



Camera di Commercio  
Sassari



# VIGNETI E VINI DOC E DOCG NEL NORD SARDEGNA

ANNO 2007

CAGNIULARI CANNONAU VERMENTINO MONICA MALVASIA CARIGNANO MOSCATO NASCO PASCALE TORBATO VERNACCIA CARICAGIOLA GIRÒ BOVALE NURAGUS RETAGLIADO  
CAGNIULARI CANNONAU VERMENTINO MONICA MALVASIA CARIGNANO MOSCATO NASCO PASCALE TORBATO VERNACCIA CARICAGIOLA GIRÒ BOVALE NURAGUS RETAGLIADO

*La presente pubblicazione, giunta alla sua ottava edizione, raccoglie e analizza i dati della situazione vitivinicola dei vini a denominazione di origine, prodotti nel Nord Sardegna, aggiornati alla campagna vendemmiale 2006 - 2007.*

*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.*

*In questa edizione viene analizzata, relativamente ai dati relativi a iscrizioni, superfici, denunce di produzione e quantità prodotte dei vini a denominazione di origine del Nord Sardegna, la situazione vitivinicola degli ultimi dieci anni cioè del periodo compreso tra il 1997 e il 2006, mentre per quanto riguarda le informazioni sulle quantità di vini doc e docg prodotti in ambito regionale è stato possibile esaminare la situazione relativa al periodo compreso tra il 1999 e il 2006.*

*I dati dell'ultimo decennio 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 importante fattore di sostegno per la crescita dello standard qualitativo dei vini di qualità oltre che un importante punto di riferimento e supporto per le aziende produttrici.*

*Sassari, ottobre 2007.*

Il Segretario Generale  
Dott. Giuliano Mannu

Il Presidente  
Dott. Gavino Sini



# VIGNETI E VINI DOC E DOCG NEL NORD SARDEGNA

ANNO 2007

# 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 Bovalettu 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.



te 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 me-

dia 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 cagliaritana 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 granitica 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 pruinoso, 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.

È 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 Laonarzu 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 "Trubato", 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.

E' 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 Voderet - 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.VI.SA Editrice - 1984*



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

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 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

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

### ISCRIZIONI PRIMARIE E SECONDARIE

VERMENTINO DI GALLURA DOCG (iscrizione primaria)

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

ISOLA DEI NURAGHI IGT

COLLI DEL LIMBARA IGT

### ALBO DEI VIGNETI VERMENTINO DI GALLURA

ANNO	ISCRIZIONI ALL'ALBO N.	SUPERFICI ISCRITTE HA	DENUNCE DI PRODUZIONE N.	SUPERFICI DI RIFERIMENTO HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL
1997	371	875,05,00	268	650,17,45	41.606	29.124
1998	386	879,47,06	295	678,76,81	46.861	32.803
1999	394	899,31,41	319	656,65,86	55.042	38.433
2000	398	911,83,07	316	780,30,25	54.643	38.284
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
2006	465	1.023,52,94	390	790,87,52	51.954	36.367

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

### CARATTERISTICHE DEL “VERMENTINO DI GALLURA DOCG” ALL’ATTO DELL’IMMISSIONE AL CONSUMO

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

## VERMENTINO DI GALLURA DOCG

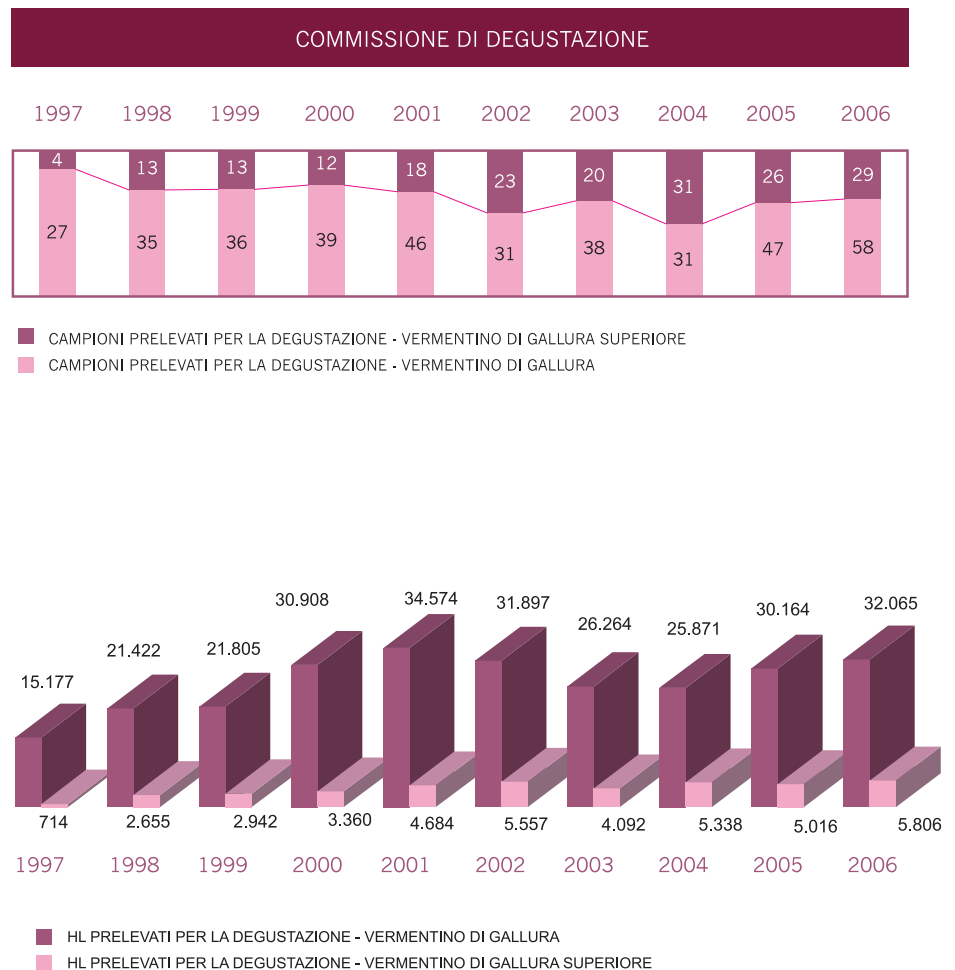
### CONTRASSEGNI DI STATO CEDUTI ALLE AZIENDE PER LA COMMERCIALIZZAZIONE DEL VERMENTINO DI GALLURA DOCG

	2002	2003	2004	2005	2006	2007
VERMENTINO DI GALLURA (bottiglie da lt 0,75)	3.997.170	3.388.813	3.303.358	3.414.371	3.674.070	3.236.425
VERMENTINO DI GALLURA (bottiglie da lt 3,75)	74.376	114.239	135.000	160.604	170.500	198.830
VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE	663.764	551.194	744.180	757.899	699.032	751.625
<b>TOTALE</b>	<b>4.735.310</b>	<b>4.054.246</b>	<b>4.182.538</b>	<b>4.332.874</b>	<b>4.543.602</b>	<b>4.186.880</b>

	1997	1998	1999	2000	2001
VERMENTINO DI GALLURA (bottiglie da lt 0,75)	2.284.133	2.883.066	2.533.747	3.048.631	5.013.756
VERMENTINO DI GALLURA (bottiglie da lt 3,75)	0	22.360	25.629	82.667	94.724
VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE	0	240.623	277.461	383.875	575.425
<b>TOTALE</b>	<b>2.284.133</b>	<b>3.146.049</b>	<b>2.836.837</b>	<b>3.515.173</b>	<b>5.683.905</b>

I dati dell'anno 2007 relativi ai campioni di vino esaminati dalla Commissione di Degustazione e quelli relativi alla cessione delle fascette sono aggiornati al 30 settembre.

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.





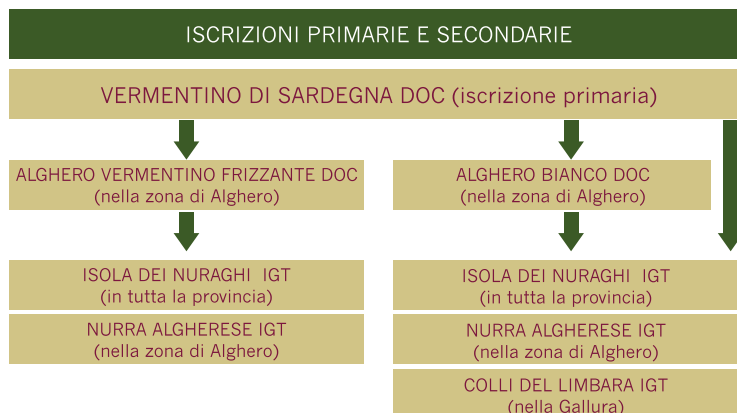
D.P.R. 23 febbraio 1988  
G.U. n. 3 del 4 gennaio 1989

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

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
1997	237	573,48,70	140	438,87,31	38.298	24.894
1998	268	619,32,81	186	473,20,03	46.562	30.266
1999	275	704,35,12	207	514,03,49	54.962	35.725
2000	294	751,83,85	194	444,40,05	47.924	31.163
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
2006	370	614,47,34	327	603,82,57	65.283	42.434

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

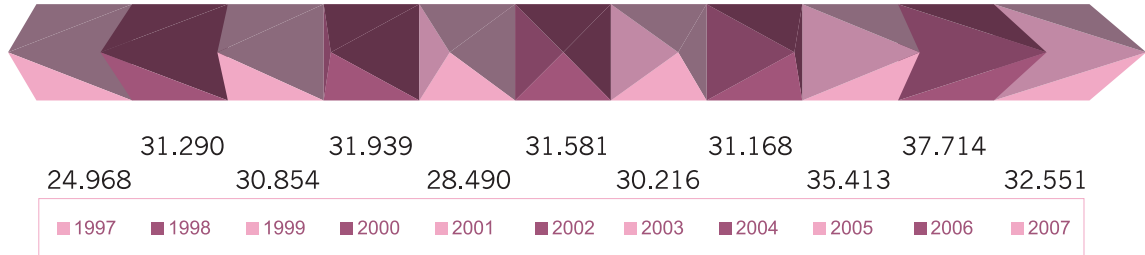
### CARATTERISTICHE DEL "VERMENTINO DI SARDEGNA" ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO

COLORE	DAL BIANCO CARTA AL GIALLO PAGLIERINO TENUE, CON LEGGERI RIFLESSI VERDOLINI, BRILLANTE
ODORE	PROFUMO CARATTERISTICO, DELICATO E GRADEVOLE
SAPORE	SECCO (zuccheri ridotti fino a 4g/l) AMABILE (zuccheri ridotti fino a 20g/l) SAPIDO, FRESCO, ACIDULO, CON LEGGERO RETROGUSTO AMARO-GNOLO
GRADAZIONE ALCOLICA MINIMA COMPLESSIVA: 10,5 di cui almeno 9,5 svolti	
ACIDITÀ TOTALE MINIMA: 4,5 per mille	
ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 14 per mille	

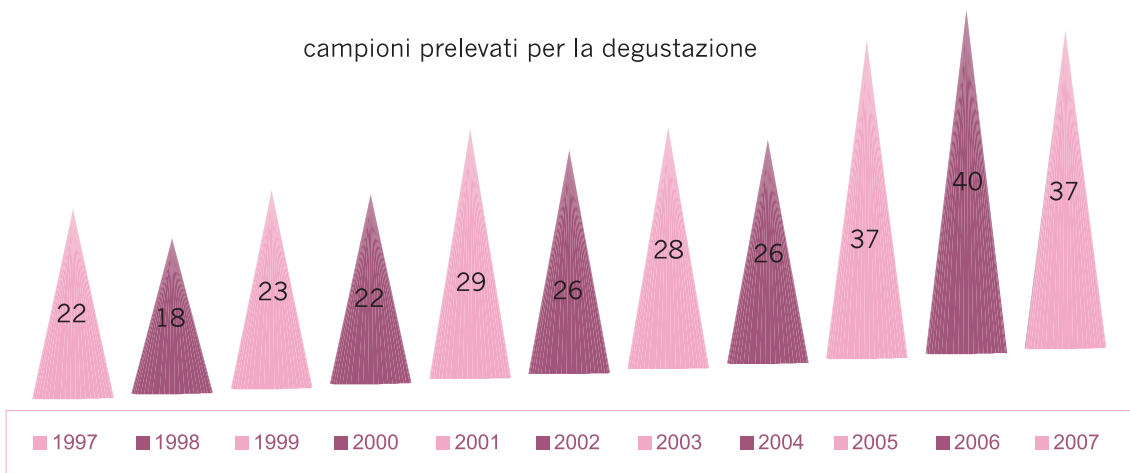
# VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

## COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

hl prelevati per la degustazione



campioni prelevati per la degustazione



I dati dell' anno 2007 relativi ai campioni di vino esaminati dalla Commissione di Degustazione e quelli relativi alla cessione delle fascette sono aggiornati al 30 settembre.

Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Sassari





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

## CANNONAU DI SARDEGNA DOC

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

### ISCRIZIONI PRIMARIE E SECONDARIE

CANNONAU DI SARDEGNA DOC (iscrizione primaria)

ALGHERO ROSSO DOC  
(nella zona di Alghero)

COLLI DEL LIMBARA IGT  
(nella Gallura)

ISOLA DEI NURAGHI IGT  
(in tutta la provincia)

ISOLA DEI NURAGHI IGT  
(in tutta la provincia)

NURRA ALGHERESE IGT  
(nella zona di Alghero)

NURRA ALGHERESE IGT  
(nella zona di Alghero)

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.

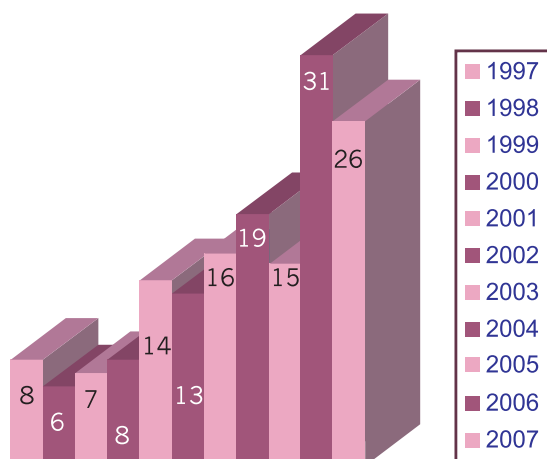
### ALBO DEI VIGNETI CANNONAU DI SARDEGNA DOC

ANNO	ISCRIZIONI ALL'ALBO N.	SUPERFICI ISCRITTE HA	DENUNCE DI PRODUZIONE N.	SUPERFICI DI RIFERIMENTO HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL
1997	98	184,88,95	28	32,40,18	1.911	1.242
1998	121	219,34,53	47	64,37,35	4.228	2.742
1999	135	237,06,80	27	45,41,64	3.328	2.163
2000	148	248,96,18	75	82,81,30	5.184	3669
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
2006	294	454,40,29	207	222,80,28	18.947	13.263

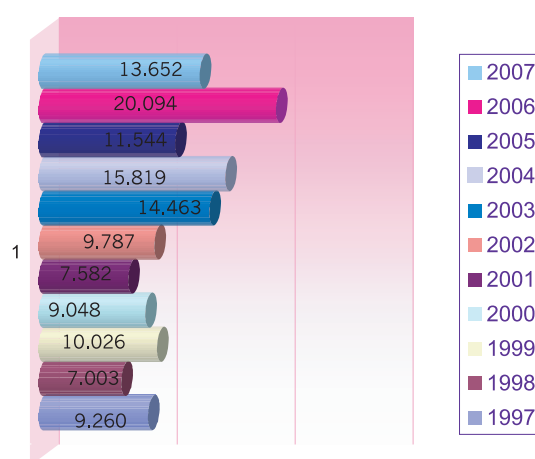
I vini "Cannonau di Sardegna" devono essere ottenuti da uve prodotte nell'ambito territoriale della Regione Sardegna.

### COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

campioni prelevati per la degustazione



hl prelevati per la degustazione



## CANNONAU DI SARDEGNA DOC

### CARATTERISTICHE DEL "CANNONAU DI SARDEGNA" ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO

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

#### TIPOLOGIA ROSSO

COLORE	ROSSO RUBINO PIÙ O MENO INTENSO TENDENTE ALL'ARANCIONE CON L'INVECCHIAMENTO
ODORE	GRADEVOLE, CARATTERISTICO
SAPORE	SECCO, SAPIDO, CARATTERISTICO
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MIN.: 12,50%	
CONTENUTO MASSIMO IN ZUCCHERI RIDUTTORI: 4 g/l	
ACIDITÀ TOTALE MINIMA: 4,5 per mille	
ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 22 per mille	

#### TIPOLOGIA ROSATO

COLORE	ROSA BRILLANTE
ODORE	GRADEVOLE, CARATTERISTICO
SAPORE	SECCO, SAPIDO, CARATTERISTICO
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MIN.: 12,50%	
CONTENUTO MASSIMO IN ZUCCHERI RIDUTTORI: 4 g/l	
ACIDITÀ TOTALE MINIMA: 4,5 per mille	
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 naturale"

##### SECCO

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MIN.: 18%
CONTENUTO MASSIMO IN ZUCCHERI RIDUTTORI: 10 g/l
ACIDITÀ TOTALE MINIMA: 3,5 per mille

##### DOLCE NATURALE

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MIN.: 16%
CONTENUTO MASSIMO IN ZUCCHERI RIDUTTORI: 50 g/l
ACIDITÀ 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%



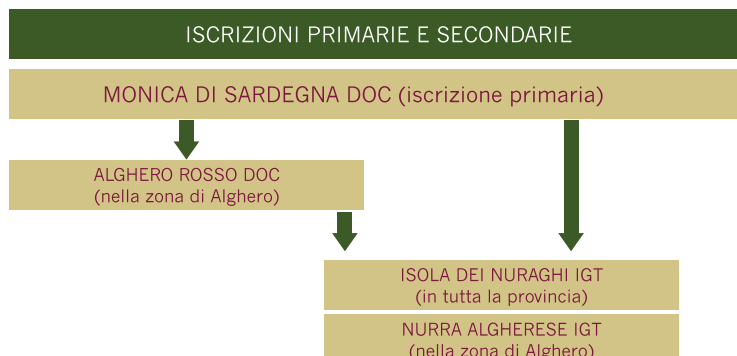
D.P.R. 1 settembre 1972  
G.U. n. 309 del 28 novembre 1972

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

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



### 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
1997	6	7,95,40	1	02,00,00	83	58
1998	6	7,95,40	2	03,50,00	465	326
1999	6	7,95,40	2	03,50,00	369	258
2000	6	9,44,40	4	06,80,00	647	450
2001	8	9,57,40	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
2006	62	46,64,37	44	34,45,19	3.552	2.486

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



## MONICA DI SARDEGNA DOC

### 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.**

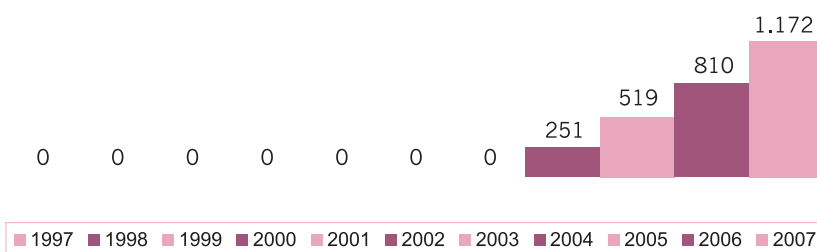
Il vino Monica di Sardegna Superiore, **non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre successivo alla vendemmia**, con una gradazione alcolica minima complessiva di 12,5°.

### CARATTERISTICHE DEL "MONICA DI SARDEGNA" ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO

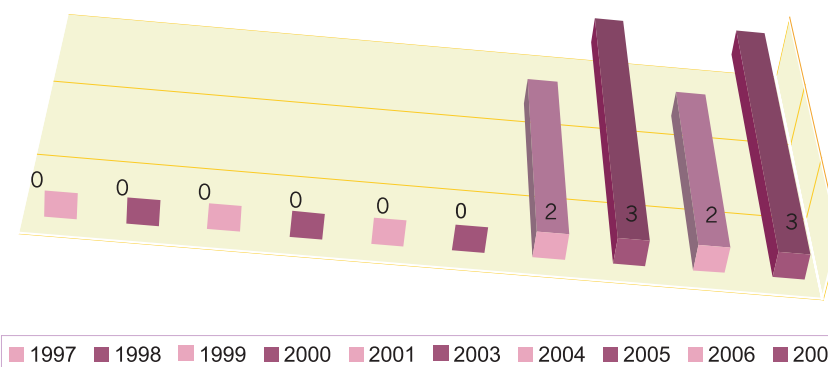
COLORE	ROSSO RUBINO CHIARO, BRILLANTE, TENDENTE ALL'AMARANTO CON L'INVECCHIAMENTO
ODORE	PROFUMO INTENSO, ETEREO E GRADEVOLE
SAPORE	ASCIUTTO OPPURE AMABILE, SAPIDO CON CARATTERISTICO RETROGUSTO
GRADAZIONE ALCOLICA MINIMA COMPLESSIVA 11°	
ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 per mille	
ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: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

### COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

hl prelevati per la degustazione



campioni prelevati per la degustazione



I dati relativi ai campioni di vino esaminati dalla Commissione di Degustazione nel 2007 sono aggiornati al 30 settembre.



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

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

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

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

### 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
1997	13	37,17,00	9	34,57,00	3.349	2.344
1998	13	37,17,00	9	34,57,00	3.106	2.174
1999	24	42,04,80	15	29,36,80	2.018	1.413
2000	26	43,82,36	18	31,99,50	2.870	2.009
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
2006	44	57,17,53	31	39,32,50	2.657	1.860

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

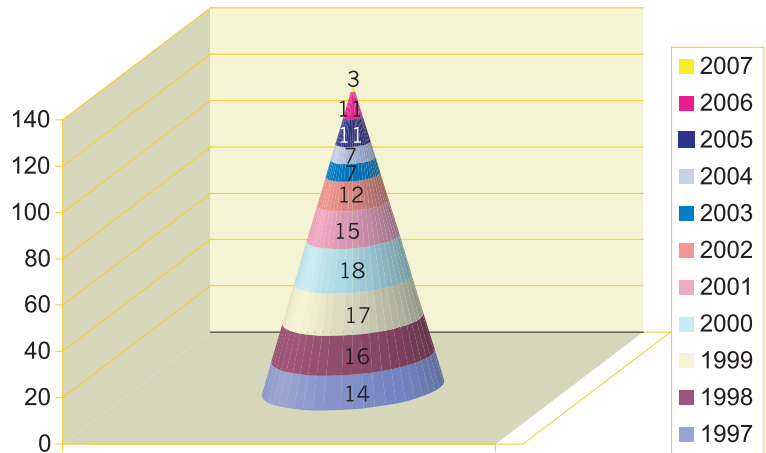
## MOSCATO DI SARDEGNA DOC

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

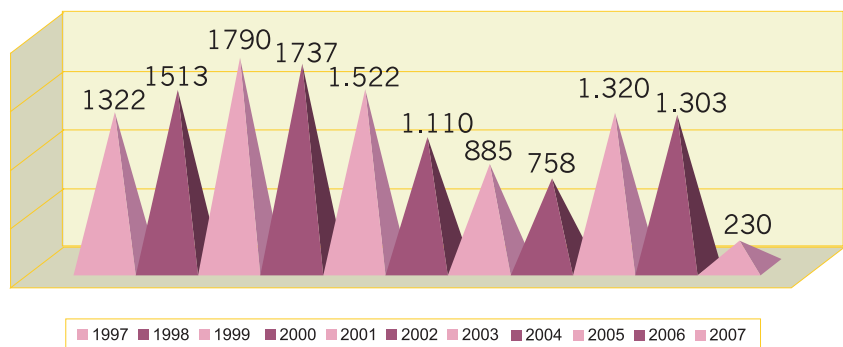
Le sottodenominazioni geografiche tradizionali "Tempio Pausania", "Tempio, e "Gallura", sono riservate al "Moscato di Sardegna" spumante, **spumantizzato in Gallura e proveniente da uve ammesse, prodotte e vinificate in Gallura.**

### COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

campioni prelevati per la degustazione



HI prelevati per la degustazione



I dati relativi ai campioni di vino esaminati dalla Commissione di Degustazione nel 2007 sono aggiornati al 30 settembre.

Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Sassari





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

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.

## 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

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

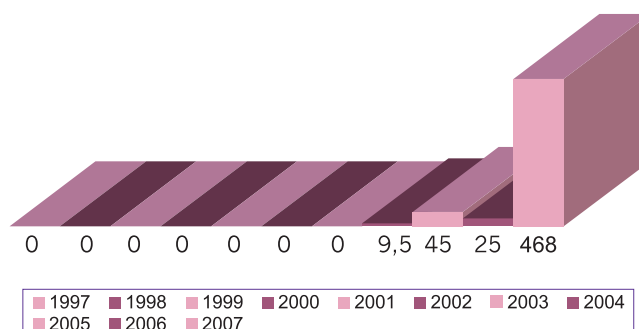
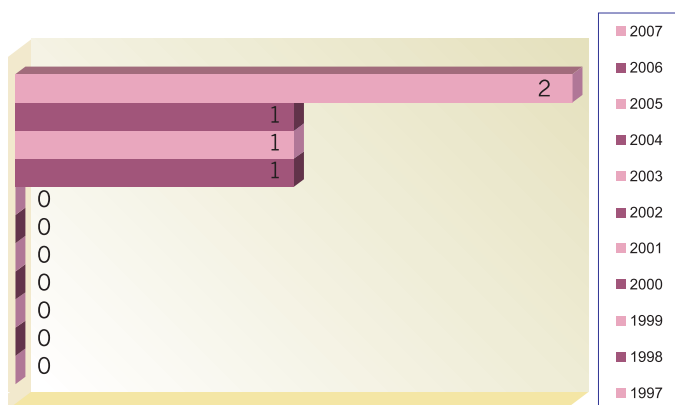
### ALBO DEI VIGNETI MOSCATO DI SORSO - SENNORI DOC

ANNO	ISCRIZIONI ALL'ALBO N.	SUPERFICI ISCRITTE HA	DENUNCE DI PRODUZIONE N.	SUPERFICI DI RIFERIMENTO HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL
1997	0	0	0	0	0	0
1998	0	0	0	0	0	0
1999	0	0	0	0	0	0
2000	0	0	0	0	0	0
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
2006	28	12,80,95	5	02,61,50	123	74

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende tutto il territorio comunale di Sorso e Sennori.

Le operazioni di vinificazione del vino "Moscato di Sorso-Sennori" devono essere effettuate entro i territori comunali di Sorso e Sennori.

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



# 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 IGT  
BIANCO IGT

NURRA ALGERESE  
BIANCO IGT

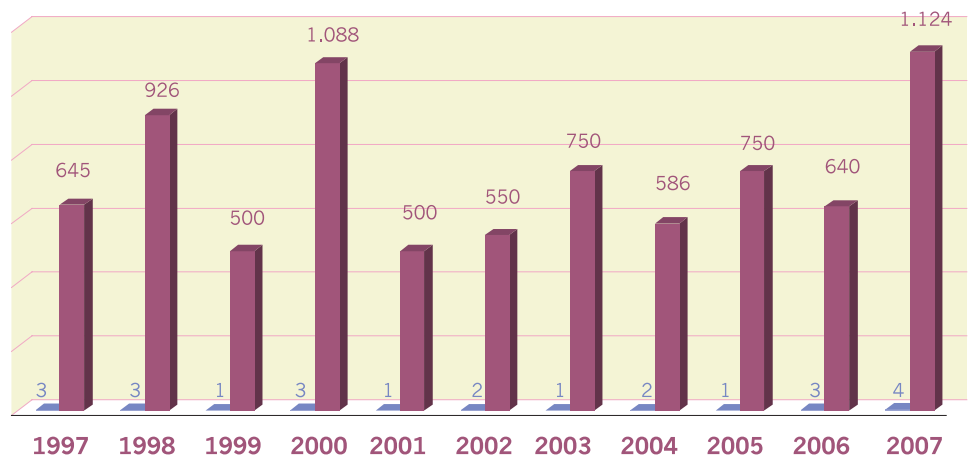
La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Alghero Bianco" **non deve essere superiore alle 16 tonnellate.**

### 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
1997	109	172,12,52	87	141,61,61	11.806	8.624
1998	70	434,15,92	64	66,95,56	4.509	3.157
1999	66	408,18,65	70	90,80,80	7.759	5.431
2000	70	444,06,47	58	72,48,13	5.238	3.666
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
2006	47	38,34,20	26	17,79,69	1.279	895

### COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

■ campioni prelevati per la degustazione ■ HI prelevati per la degustazione



## ALGHERO BIANCO DOC

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

### CARATTERISTICHE DELL' "ALGHERO BIANCO DOC" ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO

COLORE	GIALLO PAGLIERINO TENUE
ODORE	PROFUMO DELICATO, GRADEVOLE
SAPORE	SAPIDO E ARMONICO
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MIN.: 10%	
ACIDITÀ TOTALE MINIMA: 5 per mille	
ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 14 per mille	

TIPOLOGIE: **Passito, Frizzante, Spumante.**

### TIPOLOGIA ALGHERO PASSITO

COLORE	GIALLO ORO
ODORE	INTENSO ETEREO, DI FRUTTA MATURA
SAPORE	DOLCE, PIENO, MIELATO
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO COMPLESSIVO MIN.: 17,4% di cui effettivo min.15%	
ZUCCHERI RESIDUI: MIN. 40 gr/l	
ACIDITÀ TOTALE MINIMA: 4,5 per mille	
ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 22 per mille	

### TIPOLOGIA ALGHERO FRIZZANTE BIANCO

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

### TIPOLOGIA ALGHERO SPUMANTE BIANCO

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

I dati relativi ai campioni di vino esaminati dalla Commissione di Degustazione nel 2007 sono aggiornati al 30 settembre.





## ALGHERO ROSSO 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 ROSSO DOC (iscrizione primaria)

ISOLA DEI NURAGHI IGT

NURRA ALGERESE  
ROSSO IGT

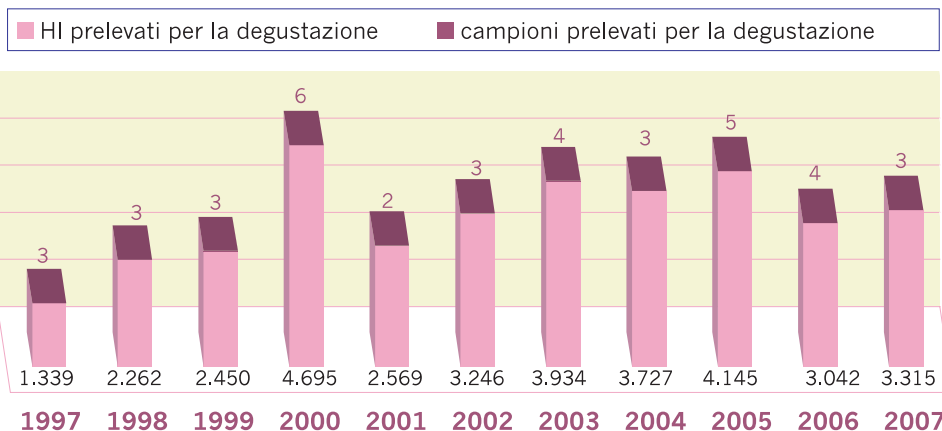
La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Alghero Rosso" **non deve essere superiore alle 15 tonnellate.**

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

### 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
1997	83	125,34,55	56	105,08,12	11.126	7.788
1998	25	238,56,57	67	119,05,86	12.395	8.679
1999	23	273,14,39	128	210,40,57	20.673	14.418
2000	27	297,15,32	63	108,56,07	11.265	7.886
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
2006	42	67,15,58	70	128,45,89	17.045	12.846

### COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE





## ALGHERO ROSSO DOC

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**".



### CARATTERISTICHE DELL' "ALGHERO ROSSO DOC" ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO

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

TIPOLOGIE: **Novello, Liquoroso, Spumante.**

#### TIPOLOGIA ALGHERO NOVELLO

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

#### TIPOLOGIA ALGHERO LIQUOROSO

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

#### TIPOLOGIA ALGHERO SPUMANTE ROSSO

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

I dati relativi ai campioni di vino esaminati dalla Commissione di Degustazione nel 2007 sono aggiornati al 30 settembre.

# ALGHERO ROSATO DOC

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.**

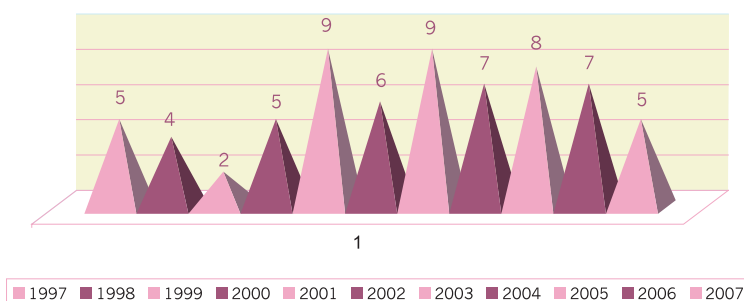
VITIGNI OBBLIGATORI: 100% UNO O PIU' VITIGNI RACCOMANDATI E AUTORIZZATI PER IL NORD SARDEGNA

## CARATTERISTICHE DELL' "ALGHERO ROSATO DOC" ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO

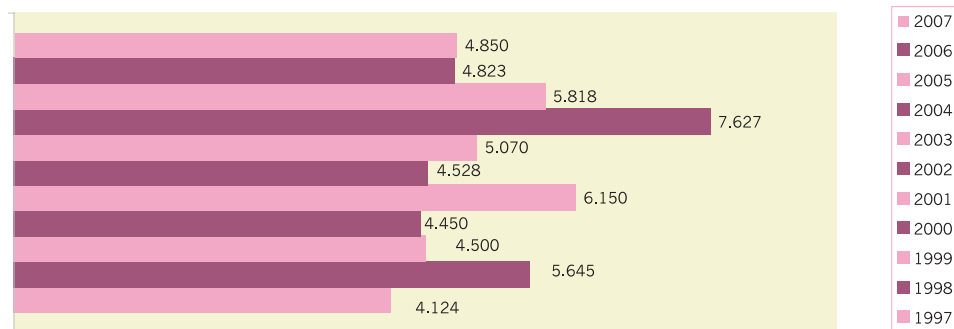
COLORE	ROSATO
ODORE	VINOSO, GRADEVOLE, DELICATO
SAPORE	ARMONICO, ASCIUTTO O MORBIDO
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MIN.: 10,5%	
ACIDITÀ TOTALE MINIMA: 5 per mille	
ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 15 per mille	

## 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 2007 sono aggiornati al 30 settembre.

Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Sassari



## ALGHERO VERMENTINO DOC

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

### CARATTERISTICHE DELL' "ALGHERO VERMENTINO DOC" ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO

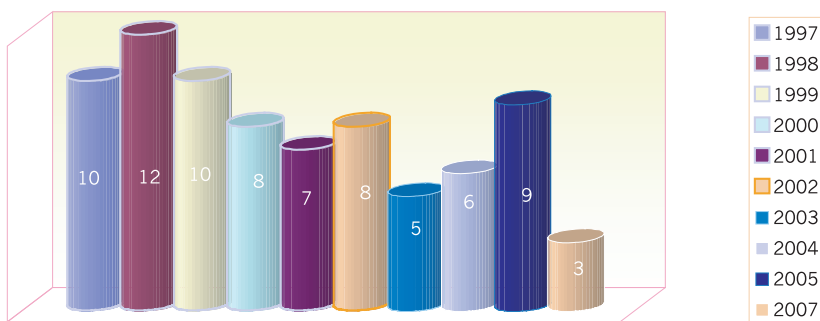
COLORE	GIALLO PAGLIERINO SCARICO
ODORE	GRADEVOLE E CARATTERISTICO DI FRUTTATO
SAPORE	SECCO, AMABILE, FRIZZANTE
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MIN.: 10,5%	
ACIDITÀ TOTALE MINIMA: 5 per mille	
ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 14 per mille	

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

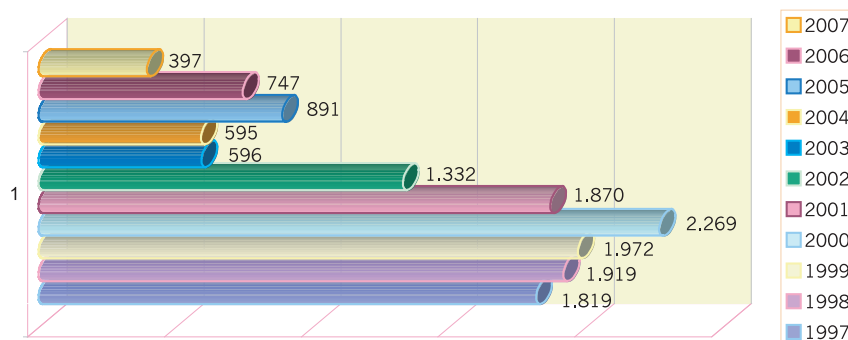
La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Alghero Vermentino" non deve superare le 16 tonnellate.

### COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

campioni prelevati per la degustazione



hl prelevati per la degustazione

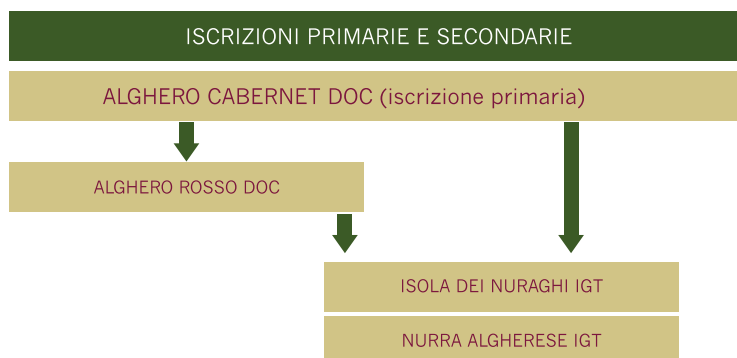


I dati relativi ai campioni di vino esaminati dalla Commissione di Degustazione nel 2007 sono aggiornati al 30 settembre.



## 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%



La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Alghero Cabernet" **non deve superare le 13 tonnellate.**

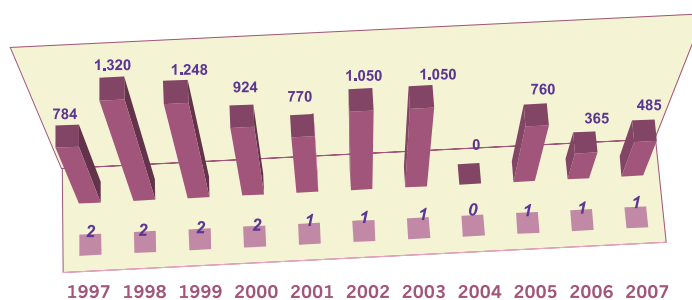
ALBO DEI VIGNETI ALGHERO CABERNET DOC						
ANNO	ISCRIZIONI ALL'ALBO N.	SUPERFICI ISCRITTE HA	DENUNCE DI PRODUZIONE N.	SUPERFICI DI RIFERIMENTO HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL
1997	4	32,00,00	3	30,03,46	3.788	2.652
1998	10	250,30,62	2	12,97,50	1.447	1.013
1999	0	0	0	0	0	0
2000	20	312,26,67	15	38,53,49	4.671	3.270
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
2006	62	82,86,68	55	54,12,22	5.938	4.157

### CARATTERISTICHE DELL' "ALGHERO CABERNET DOC" ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO

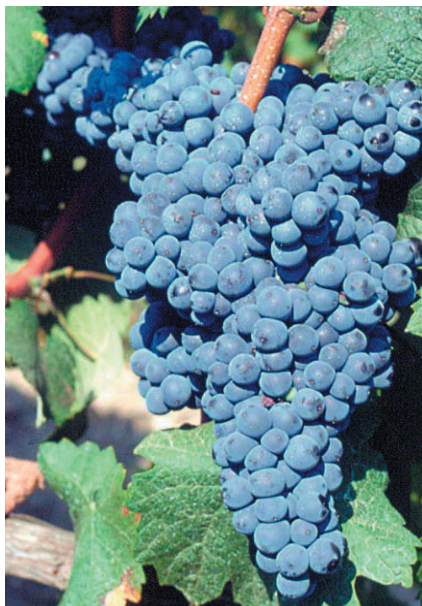
COLORE	RUBINO INTENSO FINO AL GRANATO CARICO
ODORE	CARATTERISTICO, ETEREO
SAPORE	ASCIUTTO, PIENO, LIEVEMENTE TANNICO
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MIN.: 11,5%	
ACIDITÀ TOTALE MINIMA: 5 per mille	
ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 20 per mille	

### COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

■ n. campioni prelevati per la degustazione ■ hl prelevati per la degustazione

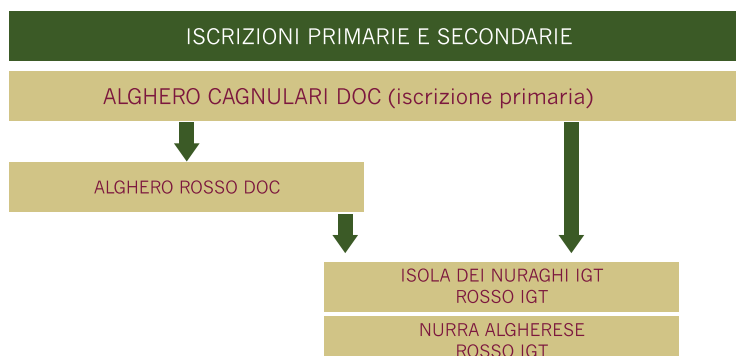


I dati relativi ai campioni di vino esaminati dalla Commissione di Degustazione nel 2007 sono aggiornati al 30 settembre.



## ALGHERO CAGNULARI DOC

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



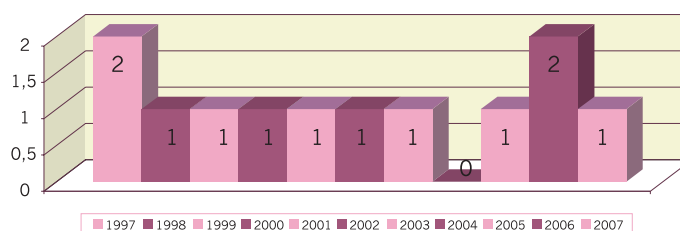
La **resa massima** di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Alghero Cagnulari" **non deve essere superiore a 13 tonnellate**.

### ALBO DEI VIGNETI ALGHERO CAGNULARI DOC

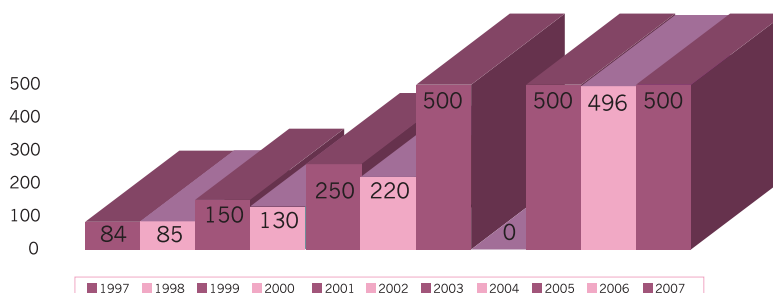
ANNO	ISCRIZIONI ALL'ALBO N.	SUPERFICI ISCRITTE HA	DENUNCE DI PRODUZIONE N.	SUPERFICI DI RIFERIMENTO HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL
1997	1	00,94,00	1	00,94,00	122	85
1998	10	212,50,56	3	03,01,50	264	185
1999	15	251,43,81	1	00,60,00	66	46
2000	26	279,43,01	19	16,62,83	1.529	1.071
2001	41	32,36,93	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
2006	81	74,90,08	56	68,17,76	5.618	3.933

### COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

campioni prelevati per la degustazione



hl prelevati per la degustazione



### CARATTERISTICHE DELL' "ALGHERO CAGNULARI DOC" ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO

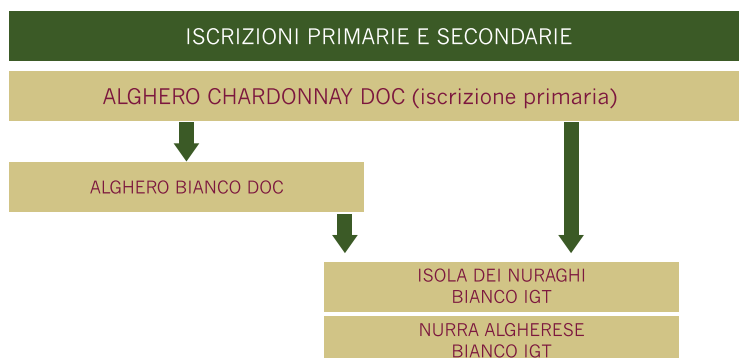
COLORE	ROSSO RUBINO
ODORE	VINOSO, CARATTERISTICO DEL VITIGNO
SAPORE	ASCIUTTO, LEGGERMENTE TANNICO, ARMONICO
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MIN.: 11%	
ACIDITÀ TOTALE MINIMA: 4,5 per mille	
ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 18 per mille	

I dati relativi ai campioni di vino esaminati dalla Commissione di Degustazione nel 2007 sono aggiornati al 30 settembre.



# ALGHERO CHARDONNAY DOC

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

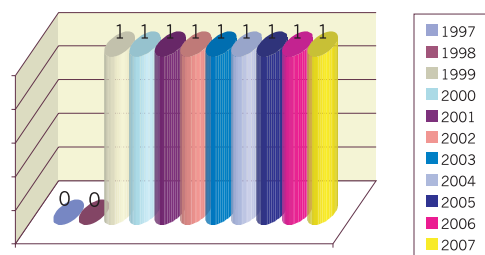


La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Alghero Chardonnay" **non deve superare le 13 tonnellate.**

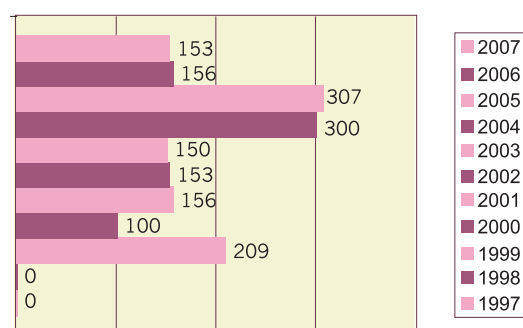
ALBO DEI VIGNETI ALGHERO CHARDONNAY DOC						
ANNO	ISCRIZIONI ALL'ALBO N.	SUPERFICI ISCRITTE HA	DENUNCE DI PRODUZIONE N.	SUPERFICI DI RIFERIMENTO HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL
1997	2	2,00,00	2	2,00,00	190	133
1998	7	217,96,28	6	6,05,00	583	408
1999	8	253,51,60	2	7,54,12	929	650
2000	10	273,95,49	10	15,58,81	1.566	1.096
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
2006	15	19,84,08	15	19,84,08	2.319	1.624

## COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

campioni prelevati per la degustazione



hl prelevati per la degustazione



### CARATTERISTICHE DELL' "ALGHERO CHARDONNAY DOC" ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO

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

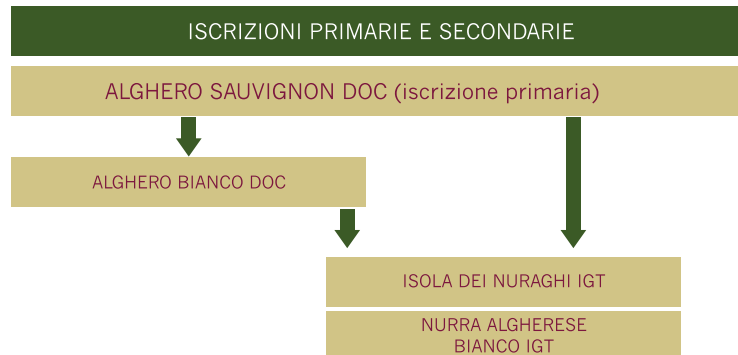
I dati relativi ai campioni di vino esaminati dalla Commissione di Degustazione nel 2007 sono aggiornati al 30 settembre.



