIN. 85%.
ALTRI VITIGNI RACCOMANDATI ED AUTORIZZATI PER IL NORD SARDEGNA MAX 15%

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

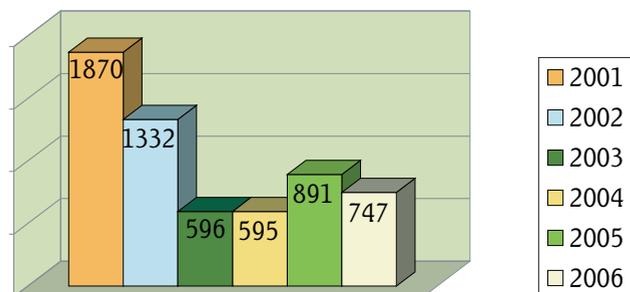
| TIPOLOGIA ALGHERO VERMENTINO DOC | | TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO 10,5% |
|----------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------|
| COLORE : | GIALLO PAGLIERINO SCARICO | ACIDITA' TOTALE MINIMA: 5 per mille |
| 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



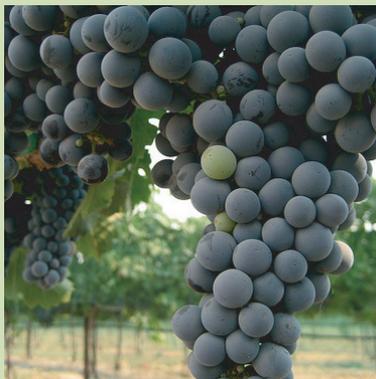
hl prelevati per la degustazione



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

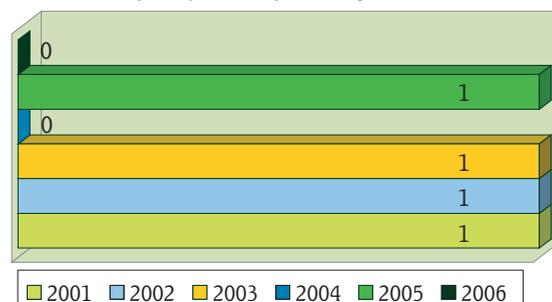
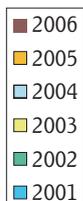
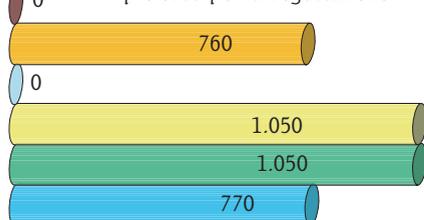
| | | |
|----------|---------------------------------------|----------------------------------------------------|
| COLORE : | RUBINO INTENSO FINO AL GRANATO CARICO | TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11,5% |
| ODORE : | CARATTERISTICO, ETEREO | ACIDITA' TOTALE MINIMA: 5 per mille |
| SAPORE: | 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

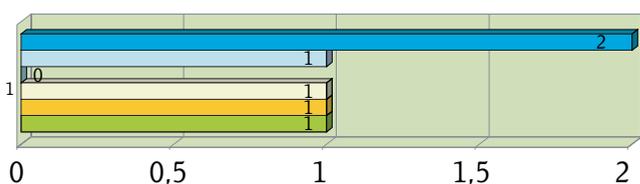
TIPOLOGIA ALGHERO CAGNULARI DOC

| | | |
|----------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 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 |

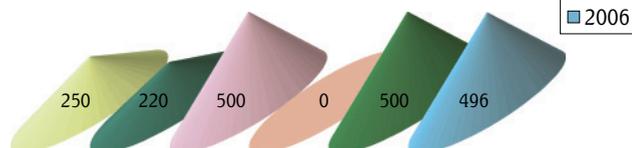
La **resa massima** di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Alghero Cagnulari" **non deve essere superiore alla 13 tonnellate.**

COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

campioni prelevati per la degustazione

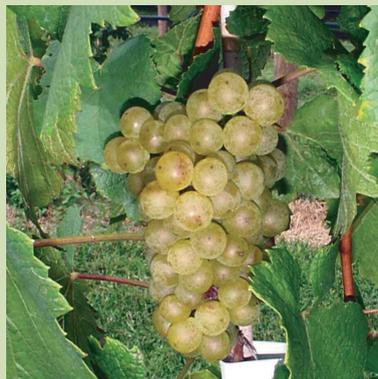


hl prelevati per la degustazione



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

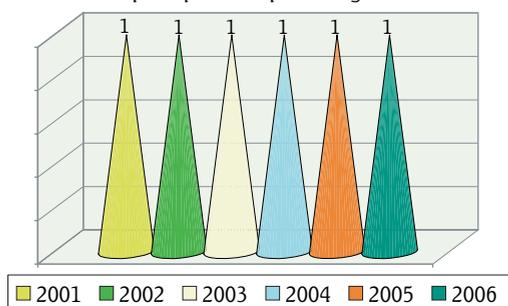
| TIPOLOGIA ALGHERO CABERNET DOC | | |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| COLORE : | GIALLO PAGLIERINO, CON RIFLESSI INIZIALMENTE VERDOGNOLI | TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11% |
| 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.

