



Camera di Commercio
Nord Sardegna

Vigneti

Vini



Vigneti e Vini Docg Doc e Igt Nel Nord Sardegna

Anno 2010



La presente pubblicazione, giunta alla sua undicesima edizione, raccoglie e analizza i dati della situazione vitivinicola dei vini a denominazione di origine, prodotti nel Nord Sardegna, aggiornati alla campagna vendemmiale 2009 - 2010.

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.

Anche 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 quadriennio.

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 2010

Il Segretario Generale f.f.
(Dott.ssa Paola Giagu)

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.

GIRÒ

Il vitigno rosso Girò importato probabilmente dalla Spagna all'epoca della denominazione catalana è un vitigno rinomato, in grado di fornire un tipo di vino liquoroso con notevoli caratteristiche di pregio; è purtroppo una varietà in via di estinzione allevato solo in una ristretta area del Campidano di Cagliari; infatti trattasi di un vitigno molto sensibile alle avversità metereologiche ed agli attacchi crittogamici, nonostante possa, in condizioni normali, garantire una produzione abbondante. La vite del Girò viene di norma allevata ad alberello, con potatura corta o media; ha una scarsa resistenza



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

MALVASIA

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

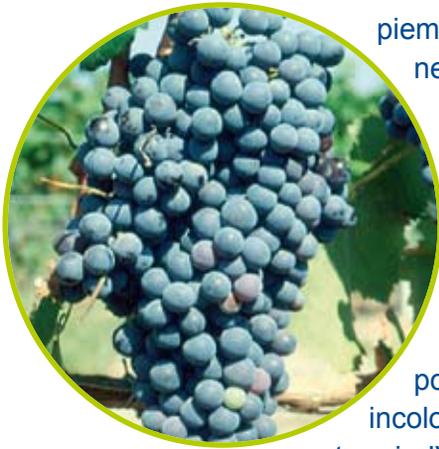
viene confermata dalla voce dialettale con cui esso viene indicato nel nuorese: Alvarega, cioè Bianca Greca. Il grappolo è di media grandezza, semi spargolo per leggera colatura, cilindro-conico, spesso alato, con peduncolo quasi lungo; acino di media grandezza, sub – ovale, con buccia di colore giallo dorato, mediamente pruinosa, sottile e consistente, polpa sciolta a sapore semplice o leggermente aromatica a maturazione.

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



MONICA

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



piemontese; per lungo tempo è stato maggiormente rappresentato nel centro e nel sud Sardegna e solo successivamente, data l'eccezionale adattabilità della pianta al terreno ed al clima, e l'ottima qualità del vino che se ne trae, si è diffuso anche nel Sassarese.

Il grappolo è abbastanza grande, cilindrico-conico, spesso alato e piramidale, con picciolo lungo, di media grossezza, verde o rosato; l'acino è medio, rotondo o subrotondo, con la buccia nera o nero-violacea, di medio spessore, consistente; la polpa è sciolta o leggermente molle a sapore semplice, di succo incolore. La vite ha una buona resistenza alle crittogame ed il frutto matura in IV^a epoca; non ha particolari esigenze pedoclimatiche ed è per questa ragione che si è diffuso in tutta l'isola.

MOSCATO

Il vitigno bianco Moscato ha origini antichissime. I Romani coltivavano questo vitigno col nome di *vitis apiana* (vite delle api) poiché la sua uva dolcissima era assiduamente visitata dalla api, e, secondo gli storici, furono i primi ad introdurre la coltivazione in Sardegna, quando succedettero ai Cartaginesi nella dominazione dell'isola. Data la sua diffusione potrebbe essere arrivata in Sardegna anche in epoca pre – romana. Esso ha, comunque, trovato nell'isola la sede ideale per la sua diffusione, in particolare nelle zone a clima caldo e asciutto che consentono d'ottenere un'uva spiccatamente aromatica e molto ricca di zuccheri. Le zone maggiormente interessate alla sua coltivazione, oltre alla pianura cagliaritano del Campidano, sono in provincia di Sassari, i vigneti intorno a Sorso, Tissi, Alghero e in Gallura. Malgrado le differenze che queste regioni presentano dal punto di vista della natura del terreno (calcareo nel Sassarese e granitico in Gallura), il vitigno cresce molto bene in tutte, e le caratteristiche pregiate dell'uva variano in misura irrilevante. Deve notarsi però che l'uva Moscato prodotta nell'alta Gallura e cioè nei vigneti intorno a Tempio, Luras e Calangianus, è meno zuccherina, più aromatica e ricca di acidi rispetto a quella della Romangia e del Campidanese. La pianta in generale ha un vigore vegetativo limitato e vuole sistemi di allevamento di media o breve espansione con potatura corta; è molto esposta alla crittogame ed in particolare all'oidio; inoltre, germogliando molto precocemente rispetto alle altre varietà e cioè verso la metà di marzo, subisce facilmente i danni della brina. Questo contribuisce a spiegare i motivi dello scarso incremento della sua produzione. Il grappolo è piccolo o medio, cilindrico o leggermente conico, corto o serrato; gli acini sono piccoli o medi, sfaccettati, con la buccia resistente, poco pruinoso, di colore giallo; la polpa è semisciolta, verdognola, dolcissima, intensamente aromatica; il raspo poco sviluppato, di media grossezza.



NASCO



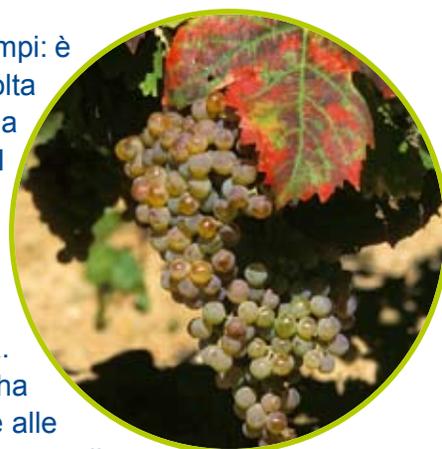
Il vitigno a bacca bianca Nasco dall'Acerbi, denominato "Nuscu", dal Moris "Vitis Amabilis" o "Nascu" che deriverebbe dal latino "muscus", muschio, a sottolineare il suo inconfondibile profumo di sottobosco, è senz'altro uno dei vitigni più antichi dell'isola e da molti ampelografi è addirittura considerato autoctono. Le tracce ufficiali della sua presenza, comunque, risalgono al periodo di influenza di Pisani e Genovesi. Anche questo vitigno ha conosciuto una drastica riduzione della produzione in seguito al flagello fillosserico, avendo la maggior parte dei produttori preferito, nella fase della ricostituzione dei vigneti, varietà più prolifiche e resistenti.

I grappoli sono medi, semi-serrati e semi-spargoli. La forma è cilindrica conica. Gli acini si presentano rotondi con buccia sottile di color giallo dorato, spesso con screziature marroni, mediamente pruinosi. Il vitigno raggiunge la piena maturazione verso la fine di settembre. La produttività è piuttosto scarsa per poca resistenza ai parassiti.

NURAGUS

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

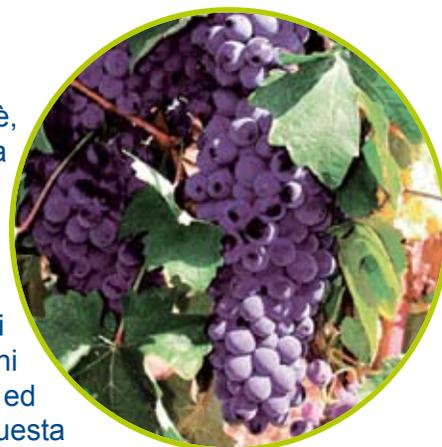
Da molti è ritenuto un vitigno autoctono. Questo vitigno non ha particolari esigenze pedoclimatiche, resiste abbastanza bene alle crittogame e, come già riferito è di ottima produttività. Ha grappoli abbastanza grandi, e solitamente serrati e alati. La sua forma (da qui forse il nome), è simile ad un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



PASCALE DI CAGLIARI

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

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



RETAGLIADO BIANCO

Il Retagliado Bianco, origine probabilmente autoctona, è un vitigno coltivato in prevalenza in Gallura, insieme ad altre viti. E' un vitigno molto vigoroso, resistente alle malattie crittogamiche e garantisce una produzione abbondante e costante. Predilige terreni soleggiati, calcareo – argillosi e matura in epoca tarda. Il grappolo è medio, semiserrato, gli acini mediograndi, con buccia sottile, trasparente e dura, giallo dorata, pruinosa; la polpa è molle a sapore semplice.