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.**

## ALGHERO SAUVIGNON DOC

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

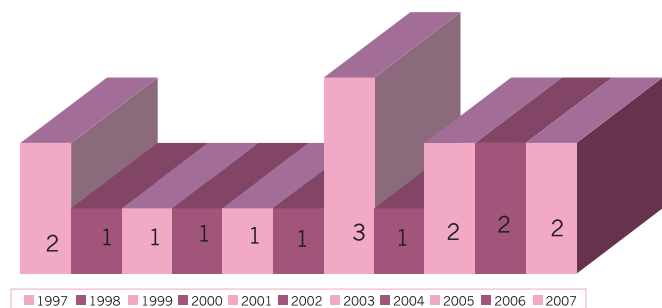


### ALBO DEI VIGNETI ALGHERO SAUVIGNON DOC

ANNO	ISCRIZIONI ALL'ALBO N.	SUPERFICI ISCRITTE HA	DENUNCE DI PRODUZIONE N.	SUPERFICI DI RIFERIMENTO HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL
1997	1	13,43,00	1	12,86,21	1.665	1.166
1998	3	219,74,37	2	13,51,21	1.608	1.125
1999	4	260,52,87	1	12,86,21	1.573	1.101
2000	5	279,33,47	4	15,23,61	1.702	1.192
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
2006	6	22,02,29	6	21,80,29	2.241	1.568

### COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

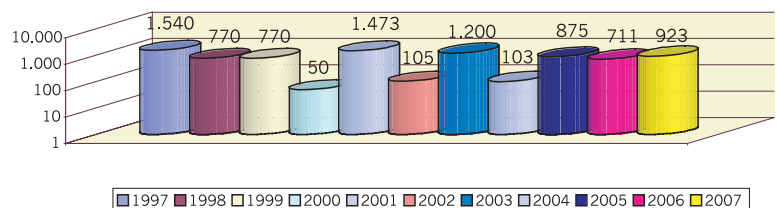
campioni prelevati per la degustazione



### CARATTERISTICHE DELL' "ALGHERO SAUVIGNON DOC" ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO

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

hl prelevati per la degustazione



I dati relativi ai campioni di vino esaminati dalla Commissione di Degustazione nel 2007 sono aggiornati al 30 settembre.



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 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
1997	0	0	0	0	0	0
1998	40	278,94,99	1	01,80,00	232	162
1999	43	316,05,40	1	01,80,00	71	50
2000	45	346,59,47	7	28,61,40	3.145	2.201
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
2006	23	34,43,31	3	01,88,00	235	164

### CARATTERISTICHE DELL' "ALGHERO SANGIOVESE DOC" ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO

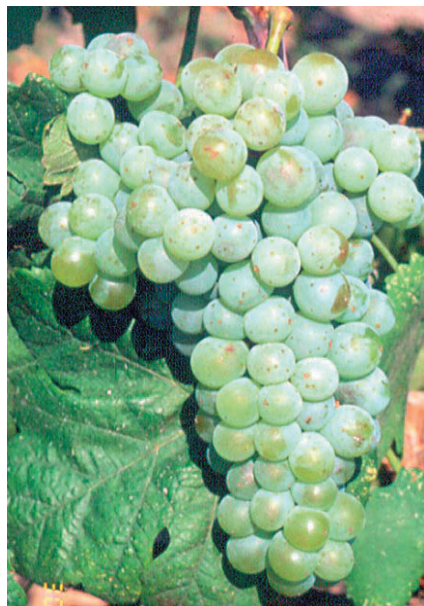
COLORE	ROSSO RUBINO, TENDENTE AL GRANATO CON L'INVECCHIAMENTO
ODORE	VINOSO, INTENSO
SAPORE	ASCIUTTO, ARMONICO

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11%

ACIDITÀ TOTALE MINIMA: 5 per mille

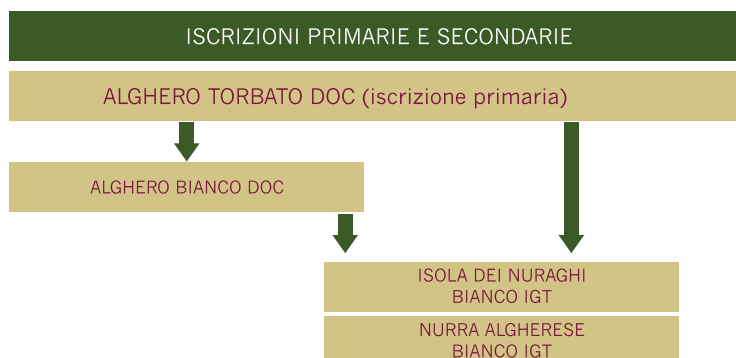
ESTRATTO SECCO NETTO MINIMO: 18 per mille





## ALGHERO TORBATO DOC

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



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".

### ALBO DEI VIGNETI ALGHERO TORBATO DOC

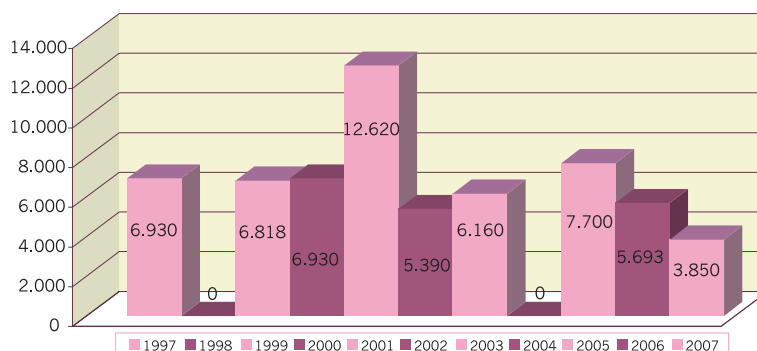
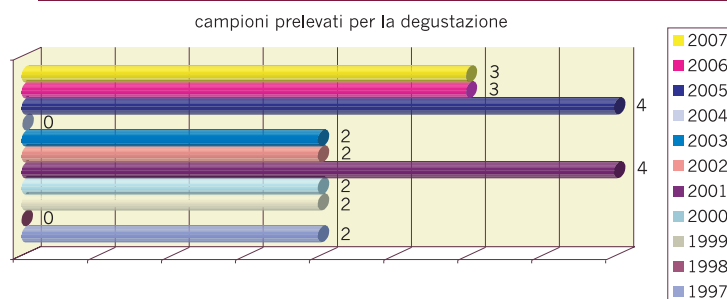
ANNO	ISCRIZIONI ALL'ALBO N.	SUPERFICI ISCRITTE HA	DENUNCE DI PRODUZIONE N.	SUPERFICI DI RIFERIMENTO HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL
1997	8	118,42,50	8	114,93,19	14.239	9.967
1998	9	320,58,51	8	114,93,19	14.819	10.373
1999	8	343,56,33	7	102,85,69	12.497	7.786
2000	9	368,79,83	7	102,85,69	13.695	9.586
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	69,66,44	9.740	6.818
2004	9	126,38,21	5	71,72,39	9.869	6.908
2005	1	05,81,90	9	126,38,21	11.100	7.770
2006	1	132,20,11	10	122,84,50	14.636	10.245

### CARATTERISTICHE DELL' "ALGHERO TORBATO DOC" ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO

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

I dati relativi ai campioni di vino esaminati dalla Commissione di Degustazione nel 2007 sono aggiornati al 30 settembre.

### COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE



# ELENCO PRODUTTORI VINI DOC E DOCG DEL NORD SARDEGNA

AZIENDA	INDIRIZZO	TELEFONO / FAX	E-MAIL / WEB
AGRIVITIVINICOLA BADESI - GOLFO DELL'ASINARA	Loc.Li Parisi 07030 <b>Badesi</b>	tel./fax 079 68 44 40	la.pira@tiscali.it
AZIENDA AGRICOLA CASTELLO MONTE ACUTO DI CASU PIETRO	Loc. Alcò 07022 <b>Berchidda</b>	tel./fax 079 27 64 36	
AZIENDA AGRICOLA DERIU GAVINO& C.S.S.	Via Saccargia, 21 07040 <b>Codrongianos</b>	tel./fax 079 43 51 01	
AZIENDA AGRICOLA G. & A. RAGNEDDA	Via D. Millelire 1 07021 <b>Arzachena</b>	tel. 0789 80 800 - 612 fax 0789 80 619	
AZIENDA AGRICOLA MONTESPADA	Via Mazzini, 60 <b>Roverbella</b>	0783 33 860	
AZIENDA AGRICOLA VITIVINICOLA DEPPERU ANDREA "SARUINAS"	Via Gorizia, 1 07025 <b>Luras</b>	tel./fax 079 64 73 14	
AZIENDA VINICOLA CHERCHI GIOVANNI MARIA S.R.L.	Loc. Sa Pala e Sa Chessa 07049 <b>Usini</b>	tel./fax 079 38 02 73	vinicolacherchi@tiscalinet.it
BARACCA MARIO	Via Galileo Galilei, 16 07100 Sassari	tel. 079 29 12 51	
CANTINA CAR.PAN.TE	Via Garibaldi 151 07049 <b>Usini</b>	tel. 079 38 06 14 fax 079 38 04 02	
CANTINA DELLE VIGNE DI PIERO MANCINI S.R.L.	Loc. Cala Saccaia Z.I. Str.1 07026 <b>Olbia</b>	tel./fax 0789 50 717	piero.mancini@tiscalinet.it www.pieromancini.it
CANTINA PEDRES DI GIOVANNI MANCINI & FIGLI S.R.L.	Z.I. Settore 7 07026 <b>Olbia</b>	tel./fax 0789 59 50 75	pedres@libero.it
CANTINA "GALLURA" SOC. COOP. A R.L.	Via Val di Cossu 9 07029 <b>Tempio Pausania</b>	tel. 079 63 12 41 fax 079 67 12 57	info@cantinagallura.it www.cantinagallura.it
CANTINA SOCIALE "S. M. LA PALMA" SOC. COOP. A R.L.	Loc. S. Maria La Palma 07041 <b>Alghero</b>	tel. 079 99 90 08 fax 079 99 90 58	vini@santamarialapalma.it www.santamarialapalma.it
CANTINA SOCIALE COOP. GIOGANTINU	Via Milano 30 07022 <b>Berchidda</b>	tel. 079 70 41 63 fax 079 70 49 38	info@giogantinu.it www.giogantinu.it
CANTINA SOCIALE DEL VERMENTINO SOC. COOP. A R. L.	Via San Paolo 1 07020 <b>Monti</b>	tel. 0789 44 012 fax 0789 44 91 28	cantina@vermentinomonti.it www.vermentinomonti.it
CANTINA DI SORSO	Via Marina, 07037 <b>Sorso</b>	tel./fax 079 35 01 18	cantinasorso@virgilio.it
CHESSA GIOVANNA	Via S. Giorgio snc 07049 <b>Usini</b>	tel. 079 38 01 51	info@cantinechessa.it
MANCINI FRANCESCO	Via Grazia Deledda, 39 09127 <b>Cagliari</b>	tel./fax 070 65 15 54	
MASONE MANNU S.R.L.	Corso Umberto, 46 07026 <b>Olbia</b>	tel. 0789 84 60 02	
MESA S.R.L.	Z.I. Predda Niedda Nord str. 23 07100 <b>Sassari</b>	tel. 393 910 94 68	
PEDRA MAJORE S.R.L.	Via Roma 106 07020 <b>Monti</b>	tel./fax 0789 43 185	
ROMANGIA COOP. A R.L.	Via Marina 07037 <b>Sorso</b>	tel./fax 079 35 16 66	romangia.sorso@tiscali.it
SEBASTIANO LIGIOS	Corso Europa, 111 07039 <b>Valledoria</b>	tel. 079 58 21 81 fax 079 58 29 59	
STANGONI MONICA	Via Puccini, 6 07030 <b>Badesi</b>	tel. 079 68 41 21 fax 079 68 32 47	
SURRAU S.R.L. SOC. AGR.	Località Chilvaggia 07021 <b>Arzachena</b>	tel. 0789 81 900 fax 0789 81 921	
TENUTE OLBIOS S.A R.L.	Via Loiri, 83 C.P. 1342 07026 <b>Olbia</b>	tel. 0789 641 003	
TENUTE SELLA & MOSCA S.P.A.	Località I Piani 07041 <b>Alghero</b>	tel. 079 99 77 00 fax 079 95 12 79	info@sellaemosca.com www.sellaemosca.com
TENUTE SOLETTA	Loc. Sig.ra Anna 07040 <b>Codrongianos</b>	tel./fax 079 43 81 60	tenute.soletta@libero.it www.tenutesoletta.it
TONDINI ANTONIO	Loc. San Leonardo 07023 <b>Calangianus</b>	tel./fax 079 66 13 59	
VINI MURA SALVATORE PIER FRANCO	Loc. Azzanidò 07020 <b>Loiri Porto San Paolo</b>	tel. 0789 41 070 fax 0789 23 929	vinimura@tiscalinet.it www.vinimura.it

