



Camera di Commercio
Sassari



*Vigneti e Vini Docg Doc e Igt
Nel Nord Sardegna
2009*

La presente pubblicazione, giunta alla sua decima edizione, raccoglie e analizza i dati della situazione vitivinicola dei vini a denominazione di origine, prodotti nel Nord Sardegna, aggiornati alla campagna vendemmiale 2008 – 2009.

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

Anche quest'anno, per ogni vino a denominazione di origine prodotto nel Nord Sardegna è stata realizzata una scheda tecnica contenente per ciascun vitigno le caratteristiche principali individuate dai corrispondenti disciplinari di produzione, per molti dei quali attualmente è in corso l'istruttoria di modifica.

Al fine di fornire un quadro sempre più completo della situazione vitivinicola del Nord Sardegna e delle sue potenzialità le superfici iscritte e il numero dei conduttori contenuti nell'albo dei vigneti del Nord Sardegna sono stati riportati indicando separatamente i dati relativi alle iscrizioni primarie e a quelle secondarie.

Qualora i disciplinari di produzione lo consentano, è, infatti, prevista la possibilità di iscrivere lo stesso vigneto ad un albo principale (iscrizione primaria) e ad uno o più albi secondari (iscrizioni secondarie) e agli elenchi delle vigne a IGT.

In questa edizione, oltre ai dati relativi alle produzioni del nord Sardegna, vengono riproposte le informazioni relative alle quantità di uve e vini doc prodotti a livello regionale nell'ultimo triennio.

Vengono illustrati, infine, i dati relativi 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.

La pubblicazione fornisce, inoltre, i riferimenti legislativi del settore che completano il quadro dei controlli a garanzia delle produzioni vitivinicole di qualità.

Sassari, settembre 2009

Il Segretario Generale
(Dott. Giuliano Mannu)

Il Presidente
(Dott. Gavino Sini)

VITIGNI SECOLARI E AUTOCTONI DELLA SARDEGNA



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

BOVALE O MURISTELLA



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

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

Il grappolo è di media grossezza, più piccolo del Bovale Grande, cilindrico, mediamente serrato; l'acino è medio, con buccia spessa e di colore nero, molto pruinosa, la polpa è di sapore semplice. L'uva, vinificata in uvaggio con altre qualità, produce un vino ricco di colore.

CANNONAU o ALICANTE DI SPAGNA



Il vitigno rosso Cannonau fu probabilmente portato in Sardegna dagli Spagnoli (presumibilmente tale varietà era il Canonazo di Siviglia e il Granaxa di Aragona) e ha trovato qui, al centro del Mediterraneo, le condizioni ideali, dal punto vista pedoclimatico, per il suo insediamento. Nel sud della Francia, in Valle d'Aosta, in Algeria e Tunisia il vitigno è il Grenache.

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

L'uva Cannonau ha una maturazione piuttosto tardiva che va dalla fine di settembre alla prima metà di ottobre. Talvolta il grappolo reciso viene lasciato ai piedi del ceppo per qualche giorno al fine di aumentarne il grado zuccherino. L'uva Cannonau non contiene una elevata quantità di sostanze coloranti, ma al contrario è ricca di quelle odorose per cui il vino che se ne ricava ha un gusto particolare, inconfondibile, estremamente gradevole quanto tenue e delicato. Il grappolo è medio, corto e serrato; gli acini medi, rotondi, con buccia pruinosa sottile ma consistente, di colore nero violaceo; la polpa è molle a sapore neutro, succo lievemente rosato.

CAGNULARI



Il vitigno rosso Cagnulari fu introdotto in Sardegna probabilmente durante la dominazione Spagnola. Si coltiva, nella provincia di Sassari, prevalentemente nella Nurra, nell'Anglona e, in minor quantità, nella Gallura. È un vitigno che non ha particolari esigenze nei confronti del clima, anche perché germoglia tardivamente, né della composizione del terreno. Viene allevato generalmente ad alberello. La produzione è abbondante e abbastanza costante. L'uva è generalmente vinificata insieme a quella di altre varietà, in particolare con quella del Cannonau al fine di mitigare le caratteristiche a volte troppo marcate di quest'ultima.

La maturazione è tardiva e cade verso la fine del periodo di raccolta delle uve.

Il grappolo è piramidale, composto, molto serrato; acini medio rotondi, buccia pruinosa, molto sottile, di colore nero; polpa molle di sapore semplice, dolce.

CARICAGIOLA



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

Pur prediligendo climi caldi e terreni siliceo-argillosi riguardo al terreno, non ha particolari esigenze, né è eccessivamente

sensibile alle crittogame; i germogli appaiono nell'epoca ordinaria e l'uva matura verso la seconda metà di settembre. Il grappolo è medio, semiserrato; l'acino di media grandezza, con buccia consistente, nero-violacea; la polpa è a sapore semplice. Così come l'uva Pascale, anche l'uva Caricagiola ha necessità di essere unita ad altre varietà per garantire un vino completo.

CARIGNANO



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

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

GIRO



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 soleggati e germoglia a metà dell'epoca ordinaria: la maturazione delle uve avviene in terza epoca. Il grappolo è di media grossezza, semi spargolo, cilindro conico con peduncolo grosso, corto; acino di media grandezza, rotondo, buccia di colore nero – violaceo più o meno carico, consistente, polpa sciolta a sapore semplice.

MALVASIA



Il Malvasia è uno dei vitigni bianchi maggiormente diffusi in tutte le zone del Mediterraneo e la cui origine si perde nei secoli, anche se il suo nome viene fatto risalire al porto greco di Monemvasia, nel Peloponneso. L'origine del vitigno Malvasia Sarda si fa risalire all'epoca bizantina e certamente arrivò in Sardegna tramite gli approdi di Kalaris e di Bosa: infatti è diffuso soprattutto nel Campidano di Cagliari e nelle colline della Planargia. L'origine greca del vitigno Malvasia viene confermata dalla voce dialettale con cui esso viene indicato nel nuorese: Alvarega, cioè Bianca Greca.

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

Il vitigno malvasia matura in III^o 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, consisten-

te; 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° 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 granitico in Gallura), il vitigno cresce molto bene in tutte, e le caratteristiche pregiate dell'uva variano in misura irrilevante. Deve notarsi però che l'uva Moscato prodotta nell'alta Gallura e cioè nei vigneti intorno a Tempio, Luras e Calangianus, è meno zuccherina, più aromatica e ricca di acidi rispetto a quella della Romangia e del Campidanese. La pianta in generale ha un vigore vegetativo limitato e vuole sistemi di allevamento di media o breve espansione con potatura corta; è molto esposta alla crittogame ed in particolare all'oidio; inoltre, germogliando molto precocemente rispetto alle altre varietà e cioè verso la metà di marzo, subisce facilmente i danni della brina. Questo contribuisce a spiegare i motivi dello scarso incremento della sua produzione. Il grappolo è piccolo o medio, cilindrico o leggermente conico, corto o serrato; gli acini sono piccoli o medi, sfaccettati, con la buccia resistente, poco 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 fil-

losserico, 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 soleggiate, calcarei – argillosi e matura in epoca tarda.