SEMIDANO

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

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



TORBATO

Il vitigno a bacca bianca Torbato di indubbia origine spagnola, dal catalano "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, con ali piccole, alquanto serrato, dal peduncolo corto, robusto; gli acini sono medi, quasi sferici, con buccia molto sottile, poco pruinosa,

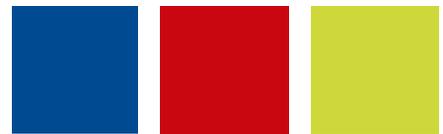
di colore paglierino, giallo dorato a completa maturazione; polpa sciolta a sapore semplice, ricca di alle crittogame e di buona e i terreni alluvionali freschi e di disgregazione rocciosa, tipici



costante produttività, predilige profondi, costituiti da materiali della valle del Tirso.

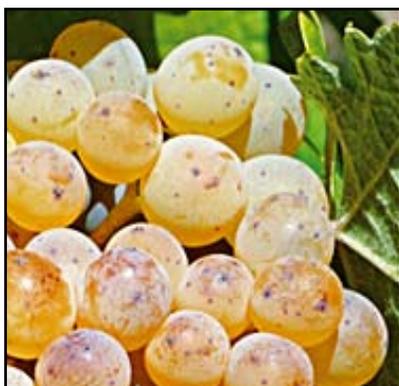
Bibliografia: *Sardinia Insula Vini* di Antonio Vodret - Carlo Delfino Editore - 1993 ;
I Sapori della Sardegna - Il vino - di A. Vodret - F. Nuvoli - G. Benedetto - Zonza Editori - 1999 ;
Vite & Vino in Sardegna di Enzo Biondo - S.VI.SA Editrice - 1984

VITIGNI E VINI DOCG DOC E IGT NEL NORD SARDEGNA 2010



VERMENTINO DI GALLURA DOCG

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

Detta zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di: Aggius, Aglientu, Arzachena, Badesi, Berchidda, Bortigiadas, Budoni, Calangianus, Golfo Aranci, Loiri Porto San Paolo, Luogosanto, Luras, Monti, Olbia, Oschiri, Palau, S. Antonio di Gallura, S. Teodoro, Santa Teresa di Gallura, Telti, Tempio Pausania, Trinità d'Agultu, e Viddalba.

VITIGNI OBBLIGATORI: VERMENTINO MIN. 95%

ALTRI VITIGNI A BACCA BIANCA NON AROMATICI, RACCOMANDATI E AUTORIZZATI PER IL NORD SARDEGNA MAX 5%

TIPOLOGIE : "VERMENTINO di GALLURA" e "VERMENTINO di GALLURA SUPERIORE"

CARATTERISTICHE DEL "VERMENTINO DI GALLURA" ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO:

COLORE: GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI VERDOGNOLI	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12% 13% PER LA TIPOLOGIA SUPERIORE
ODORE: PROFUMO SOTTILE INTENSO, DELICATO	RESIDUO ZUCCHERINO MASSIMO: 5 g/l
SAPORE: ALCOLICO, MORBIDO, RETROGUSTO LEGGERMENTE AMAROGNOLO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 g/l
	ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 16 g/l

ALBO DEI VIGNETI

PERIODO DI RIFERIMENTO	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
31/12/2009	PRIMARIA	1.235,47,22	555
	SECONDARIA	1.021,68,20	469
31/08/2010	PRIMARIA	1.242,44,97	559
	SECONDARIA	1.017,13,85	462

DENUNCE DI PRODUZIONE

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
2009	55.906,73	39.134,72	975,53,92

La produzione di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione 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 a 9 tonnellate.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%

Qualora superi questo limite, ma non il 75% l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Sassari

VERMENTINO DI GALLURA DOCG

IL VERMENTINO DI GALLURA NON PUO' ESSERE IMMESSO AL CONSUMO PRIMA DEL 15 GENNAIO DELL'ANNO SUCCESSIVO ALL'ANNATA DI PRODUZIONE DELLE UVE.



ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/12/2009

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
vermentino di gallura 2004	3	313
vermentino di gallura 2007	2	300
vermentino di gallura 2008	50	23.134
vermentino di gallura 2009	2	1.800
vermentino di gallura superiore 2008	46	7.640
vermentino di gallura superiore 2009	3	710
TOTALE CERTIFICAZIONI	106	33.897

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/08/2010

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
vermentino di gallura 2007	2	200
vermentino di gallura 2008	2	229
vermentino di gallura 2009	49	23.736
vermentino di gallura superiore 2009	33	5.819
TOTALE CERTIFICAZIONI	86	29.984

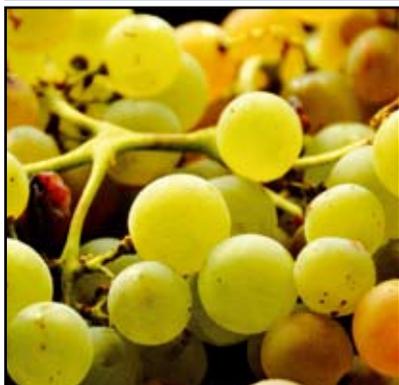
CONTRASSEGNI DI STATO CEDUTI ALLE AZIENDE PER LA COMMERCIALIZZAZIONE DEL VERMENTINO DI GALLURA DOCG

	01/01/2007 31/12/2007	01/01/2008 31/12/2008	01/01/2009 31/12/2009	01/01/2010 31/08/2010
VERMENTINO DI GALLURA (bottiglie da lt 3,00)				120
VERMENTINO DI GALLURA (bottiglie da lt 1,500)				
VERMENTINO DI GALLURA (bottiglie da lt 0,750)	3.518.833	4.003.249	3.343.636	2.969.455
VERMENTINO DI GALLURA (bottiglie da lt 0,500)		2.000	2.000	
VERMENTINO DI GALLURA (bottiglie da lt 0,375)	198.830	213.531	214.227	231.646
VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE (bottiglie da lt 3,00)				100
VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE (bottiglie da lt 1,500)		50	1.060	600
VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE (bottiglie da lt 0,750)	772.691	781.756	980.091	849.620
VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE (bottiglie da lt 0,500)				
VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE (bottiglie da lt 0,375)		6.666	18.000	5100
TOTALE CERTIFICAZIONI	4.490.354	5.007.252	4.559.014	4.056.641

Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Sassari

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

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.

VITIGNI OBBLIGATORI: VERMENTINO MIN. 85% ALTRI VITIGNI A BACCA BIANCA, NON AROMATICI RACCOMANDATI O AUTORIZZATI PER LE SINGOLE PROVINCE MAX 15%

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	GRADAZIONE ALCOLICA MINIMA COMPLESSIVA: 10,5 di cui almeno 9,5 svolti
ODORE: PROFUMO CARATTERISTICO, DELICATO E GRADEVOLE	ACIDITÀ TOTALE MINIMA: 4,5 g/l
SAPORE: SAPIDO, FRESCO, ACIDULO, CON LEGGERO RETROGUSTO AMAROGNOLO. SECCO (zuccheri ridotti fino a 4g/l); AMABILE (zuccheri ridotti fino a 20 g/l);	ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 14 g/l

ALBO DEI VIGNETI

PERIODO DI RIFERIMENTO	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	1.125,66,14	519
31/12/2009	PRIMARIA	803,61,89	437
	SECONDARIA	1.230,35,77	550
31/08/2010	PRIMARIA	809,22,39	442
	SECONDARIA	1.237,07,52	554

DENUNCE DI PRODUZIONE

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	39134,6	620,22,86
2009	74.798,69	48.619,31	699,15,06

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC



ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/12/2009

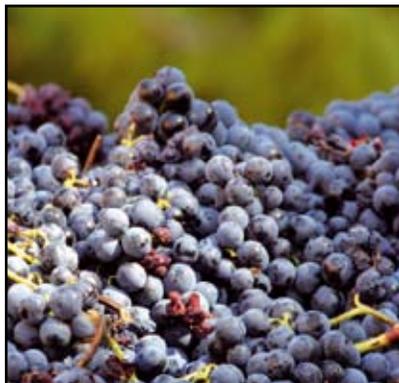
TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
vermentino di sardegna 2004	1	10
vermentino di sardegna 2007	1	80
vermentino di sardegna 2008	47	30.317
vermentino di sardegna amabile 2008	2	180
vermentino di sardegna 2009	4	5.510
TOTALE CERTIFICAZIONI	55	36.097

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/08/2010

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
vermentino di sardegna 2009	47	37.405
vermentino di sardegna amabile 2008	1	30
vermentino di sardegna amabile 2009	1	30
vermentino di sardegna spumante 2009	1	62
TOTALE CERTIFICAZIONI	50	37.527

CANNONAU DI SARDEGNA DOC

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



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 delle uve 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.