## RIVISTE SPECIALIZZATE E ASSOCIAZIONI

<b>ENOTECA ITALIANA</b>	info@enotecaitaliana.it
<b>VIN&amp;ALIA</b>	www.vinealia.org
<b>REVUE BELGE DES VINS</b>	rbv@vinopres.com
<b>AGRISOLE VINITALY</b>	www.agrisole.it
<b>I GRANDI VINI DOC E DOCG DELLA CAMPANIA</b>	sesirca.zootec@unina.it
<b>VITIVINICOLO</b>	www.programmadit.net
<b>L'ENOLOGO</b>	Via Murriello, Milano
<b>IL CORRIERE VINICOLO</b>	www.corrierevinicolo.com
<b>VITICOLTURA</b>	www.crvp.it
<b>BAR 4 BEVERAGE</b>	rbv@vinopres.it
<b>VIVAISMO (supplem. Corriere Vinicolo)</b>	www.corrierevinicolo.com
<b>ENOVITIS IN CAMPO (supplem. Corriere Vinicolo)</b>	www.corrierevinicolo.com
<b>V.Q.P.R.D. - Informatore Federale</b>	Ravenna
<b>L'ENOTECNICO</b>	-
<b>VINO MAGAZINE</b>	vinomagazine@vinopres.com
<b>EUROPEAN DRINKS BUYER UK</b>	-
<b>SLOWFOOD</b>	www.slowfood.it
<b>ONAV</b>	www.onav.it
<b>TARIBARI</b>	Via Siglienti, 7A - Sassari
<b>AIS</b>	Via P. Jolanda, 23 - Sassari
<b>ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA</b>	Via Amendola,6 - Sassari
<b>CONFRATERNITA DEL CAGNULARI</b>	Usini
<b>CONFRATERNITA DEL MOSCATO</b>	Tempio Pausania
<b>CONFRATERNITA DEL NEBBIOLO</b>	Luras
<b>CONFRATERNITA DEL VERMENTINO</b>	Berchidda
<b>CONFRATERNITA DEL VERMENTINO</b>	Monti
<b>MUSEO DEL VINO</b>	Berchidda

# PRODUZIONE VINI DOC E DOCG IN SARDEGNA (hl)

## ANNI 1999-2006

TIPOLOGIA VINI	CAGLIARI							
	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
CAMPIDANO DI TERRALBA DOC	75	52	16	16	-	-	-	73
CANNONAU DI SARDEGNA DOC	5.789	7.602	9.416	11.089	17.827	20.068	26.088	24.094
CARIGNANO DEL SULCIS DOC	9.105	7.079	9.875	8.012	7.577	11.404	15.753	24.368
GIRÒ DI CAGLIARI DOC	142	-	-	-	48	60	168	159
MALVASIA DI CAGLIARI DOC	510	236	179	146	339	312	308	319
MONICA DI SARDEGNA DOC	13.739	12.559	13.832	12.982	16.796	17.955	17.351	19.447
MOSCATO DI CAGLIARI DOC	607	173	333	157	666	669	603	742
MOSCATO DI SARDEGNA DOC	294	82	226	174	95	282	113	114
NASCO DI CAGLIARI DOC	496	489	359	285	307	307	428	439
NURAGUS DI CAGLIARI DOC	17.611	24.671	21.406	12.737	13.938	15.994	19.147	19.634
SARDEGNA SEMIDANO DOC	239	258	325	112	267	379	362	447
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	23.659	24.953	18.281	19.608	26.083	30.630	30.400	30.212
<b>TOTALE PRODUZIONE</b>	<b>72.266</b>	<b>78.154</b>	<b>74.248</b>	<b>65.318</b>	<b>83.943</b>	<b>98.060</b>	<b>110.721</b>	<b>120.048</b>

TIPOLOGIA VINI	SASSARI							
	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
ALGHERO BIANCO DOC	5.431	3.666	1.858	1.484	1.337	1.572	998	895
ALGHERO CABERNET DOC	-	3.270	3.828	4.253	3.463	4.244	4.805	4.157
ALGHERO CAGNULARI DOC	46	1.071	1.547	1.937	2.586	2.884	3.496	3.933
ALGHERO CHARDONNAY DOC	650	1.096	1.039	693	1.004	965	1.595	1.624
ALGHERO ROSSO DOC	14.418	7.886	9.286	11.355	13.483	12.746	10.762	12.846
ALGHERO SAN GIOVESE DOC	50	2.201	104	32	278	207	125	164
ALGHERO SAUVIGNON DOC	1.101	1.192	1.183	1.452	1.482	1.870	1.345	1.568
ALGHERO TORBATO DOC	7.786	9.586	6.551	6.061	6.818	6.908	7.770	10.245
CANNONAU DI SARDEGNA DOC	2.163	3.669	3.781	5.761	8.563	8.127	11.103	13.263
MONICA DI SARDEGNA DOC	258	450	132	624	897	1.256	1.861	2.486
MOSCATO DI SARDEGNA DOC	1.413	2.009	1.210	1.118	1.182	1.493	1.629	1.860
MOSCATO DI SORSO-SENNORI DOC	-	-	-	20	12	46	47	74
VERMENTINO DI GALLURA DOCG	38.433	38.284	37.989	32.010	35.753	43.508	35.720	36.367
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	35.725	31.163	26.128	22.279	28.607	32.305	29.394	42.434
<b>TOTALE PRODUZIONE</b>	<b>107.474</b>	<b>105.543</b>	<b>94.636</b>	<b>89.059</b>	<b>105.453</b>	<b>118.085</b>	<b>110.603</b>	<b>131.842</b>

# PRODUZIONE VINI DOC E DOCG IN SARDEGNA (hl)

## ANNI 1999-2006

		ORISTANO							
TIPOLOGIA VINI	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	
ARBOREA SANGIOVESE	572	489	355	414	425	588	648	917	
ARBOREA TREBBIANO DOC	168	210	115	43	70	70	64	151	
CAMPIDANO DI TERRALBA DOC	2.044	2.269	2.018	1.186	3.100	3.340	4.136	5.568	
CANNONAU DI SARDEGNA DOC	-	39	109	489	1.046	1.218	2.146	1.934	
MALVASIA DI CAGLIARI DOC	9	26	-	17	21	34	-	33	
MONICA DI SARDEGNA DOC	1.841	1.637	1.933	946	1.893	1.656	2.096	3.326	
MOSCATO DI CAGLIARI DOC	99	101	97	66	84	90	39	172	
NURAGUS DI CAGLIARI DOC	668	829	947	484	885	766	1.282	1.700	
SARDEGNA SEMIDANO DOC	517	702	848	404	780	689	732	1.005	
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	2.043	2.414	2.205	1.476	2.366	2.533	2.460	2.934	
VERNACCIA DI ORISTANO DOC	1.087	1.388	704	1.122	1.739	1.453	1.197	1.236	
<b>TOTALE PRODUZIONE</b>	<b>9.048</b>	<b>10.104</b>	<b>9.331</b>	<b>6.647</b>	<b>12.409</b>	<b>12.437</b>	<b>14.800</b>	<b>18.976</b>	

		NUORO							
TIPOLOGIA VINI	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	
CANNONAU DI SARDEGNA DOC	22.638	24.851	19.311	24.435	-	23.049	32.175	28.048	
MALVASIA DI BOSA DOC	103	24	133	95	-	179	253	309	
MANDROLISAI DOC	817	599	370	314	-	413	398	247	
MONICA DI SARDEGNA DOC	-	-	-	-	-	-	-	95	
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	115	79	-	-	-	-	175	298	
<b>TOTALE PRODUZIONE</b>	<b>23.673</b>	<b>25.553</b>	<b>19.814</b>	<b>24.844</b>	<b>***</b>	<b>23.641</b>	<b>33.001</b>	<b>28.902</b>	

\*\*\* DATI NON PERVENUTI

# RIFERIMENTI LEGISLATIVI

## MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI - DECRETO 25 luglio 2003 Disciplina degli esami chimico-fisici ed organolettici e dell'attività delle commissioni di degustazione dei vini D.O.C.G. e D.O.C.

### Art. 1. Campo di applicazione

1. Le partite di vino a denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.) e a denominazione di origine controllata (D.O.C.) utilizzano la denominazione di origine controllata e garantita o controllata solo se sottoposte, a cura del detentore, prima della loro immissione al consumo, ad analisi chimico-fisica e ad esame organolettico, rispondono ai requisiti previsti dalla vigente normativa nazionale e comunitaria in materia, con particolare riferimento a quelli dei rispettivi disciplinari di produzione.
2. Le partite di vini D.O.C.G. sono imbottigliate entro novanta giorni dalla data di certificazione del-l'esame organolettico; trascorso tale termine, in assenza di imbottigliamento, le medesime partite, ai sensi dell'art. 13, comma 1, della legge n. 164/1992, sono sottoposte ad un nuovo esame organolettico.
3. Per i vini D.O.C.G. elaborati in bottiglia l'analisi chimico-fisica e l'esame organolettico sono effettuati all'epoca in cui le relative partite imbottigliate abbiano acquisito i requisiti previsti dai rispettivi disciplinari di produzione.
4. La camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura, di seguito denominata camera di commercio, competente, ai sensi dell'art. 13, comma 2, della legge n. 164/1992, ad effettuare l'esame chimico-fisico e sede della commissione di degustazione della specifica D.O.C.G. o D.O.C., e' quella nel cui ambito territoriale provinciale ricade la superficie vitata, iscritta all'apposito albo dei vigneti, dalla quale deriva la partita di vino oggetto dei predetti esame chimico-fisico ed esame organolettico. Qualora la partita di vino derivi da vigneti ricadenti nel territorio di due o piu', province, la camera di commercio competente e' quella della provincia in cui e' ubicato lo stabilimento enologico. Qualora lo stabilimento enologico ricada al di fuori della zona di produzione delle uve, conformemente alle specifiche deroghe previste dai relativi disciplinari di produzione, la camera di commercio competente e' quella della provincia in cui ricade la maggiore superficie vitata da cui provengono le relative uve.

### Art. 2. Definizione di partita di vino

1. Ai fini dell'effettuazione degli esami chimico-fisici ed organolettici, per partita di vino si intende una massa omogenea di prodotto con la stessa denominazione proveniente da un unico processo di omogeneizzazione della massa stessa e contenuta: in un unico o piu' recipienti, fino ad un massimo di cinque; in piccoli recipienti (botti con capacita' massima di 10 ettolitri, damigiane o altri) e in bottiglie, senza limiti numerici, collocati nello stesso stabilimento.

### Art. 3. Presentazione richiesta prelievo campione e collocazione relativa partita

1. Il detentore di vino che intende ottenere la certificazione di una partita a D.O.C.G. o a D.O.C., presenta apposita richiesta alla competente camera di commercio, affinche' sia prelevato il campione da sottoporre agli accertamenti di cui all'art. 1, utilizzando il modello conforme all'allegato 1 del presente decreto.
2. Le partite di vino, dalle quali sono stati prelevati i campioni, non possono essere rimosse dal luogo e dai recipienti ove si trovano al momento del prelievo, nel periodo compreso tra il prelievo stesso e la ultimazione dell'esame organolettico, fatta eccezione per eventuali, cause di forza maggiore, relative alle operazioni di cantina o che non consentono il rispetto dei tempi di certificazione stabiliti nel presente decreto.
3. Nei casi di forza maggiore di cui al comma 2, i relativi travasi o spostamenti sono preventivamente comunicati alla competente camera di commercio ed annotati nei registri di cantina. Qualora lo spostamento della partita in questione avviene dal luogo di detenzione originario in altra collocazione, anche al di fuori della zona di vinificazione, nel relativo documento di accompagnamento vitivinicolo, previsto dalla vigente normativa nazionale e comunitaria, e' annotato che trattasi di partita di vino atto a diventare V.Q.P.R.D. Lo spostamento della partita medesima al di fuori della zona di vinificazione e' comunque subordinato alle disposizioni dei singoli disciplinari di produzione e l'operazione e' a totale rischio del detentore, in quanto in caso di rivedibilita' la partita diventerebbe automaticamente "non idonea".