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

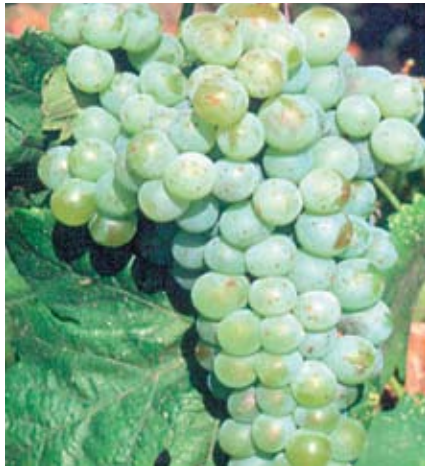
SEMIDANO

Il vitigno bianco Semidano è uno dei tanti vitigni presenti in Sardegna e di cui non si conosce l'origine. Evidentemente è arrivato in tempi remoti tramite gli approdi di Karalis e Nora. In vernacolo viene citato da Manca dell'Arca



come Laconarzu e Semidamu e da Bettolini come Arvusiniagu o Migiu. Il Moris lo denomina vitis laeta. Il Semidano è un vitigno con una produzione media, incostante, con scarsa resistenza alle crittogame. Non ha particolari esigenze di terreno e di clima, anche se predilige i terreni pianeggianti calcarei, su cui si ottengono vini alcolici molto profumati. Il grappolo è medio, serrato, cilindrico, 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.

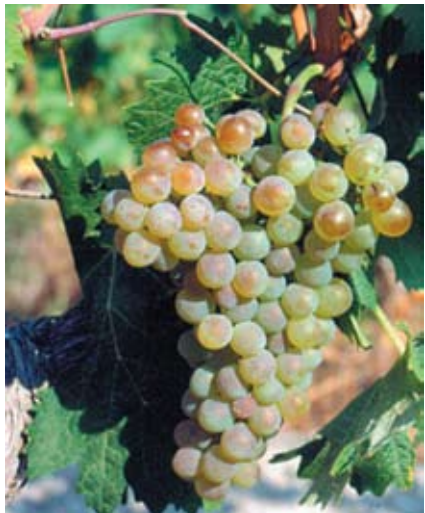
TORBATO



Il vitigno a bacca bianca Torbato di indubbia origine spagnola, dal catalano "Trubat", è il vitigno meno diffuso nell'isola, anche se uno dei più pregiati. E' 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.

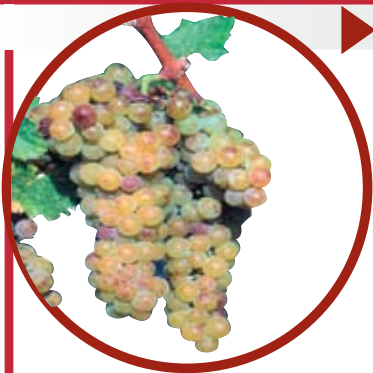
Il Vernaccia presenta un grappolo di media grossezza, conico, con ali piccole, alquanto serrato, dal peduncolo corto, robusto; gli acini sono medi, quasi sferici, con buccia molto sottile, poco pruinosa, di colore paglierino, giallo dorato a completa matura-

zione; polpa sciolta a sapore semplice, ricca di mosto.

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

Bibliografia: *Sardinia Insula Vini* di Antonio Vodret- Carlo Delfino Editore - 1993 ;

I Sapori della Sardegna - Il vino - di A. Vodret - F. Nuvoli - G. Benedetto - Zonza Editori - 1999 ; *Vite & Vino in Sardegna* di Enzo Blondo - S.VI.SA Editrice - 1984



▶▶▶ 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%

C.U. n. 221 del 20 settembre 1996

D.D. 11 settembre 1996

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.



ALBO DEI VIGNETI VERMENTINO DI GALLURA

ANNO	TIPO ISCRIZIONE	SUPERFICI ISCRITTE (HA)	CONDUTTORI ISCRITTI
31/12/2007	PRIMARIA	1.024,17,93	496
	SECONDARIA	1.002,81,87	475
31/12/2008	PRIMARIA	1.131,94,59	525
	SECONDARIA	1.042,89,38	474
31/08/2009	PRIMARIA	1.135,19,33	527
	SECONDARIA	1.041,35,38	473

DENUNCE DI PRODUZIONE VERMENTINO DI GALLURA

ANNO VENDEMMIA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO (HL)	SUPERFICI DI RIFERIMENTO (HA)
2007	56.181,72	39.327,22	879,49,66
2008	51.888,15	36.321,72	913,83,23

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

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

La produzione di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata del 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.**

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 g/l

ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 16 g/l

Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Sassari

VERMENTINO DI GALLURA DOCG

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 produzione delle uve e l'imbottigliamento deve essere effettuato **esclusivamente nell'ambito della regione Sardegna.**



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

	1/1/2007 31/12/2007	1/1/2008 31/12/2008	1/1/2009 31/08/2009
VERMENTINO DI GALLURA (bottiglie da lt 0,75)	3.518.833	4.003.249	2.866.636
VERMENTINO DI GALLURA (bottiglie da lt 0,500)		2.000	2.000
VERMENTINO DI GALLURA (bottiglie da lt 0,375)	198.830	213.531	205.667
VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE (bottiglie da lt 1,500)		50	1.060
VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE (bottiglie da lt 0,75)	772.691	781.756	874.826
VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE (bottiglie da lt 0,500)			
VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE (bottiglie da lt 0,375)		6.666	18.000
TOTALE	4.490.354	5.007.252	3.968.189

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2008 AL 31/12/2008	CAMPIONI	HL
vermentino di gallura 2004	4	700
vermentino di gallura 2007	47	28.070
vermentino di gallura 2008	1	1.500
vermentino di gallura superiore 2007	40	6.818
TOTALE CERTIFICAZIONI	92	37.088

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/08/2009	CAMPIONI	HL
vermentino di gallura 2004	3	313
vermentino di gallura 2007	1	150
vermentino di gallura 2008	45	21.650
vermentino di gallura superiore 2008	42	7.148
TOTALE CERTIFICAZIONI	91	29.261



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,
RACCOMANDATI O AUTORIZZATI PER LE SINGOLE PROVINCE MAX 15%

ALBO DEI VIGNETI VERMENTINO DI SARDEGNA

ANNO	TIPO ISCRIZIONE	SUPERFICI ISCRITTE (HA)	CONDUTTORI ISCRITTI
31/12/2007	PRIMARIA	675,63,41	383
	SECONDARIA	1.019,20,93	493
31/12/2008	PRIMARIA	771,51,54	419
	SECONDARIA	1.125,6614	519
31/08/2009	PRIMARIA	774,94,34	420
	SECONDARIA	1.128,90,88	521

DENUNCE DI PRODUZIONE VERMENTINO DI SARDEGNA

ANNO VENDEMMIA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO (HL)	SUPERFICI DI RIFERIMENTO (HA)
2007	69.686,69	45.296,42	607,95,52
2008	60.206,92	39.134,60	620,22,86

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 g/l

ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 14 g/l

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2008 AL 31/12/2008 CAMPIONI HL

vermentino di Sardegna 2007	47	37.331
vermentino di Sardegna 2008	4	6.520
vermentino di Sardegna amabile 2006	1	50
vermentino di Sardegna amabile 2007	1	80
TOTALE CERTIFICAZIONI	53	43.981

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/08/2009 CAMPIONI HL

vermentino di Sardegna 2004	1	10
vermentino di Sardegna 2008	44	30.008
vermentino di Sardegna amabile 2008	2	180
TOTALE CERTIFICAZIONI	47	30.198

Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Sassari





CANNONAU DI SARDEGNA DOC

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

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

ALBO DEI VIGNETI CANNONAU DI SARDEGNA

ANNO	TIPO ISCRIZIONE	SUPERFICI ISCRITTE (HA)	CONDUTTORI ISCRITTI
31/12/2007	PRIMARIA	474,42,27	325
	SECONDARIA	0	0
31/12/2008	PRIMARIA	537,52,01	369
	SECONDARIA	0	0
31/08/2009	PRIMARIA	540,10,65	370
	SECONDARIA	0	0