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

VITIGNI OBBLIGATORI: CANNONAU MIN. 90%

ALTRI VITIGNI A BACCA NERA RACCOMANDATI O AUTORIZZATI NELLA REGIONE SARDA MAX 10%

ALBO DEI VIGNETI

PERIODO DI RIFERIMENTO	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
31/12/2009	PRIMARIA	567,39,27	388
	SECONDARIA	0	0
31/08/2010	PRIMARIA	575,21,77	393
	SECONDARIA	0	0

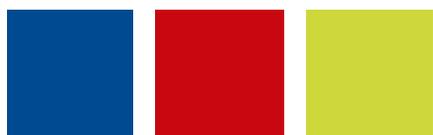
DENUNCE DI PRODUZIONE

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
2009	21.832,31	15.282,64	285,90,93

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/12/2009

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
cannonau di sardegna rosso 2006	4	1.662
cannonau di sardegna rosso 2007	8	1.812
cannonau di sardegna rosso 2008	14	4.219
cannonau di sardegna rosso riserva 2003	1	50
cannonau di sardegna rosso riserva 2004	2	186
cannonau di sardegna rosso riserva 2005	1	381
cannonau di sardegna rosso riserva 2006	3	6.235
TOTALE CERTIFICAZIONI	33	14.545

CANNONAU DI SARDEGNA DOC



VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/08/2010

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
cannonau di sardegna rosso 2007	5	4.195
cannonau di sardegna rosso 2008	10	3.498
cannonau di sardegna rosso 2009	18	5.973
cannonau di sardegna rosso riserva 2006	2	392
TOTALE CERTIFICAZIONI	35	14.058

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

TIPOLOGIA ROSSO

COLORE: ROSSO RUBINO PIU' O MENO INTENSO TENDENTE ALL'ARANCIONE CON L'INVECCHIAMENTO	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MIN.: 12,50% CONTENUTO MASSIMO DI ZUCCHERI RIDUTTORI: 4 g/l
ODORE: GRADEVOLLE, CARATTERISTICO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 g/l
SAPORE: SECCO, SAPIDO, CARATTERISTICO	ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 22 g/l

TIPOLOGIA ROSATO

COLORE: ROSA BRILLANTE	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MIN.: 12,50%
ODORE: GRADEVOLLE, CARATTERISTICO	CONTENUTO MASSIMO IN ZUCCHERI RIDUTTORI: 4 g/l
SAPORE: SECCO, SAPIDO, CARATTERISTICO	ACIDITA' 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
	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 3,5 g/l
	DOLCE
	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO MIN.: 16%
	CONTENUTO MASSIMO IN ZUCCHERI RIDUTTORI: 50 g/l
	ACIDITA' 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 naturale minimo del 13%

MONICA DI SARDEGNA DOC

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



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

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

VITIGNI OBBLIGATORI:

MONICA MIN. 85% ALTRI VITIGNI ABACCANERA, NON AROMATICI, RACCOMANDATI E AURORIZZATI NELLA REGIONE SARDA MAX : 15%

TIPOLOGIE: "Monica di Sardegna Secco", "Monica di Sardegna Amabile", "Monica di Sardegna Frizzante", "Monica di Sardegna Superiore".

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

COLORE: ROSSO RUBINO CHIARO, BRILLANTE, TENDENTE ALL'AMARANTO CON L'INVECCHIAMENTO	GRADAZIONE ALCOLICA MINIMA COMPLESSIVA: 11°
ODORE: PROFUMO INTENSO, ETereo E GRADEVOLE	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 g/l
SAPORE: ASCIUTTO OPPURE AMABILE, SAPIDO CON CARATTERISTICO RETROGUSTO	ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 18 g/l

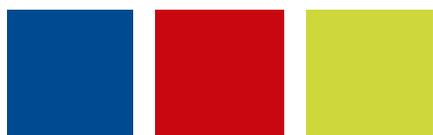
I vini "Monica di Sardegna" doc devono essere ottenuti da uve prodotte nell'ambito territoriale della regione Sardegna.

ALBO DEI VIGNETI

PERIODO DI RIFERIMENTO	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
31/12/2009	PRIMARIA	59,15,25	73
	SECONDARIA	0	0
31/08/2010	PRIMARIA	61,47,51	75
	SECONDARIA	0	0

Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Sassari

MONICA DI SARDEGNA DOC



ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/12/2009

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
monica di sardegna 2008	1	733
TOTALE CERTIFICAZIONI	1	733

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/08/2010

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
monica di sardegna 2009	3	1.417
TOTALE CERTIFICAZIONI	3	1.417

DENUNCE DI PRODUZIONE

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
2009	3.752,93	2.627,06	40,60,55

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

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

MOSCATO DI SARDEGNA DOC

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.

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 : (Aggius, Aglientu, Arzachena, Badesi, Berchidda, Bortigiadas, Budoni, Calangianus, Luogosanto, Luras, Monti, Olbia, Oschiri, Palau, S. Teodoro, S. Teresa di Gallura, Telti, Tempio Pausania, Trinità d'Agultu).

VITIGNI OBBLIGATORI:

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

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

CARATTERISTICHE DEL MOSCATO DI SARDEGNA ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO:

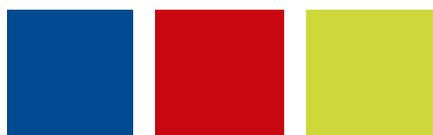
COLORE: GIALLO PAGLIERINO, BRILLANTE	GRADAZIONE ALCOLICA MIN. COMPLESSIVA: 11,5° con alcool svolto min. 8°
ODORE: AROMATICO, DELICATO CARATTERISTICO	GRADAZIONE ALCOLICA MASSIMA COMPLESSIVA: 14,5°
SAPORE: DOLCE, DELICATO, FRUTTATO, CARATTERISTICO DI MOSCATO	ZUCCHERI RIDUTTORI: MIN. 50 g/l MAX 95 g/l
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



ALBO DEI VIGNETI

PERIODO DI RIFERIMENTO	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
31/12/2009	PRIMARIA	64,07,54	58
	SECONDARIA	14,28,91	11
31/08/2010	PRIMARIA	64,16,95	59
	SECONDARIA	14,28,91	11

MOSCATO DI SARDEGNA DOC



DENUNCE DI PRODUZIONE

ANNO VENDEMMIA	UVE DENUNCIATE (Q.LI)	VINO PRODOTTO (HL)	SUPERFICI DI RIFERIMENTO (HA)
2007	2.063,9	1.444,73	40,79,55
2008	2.231,1	1.561,77	40,53,67
2009	2.109,4	1.476,58	42,02,03

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/12/2009

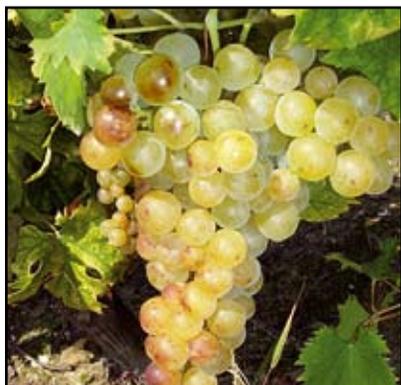
TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
moscato di sardegna 2008	5	405
moscato di sardegna 2009	10	1.085
TOTALE CERTIFICAZIONI	15	1.490

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/08/2010

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
moscato di sardegna 2009	2	126
TOTALE CERTIFICAZIONI	2	126

MOSCATO DI SORSO - SENNORI DOC

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



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.

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

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.