### Art. 4. Analisi chimico-fisiche

1. Prima dell'esame organolettico, i campioni prelevati sono sottoposti all'esame chimico-fisico presso i laboratori all'uopo autorizzati dal Ministero delle politiche agricole e forestali, denominato Ministero.
2. Sono ammessi all'esame organolettico i campioni idonei dal punto di vista chimico-fisico.

### Art. 10. Termini del procedimento dell'analisi chimico-fisica e dell'esame organolettico

1. Il procedimento relativo all'esame chimico-fisico del campione si conclude, con il rilascio della certificazione di idoneita' chimico-fisica, entro cinque giorni lavorativi a decorrere dalla data di presa in carico del campione stesso da parte del laboratorio autorizzato.
2. L'intero procedimento dell'esame chimico-fisico ed organolettico del campione si conclude, con la certificazione della relativa partita; dalla data di ricevimento della richiesta di prelievo:
  - a) entro dodici giorni lavorativi per i vini novelli;
  - b) entro venti giorni lavorativi per tutti gli altri vini.

### Art. 11. Prelievo dei campioni

1. Il prelievo dei campioni e' effettuato da personale incaricato dalle camere di commercio, autorizzato ai sensi del decreto ministeriale 8 novembre 1982.
2. L'effettuazione dei prelievi e' programmata con la necessaria frequenza dalle camere di commercio.
3. La richiesta di prelievo, anche a mezzo fax o per via informatica, compilata sul modulo di cui all'art. 3, e' presentata alla camera di commercio competente per territorio, anche tramite il consorzio di tutela o il consiglio interprofessionale.
4. La richiesta di prelievo del campione e' effettuata dal detentore della partita, non prima che la stessa abbia raggiunto le caratteristiche minime al consumo previste dal relativo disciplinare di produzione per ciascuna tipologia regolamentata.
5. Nel caso dei vini "novelli" e di altre tipologie di vini D.O.C.G. o D.O.C. che, nel rispetto della normativa vigente e per ragioni commerciali, sono immessi al consumo entro un breve lasso di tempo a partire dalla vendemmia la richiesta di prelievo e' presentata antecedentemente alla denuncia di produzione delle uve, dichiarando mediante autocertificazione che sono stati rispettati gli adempimenti tecnico-amministrativi previsti dalla normativa vigente in materia. Le camere di commercio, una volta in possesso della necessaria documentazione, provvedono ad effettuare gli opportuni controlli.

6. Il campionamento di ciascuna partita e' effettuato dal personale incaricato di cui al comma 1, e nel rispetto delle condizioni di cui ai successivi commi.
7. Nel caso in cui la partita sia costituita da piu' recipienti, per i quali venga dichiarata dal detentore la uniformita' qualitativa, ai fini del campionamento, e' effettuato un coacervo in proporzione al quantitativo dei singoli recipienti.
8. Qualora la partita sia contenuta in piccoli recipienti o sia costituita da prodotto imbottigliato il campionamento e' effettuato a sondaggio sull'intera partita. Nel caso di vini spumanti elaborati in bottiglia, il prelievo e' effettuato precedentemente all'operazione di sboccatura della relativa partita, mediante il prelievo degli esemplari di campione all'uopo sboccati.
9. Qualora trattasi di campione di vino spumante o di vino frizzante prodotto in recipiente chiuso (autoclave), il prelievo puo' essere effettuato, anche nella fase di elaborazione, prima dell'imbottigliamento direttamente dall'autoclave, adottando apparecchiature atte a far si' che l'operazione avvenga senza perdita di pressione.
10. Per l'espletamento delle operazioni di prelievo, il prelevatore incaricato ha diritto di accedere nei locali dove sono conservate le partite di vino; inoltre, prende visione della documentazione atta ad accertare la provenienza del prodotto, la tipologia, la sua rispondenza quantitativa, nonche' l'ubicazione delle partite del vino oggetto di prelievo.
11. Qualora il prelevatore, nell'espletamento dei propri compiti, rilevi una situazione di difformita' da quella risultante dagli atti documentali, ne fa rapporto alla relativa commissione di degustazione per gli adempimenti di competenza e all'ufficio periferico competente per territorio dell'Ispettorato centrale repressione frodi.
12. Il prelevatore accerta il quantitativo del vino oggetto di campionamento e preleva il campione in sei esemplari, al fine di assicurare la corrispondenza del campione alla massa del prodotto oggetto di esame.
13. Gli esemplari del campione, di cui al comma 1, sono cosi' utilizzati:
  - a) uno e' affidato al detentore della partita;
  - b) uno e' destinato all'esame chimico-fisico;
  - c) uno e' destinato all'esame organolettico;
  - d) uno e' conservato per l'eventuale esame da parte della commissione di appello;
  - e) due sono tenuti di riserva presso la stessa camera di commercio per almeno sei mesi, uno di essi puo' essere utilizzato per un eventuale ulteriore esame chimico-fisico.
14. Per il prelievo del campione ai fini della ripetizione dell'esame organolettico per i vini D.O.C.G. il campione stesso e' prelevato in quattro esemplari, non dovendosi effettuare l'esame chimico-fisico e l'eventuale ulteriore esame dello stesso.
15. La capacita' dei recipienti per i singoli esemplari del campione, in deroga alle misure previste dall'art. 6 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327, e' compresa tra 0,375 e 1 litro; gli stessi recipienti sono chiusi ermeticamente.
22. Il segretario della commissione invia un esemplare del campione ad un laboratorio autorizzato dal Ministero per gli esami di cui all'art. 12, comma 1.

#### **Art. 12. Procedimento dell'esame chimico-fisico**

1. L'esame chimico-fisico dei campioni prelevati e' effettuato presso i laboratori autorizzati dal Ministero, ai sensi dell'art. 72, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1493/1999 e dell'art. 5 del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 156.
2. L'analisi accerta la rispondenza del campione ai parametri chimico-fisici prescritti dai rispettivi disciplinari di produzione.
3. L'esito negativo dell'analisi preclude il successivo esame organolettico e comporta che la partita sia dichiarata non idonea. In tal caso, il segretario della commissione di degustazione, entro tre giorni dalla data di ricevimento dell'analisi, ne informa l'azienda interessata, anche a mezzo fax, telex o telegramma.
4. Entro cinque giorni dalla ricezione della comunicazione dell'esito negativo di cui al precedente comma 3, l'azienda interessata puo' richiedere alla competente commissione di degustazione per la relativa partita un eventuale nuovo prelievo, ai fini della ripetizione dell'esame chimico-fisico, soltanto alle seguenti condizioni: che la partita possa essere ancora oggetto di pratiche e trattamenti enologici ammessi dalla normativa nazionale e comunitaria vigente in materia di V.Q.P.R.D.; che l'Ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio sia preavvisato della richiesta del nuovo prelievo, al fine di accertare se sia possibile effettuare sulla partita in questione le predette pratiche e trattamenti enologici e, in caso positivo, dia il proprio assenso alla competente commissione di degustazione per attivare la procedura del nuovo prelievo. In caso di esito negativo del citato accertamento risulta confermato l'esito negativo e le relative prescrizioni di cui al comma 3.
5. Fatto salvo quanto disposto al precedente comma 4, eventuali ricorsi contro l'esito dell'esame chimico-fisico devono essere presentati entro cinque giorni dal ricevimento della comunicazione. Trascorso tale termine in assenza di ricorso, il segretario comunica la non idoneita' del prodotto all'azienda interessata e all'ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi competente e si provvede d'ufficio al declassamento.
6. In caso di presentazione del ricorso, l'ulteriore analisi e' effettuata su un esemplare di campione di cui all'art. 11, comma 13, lettera e), presso un laboratorio autorizzato, diverso da quello che ha effettuato la prima analisi. In caso di conferma dell'esito negativo, entro i termini e con le modalita' di cui al precedente comma 3, il segretario della commissione di degustazione ne da' comunicazione all'azienda interessata e all'ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio.

#### **Art. 13. Procedimento dell'esame organolettico**

1. La degustazione ha luogo dopo il rilascio, da parte dei laboratori di analisi dei relativi certificati di analisi, i quali rimangono a disposizione della commissione di degustazione, che ne prendera' visione dopo l'effettuazione dell'esame organolettico.
2. La degustazione ha luogo su campioni resi anonimi dal segretario della commissione.
7. Nel caso di giudizio di "idoneita'" la competente camera di commercio rilascia la relativa certificazione positiva.
8. Nei casi di giudizio di "rivedibilita'" e di "non idoneita'", la comunicazione all'interessato e' effettuata dalla camera di commercio, anche a mezzo di fax, telex o telegramma, entro cinque giorni dall'emanazione del giudizio e contiene le motivazioni tecniche del giudizio.
9. Nel caso in cui il campione risulti "non idoneo", la comunicazione e' altresì inviata, nello, stesso termine di cui al comma 8, all'ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio ed alla struttura di controllo di cui al decreto ministeriale 29 maggio 2001.
10. Qualora il campione risulti "rivedibile", l'interessato puo' richiedere, previa effettuazione delle pratiche enologiche ammesse una nuova campionatura per il definitivo giudizio entro il termine massimo di sessanta giorni dalla comunicazione. In tal caso deve essere ripetuta anche l'analisi chimico-fisica. Per il prelievo dei nuovi campioni, per l'espletamento dell'analisi chimico-fisica e dell'esame organolettico valgono gli stessi termini e condizioni previsti per la prima campionatura. In caso di nuovo giudizio

di "rivedibilita", il medesimo e' da considerare di "non idoneita".

11. Trascorso il termine stabilito dal comma 10, il prodotto per il quale non sia stata richiesta nuova campionatura e' da considerare "non idoneo" e il segretario effettua entro cinque giorni la relativa comunicazione alla ditta interessata e all'ufficio periferico dell'Ispettorato centrale repressione frodi competente per territorio.

12. Qualora il campione sia giudicato "non idoneo", l'interessato puo' presentare ricorso alla competente commissione di appello di cui al successivo art. 14, entro trenta giorni dal ricevimento della comunicazione. Le spese di spedizione per gli esami di appello sono a carico del richiedente.

13. Nel caso di mancato ricorso o di conferma del giudizio di "non idoneita" da parte della commissione di appello, l'interessato e' tenuto a provvedere al declassamento della relativa partita di vino secondo quanto disposto dalla legge.

#### **Art. 20. Misure atte ad assicurare la rispondenza tra la certificazione di idoneita' e le partite**

1. Al fine di assicurare la rispondenza tra i certificati di idoneita' alla D.O.C.G. o alla D.O.C. e le relative partite di vino, nonche' l'espletamento dei controlli prescritti, i detentori, per ciascuna partita certificata o porzione della stessa partita:

a) conservano agli atti i certificati di idoneita' per cinque anni;

b) annotano nel registro di carico e scarico e nel registro di imbottigliamento gli estremi del certificato di idoneita';

c) in caso di vini D.O.C.G., nel registro di imbottigliamento, o nel registro di partita per i vini spumanti, negli appositi conto di carico dei contrassegni di Stato ritirati e conto di scarico dei contrassegni utilizzati, indicano i riferimenti al numero ed alla serie dei contrassegni stessi.

#### **Art. 7. Criteri per la formazione degli elenchi dei tecnici degustatori e degli esperti**

1. Presso le camere di commercio interessate alla produzione dei vini D.O.C.G. e D.O.C., sono istituiti l'"Elenco dei tecnici degustatori" e l'"Elenco degli esperti degustatori". Gli iscritti a tali elenchi possono esercitare la propria attivita' per tutti i vini della provincia.