DENUNCE DI PRODUZIONE CANNONAU DI SARDEGNA

ANNO VENDEMMIA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO (HL)	SUPERFICI DI RIFERIMENTO (HA)
2007	19.995,31	13.996,75	255,47,07
2008	17.744,76	12.421,39	253,00,85

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

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2008 AL 31/12/2008	CAMPIONI	HL
cannonau di sardegna rosso 2004	2	200
cannonau di sardegna rosso 2005	4	304
cannonau di sardegna rosso 2006	10	7.965
cannonau di sardegna rosso 2007	19	6.714
cannonau di sardegna rosso riserva 2003	1	50
cannonau di sardegna rosso riserva 2005	3	6.185
TOTALE CERTIFICAZIONI	39	21.418

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/08/2009	CAMPIONI	HL
cannonau di sardegna rosso 2006	4	1.662
cannonau di sardegna rosso 2007	5	467
cannonau di sardegna rosso 2008	11	4.039
cannonau di sardegna rosso riserva 2003	1	50
cannonau di sardegna rosso riserva 2004	1	150
cannonau di sardegna rosso riserva 2005	1	381
cannonau di sardegna rosso riserva 2006	3	6.235
TOTALE CERTIFICAZIONI	25	12.984

Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Sassari

CANNONAU DI SARDEGNA DOC



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.

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

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

TIPOLOGIA ROSSO

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 g/l

ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 22 g/l

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 g/l

ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 19 g/l

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 **EFFETTIVO** MIN.: 18%

CONTENUTO MASSIMO IN ZUCCHERI RIDUTTORI: 10 g/l

ACIDITÀ TOTALE MINIMA: 3,5 g/l

DOLCE NATURALE

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO **EFFETTIVO** MIN.: 16%

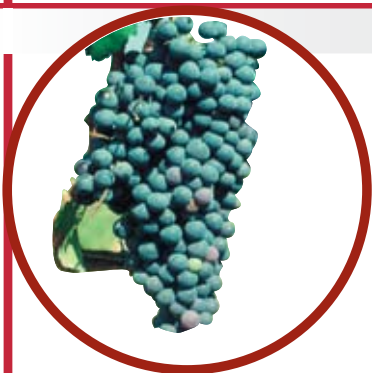
CONTENUTO **MINIMO** IN ZUCCHERI RIDUTTORI: 50 g/l

ACIDITÀ TOTALE MINIMA: 3,5 g/l

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 **TOTALE** MINIMO DEL 13%

Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Sassari



▶▶▶ MONICA DI SARDEGNA DOC

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

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

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

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.

ALBO DEI VIGNETI MONICA DI SARDEGNA DOC

ANNO	TIPO ISCRIZIONE	SUPERFICI ISCRITTE (HA)	CONDUTTORI ISCRITTI
31/12/2007	PRIMARIA	49,08,52	65
	SECONDARIA	0	0
31/12/2008	PRIMARIA	56,85,25	72
	SECONDARIA	0	0
31/08/2009	PRIMARIA	59,15,25	73
	SECONDARIA		

DENUNCE DI PRODUZIONE MONICA DI SARDEGNA DOC

ANNO VENDEMMIA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO (HL)	SUPERFICI DI RIFERIMENTO (HA)
2007	4.077,85	2.854,49	41,81,92
2008	3.885,37	2.719,76	45,79,10

Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Sassari



MONICA DI SARDEGNA DOC



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 g/l

ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 18 g/l

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.**

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2008 AL 31/12/2008 CAMPIONI HL

monica di sardegna 2007 1 780

TOTALE CERTIFICAZIONI 1 780

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/08/2009 CAMPIONI HL

monica di sardegna 2008 1 733

TOTALE CERTIFICAZIONI 1 733

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



►►► MOSCATO DI SARDEGNA DOC

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

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.

ALBO DEI VIGNETI MOSCATO DI SARDEGNA

ANNO	TIPO ISCRIZIONE	SUPERFICI ISCRITTE (HA)	CONDUTTORI ISCRITTI
31/12/2007	PRIMARIA	57,91,88	45
	SECONDARIA	06,86,10	3
31/12/2008	PRIMARIA	61,49,25	53
	SECONDARIA	12,95,83	8
31/08/2009	PRIMARIA	62,91,25	54
	SECONDARIA	12,95,83	8

DENUNCE DI PRODUZIONE MOSCATO DI SARDEGNA

ANNO VENDEMMIA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO (HL)	SUPERFICI DI RIFERIMENTO (HA)
2007	2.063,90	1.444,73	40,79,55
2008	2.231,10	1.561,77	40,53,67

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 g/l

ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 17 g/l

MOSCATO DI SARDEGNA DOC

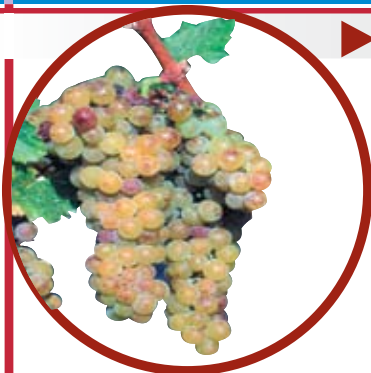


ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2008 AL 31/12/2008	CAMPIONI	HL
moscato di sardegna 2007	4	321
moscato di sardegna 2008	7	940
TOTALE CERTIFICAZIONI	11	1.261

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/08/2009	CAMPIONI	HL
moscato di sardegna tempio pausania 2008	4	310
TOTALE CERTIFICAZIONI	4	310

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.**



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 g/l

ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 23 g/l

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.

ALBO DEI VIGNETI MOSCATO DI SORSO - SENNORI DOC

ANNO	TIPO ISCRIZIONE	SUPERFICI ISCRITTE (HA)	CONDUTTORI ISCRITTI
31/12/2007	PRIMARIA	11,79,70	29
	SECONDARIA	0	0
31/12/2008	PRIMARIA	14,28,14	34
	SECONDARIA	0	0
31/08/2009	PRIMARIA	14,28,14	34
	SECONDARIA	0	0

DENUNCE DI PRODUZIONE MOSCATO DI SORSO - SENNORI DOC

ANNO VENDEMMIA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO (HL)	SUPERFICI DI RIFERIMENTO (HA)
2007	123,55	74,13	02,61,50
2008	88,50	53,10	02,62,25



ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2008 AL 31/12/2008	CAMPIONI	HL
moscato sorso - sennori 2007	3	58
TOTALE CERTIFICAZIONI	3	58

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/08/2009	CAMPIONI	HL
moscato sorso - sennori 2008	3	43
TOTALE CERTIFICAZIONI	3	43

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

Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Sassari

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.