VITIGNI OBBLIGATORI:

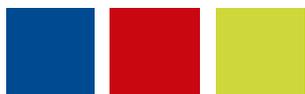
MOSCATO BIANCO MIN. 95% ALTRI VITIGNI MAX : 5%

CARATTERISTICHE DEL MOSCATO DI SORSO E SENNORI ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO:

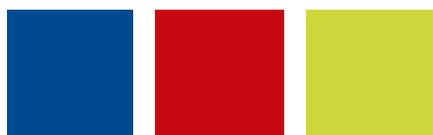
COLORE: GIALLO DORATO CARICO	GRADAZIONE ALCOOLICA COMPLESSIVA MINIMA: 15 di cui almeno 13 effettiva
ODORE: AROMA CARATTERISTICO INTENSO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 3,5 g/l
SAPORE: DOLCE, PIENO, FINE	ESTRATTO MINIMO NON RIDUTTORE: 23 g/l

ALBO DEI VIGNETI

PERIODO DI RIFERIMENTO	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
31/12/2009	PRIMARIA	16,30,34	37
	SECONDARIA	0	0
31/08/2010	PRIMARIA	16,30,34	37
	SECONDARIA	0	0



MOSCATO DI SORSO - SENNORI DOC



DENUNCE DI PRODUZIONE

ANNO VENDEMMIA	UVE DENUNCIATE (Q.LI)	VINO PRODOTTO (HL)	SUPERFICI DI RIFERIMENTO (HA)
2007	123,55	74,13	02,61,50
2008	88,5	53,1	02,62,25
2009	128,4	77,04	03,23,50

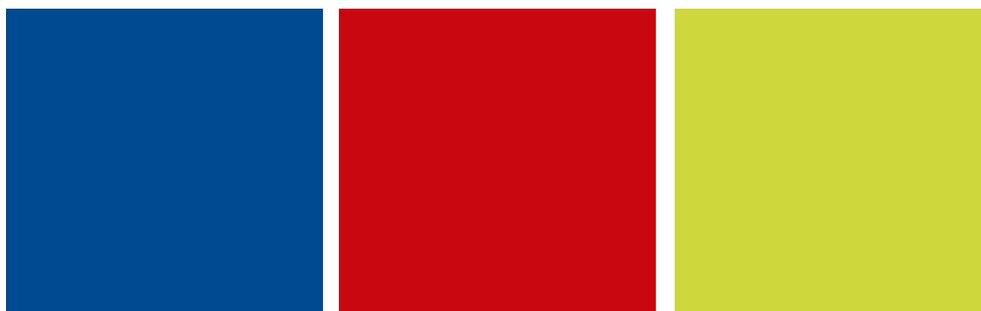
ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/12/2009

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
moscato di sorso sennori 2008	4	69
TOTALE CERTIFICAZIONI	4	69

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/08/2010

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
moscato di sorso sennori 2009	2	32
TOTALE CERTIFICAZIONI	2	32

ALGHERO DOC



Il Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Alghero", riconosciuto con Decreto Ministeriale 19 agosto 1995, e successive modificazioni, è sostituito per intero dal testo del **Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali 7 ottobre 2009**

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, spumantizzazione, aromatizzazione, conservazione, invecchiamento obbligatorio, imbottigliamento ed affinamento in bottiglia devono essere effettuate all'interno della zona di produzione.



ALGHERO DOC



TIPOLOGIE: Bianco, Rosso, Rosato, Torbato, Sauvignon, Chardonnay, Cabernet, Merlot, Sangiovese, Cagnulari, Vermentino frizzante.



La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%

Qualora superi questo limite, ma non l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine, ma può ricadere nella I.G.T. "Isola dei Nuraghi" qualora ne abbia le caratteristiche. Oltre la resa dell'80% decade il diritto a qualsiasi denominazione, sia essa DOC o IGT, per tutto il prodotto.

ALGHERO BIANCO DOC



Il vino a D.O.C. "Alghero" Bianco può essere elaborato nella tipologia "Passito" purchè le uve fresche siano state sottoposte ad appassimento sino a portarle ad un titolo alcolometrico naturale minimo del 15%

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.

LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "ALGHERO" BIANCO, È RISERVATA AI VINI BIANCHI OTTENUTI DA UVE PROVENIENTI DA VIGNETI COMPOSTI, NELL'AMBITO DELLA DENOMINAZIONE, DA UNO O PIÙ VITIGNI IDONEI ALLA COLTIVAZIONE PER LA REGIONE SARDEGNA, CON L'ESCLUSIONE DEI VITIGNI AROMATICI.

Tipologie: passito, frizzante, spumante.

ALBO DEI VIGNETI

PERIODO DI RIFERIMENTO	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
31/12/2009	PRIMARIA	28,75,08	39
	SECONDARIA	812,20,09	339
31/08/2010	PRIMARIA	28,75,08	39
	SECONDARIA	813,54,89	342

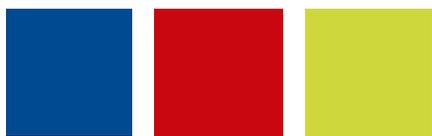
DENUNCE DI PRODUZIONE

ANNO VENDEMMIA	UVE DENUNCIATE (Q.LI)	VINO PRODOTTO (HL)	SUPERFICI DI RIFERIMENTO (HA)
2007	1.184,6	829,22	16,07,54
2008	1.265,75	886,03	17,83,45
2009	663,00	464,1	10,48,96

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/12/2009

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
alghero bianco 2008	3	961
alghero bianco passito 2007	1	32
TOTALE CERTIFICAZIONI	4	993

ALGHERO BIANCO DOC



VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/08/2010

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
alghero bianco 2009	2	803
TOTALE CERTIFICAZIONI	2	803

CARATTERISTICHE DEL ALGHERO BIANCO ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO:

"ALGHERO" BIANCO DOC

COLORE: GIALLO PAGLIERINO TENUE	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 10%
ODORE: PROFUMO DELICATO, GRADEVOLE	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 g/l
SAPORE: SAPIDO E ARMONICO	ESTRATTO NON RIDUTTORE MINIMO : 14 g/l

"ALGHERO" PASSITO

COLORE: GIALLO ORO TENDENTE ALL'AMBRATO	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO MINIMO: 13,5%
ODORE: INTENSO ETereo, DI FRUTTA MATURA	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 16%
SAPORE: DOLCE PIENO MIELATO	ZUCCHERI RESIDUI: MINIMO 40 gr/l
	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 g/l
	ESTRATTO NON RIDUTTORE MINIMO : 24 g/l

"ALGHERO" FRIZZANTE BIANCO

COLORE: GIALLO PAGLIERINO CARICO	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 10,5%
ODORE: GRADEVOLE E CARATTERISTICO DI FRUTTATO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 g/l
SAPORE: SECCO O AMABILE, FRIZZANTE	ESTRATTO NON RIDUTTORE MINIMO : 14 g/l

"ALGHERO" SPUMANTE BIANCO

COLORE: GIALLO PAGLIERINO SCARICO CON SPUMA PERSISTENTE	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11,5%
ODORE: GRADEVOLE E FRUTTATO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 5 g/l
SAPORE: DA BRUT A DOLCE , FRUTTATO, GRADEVOLMENTE AROMATICO	ESTRATTO NON RIDUTTORE MINIMO : 14 g/l

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.

LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "ALGHERO" ROSSO, È RISERVATA AI VINI ROSSI OTTENUTI DA UVE PROVENIENTI DA VIGNETI COMPOSTI, NELL'AMBITO DELLA DENOMINAZIONE, DA UNO O PIÙ VITIGNI IDONEI ALLA COLTIVAZIONE PER LA REGIONE SARDEGNA, CON L'ESCLUSIONE DEI VITIGNI AROMATICI.

Il vino a denominazione di origine controllata "Alghero Rosso" può esser prodotto anche nelle tipologie: Novello, Liquoroso e Riserva

ALBO DEI VIGNETI

PERIODO DI RIFERIMENTO	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
31/12/2009	PRIMARIA	52,97,34	43
	SECONDARIA	549,76,62	291
31/08/2010	PRIMARIA	52,97,34	43
	SECONDARIA	551,46,62	292

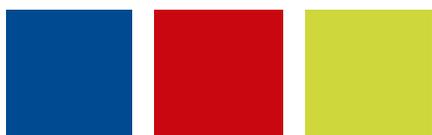
DENUNCE DI PRODUZIONE

ANNO VENDEMMIA	UVE DENUNCIATE (Q.LI)	VINO PRODOTTO (HL)	SUPERFICI DI RIFERIMENTO (HA)
2007	16.865,8	11.806,08	169,62,41
2008	14.859,15	10.401,41	187,66,04
2009	10.616,67	7.431,67	123,71,68

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/12/2009

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
alghero rosso 2005	1	1.540
alghero rosso 2007	2	52
alghero rosso 2008	2	1.251
TOTALE CERTIFICAZIONI	5	2.843

ALGHERO ROSSO DOC



VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/08/2010

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
alghero rosso 2005	1	303
alghero rosso 2008	1	40
alghero rosso 2009	2	1.118
alghero rosso liquoroso riserva 2003	1	211
TOTALE CERTIFICAZIONI	5	1.672

CARATTERISTICHE DEL ALGHERO ROSSO ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO:

"ALGHERO" ROSSO

COLORE: ROSSO RUBINO CON TENDENTE AL GRANATO CON L' INVECCHIAMENTO	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11%
ODORE: VINOSO, GRADEVOLE, CARATTERISTICO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 g/l
SAPORE: ASCIUTTO, CORPOSO, LEGGERMENTE TANNICO	ESTRATTO NON RIDUTTORE MINIMO: 18 g/l

"ALGHERO" NOVELLO

COLORE: RUBINO CON TONI VIOLETTI	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11%
ODORE: VINOSO, FRUTTATO, DI FERMENTAZIONE APPENA SVOLTA	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 g/l
SAPORE: VIVACE, MORBIDO,FRAGRANTE, PERSISTENTE	ESTRATTO NON RIDUTTORE MINIMO: 18 g/l