2. Fatte salve le pregresse iscrizioni di tecnici degustatori agli elenchi istituiti ai sensi della preesistente normativa presso le competenti camere di commercio, a decorrere dall'entrata in vigore del presente decreto per l'iscrizione nell'elenco dei tecnici degustatori sono richiesti i seguenti requisiti:

a) possesso di uno dei titoli di studio appresso indicati: diploma di perito agrario specializzato in viticoltura ed enologia od enotecnico; diploma di enologo; diploma di laurea in scienze agrarie con specializzazione nel settore enologico; diploma di laurea in scienze delle preparazioni alimentari con specializzazione nel settore enologico; titoli equipollenti conseguiti all'estero;

b) esercizio documentato, nei due anni precedenti la data di presentazione della domanda di iscrizione, dell'attivita' di degustatore, in forma continuativa, per i vini D.O.C.G. o D.O.C.

3. Gli interessati all'iscrizione nell'elenco dei tecnici degustatori presentano apposita domanda alla competente camera di commercio. Nel caso di presentazione di domande ad altre camere di commercio, per ognuna di esse e' fatto esplicito richiamo alle altre. L'iscrizione e' disposta con provvedimento della camera di commercio.

4. Nella domanda i richiedenti dichiarano:

a) il cognome e il nome, il luogo e la data di nascita, la residenza;

b) i titoli di studio di cui alla lettera a) del comma 2 del presente articolo, con l'esatta indicazione della data e dell'istituto o della universita' presso cui gli stessi sono stati conseguiti.

5. La rispondenza al requisito di cui al comma 2, lettera b), e' dimostrata allegando alla domanda idonea documentazione dalla quale risulti l'effettivo svolgimento dell'attivita' per il periodo minimo prescritto.

6. Per l'iscrizione nell'elenco degli esperti degustatori sono richiesti i seguenti requisiti:

a) partecipazione a corsi organizzati da associazioni nazionali ufficialmente riconosciute operanti nel settore della degustazione dei vini e superamento di esami sostenuti a conclusione dei corsi stessi;

b) esercizio della attivita' di degustazione per almeno un biennio antecedentemente alla data di presentazione della domanda.

7. Per l'iscrizione nell'elenco degli esperti degustatori, si osservano le disposizioni di cui al comma 3.

### **IL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI.**

**D.M. 28 dicembre 2006 recante disposizioni sulla denuncia annuale delle uve DOCG, DOC e IGT e la certificazione delle stesse produzioni, nonché sugli adempimenti degli enti ed organismi preposti alla gestione dei relativi dati e ai controlli.**

#### **Art. 1 (Definizioni)**

6. Per "competente camera di commercio" si intende la Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura, nel cui ambito territoriale provinciale ricade la superficie vitata dalla quale provengono le uve DO e/o IGT.

7. Nel caso di conduttore le cui produzioni di uve DO e IGT provengano da vigneti ricadenti nel territorio di due o piu', province, la "competente camera di commercio" cui presentare la denuncia e' quella nel cui ambito territoriale e' ubicato lo stabilimento enologico. Qualora il conduttore non disponga di proprio stabilimento enologico, e qualora, in caso di uve DO, lo stabilimento enologico ricada al di fuori della zona di produzione delle uve, conformemente alle specifiche deroghe previste dai relativi disciplinari di produzione, la "competente camera di commercio" cui presentare la denuncia e' quella nel cui ambito territoriale provinciale ricade la maggiore superficie vitata da cui provengono le relative uve.

8. Per le uve IGT, nel caso di conduttori che conferiscono totalmente le uve alle cantine sociali o ad altri organismi associativi, la "competente camera di commercio" cui presentare la denuncia e' quella nel cui ambito territoriale e' ubicato lo stabilimento enologico.

#### **Art. 2 (Criteri generali)**

1. Ai fini della rivendicazione annuale delle produzioni dei vini DO e/o IGT, i relativi vigneti devono essere preliminarmente iscritti nei rispettivi Albi e/o elenchi, istituiti per ciascuna DO e IGT nel rispetto delle disposizioni di cui al D.M. 27 marzo 2001 e dell'Accordo Stato - Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano del 25 luglio 2002.

2. La denuncia e' obbligatoria ai fini della rivendicazione della produzione dei vini DO e/o IGT; sono pertanto escluse le esenzioni applicabili ai sensi dell'art. 2, par. 2, del citato regolamento CE n. 1282/2001.



### **Art. 3 (Denuncia annuale delle uve DO e/o IGT)**

1. Ai fini della rivendicazione delle produzioni dei vini DO e/o IGT il conduttore interessato deve presentare la denuncia annuale di produzione delle uve DO e/o IGT direttamente alla competente Camera di Commercio, anche per via telematica o informatica, entro il termine del 10 dicembre di ciascun anno, previsto dal regolamento CE n. 1282/2001 per la presentazione della dichiarazione generale della produzione vitivinicola.

2. La denuncia deve essere compilata utilizzando la modulistica conforme allo schema riportato all'allegato 1 del presente decreto, tenendo conto degli elementi e delle istruzioni riportati nello stesso allegato. In particolare sono da indicare nella stessa modulistica gli esuberi delle rese di uve DO dei relativi vigneti, nei limiti ammessi dai rispettivi disciplinari, e le relative destinazioni produttive.

3. I conduttori che conferiscono totalmente le uve alle cantine sociali o ad altri organismi associativi possono delegare l'organismo associativo di appartenenza a presentare la denuncia.

Limitatamente alle uve IGT, i predetti organismi associativi possono altresì presentare una denuncia sotto forma di elenco riepilogativo delle produzioni degli associati, contenente in ogni caso tutti gli elementi di cui all'allegato 1.

4. Qualora il conduttore intenda rivendicare la DO e/o la IGT per le relative partite di vino precedentemente alla scadenza del termine di cui al comma 1, pur non disponendo di tutti gli elementi necessari per la compilazione della denuncia, presenta alla competente Camera di commercio una preventiva dichiarazione contenente i dati relativi alle uve destinate alla produzione delle partite di vino in questione e con la quale attesta, a titolo di autocertificazione, che per la produzione di tali vini sono stati rispettati tutti gli adempimenti tecnico amministrativi previsti dalla normativa vigente in materia, fermo restando che le stesse produzioni di uve dovranno essere successivamente indicate nella denuncia di cui al presente decreto.

### **Art. 4 (Verifica documentale delle denunce e certificazione delle uve DO e IGT)**

1. Fatte salve le competenze dei soggetti autorizzati a svolgere l'attività di controllo sulla produzione dei vini di qualità prodotti in regioni determinate (V.Q.P.R.D.), ai sensi della normativa vigente in materia, la competente Camera di Commercio, previa verifica documentale della rispondenza dei dati contenuti nella denuncia ai requisiti prescritti dal disciplinare di produzione rilascia al conduttore anche per via telematica, entro 30 giorni dal termine di cui all'art. 3, comma 1, oppure entro 15 giorni dalla presentazione della dichiarazione di cui all'art. 3, comma 4, la ricevuta prevista dall'articolo 16 della legge 164/1992, redatta su modello conforme all'allegato 2 del presente decreto.

2. In caso di riparto delle uve tra il conduttore ed altri aventi diritto nell'ambito aziendale, oppure nel caso che il conduttore abbia ceduto o intenda cedere a terzi l'uva denunciata, la Camera di commercio, su richiesta del conduttore, provvede a frazionare la ricevuta in due o più ricevute, conformemente allo schema del citato allegato 2, tenendo conto delle indicazioni fornite dal conduttore medesimo nell'apposito quadro della denuncia.

3. I conduttori o gli aventi diritto che conferiscono totalmente le uve alle cantine sociali o ad altri organismi associativi, devono trasferire ai predetti organismi le ricevute ad essi rilasciate dalla competente Camera di Commercio. Gli stessi conduttori possono altresì delegare l'organismo associativo di appartenenza a ritirare le relative ricevute. Limitatamente alle uve IGT, la competente Camera di Commercio può rilasciare al predetto organismo associativo un'unica ricevuta, riferita alla denuncia riepilogativa delle produzioni degli associati di cui all'art. 3, comma 3.

### **Art. 5 (Gestione dei dati produttivi delle produzioni DO e IGT ed adempimenti degli enti ed organismi preposti alla certificazione ed ai controlli)**

1. Contestualmente alle operazioni di cui all'articolo 4 la competente Camera di Commercio, in adempimento al disposto di cui all'art. 16, comma 4 della legge n. 164/1992, provvede ad immettere i dati relativi alle denunce ed alle ricevute, ivi compresi i dati relativi ai quantitativi delle produzioni vinicole atte a diventare vini DO e IGT, per le varie tipologie regolamentate, nel SIAN (Sistema Informativo Agricolo Nazionale) e nel sistema informativo della relativa Regione o Provincia autonoma, al fine di renderli disponibili in tempo reale a tutti gli enti ed organismi preposti alla gestione dei dati produttivi ed ai controlli nel settore vitivinicolo, in conformità alla normativa comunitaria e nazionale vigente in materia.

### **Art. 6 (Adempimenti successivi dei produttori e degli enti ed organismi preposti alla gestione dei dati produttivi, alla certificazione ed ai controlli)**

1. I conduttori o gli aventi diritto, ovvero gli elaboratori di prodotti vitivinicoli atti a diventare DO e/o IGT, nonché le cantine sociali o gli altri organismi associativi, sono tenuti a conservare agli atti documentali le ricevute DO e IGT per almeno cinque anni.

2. In caso di riclassificazione di partite di prodotti vitivinicoli atti a diventare DO e/o IGT, ai sensi dell'art. 7, comma 5, della legge n. 164/1992, i produttori di cui al comma 1 sono tenuti ad effettuare le relative comunicazioni all'Ufficio dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi competente per territorio ed alla competente Camera di Commercio, prima della relativa annotazione obbligatoria nei registri, utilizzando il modello conforme all'allegato 3.

3. I produttori di cui al comma 1 sono altresì tenuti ad effettuare, utilizzando il modello conforme all'allegato 3, le comunicazioni relative all'assemblaggio di partite di vino già certificate con la DO ed appartenenti alla medesima annata, prima della relativa annotazione obbligatoria nei registri. In tal caso gli stessi produttori devono altresì trasmettere agli Organismi di cui al comma 2, entro sette giorni dalla predetta annotazione nei registri, apposita autocertificazione sottoscritta dall'enologo di cui alla legge n. 129/1991 - o di altro tecnico abilitato all'esercizio della professione, il cui ordinamento professionale consenta l'effettuazione delle determinazioni analitiche di seguito indicate - responsabile del processo di assemblaggio che attesti la conformità della partita DO risultante dall'assemblaggio, identificata con il relativo numero di lotto ai sensi del D. L.vo n. 109/1992, ai parametri chimico-fisici stabiliti dal relativo disciplinare di produzione. I medesimi produttori devono inoltre conservare agli atti documentali per almeno cinque anni copia conforme dei certificati di idoneità di cui al D.M. 25 luglio 2003 richiamato nelle premesse, relativi alle partite di provenienza.

4. La competente Camera di Commercio provvede, entro 15 giorni dal recepimento delle comunicazioni di cui ai comma 2 e 3, ad immettere i relativi dati nel SIAN e nel sistema informativo della relativa Regione o Provincia autonoma, a titolo di aggiornamento dei dati di cui all'articolo 5 del presente decreto. La competente Camera di Commercio è altresì tenuta ad immettere nei predetti sistemi informativi i dati relativi al declassamento di partite DO all'uopo comunicati dal competente Ufficio dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi.



*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*

*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.*



CAGNULARI CANNONAU VERMENTINO MONICA MALVASIA CARIGNANO MOSCATO NASCO PASCALÈ TORREATO VERNAZZA CARRICASSIOLA GIRO BOVALE NURAGUS RETTAGLIADO  
CAGNULARI CANNONAU VERMENTINO MONICA MALVASIA CARIGNANO MOSCATO NASCO PASCALÈ TORREATO VERNAZZA CARRICASSIOLA GIRO BOVALE NURAGUS RETTAGLIADO



Camera di Commercio  
Sassari

VIA ROMA, 74 - 07100 SASSARI  
TEL. 079 2080222-307  
FAX 079 2080228

E-MAIL: [FRANCA.ARESU@SS.CAMCOM.IT](mailto:FRANCA.ARESU@SS.CAMCOM.IT)  
[WWW.SS.CAMCOM.IT](http://WWW.SS.CAMCOM.IT)