SPECIFICAZIONI:

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

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	TIPO ISCRIZIONE	SUPERFICI ISCRITTE (HA)	CONDUTTORI ISCRITTI
31/12/2007	PRIMARIA	28,66,68	41
	SECONDARIA	738,20,73	313
31/12/2008	PRIMARIA	28,66,68	41
	SECONDARIA	792,18,29	327
31/08/2009	PRIMARIA	29,58,68	41
	SECONDARIA	792,61,09	328

DENUNCE DI PRODUZIONE ALGHERO BIANCO DOC

ANNO VENDEMMIA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO (HL)	SUPERFICI DI RIFERIMENTO (HA)
2007	1.184,60	829,22	16,07,54
2008	1.265,75	886,03	17,83,45

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2008 AL 31/12/2008	CAMPIONI	HL
alghero bianco 2007	4	1.854
alghero bianco passito 2007	1	50
TOTALE CERTIFICAZIONI	5	1.904



VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/08/2009	CAMPIONI	HL
alghero bianco 2008	3	961
alghero bianco passito 2007	1	31
TOTALE CERTIFICAZIONI	4	992

Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Sassari

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 TENUÈ
ODORE	PROFUMO DELICATO, GRADEVOLE
SAPORE	SAPIDO E ARMONICO
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MIN.: 10%	
ACIDITÀ TOTALE MINIMA: 5 gr/l	
ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 14 gr/l	

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

TIPOLOGIA ALGHERO PASSITO

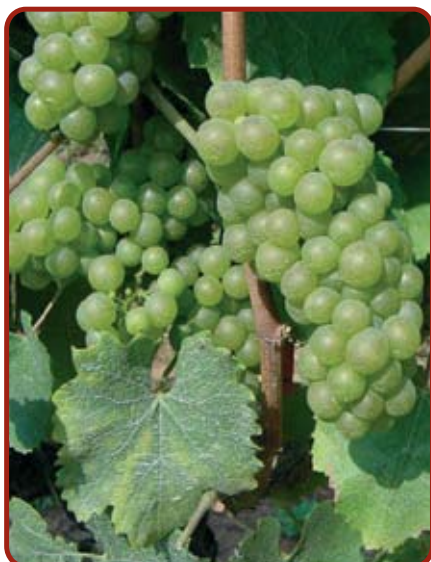
COLORE	GIALLO ORO
ODORE	INTENSO ETEREO, DI FRUTTA MATURA
SAPORE	DOLCE, PIENO, MIELATO
TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO COMPLESSIVO MIN.: 17,4% di cui effettivo min.15%	
ZUCCHERI RESIDUI: MIN. 40 gr/l	
ACIDITÀ TOTALE MINIMA: 4,5 gr/l	
ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 22 gr/l	

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 gr/l	
ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 14 gr/l	

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 g/l	
ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 14 g/l	



Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Sassari



▶▶▶ ALGHERO ROSSO DOC

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

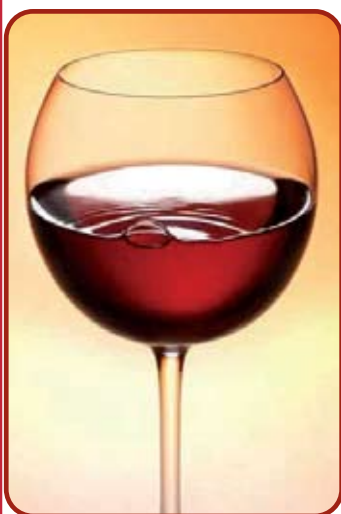
ALBO DEI VIGNETI ALGHERO ROSSO DOC

ANNO	TIPO ISCRIZIONE	SUPERFICI ISCRITTE (HA)	CONDUTTORI ISCRITTI
31/12/2007	PRIMARIA	64,08,14	42
	SECONDARIA	487,92,56	275
31/12/2008	PRIMARIA	67,53,34	43
	SECONDARIA	534,34,12	292
31/08/2009	PRIMARIA	67,53,34	43
	SECONDARIA	534,69,12	291

DENUNCE DI PRODUZIONE ALGHERO ROSSO DOC

ANNO VENDEMMIA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO (HL)	SUPERFICI DI RIFERIMENTO (HA)
2007	16,865,80	11.806,08	169,62,41
2008	14.859,15	10.401,41	187,66,04

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE



VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2008 AL 31/12/2008	CAMPIONI	HL
alghero rosso 2007	4	2.171
alghero rosso novello 2008	1	460
TOTALE CERTIFICAZIONI	5	2.631

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/08/2009	CAMPIONI	HL
alghero rosso 2005	1	1.540
alghero rosso 2007	1	27
alghero rosso 2008	2	1.251
TOTALE CERTIFICAZIONI	4	2.818

Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Sassari

ALGHERO ROSSO DOC

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

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

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 g/l

ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 18 g/l

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 g/l

ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 18 g/l

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 g/l

ZUCCHERI RESIDUI: MIN. 60 g/l

ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 22 g/l

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 g/l

ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 18 g/l

Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Sassari



▶▶▶ ALGHERO ROSATO DOC

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



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.**

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 g/l	
ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 15 g/l	

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2008 AL 31/12/2008	CAMPIONI	HL
alghero rosato 2008	1	1.540
alghero rosato 2007	3	4.756
alghero rosato frizzante 2007	2	92
TOTALE CERTIFICAZIONI	6	6.388

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/08/2009	CAMPIONI	HL
alghero rosato 2008	5	4.633
TOTALE CERTIFICAZIONI	5	4.633

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 g/l

ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 14 g/l

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2008 AL 31/12/2008 CAMPIONI HL

alghero vermentino frizzante 2007	2	197
-----------------------------------	---	-----

TOTALE CERTIFICAZIONI	2	197
-----------------------	---	-----

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/08/2009 CAMPIONI HL

alghero vermentino frizzante 2008	6	497
-----------------------------------	---	-----

TOTALE CERTIFICAZIONI	6	497
-----------------------	---	-----

ALBO DEI VIGNETI ALGHERO VERMENTINO DOC

ANNO	TIPO ISCRIZIONE	SUPERFICI ISCRITTE (HA)	CONDUTTORI ISCRITTI
31/12/2007	PRIMARIA	0	0
	SECONDARIA	564,14,25	311
31/12/2008	PRIMARIA	0	0
	SECONDARIA	616,61,06	323
31/08/2009	PRIMARIA	0	0
	SECONDARIA	617,03,86	323

DENUNCE DI PRODUZIONE ALGHERO VERMENTINO DOC

ANNO VENDEMMIA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO (HL)	SUPERFICI DI RIFERIMENTO (HA)
2007	0	0	0
2008	3.870,12	2.709,08	30,31,39



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.

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



▶▶▶ 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	TIPO ISCRIZIONE	SUPERFICI ISCRITTE (HA)	CONDUTTORI ISCRITTI
31/12/2007	PRIMARIA	83,30,18	63
	SECONDARIA	0	0
31/12/2008	PRIMARIA	103,36,71	66
	SECONDARIA	0	0
31/08/2009	PRIMARIA	103,36,71	66
	SECONDARIA	0	0

DENUNCE DI PRODUZIONE **ALGHERO CABERNET DOC**

ANNO VENDEMMIA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO (HL)	SUPERFICI DI RIFERIMENTO (HA)
2007	5.926,48	4.148,53	54,20,86
2008	4.617,01	3.231,91	56,34,33

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 g/l

ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 20 g/l

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

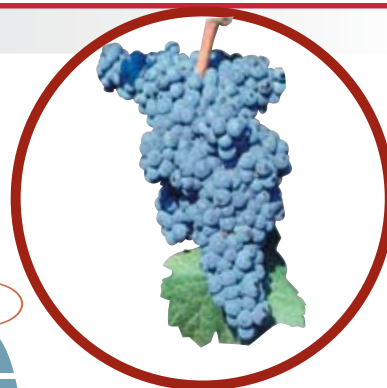
VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2008 AL 31/12/2008	CAMPIONI	HL
alghero cabernet 2005	1	365
TOTALE CERTIFICAZIONI	1	365
VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/08/2009	CAMPIONI	HL
alghero cabernet 2006	1	407
TOTALE CERTIFICAZIONI	1	407



Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Sassari

▶▶▶ ALGHERO CAGNULARI DOC

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



ALBO DEI VIGNETI ALGHERO CAGNULARI DOC

ANNO	TIPO ISCRIZIONE	SUPERFICI ISCRITTE (HA)	CONDUTTORI ISCRITTI
31/12/2007	PRIMARIA	87,15,95	88
	SECONDARIA	0	0
31/12/2008	PRIMARIA	99.61,33	100
	SECONDARIA	0	0
31/08/2009	PRIMARIA	99.61,33	100
	SECONDARIA	0	0

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.