"ALGHERO" LIQUOROSO

COLORE: GRANATO TENDENTE AL MATTONE CON LUNGO INVECCHIAMENTO	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO EFFETTIVO MINIMO: 17,5%
ODORE: INTENSO, COMPLESSO, ETEREO	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 21%
SAPORE: DOLCE, PIENO, ARMONICO	ZUCCHERI RESIDUI: MIN. 60 gr/l
	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 g/l
	ESTRATTO NON RIDUTTORE MINIMO: 22 g/l

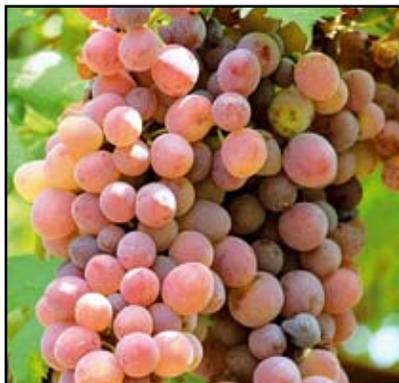
Il vino doc "Alghero" Liquoroso, non può essere immesso al consumo prima di un periodo di maturazione ed affinamento di almeno 3 anni a decorrere dal 1° novembre dell'anno successivo alla vendemmia. Nel caso in cui tale periodo superi i cinque anni, può essere classificato come "Riserva".

"ALGHERO" ROSSO RISERVA

COLORE: ROSSO RUBINO TENDENTE AL GRANATO CON L'INVECCHIAMENTO	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12%
ODORE: VINOSO, GRADEVOLE, CARATTERISTICO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 g/l
SAPORE: ASCIUTTO, PIENO, CARATTERISTICO	ESTRATTO NON RIDUTTORE MINIMO: 20 g/l

I vini a doc "Alghero" rosso, se sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 24 mesi, a partire dal 1° novembre dell'anno di vendemmia, possono essere classificati "RISERVA"

ALGHERO ROSATO DOC



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 essere superiore alle 15 tonnellate.

LA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "ALGHERO"ROSATO, È RISERVATA AI VINI ROSATI OTTENUTI DA UVE PROVENIENTI DA VIGNETI COMPOSTI, NELL'AMBITO DELLA DENOMINAZIONE, DA UNO O PIÙ VITIGNI IDONEI ALLA COLTIVAZIONE PER LA REGIONE SARDEGNA, CON L'ESCLUSIONE DEI VITIGNI AROMATICI.

Il vino a denominazione di origine controllata "Alghero Rosato" può essere prodotto anche nella TIPOLOGIA "FRIZZANTE".

CARATTERISTICHE DEL ALGHERO ROSATO E ALGHERO FRIZZANTE ROSATO ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO:

COLORE: ROSATO	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 10,5%
ODORE: VINOSO, DELICATO, GRADEVOLE	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 g/l
SAPORE: ARMONICO, ASCIUTTO O MORBIDO	ESTRATTO NON RIDUTTORE MINIMO: 15 g/l

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/12/2009

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
alghero rosato 2008	5	4.633
alghero rosato 2009	1	770
alghero rosato frizzante 2008	1	50
TOTALE CERTIFICAZIONI	7	5.453

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/08/2010

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
alghero rosato 2009	5	4.753
alghero rosato frizzante 2009	1	25
TOTALE CERTIFICAZIONI	6	4.778

Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Sassari



ALGHERO VERMENTINO DOC



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 essere superiore alle 16 tonnellate.

I vini ottenuti da vigneti iscritti all'albo dei vigneti Doc Alghero Vermentino, possono in alternativa, previa comunicazione agli organi competenti, essere utilizzati per la produzione dei vini "Vermentino di Sardegna" DOC.

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

VITIGNI OBBLIGATORI: VERMENTINO MIN. 85% MAX 15% ALTRI VITIGNI " IDONEI ALLA COLTIVAZIONE PER LA REGIONE SARDEGNA

CARATTERISTICHE DEL VERMENTINO FRIZZANTE ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO:

COLORE: GIALLO PAGLIERINO SCARICO	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 10,5%
ODORE: GRADEVOLE E CARATTERISTICO DI FRUTTATO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 g/l
SAPORE: SECCO O AMABILE, FRIZZANTE	ESTRATTO NON RIDUTTORE MINIMO: 14 g/l

ALBO DEI VIGNETI

PERIODO DI RIFERIMENTO	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
31/12/2009	PRIMARIA	0	0
	SECONDARIA	634,98,36	334
31/08/2010	PRIMARIA	0	0
	SECONDARIA	636,33,16	337

DENUNCE DI PRODUZIONE

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
2009	1.844,16	1.290,91	19,93,45

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/12/2009

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
alghero vermentino frizzante 2008	7	546
TOTALE CERTIFICAZIONI	7	546

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/08/2010

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
alghero vermentino frizzante 2009	4	598
TOTALE CERTIFICAZIONI	4	598

ALGHERO CABERNET DOC



I vini a doc "Alghero" Cabernet, se sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 24 mesi, a partire dal 1° novembre dell'anno di vendemmia, possono essere classificati "RISERVA".

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 essere superiore alle 13 tonnellate.

VITIGNI OBBLIGATORI: CABERNET MIN. 85%
MAX 15% ALTRI VITIGNI IDONEI ALLA COLTIVAZIONE PER LA REGIONE SARDEGNA

CARATTERISTICHE DEL ALGHERO CABERNET ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO:

COLORE: RUBINO INTENSO FINO AL GRANATO CARICO	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11,5%
ODORE: CARATTERISTICO, ETereo	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 g/l
SAPORE: ASCIUTTO, PIENO, LIEVEMENTE TANNICO	ESTRATTO NON RIDUTTORE MINIMO : 20 g/l

"ALGHERO" CABERNET RISERVA

COLORE: ROSSO RUBINO TENDENTE AL GRANATO CON L'INVECCHIAMENTO	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12,5%
ODORE: VINOSO, GRADEVOLE, CARATTERISTICO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 g/l
SAPORE: ASCIUTTO, PIENO, CARATTERISTICO	ESTRATTO NON RIDUTTORE MINIMO : 22 g/l

ALBO DEI VIGNETI

PERIODO DI RIFERIMENTO	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
31/12/2009	PRIMARIA	103,42,21	67
	SECONDARIA	0	0
31/08/2010	PRIMARIA	103,42,21	67
	SECONDARIA	0	0

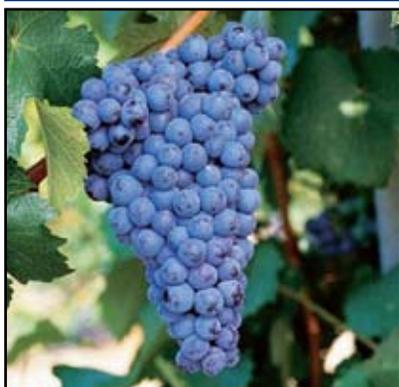
DENUNCE DI PRODUZIONE

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
2009	5.596,66	3.917,66	72,19,84

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/12/2009

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
alghero cabernet 2006	1	407
TOTALE CERTIFICAZIONI	1	407

ALGHERO CAGNULARI DOC



I vini a doc "Alghero" Cagnulari, se sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 24 mesi, a partire dal 1° novembre dell'anno di vendemmia, possono essere classificati "RISERVA".

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 alle 13 tonnellate.

VITIGNI OBBLIGATORI: CAGNULARI MIN. 85%

MAX 15% ALTRI VITIGNI IDONEI ALLA COLTIVAZIONE PER LA REGIONE SARDEGNA.

CARATTERISTICHE DEL ALGHERO CAGNULARI ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO:

COLORE: ROSSO RUBINO	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11%
ODORE: VINOSO, CARATTERISTICO DEL VITIGNO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 g/l
SAPORE: ASCIUTTO, LEGGERMENTE TANNICO, ARMONICO	ESTRATTO NON RIDUTTORE MINIMO: 18 g/l

ALGHERO CAGNULARI RISERVA

COLORE: ROSSO RUBINO TENDENTE AL GRANATO CON L'INVECCHIAMENTO	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12,5%
ODORE: VINOSO, GRADEVOLE, CARATTERISTICO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 g/l
SAPORE: ASCIUTTO, PIENO, CARATTERISTICO	ESTRATTO NON RIDUTTORE MINIMO: 22 g/l

ALBO DEI VIGNETI

PERIODO DI RIFERIMENTO	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
31/12/2009	PRIMARIA	98,93,58	100
	SECONDARIA	0	0
31/08/2010	PRIMARIA	99,85,46	100
	SECONDARIA	0	0

DENUNCE DI PRODUZIONE

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
2009	3.398,39	2.378,88	34,19,60

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/12/2009

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
alghero cagnulari 2007	2	700
TOTALE CERTIFICAZIONI	2	700

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/08/2010

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
alghero vermentino frizzante 2008	1	829
TOTALE CERTIFICAZIONI	1	829

ALGHERO SANGIOVESE DOC



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.