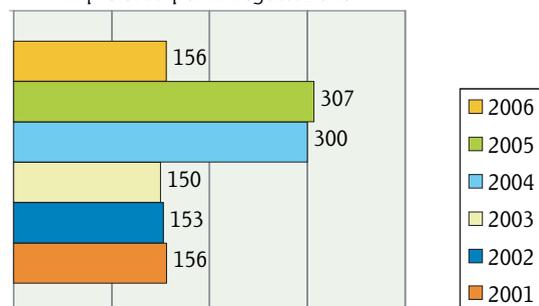
Può essere prodotto anche nella tipologia "Spumante".

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 |

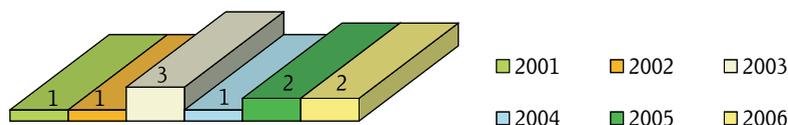
Caratteristiche dell' "Alghero Sauvignon DOC" all'atto dell'immissione al consumo

| 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 |

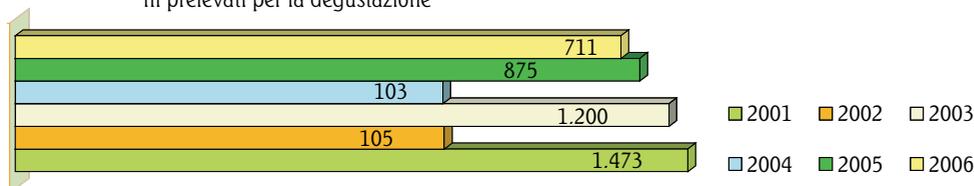
La **resa massima** di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Alghero Sauvignon" **non deve essere superiore alla 13 tonnellate.**

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"

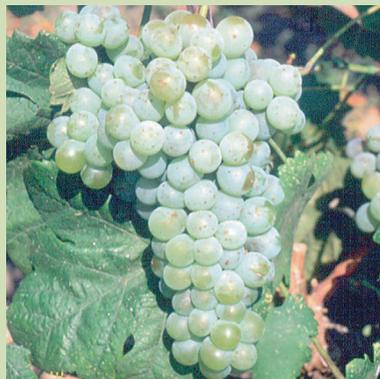
| ANNO | ISCRIZIONI ALL'ALBO N. | SUPERFICI ISCRITTE HA | DENUNCE DI PRODUZIONE N. | SUPERFICI DI RIFERIMENTO HA | UVE DENUNCIATE Q.LI | VINO PRODOTTO HL |
|------|------------------------|-----------------------|--------------------------|-----------------------------|---------------------|------------------|
| 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

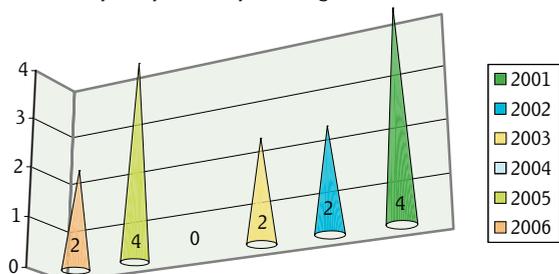
TIPOLOGIA ALGHERO TORBATO DOC

| | | |
|----------|------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 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 |

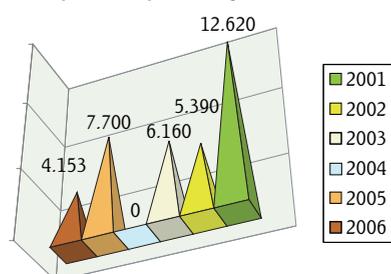
La **resa massima** di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Alghero Torbato" **non deve essere superiore alle 14 tonnellate**.
Può essere prodotto anche nella tipologia "Spumante".

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