DENUNCE DI PRODUZIONE ALGHERO CAGNULARI DOC

ANNO VENDEMMIA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO (HL)	SUPERFICI DI RIFERIMENTO (HA)
2007	4.551,21	3.185,85	57,66,27
2008	5.208,46	3.645,93	58,95,17

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 g/l

ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 18 g/l

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2008 AL 31/12/2008	CAMPIONI	HL
alghero cagnulari 2007	1	250
TOTALE CERTIFICAZIONI	1	250
VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/08/2009	CAMPIONI	HL
alghero cagnulari 2007	2	700
TOTALE CERTIFICAZIONI	2	700





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.

Può essere prodotto anche nella "tipologia Spumante".



▶▶▶ ALGHERO CHARDONNAY DOC

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

ALBO DEI VIGNETI ALGHERO CHARDONNAY

ANNO	TIPO ISCRIZIONE	SUPERFICI ISCRITTE (HA)	CONDUTTORI ISCRITTI
31/12/2007	PRIMARIA	19,84,08	15
	SECONDARIA	0	0
31/12/2008	PRIMARIA	19,84,08	15
	SECONDARIA	0	0
31/08/2009	PRIMARIA	19,84,08	15
	SECONDARIA	0	0

DENUNCE DI PRODUZIONE ALGHERO CHARDONNAY

ANNO VENDEMMIA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO (HL)	SUPERFICI DI RIFERIMENTO (HA)
2007	2.243,23	1.570,26	19,84,08
2008	1.812,72	1.268,90	19,84,08

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 g/l

ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 15 g/l

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2008 AL 31/12/2008	CAMPIONI	HL
alghero chardonnay 2007	1	153
TOTALE CERTIFICAZIONI	1	153

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/08/2009	CAMPIONI	HL
alghero chardonnay 2008	1	258
TOTALE CERTIFICAZIONI	1	258

Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Sassari

▶▶▶ ALGHERO SAUVIGNON DOC

VITIGNI OBBLIGATORI: SAUVIGNON 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 Sauvignon" **non deve essere superiore alla 13 tonnellate.**



ALBO DEI VIGNETI ALGHERO SAUVIGNON DOC

ANNO	TIPO ISCRIZIONE	SUPERFICI ISCRITTE (HA)	CONDUTTORI ISCRITTI
31/12/2007	PRIMARIA	22,02,29	6
	SECONDARIA	0	0
31/12/2008	PRIMARIA	22,02,29	6
	SECONDARIA	0	0
31/08/2009	PRIMARIA	22,02,29	6
	SECONDARIA	0	0

DENUNCE DI PRODUZIONE ALGHERO SAUVIGNON DOC

ANNO VENDEMMIA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO (HL)	SUPERFICI DI RIFERIMENTO (HA)
2007	1.776,81	1.243,77	21,80,29
2008	1.523,14	1.066,21	21,80,29

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 g/l	
ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 15 g/l	

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2008 AL 31/12/2008	CAMPIONI	HL
alghero sauvignon 2007	2	851
TOTALE CERTIFICAZIONI	2	851
VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/08/2009	CAMPIONI	HL
alghero sauvignon 2008	3	554
TOTALE CERTIFICAZIONI	3	554





▶▶▶ ALGHERO SANGIOVESE DOC

VITIGNI OBBLIGATORI: SANGIOVESE 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 Sangiovese" **non deve essere superiore alle 14 tonnellate**.

ALBO DEI VIGNETI ALGHERO SANGIOVESE DOC

ANNO	TIPO ISCRIZIONE	SUPERFICI ISCRITTE (HA)	CONDUTTORI ISCRITTI
31/12/2007	PRIMARIA	1.024,17,93	496
	SECONDARIA	1.002,81,87	475
31/12/2008	PRIMARIA	1.131,94,59	525
	SECONDARIA	1.042,89,38	474
31/08/2009	PRIMARIA	1.135,19,33	527
	SECONDARIA	1.041,35,38	473

DENUNCE DI PRODUZIONE ALGHERO SANGIOVESE DOC

ANNO VENDEMMIA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO (HL)	SUPERFICI DI RIFERIMENTO (HA)
2007	231,60	162,12	02,95,00
2008	140,00	98,00	01,00,00

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 g/l

ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 18 g/l

Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Sassari



▶▶▶ ALGHERO TORBATO DOC

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



ALBO DEI VIGNETI ALGHERO TORBATO DOC

ANNO	TIPO ISCRIZIONE	SUPERFICI ISCRITTE (HA)	CONDUTTORI ISCRITTI
31/12/2007	PRIMARIA	132,20,11	1
	SECONDARIA	0	0
31/12/2008	PRIMARIA	132,20,11	1
	SECONDARIA	0	0
31/08/2009	PRIMARIA	132,20,11	1
	SECONDARIA	0	0

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".

DENUNCE DI PRODUZIONE ALGHERO TORBATO DOC

ANNO VENDEMMIA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO (HL)	SUPERFICI DI RIFERIMENTO (HA)
2007	11.768,00	8.237,60	109,12,13
2008	6.283,00	4.398,10	113,46,79

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 AMAROGRUOLO

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11%

ACIDITÀ TOTALE MINIMA: 5 g/l

ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 14 g/l

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2008 AL 31/12/2008 CAMPIONI HL

alghero torbato 2007	5	4.104
----------------------	---	-------

TOTALE CERTIFICAZIONI	5	4.104
-----------------------	---	-------

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/08/2009 CAMPIONI HL

alghero torbato 2008	6	3.942
----------------------	---	-------

TOTALE CERTIFICAZIONI	6	3.942
-----------------------	---	-------



PRODUZIONE VINI DOC E DOCG IN SARDEGNA (HL)

SASSARI

TIPOLOGIA VINI	2006	2007	2008
ALGHERO BIANCO DOC	895	829	886
ALGHERO CABERNET DOC	4.157	4.149	3.232
ALGHERO CAGNULARI DOC	3.933	3.186	3.646
ALGHERO CHARDONNAY DOC	1.624	1.570	1.269
ALGHERO ROSSO DOC	12.846	11.806	10.401
ALGHERO SANGIOVESE DOC	164	162	98
ALGHERO SAUVIGNON DOC	1.568	1.244	1.066
ALGHERO TORBATO DOC	10.245	8.238	4.398
ALGHEROVERMENTINO DOC	-	-	2.709
CANNONAU DI SARDEGNA DOC	13.263	13.997	12.421
MONICA DI SARDEGNA DOC	2.486	2.854	2.720
MOSCATO DI SARDEGNA DOC	1.860	1.445	1.562
MOSCATO DI SORSO SENNORI DOC	74	74	53
VERMENTINO DI GALLURA DOCG	36.367	39.327	36.322
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	42.434	45.296	39.135
PRODUZIONE TOTALE (hl)	131.916	134.177	119.918

Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Sassari



PRODUZIONE VINI DOC E DOCG IN SARDEGNA (HL)