VITIGNI OBBLIGATORI: SANGIOVESE MIN. 85%

MAX 15% ALTRI VITIGNI IDONEI ALLA COLTIVAZIONE PER LA REGIONE SARDEGNA.

CARATTERISTICHE DEL ALGHERO SANGIOVESE ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO:

COLORE: ROSSO TENDENTE AL GRANATO CON L'INVECCHIAMENTO

ODORE: VINOSO, INTENSO

SAPORE: ASCIUTTO, ARMONICO

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11%

ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 g/l

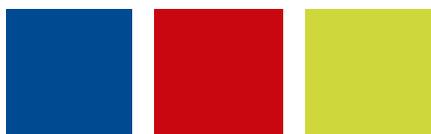
ESTRATTO NON RIDUTTORE MINIMO : 18 g/l

ALBO DEI VIGNETI

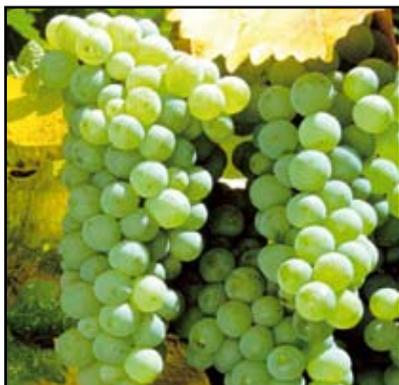
PERIODO DI RIFERIMENTO	TIPO ISCRIZIONE	SUPERFICI ISCRITTE (HA)	CONDUTTORI ISCRITTI
31/12/2007	PRIMARIA	33,70,11	22
	SECONDARIA	0	0
31/12/2008	PRIMARIA	33,80,61	23
	SECONDARIA	0	0
31/12/2009	PRIMARIA	33,22,71	22
	SECONDARIA	0	0
31/08/2010	PRIMARIA	33,22,71	22
	SECONDARIA	0	0

DENUNCE DI PRODUZIONE

ANNO VENDEMMIA	UVE DENUNCIATE (Q.LI)	VINO PRODOTTO (HL)	SUPERFICI DI RIFERIMENTO (HA)
2007	231,6	162,12	02,95,00
2008	140	98	01,00,00
2009	9,6	6,72	00,25,00



ALGHERO TORBATO DOC



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".

VITIGNI OBBLIGATORI: TORBATO MIN. 85%

MAX 15% ALTRI VITIGNI IDONEI ALLA COLTIVAZIONE PER LA REGIONE SARDEGNA.

CARATTERISTICHE DEL ALGHERO TORBATO ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO:

COLORE: GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI INIZIALMENTE VERDOGNOLI	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11%
ODORE: LEGGERMENTE AROMATICO, CARATTERISTICO, INTENSO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 g/l
SAPORE: SAPIDO, ARMONICO, DAL RETROGUSTO PIACEVOLMENTE AMAROGRNOLO	ESTRATTO NON RIDUTTORE MINIMO: 14 g/l

ALGHERO TORBATO SPUMANTE

COLORE: GIALLO PAGLIERINO CARICO CON SPUMA PERSISTENTE	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11,5%
ODORE: GRADEVOLE E CARATTERISTICO DI FRUTTATO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 5 g/l
SAPORE: DA BRUT A DOLCE, FRUTTATO, GRADEVOLMENTE AROMATICO	ESTRATTO NON RIDUTTORE MINIMO: 14 g/l

ALBO DEI VIGNETI

PERIODO DI RIFERIMENTO	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
31/12/2009	PRIMARIA	132,20,11	1
	SECONDARIA	0	0
31/08/2010	PRIMARIA	132,20,11	1
	SECONDARIA	0	0

DENUNCE DI PRODUZIONE

ANNO VENDEMMIA	UVE DENUNCIATE (Q.LI)	VINO PRODOTTO (HL)	SUPERFICI DI RIFERIMENTO (HA)
2007	11.768	8.237,6	109,12,13
2008	6.283	4.398,1	113,46,79
2009	10.323	7.226,1	96,76,15

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/12/2009

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
alghero torbato 2008	6	3.942
alghero torbato 2009	1	770
TOTALE CERTIFICAZIONI	7	4.720

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/08/2010

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
alghero torbato 2009	5	4.456
TOTALE CERTIFICAZIONI	5	4.456

ALGHERO SAUVIGNON DOC



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 alle 13 tonnellate.

VITIGNI OBBLIGATORI: SAUVIGNON MIN. 85%

MAX 15% ALTRI VITIGNI IDONEI ALLA COLTIVAZIONE PER LA REGIONE SARDEGNA.

CARATTERISTICHE DEL ALGHERO SAUVIGNON ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO:

COLORE: GIALLO PAGLIERINO, TENDENTE INIZIALMENTE AL VERDOGNOLO	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11%
ODORE: GRADEVOLE, FRUTTATO, CON AROMA CARATTERISTICO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 g/l
SAPORE: ASCIUTTO, PIENO, PERSISTENTE	ESTRATTO NON RIDUTTORE MINIMO: 15 g/l

ALBO DEI VIGNETI

PERIODO DI RIFERIMENTO	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
31/12/2009	PRIMARIA	22,02,29	6
	SECONDARIA	0	0
31/08/2010	PRIMARIA	22,02,29	6
	SECONDARIA	0	0

DENUNCE DI PRODUZIONE

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
2009	1.857,4	1.300,18	21,80,29

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/12/2009

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
alghero sauvignon 2008	3	554
TOTALE CERTIFICAZIONI	3	554

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/08/2010

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
alghero sauvignon 2009	3	602
TOTALE CERTIFICAZIONI	3	602

ALGHERO MERLOT DOC



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

I vini a doc "Alghero" Merlot, se sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 24 mesi, a partire dal 1° novembre dell'anno di vendemmia, possono essere classificati "RISERVA".

VITIGNI OBBLIGATORI: MERLOT MIN. 85%

MAX 15% ALTRI VITIGNI IDONEI ALLA COLTIVAZIONE PER LA REGIONE SARDEGNA..

CARATTERISTICHE DEL ALGHERO MERLOT ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO:

COLORE: RUBINO INTENSO	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11%
ODORE: GRADEVOLE, CARATTERISTICO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 g/l
SAPORE: ASCIUTTO, PIENO, CARATTERISTICO	ESTRATTO NON RIDUTTORE MINIMO: 20 g/l

"ALGHERO" MERLOT RISERVA

COLORE: ROSSO RUBINO TENDENTE AL GRANATO CON L'INVECCHIAMENTO	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12,5%
ODORE: VINOSO, GRADEVOLE, CARATTERISTICO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 g/l
SAPORE: ASCIUTTO, PIENO, CARATTERISTICO	ESTRATTO NON RIDUTTORE MINIMO: 22 g/l

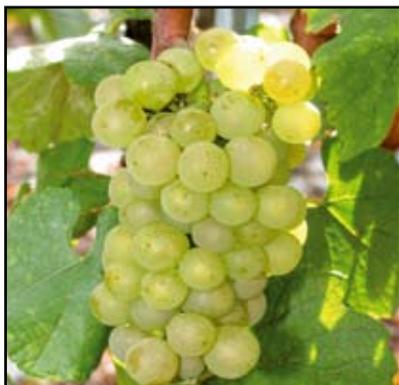
ALBO DEI VIGNETI

PERIODO DI RIFERIMENTO	TIPO ISCRIZIONE	SUPERFICI ISCRITTE (HA)	CONDUTTORI ISCRITTI
31/12/2009	PRIMARIA	14,26,00	1
	SECONDARIA	0	0
31/08/2010	PRIMARIA	14,26,00	1
	SECONDARIA	0	0

DENUNCE DI PRODUZIONE

ANNO VENDEMMIA	UVE DENUNCIATE (Q.LI)	VINO PRODOTTO (HL)	SUPERFICI DI RIFERIMENTO (HA)
2009	1.258	880,60	10,20,43

ALGHERO CHARDONNAY DOC



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 essere superiore alle 13 tonnellate.

VITIGNI OBBLIGATORI: CHARDONNAY MIN. 85%
MAX 15% ALTRI VITIGNI IDONEI ALLA COLTIVAZIONE PER LA REGIONE SARDEGNA.