CAGLIARI

TIPOLOGIA VINI	2006	2007	2008
CAMPIDANO DI TERRALBA DOC	73	48	94
CANNONAU DI SARDEGNA DOC	24.094	24.935	23.694
CARIGNANO DEL SULCIS DOC	24.368	15.906	19.607
GIRO' DI CAGLIARI DOC	159	-	89
MALVASIA DI CAGLIARI DOC	319	67	156
MONICA DI SARDEGNA DOC	19.447	18.624	16.961
MOSCATO DI CAGLIARI DOC	742	606	593
MOSCATO DI SARDEGNA DOC	114	113	168
NASCO DI CAGLIARI DOC	439	206	278
NURAGUS DI CAGLIARI DOC	19.634	19.927	16.534
SARDEGNA SEMIDANO DOC	447	265	300
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	30.212	32.810	31.303
PRODUZIONE TOTALE (hl)	120.048	113.507	109.777

Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Cagliari



PRODUZIONE VINI DOC E DOCG IN SARDEGNA (HL)

ORISTANO

TIPOLOGIA VINI	2006	2007	2008
ARBOREA SANGIOVESE DOC	917	679	449
ARBOREA TREBBIANO DOC	151	91	87
CAMPIDANO DI TERRALBA DOC	5.568	4.378	5.243
CANNONAU DI SARDEGNA DOC	1.934	2.462	2.529
MALVASIA DI CAGLIARI DOC	33	16	-
MONICA DI SARDEGNA DOC	3.326	2.213	2.544
NASCO DI CAGLIARI DOC	-	-	10
MOSCATO DI CAGLIARI DOC	172	48	131
NURAGUS DI CAGLIARI DOC	1.700	957	1.003
SARDEGNA SEMIDANO DOC	1.005	594	528
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	2.934	2.871	3.675
VERNACCIA DI ORISTANO DOC	1.236	1.216	710
PRODUZIONE TOTALE (hl)	18.976	15.525	16.909

Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Oristano



PRODUZIONE VINI DOC E DOCG IN SARDEGNA (HL)

Nuoro

TIPOLOGIA VINI	2006	2007	2008
CANNONAU DI SARDEGNA DOC	28.048	32.443	52.334
MALVASIA DI BOSA DOC	309	242	193
MANDROLISAI DOC	247	302	342
MONICA DI SARDEGNA DOC	95	183	198
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	298	686	1.265
PRODUZIONE TOTALE (hl)	28.997	33.856	54.332

Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Nuoro



VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA (IGT) PRODOTTI NEL NORD SARDEGNA

Isola dei Nuraghi

I vini "Isola dei Nuraghi" sono regolamentati dal Decreto ministero Risorse Agricole del 12 ottobre 1995.

Disciplinare di produzione

Articolo 1

L'indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2

L'indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi" è riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nella tipologia frizzante;
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante .

I vini a indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni raccomandati e/o autorizzati per le rispettive province di cui all'articolo 3, a bacca di colore corrispondente.

L'indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi", con la specificazione di uno dei vitigni (Divieto riferimento vitigno Tocai, Dm. 26 febbraio 1998, pag. 1738) raccomandati e/o autorizzati nelle rispettive province di produzione con l'esclusione dei vitigni Cannonau, Carignano, Girò, Malvasia, Monica, Moscato, Nasco, Nuragus, Semidano, Vermentino e Vernaccia è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per le corrispondenti province, fino a un massimo del 15%.

I vini a indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi" con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante, nonché novello per i vini ottenuti da vitigni a bacca rossa.

Articolo 3

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Cagliari, Nuoro, Oristano e Sassari.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini a indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi", accompagnati o meno da riferimento al nome del vitigno, non deve essere superiore rispettivamente a tonnellate 15 (limite da elevare del 20%, vedi D.m. 2/8/96) per le tipologie rosso e rosato e tonnellate 16 (limite da elevare del 20%, vedi D.m. 2/8/96) per la tipologia bianco.

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi", seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di :

9,5% per i bianchi;
10% per i rosati;
10% per i rossi.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Articolo 5

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche .

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 75% (limite da aumentare, vedi D.m. 2/8/96), per tutti i tipi di vino.

Articolo 6

I vini a indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi", seguita o meno dal riferimento al nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

- " Isola dei Nuraghi" bianco: 10%;
- " Isola dei Nuraghi" rosso: 11% ;
- " Isola dei Nuraghi" rosato: 10,5% ;
- " Isola dei Nuraghi" novello: 11% ;
- " Isola dei Nuraghi" frizzante: 10,5%.

Articolo 7

All'indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Ai sensi dell'articolo 7, punto 5, della legge 10 febbraio 1992, n.164, l'indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti negli albi dei vigneti dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

ALBO DEI VIGNETI "ISOLA DEI NURAGHI " IGT

Albo	vendemmia 2007			vendemmia 2008		
	Uve denunciate Q.li	Vino prodotto Hl	Superfici di riferimento Ha	Uve denunciate Q.li	Vino prodotto Hl	Superfici di riferimento Ha
Isola dei Nuraghi Bianco	684,55	574,64	11,73,06	563,59	450,87	07,35,99
Isola dei Nuraghi Cabernet Franc	0	0	0	150,00	120,00	02,50,00
Isola dei Nuraghi Cabernet Sauvignon	269,00	215,20	04,16,35	223,00	178,40	03,65,35
Isola dei Nuraghi Cagnulari	50,00	40	01,50,00	196,80	157,44	03,20,62
Isola dei Nuraghi Nebbiolo	30,80	24,64	00,98,95	0	0	0
Isola dei Nuraghi Rosso	7.713,57	6.170,85	78,87,29	4.693,25	3.754,60	57,06,77
Isola dei Nuraghi Torbato	2.370,00	1.896,00	23,07,98	1.281,00	1.024,80	12,91,42

Colli del Limbara

I vini "Colli del Limbara" sono regolamentati dal Decreto Ministero Risorse Agricole del 12 ottobre 1995

Disciplinare di produzione

Articolo 1

L'indicazione geografica tipica "Colli del Limbara", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2

L'indicazione geografica tipica "Colli del Limbara" è riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nella tipologia frizzante;

rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;

rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini a indicazione geografica tipica "Colli del Limbara" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni raccomandati e/o autorizzati rispettivamente per le province di Sassari e di Nuoro, a bacca di colore corrispondente.

L'indicazione geografica tipica "Colli del Limbara", col la specificazione di uno dei vitigni (Divieto riferimento vitigno Tocai, D.m. 26 febbraio 1998, pagina 1738) raccomandati e/o autorizzati rispettivamente per le province di Sassari e di Nuoro con l'esclusione dei vitigni Cannonau, Carignano, Girò, Malvasia, Monica, Moscato, Nasco, Nuragus, Semidano, Vermentino e Vernaccia è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per le province sopra indicate, fino a un massimo del 15%.

I vini a indicazione geografica tipica "Colli del Limbara" con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante nonché novello per i vini ottenuti da vitigni a bacca rossa.

Articolo 3

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica "Colli del Limbara" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Aggius, Aglientu, Arzachena, Badesi, Berchidda, Bortigiadas, Calangianus, Golfo Aranci, Loiri Porto San Paolo, Luogosanto, Luras, Monti, Olbia, Oschiri, Padru, Palau, Sant'Antonio di Gallura, Santa Teresa di Gallura, Telti, Tempio Pausania, Trinità d'Agultu, Viddalba, Budoni e San Teodoro.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini a indicazione geografica tipica "Colli del Limbara", accompagnati o meno dal riferimento al nome del vitigno, non deve essere superiore rispettivamente a tonnellate 15 (limite da elevare del 20%, vedi D.m. 2/8/96) per le tipologie rosso e rosato e a tonnellate 16 (limite da elevare del 20%, vedi D.m. 2/8/96) per la tipologia bianco.

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Colli del Limbara", seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

9,5% per i bianchi;

10% per i rosati ;

10% per i rossi.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Articolo 5

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 75% (limite da aumentare, vedi D.m. 2/8/96), per tutti i tipo di vino.