CARATTERISTICHE DEL ALGHERO CHARDONNAY ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO:

COLORE: GIALLO PAGLIERINO, CON RIFLESSI INIZIALMENTE VERDOGNOLI	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11%
ODORE: DELICATO, CARATTERISTICO, FRUTTATO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 4,5 g/l
SAPORE: SAPIDO, ASCIUTTO, PIENO, CARATTERISTICO	ESTRATTO NON RIDUTTORE MINIMO: 15 g/l

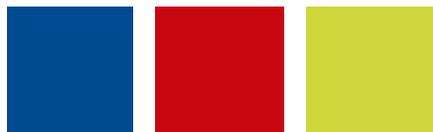
"ALGHERO" CHARDONNAY SPUMANTE

COLORE: GIALLO PAGLIERINO, CON SPUMA PERSISTENTE	TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 11,5%
ODORE: GRADEVOLE E CARATTERISTICO DI FRUTTATO	ACIDITA' TOTALE MINIMA: 5 g/l
SAPORE: DA BRUT A DOLCE, FRUTTATO, GRADEVOLMENTE AROMATICO	ESTRATTO NON RIDUTTORE MINIMO: 14 g/l

ALBO DEI VIGNETI

PERIODO DI RIFERIMENTO	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
31/12/2009	PRIMARIA	19,84,08	15
	SECONDARIA	0	0
31/08/2010	PRIMARIA	19,84,08	15
	SECONDARIA	0	0

ALGHERO CHARDONNAY DOC



DENUNCE DI PRODUZIONE

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	1.268,9	19,84,08
2009	1.856,14	1.299,29	18,84,08

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2009 AL 31/12/2009

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
alghero chardonnay 2008	1	258
TOTALE CERTIFICAZIONI	1	258

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/08/2010

TIPOLOGIA	CAMPIONI	HL
alghero chardonnay 2009	1	153
TOTALE CERTIFICAZIONI	1	153

PRODUZIONE VINI DOC E DOCG IN SARDEGNA (HL)

SASSARI

TIPOLOGIA VINI	2006	2007	2008	2009
ALGHERO BIANCO DOC	895	829	886	464
ALGHERO CABERNET DOC	4.157	4.149	3.232	3.918
ALGHERO CAGNULARI DOC	3.933	3.186	3.646	2.379
ALGHERO CHARDONNAY DOC	1.624	1.570	1.269	1.299
ALGHERO MERLOT DOC	-	-	-	881
ALGHERO ROSSO DOC	12.846	11.806	10.401	7.432
ALGHERO SANGIOVESE DOC	164	162	98	7
ALGHERO SAUVIGNON DOC	1.568	1.244	1.066	1.300
ALGHERO TORBATO DOC	10.245	8.238	4.398	7.226
ALGHERO VERMENTINO DOC	-	-	2.709	1.291
CANNONAU DI SARDEGNA	13.263	13.997	12.421	15.283
MONICA DI SARDEGNA DOC	2.486	2.854	2.720	2.627
MOSCATO DI SARDEGNA DOC	1.860	1.445	1.562	1.477
MOSCATO DI SORSO SENNORI DOC	74	74	53	77
VERMENTINO DI GALLURA DOCG	36.367	39.327	36.322	39.135
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	42.434	45.296	39.135	48.619
TOTALE (hl)	131.916	134.261	119.918	133.415



CAGLIARI

TIPOLOGIA VINI	2006	2007	2008	2009
CAMPIDANO DI TERRALBA DOC	73	48	94	26
CANNONAU DI SARDEGNA DOC	24.094	24.935	23.694	24.125
CARIGNANO DEL SULCIS DOC	24.368	15.906	19.607	17.396
GIRO' DI CAGLIARI DOC	159	-	89	71
MALVASIA DI CAGLIARI DOC	319	67	156	87
MONICA DI SARDEGNA DOC	19.447	18.624	16.961	18.936
MOSCATO DI CAGLIARI DOC	742	606	593	858
MOSCATO DI SARDEGNA DOC	114	113	168	230
NASCO DI CAGLIARI DOC	439	206	278	277
NURAGUS DI CAGLIARI DOC	19.634	19.927	16.534	18.604
SARDEGNA SEMIDANO DOC	447	265	300	341
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	30.212	32.810	31.303	36.632
TOTALE (hl)	120.048	113.507	109.777	117.583



ORISTANO

TIPOLOGIA VINI	2006	2007	2008	2009
ARBOREA SANGIOVESE DOC	917	679	449	853
ARBOREA TREBBIANO DOC	151	91	87	97
CAMPIDANO DI TERRALBA DOC	5.568	4.378	5.243	3.967
CANNONAU DI SARDEGNA DOC	1.934	2.462	2.529	3.131
MALVASIA DI CAGLIARI DOC	33	16	-	-
MONICA DI SARDEGNA DOC	3.326	2.213	2.544	3.423
NASCO DI CAGLIARI DOC	-	-	10	13
MOSCATO DI CAGLIARI DOC	172	48	131	61
NURAGUS DI CAGLIARI DOC	1.700	957	1.003	798
SARDEGNA SEMIDANO DOC	1.005	594	528	594
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	2.934	2.871	3.675	5.305
VERNACCIA DI ORISTANO DOC	1.236	1.216	710	235
TOTALE (hl)	18.976	15.525	16.909	18.477



NUORO

TIPOLOGIA VINI	2006	2007	2008	2009
CANNONAU DI SARDEGNA DOC	28.048	32.443	52.334	44.699
MALVASIA DI BOSA DOC	309	242	193	113
MANDROLISAI DOC	247	302	342	783
MONICA DI SARDEGNA DOC	95	183	198	219
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	298	686	1.265	2.063
TOTALE (hl)	28.997	33.856	54.332	47.877



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.

"ISOLA DEI NURAGHI " IGT

ALBO	VENDEMMIA 2008			VENDEMMIA 2009		
	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL	SUPERFICI HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL	SUPERFICI HA
Isola dei Nuraghi Bianco	563,59	450,87	07,35,99	622,52	498,01	07,90,94
Isola dei Nuraghi Bovale	0	0	0	20,50	16,40	00,42,50
Isola dei Nuraghi Cabernet Franc	150	120	02,50,00	65,40	52,32	00,81,23
Isola dei Nuraghi Cabernet Sauvignon	223,00	178,40	03,65,35	177,00	141,60	03,90,55
Isola dei Nuraghi Cagnulari	196,80	157,44	03,20,62	553,20	442,56	06,75,87
Isola dei Nuraghi Nebbiolo	0	0	0	33,40	26,72	00,98,95
Isola dei Nuraghi Rosso	4.693,25	3.754,60	57,06,77	11.703,14	9.362,50	123,78,08
Isola dei Nuraghi Torbato	1.281,00	1.024,80	12,91,42	3.893,00	3.114,40	35,43,96

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 in provincia di Sassari; e dei comuni di Budoni e San Teodoro in provincia di Nuoro.

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.

"COLLI DEL LIMBARA " IGT

ALBO	VENDEMMIA 2008			VENDEMMIA 2009		
	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL	SUPERFICI HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL	SUPERFICI HA
Colli del Limbara Bianco	1.137,90	910,32	11,25,64	1.008,67	806,93	11,73,57
Colli del Limbara Bovale	0	0	0	26,60	21,28	00,44,83
Colli del Limbara Cabernet Sauvignon	121,70	97,36	02,37,00	104,00	83,20	02,32,16
Colli del Limbara Merlot	25,40	20,32	00,78,00	0	0	0
Colli del Limbara Nebbiolo	187,20	149,76	07,50,95	689,20	551,36	11,19,85
Colli del Limbara Pascale	60,40	48,32	00,91,81	0	0	0
Colli del Limbara Rosso	8.950,98	7.160,78	174,28,79	10.281,88	8.225,51	199,44,41
Colli del Limbara Sangiovese	104,90	83,92	01,34,00	61,80	49,44	00,86,00

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;
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 aumentare, 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 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 "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 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: 11%;

"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.

"ROMANGIA " IGT

ALBO	VENDEMMIA 2008			VENDEMMIA 2009		
	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL	SUPERFICI HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL	SUPERFICI HA
Romangia Bianco	0	0	0	47,90	38,32	01,12,00
Romangia Cagnulari	94,20	75,36	03,61,35	56,10	44,88	01,55,00
Romangia Rosso	48,50	38,80	02,96,00	313,30	250,64	07,99,43

RIFERIMENTI LEGISLATIVI

DECRETO LEGISLATIVO 8 aprile 2010 , n. 61

Tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88.