Articolo 6

I vini a indicazione geografica tipica "Colli del Limbara", anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

"Colli del Limbara" bianco: 10% ;

"Colli del Limbara" rosso: 11%;

"Colli del Limbara" rosato: 10,5%;

"Colli del Limbara" novello: 11%;

"Colli del Limbara" frizzante: 10,5%.

Articolo 7

All'indicazione geografica tipica "Colli del Limbara" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore .

Ai sensi dell'articolo 7, punto 5, della legge 10 febbraio 1992, n. 164, l'indicazione geografica tipica "Colli del Limbara" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti negli albi dei vigneti dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

ALBO DEI VIGNETI ANNO 2007 "COLLI DEL LIMBARA " IGT

Albo	vendemmia 2007			vendemmia 2008		
	Uve denunciate Q.li	Vino prodotto HI	Superfici di riferimento Ha	Uve denunciate Q.li	Vino prodotto HI	Superfici di riferimento Ha
Colli del Limbara Bianco	776,38	621,10	12,46,98	1.137,90	910,32	11,25,64
Colli del Limbara Cabernet Sauvignon	67,60	54,08	02,05,00	121,70	97,36	02,37,00
Colli del Limbara Merlot	44,60	35,68	00,78,00	25,40	20,32	00,78,00
Colli del Limbara Nebbiolo	281,60	225,28	04,81,66	187,20	149,76	07,50,95
Colli del Limbara Pascale	41,30	33,04	00,62,81	60,40	48,32	00,91,81
Colli del Limbara Rosso	10.429,84	8.343,88	176,13,04	8.950,98	7.160,78	174,28,79
Colli del Limbara Sangiovese	55,00	44,00	00,86,00	104,90	83,92	01,34,00

Nurra

I vini denominati "Nurra" sono regolamentati dal Decreto ministero Risorse agricole del 12 ottobre 1995.

Disciplinare di produzione

Articolo 1

L'indicazione geografica tipica "Nurra", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2

L'indicazione geografica tipica "Nurra", è riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nella tipologia frizzante e novello;

rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;

rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini a indicazione geografica tipica "Nurra" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Sassari, a bacca di colore corrispondente.

L'indicazione geografica tipica "Nurra", con la specificazione di uno dei vitigni (Divieto riferimento vitigno Tocai, D.m. 26 febbraio 1998, pagina 1738) raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Sassari con l'esclusione dei vitigni Cannonau, Carignano, Girò, Malvasia, Monica, Moscato, Nasco, Nuragus, Semidano, Vermentino e Vernaccia è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Sassari, fino a un massimo del 15%.

I vini a indicazione geografica tipica "Nurra" con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante nonché novello per i vini ottenuti da vitigni a bacca rossa.

Articolo 3

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica "Nurra" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Alghero, Ittiri, Olmedo, Ossi, Porto Torres, Sassari, Stintino, Tissi, Uri e Usini, in provincia di Sassari.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini a indicazione geografica tipica "Nurra", accompagnati o meno dal riferimento al nome del vitigno, non deve essere superiore rispettivamente a tonnellate 16 (limite da elevare del 20%, vedi D.m. 2/8/96) per le tipologie rosso e rosato e a tonnellate 17 (limite da elevare del 20%, vedi D.m. 2/8/96) per la tipologia bianco.

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Nurra", seguita o meno dal riferimento al vitigno devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

9,5% per i bianchi;

10% per i rosati;

10% per i rossi.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Articolo 5

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 75% (limite da aumenta-

re, vedi D.m. 2/8/96), per tutti i tipi di vino.

Articolo 6

I vini a indicazione geografica tipica "Nurra", anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

"Nurra" bianco: 10%;

"Nurra" rosso: 10,5%;

"Nurra" rosato: 10,5%;

"Nurra" novello: 11%;

"Nurra" frizzante: 10,5%.

Articolo 7

All'indicazione geografica tipica "Nurra" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto selezionato, superiore e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Ai sensi dell'articolo 7, punto 5, della legge 10 febbraio 1992, n.164, l'indicazione geografica tipica "Nurra" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti negli albi dei vigneti dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Romangia

I vini "Romangia" sono regolamentati dal Decreto Ministero Risorse agricole del 12 ottobre 1995.

Disciplinare di produzione

Articolo 1

L'indicazione geografica tipica "Romangia", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2

L'indicazione geografica tipica "Romangia" è riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nella tipologia frizzante;

rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;

rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini a indicazione geografica tipica "Romangia" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Sassari, a bacca di colore corrispondente.

L'indicazione geografica tipica "Romangia" con la specificazione di uno dei vitigni (Divieto riferimento vitigno Toccai, D.m. 26 febbraio 1998, pagina 1738) raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Sassari, con l'esclusione dei vitigni Cannonau, Carignano, Girò, Malvasia, Monica, Moscato, Nasco, Nuragus, Semidano, Vermentino e Vernaccia, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Sassari, fino a un massimo del 15%.

I vini a indicazione geografica tipica "Romangia" con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante nonché novello per i vini ottenuti da vitigni a bacca rossa.

Articolo 3

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica "Romangia" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Castelsardo, Osilo, Sennori, Sorso, Valledoria, in provincia di Sassari.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini a indicazione geografica tipica "Romangia", accompagnati o meno dal riferimento al nome del vitigno, non deve essere superiore a tonnellate 16 (limite da elevare del 20%, vedi D.m. 2/8/1996) per tutte le tipologie.

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Romangia", seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

9,5% per i bianchi;

10% per i rosati;

10% per i rossi.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Articolo 5

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 75% (limite da aumentare, vedi D.m. 2/8/96) per tutti i tipi di vino.

Articolo 6

I vini a indicazione geografica tipica "Romangia", anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

"Romangia" bianco: 10%;

"Romangia" rosso: 10,5%;

"Romangia" rosato: 10,5%;

"Romangia" novello: 11,0%;

"Romangia" frizzante: 10,5%.

Articolo 7

All'indicazione geografica tipica "Romangia", è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Ai sensi dell'articolo 7, punto 5, della legge 10 febbraio 1992, n.164, l'indicazione geografica tipica "Romangia" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti negli albi dei vigneti dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

ALBO DEI VIGNETI ANNO 2007 "ROMANGIA " IGT

Albo	vendemmia 2007			vendemmia 2008		
	Uve denunciate Q.li	Vino prodotto HI	Superfici di riferimento Ha	Uve denunciate Q.li	Vino prodotto HI	Superfici di riferimento Ha
Romangia Bianco	198,00	158,40	01,12,00	0	0	0
Romangia Cagnulari	74,20	59,36	02,36,80	94,20	75,36	03,61,35
Romangia Rosso	348,00	278,40	05,03,43	48,50	38,80	02,96,00

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 dell'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 chimicofisica 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 esami 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 idoneità 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 è effettuato da personale incaricato dalle camere di commercio, autorizzato ai sensi del decreto ministeriale 8 novembre 1982.
2. L'effettuazione dei prelievi è 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, è 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 è 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 è 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 è 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 più recipienti, per i quali venga dichiarata dal detentore la uniformità qualitativa, ai fini del campionamento, è 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 è effettuato a sondaggio sull'intera partita. Nel caso dei vini spumanti elaborati in bottiglia, il prelievo è 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 può essere effettuato, anche nella fase di elaborazione, prima dell'imbottigliamento direttamente dall'autoclave, adottando apparecchiature atte a far sì 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, nonché l'ubicazione delle partite del vino oggetto di prelievo.
11. Qualora il prelevatore, nell'espletamento dei propri compiti, rilevi una situazione di difformità 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 così utilizzati:
 - a) uno è affidato al detentore della partita;
 - b) uno è 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. 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 è 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 commi 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.

INDIRIZZI AZIENDE PRODUZIONE VINI DOC E DOCG DEL NORD SARDEGNA

AZIENDA	INDIRIZZO	TEL.	FAX	E-MAIL
Agrivitivinicola Badesi - Golfo dell'Asinara	Loc.Li Parisi 07030 Badesi	079 58 58 44 346 00 51 778	079 68 42 33	cantinaliduni@tiscali.it
Antonio Cargiaghe	Loc. Nurra - Bachileddu 07100 Sassari	338 40 07 164	079 97 04 36	carniaghe@tiscali.it
Azienda Agricola Castello Monteacuto di Casu Pietro	Loc. Alcò 07022 Berchidda	333 28 20 905	079 41 03 11 85	castellomonteacuto@virgilio.it info@vignederiu.it
Azienda Agricola Deriu Gavino & C. S.S.	Via Saccargia 21 Loc. Signoranna 07040 Codrongianos	079 43 51 01	079 43 51 01	www.vignederiu.it
Azienda Agricola Montespada	Trinità D' Agultu - Vignola Loc. Giunghizza 07038 Olbia - Tempio	349 37 37 613	0456 71 97 20	albertini@montespada.it www.montespada.it
Azienda Agricola Vitivinicola Depperu Andrea "Saruinas"	Via Gorizia,1 - 07025 Luras	079 64 73 14	079 64 73 14	azienda.depperu@tiscali.it
Azienda Vinicola Cherchi Giovanni Maria s.r.l.	Loc. Sa Pala e Sa Chessa - 07049 Usini	079 38 02 73	079 38 02 73	info@vinicolacherchi.it
Baracca Antonella	Via Tirso, 43 - 07037 Sorso	079 367396		
Cantina Car.Pan.Te	Via Garibaldi, 151 - 07049 Usini	079 38 06 14	079 38 02 87	info@carpante.it www.carpante.it
Cantina delle Vigne di Piero Mancini s.r.l.	Loc. Cala Saccaia Z.l. Str.1 07026 Olbia	0789 50 717	0789 50 717	piero.mancini@tiscali.it www.pieromancini.it
Cantina Pedres di Giovanni Mancini & Figli s.r.l.	Z.l. Settore 7 - 07026 Olbia	0789 59 50 75	0789 59 50 75	pedres@libero.it www.cantinapedres.it
Cantine Pisoni di Guido Pisoni	Via Garibaldi, 95 - 07049 Usini	079 38 00 50	079 38 00 50	g.pisoni82@vodafone.it
Cantina "Gallura" Soc. Coop. agricola	Via Val di Cossu, 9 07029 Tempio Pausania	079 63 12 41	079 67 12 57	info@cantinagallura.it www.cantinagallura.com
Cantina "S. M. La Palma" Alghero Soc. Coop.	Loc. S. Maria La Palma 07041 Alghero	079 99 90 08	079 99 90 58	vini@santamarialapalma.it www.santamaarialapalma.it
Cantina Li Seddi di Stangoni Monica	Via Mare, 29 07030 Badesi	079 68 41 21	079 68 32 47	amministrazione@cantinaliseddi.it www.cantinaliseddi.it
Cantina Sociale Coop. Giogantinu	Via Milano, 30 - 07022 Berchidda	079 70 41 63	079 70 49 38/9	info@giogantinu.it www.giogantinu.it
Cantina Sociale del Vermentino Soc. Coop. agricola.	Via San Paolo, 2 - 07020 Monti	0789 44 012	0789 44 91 28	cantina@vermentinomonti.it www.vermentinomonti.it
Cantina di Sorso s.r.l.	Via Marina, 5 - 07037 Sorso	079 35 01 18	079 35 01 18	cantinadisorso@virgilio.it www.cantinadisorso.it
Cantina Tani di Marini Federica	Loc. Coonca Sa Reighina	335 47 22 21 338 64 32 055	0789 44 101	cantinatani@alice.it

INDIRIZZI AZIENDE PRODUZIONE VINI DOC E DOCG DEL NORD SARDEGNA

AZIENDA	INDIRIZZO	TEL.	FAX	E-MAIL
Casa Vinicola F.lli Tamponi	Via Vittorio Veneto, 6 07023 Calangianus	328 2056016	079 64 72 10	
Chessa Giovanna	Via S. Giorgio - 07049 Usini	328 37 47 069	079 38 01 51	info@cantinechessa.it www.cantinachessa.it
Giovanella & Alberto Ragnedda s.n.c	Via D. Milletire, 1 Loc. Sant' Anna 07021 Arzachena	0789 80 800/612	0789 80 619	info@capichera.it
Gioacchino Sini	Via Carlo Alberto Dalla Chiesa, 9 07022 Berchidda	328 83 95 166	079 70 49 36	info@unmaredivino.it www.unmaredivino.it
Mancini Francesco	Via Grazia Deledda,39 09127 Cagliari	070 65 15 54	070 65 15 54	francesco.mancini@tiscali.it www.vignetidelgrandevecchio.it
Masone Mannu s.r.l.	Corso Umberto, 46 07026 Olbia	0789 47 140	0789 47 91 28	info@masonemannu.com www.masonemannu.com
Mura Salvatore Pier Franco	Loc. Azzanidò 07020 Loiri Porto San Paolo	0789 41 070	0789 41 070	vinimura@tiscali.it www.vinimura.it
Pedra Majore s.r.l.	Via Roma, 106 - 07020 Monti	0789 43 185	0789 43 185	pedramajore@tiscali.it
Romangia soc. coop.	Via Marina, 5 - 07037 Sorso	079 35 16 66	079 35 16 66	romangia.sorso@tiscali.it www.vinidellaromangia.it
Sebastiano Ligios	Corso Europa,111 07039 Valledoria	079 58 26 34 329 67 24 241	079 58 29 59	info@cantinaligios.com www.cantinaligios.com
Soc. Agric. Tremontes srl	Via Cavour, 4 - 07037 Sorso	340 27 42 056		tresmontes@libero.it www.nuraghecrabioni.com
Surrau s.r.l. azienda agricola	Località Chilvaggia 07021 Arzachena	0789 82 933	0789 82 933	info@vignesurrau.it www.vignesurrau.it
Paolo Fresu	Via Sassari, 163 07046 Porto Torres	347 63 25 973	079 26 18 79	roccaforte@laserss.it
Tenute Olbios S.a.r.l.	Via Loiri, 83 C.P. 1342 07026 Olbia	0789 64 10 03	0789 64 10 03	info@olbios.com www.tenuteolbios.com
Tenute Sella & Mosca s.p.a.	Località I Piani - 07041 Alghero	079 99 77 00	079 95 12 79	info@sellaemosca.com www.sellaemosca.com
Tenute Soletta	Loc. Sig.ra Anna - 07040 Codrongianus	079 43 50 67	079 43 42 68	tenutesoletta@libero.it www.tenutesoletta.it
Tondini Orlando	Loc. San Leonardo - 07023 Calangianus	079 66 13 59	079 66 13 59	cantinatondini@tiscali.it www.cantinatondini.it
Vini Murales	via Colcò, 45 - 07026 Olbia	0789 68 298 392 90 59 400	0789 68 298	info@vinimurales.it www.vinimurales.it
Zanatta s.s.	Loc. Spirito Santu 07026 Olbia	348 72 01 278	04 23 22 650	bruno.zanatta@tiscali.it