Art. 1 - Denominazione di origine protetta e indicazione geografica protetta

1. Per denominazione di origine protetta (DOP) dei vini si intende il nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata utilizzato per designare un prodotto di qualità e rinomato, le cui caratteristiche sono connesse essenzialmente o esclusivamente all'ambiente naturale ed ai fattori umani. Costituiscono altresì una denominazione di origine taluni termini usati tradizionalmente, alle condizioni previste dall'articolo 118-ter, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1234/2007.

2. Per indicazione geografica protetta (IGP) dei vini si intende il nome geografico di una zona utilizzato per designare il prodotto che ne deriva e che possiede qualità, notorietà e caratteristiche specifiche attribuibili a tale zona.

3. Le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche sono riservate ai prodotti vitivinicoli alle condizioni previste dalla presente legge.

4. Le «bevande di fantasia a base di vino», le «bevande di fantasia provenienti dall'uva», qualsiasi altra bevanda a base di mosto o di vino, i succhi non fermentati della vite, i prodotti vitivinicoli aromatizzati, nonché i vini spumanti gassificati ed i vini frizzanti gassificati non possono utilizzare nella loro designazione e presentazione le denominazioni d'origine e le indicazioni geografiche, fatta eccezione per le bevande spiritose derivate da prodotti vitivinicoli e l'aceto di vino, nonché per i vini aromatizzati che già utilizzano la denominazione d'origine o l'indicazione geografica ai sensi della vigente normativa.

Art. 2 - Utilizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche

1. Le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche di cui all'articolo 1 sono utilizzate per designare vini appartenenti ad una pluralità di produttori, fatte salve le situazioni eccezionali previste dalla vigente normativa comunitaria.

2. Il nome della denominazione di origine o dell'indicazione geografica e le altre menzioni tradizionali riservate non possono essere impiegati per designare prodotti simili o alternativi a quelli definiti all'articolo 1, né, comunque, essere impiegati in modo tale da ingenerare, nei consumatori, confusione nella individuazione dei prodotti.

Art. 3 - Classificazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche

1. Le denominazioni di origine protetta (DOP) con riguardo ai prodotti di cui al presente decreto, si classificano in:

a) denominazioni di origine controllata e garantita (DOCG);

b) denominazioni di origine controllata (DOC).

2. Le DOCG e le DOC sono le menzioni specifiche tradizionali utilizzate dall'Italia per designare i prodotti vitivinicoli DOP, come regolamentati dalla Comunità europea. Le menzioni «Kontrollierte Ursprungsbezeichnung» e «Kontrollierte und garantierte Ursprungsbezeichnung» possono essere utilizzate per designare rispettivamente i vini DOC e DOCG prodotti nella provincia di Bolzano, di bilinguismo tedesco. Le menzioni «Appellation d'origine contrôlée» e «Appellation d'origine contrôlée et garantie» possono essere utilizzate per designare rispettivamente i vini DOC e DOCG prodotti nella regione Valle d'Aosta, di bilinguismo francese. Le menzioni «kontrolirano poreklo» e «kontrolirano in garantirano poreklo» possono essere utilizzate per designare rispettivamente i vini DOC e DOCG prodotti nelle provincie di Trieste, Gorizia e Udine, in conformità alla legge 23 febbraio 2001, n. 38, recante norme a tutela della minoranza linguistica slovena della regione Friuli-Venezia Giulia.

3. Le IGP con riguardo ai prodotti di cui al presente decreto comprendono le indicazioni geografiche tipiche (IGT). L'indicazione geografica tipica costituisce la menzione specifica tradizionale utilizzata dall'Italia per designare i vini IGP come regolamentati dalla Comunità europea. La menzione «Vin de pays» può essere utilizzata per i vini IGT prodotti in Val d'Aosta, di bilinguismo francese, la menzione «Landwein» per i vini IGT prodotti in provincia di Bolzano, di bilinguismo tedesco, e la menzione «dezelma oznaka» per i vini IGT prodotti nelle provincie di Trieste, Gorizia e Udine, in conformità alla richiamata legge 23 febbraio 2001, n. 38.

4. Le menzioni specifiche tradizionali italiane di cui al presente articolo, anche con le relative sigle DOC, DOCG e IGT, possono essere indicate in etichettatura da sole o congiuntamente alla corrispondente espressione europea

Art. 4 - Ambiti territoriali

1. Le zone di produzione delle denominazioni di origine possono comprendere, oltre al territorio indicato con la denominazione di origine medesima, anche territori adiacenti o vicini, quando in essi esistano analoghe condizioni ambientali, gli stessi vitigni e siano praticate le medesime tecniche colturali ed i vini prodotti in tali aree abbiano uguali caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche.

2. Soltanto le denominazioni di origine possono prevedere al loro interno l'indicazione di zone espressamente delimitate, comunemente denominate sottozone, che devono avere peculiarità ambientali o tradizionalmente note, essere designate con uno specifico nome geografico, storico-geografico o amministrativo, devono essere espressamente previste nel disciplinare di produzione ed essere più rigidamente disciplinate.

3. I nomi geografici che definiscono le indicazioni geografiche tipiche devono essere utilizzati per contraddistinguere i vini derivanti da zone di produzione, anche comprendenti le aree DOCG o DOC, designate con il nome geografico relativo o comunque indicativo della zona, in conformità della normativa italiana e della UE sui vini IGP.

4. La possibilità di utilizzare nomi geografici corrispondenti a frazioni o comuni o zone amministrative definite,

localizzate all'interno della zona di produzione dei vini DOCG e DOC, e' consentita solo per tali produzioni, a condizione che sia espressamente prevista una lista positiva dei citati nomi geografici aggiuntivi nei disciplinari di produzione di cui trattasi ed il prodotto cosi' rivendicato sia vinificato separatamente. Tale possibilita' non e' ammessa nei disciplinari che prevedono una o piu' sottozone, fatti salvi i casi previsti dalla preesistente normativa.

5. Le zone espressamente delimitate e le sottozone delle DOC possono essere riconosciute come DOC autonome, alle condizioni di cui all'articolo 8, comma 2, e possono essere promosse a DOCG separatamente o congiuntamente alla DOC principale.

6. Le DOCG e le DOC possono essere precedute da un nome geografico piu' ampio, anche di carattere storico, tradizionale o amministrativo, qualora espressamente previsto negli specifici disciplinari di produzione.

Art. 5 - Coesistenza di una o piu' DO o IG nell'ambito del medesimo territorio

1. Nell'ambito di un medesimo territorio viticolo possono coesistere denominazioni d'origine e indicazioni geografiche.

2. E' consentito che piu' DOCG e/o DOC facciano riferimento allo stesso nome geografico, anche per contraddistinguere vini diversi, purché le zone di produzione degli stessi comprendano il territorio definito con detto nome geografico. E' altresì consentito, alle predette condizioni, che piu' IGT facciano riferimento allo stesso nome geografico.

3. Il riconoscimento di una DOCG o DOC esclude la possibilita' di impiegare il nome della denominazione stessa come IGT e viceversa, fatti salvi i casi in cui i nomi delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche, riferite al medesimo elemento geografico, siano parzialmente corrispondenti.

4. In zone piu' ristrette o nell'intera area di una DOC individuata con il medesimo nome geografico e' consentito che coesistano vini diversi DOCG o DOC, purché i vini DOCG:

a) siano regolamentati da disciplinari di produzione piu' restrittivi;

b) riguardino tipologie particolari derivanti da una specifica piattaforma ampelografica o metodologia di elaborazione.

Art. 6 - Specificazioni, menzioni, vitigni, annata di produzione

1. La specificazione «classico» per i vini non spumanti DOCG o DOC e la specificazione «storico» per i vini spumanti DOCG e DOC e' riservata ai vini della zona di origine piu' antica ai quali puo' essere attribuita una regolamentazione autonoma anche nell'ambito della stessa denominazione. Per il Chianti Classico questa zona storica e' quella delimitata con decreto interministeriale del 31 Luglio 1932. In tale zona non si possono impiantare o dichiarare allo schedario viticolo dei vigneti per il Chianti DOCG.

2. La menzione «riserva» e' attribuita ai vini DOC e DOCG che siano stati sottoposti ad un periodo di invecchiamento, compreso l'eventuale affinamento, non inferiore a:

a) due anni per i vini rossi;

b) un anno per i vini bianchi;

c) un anno per i vini spumanti ottenuti con metodo di fermentazione in autoclave metodo martinotti/charmat);

d) tre anni per i vini spumanti ottenuti con rifermentazione naturale in bottiglia.

3. Le disposizioni di cui al comma 2 si applicano fatto salvo quanto previsto per le denominazioni preesistenti. In caso di taglio tra vini di annata diverse, l'immissione al consumo del vino con la menzione «riserva» e' consentita solo al momento in cui tutta la partita abbia concluso il periodo minimo di invecchiamento previsto dal relativo disciplinare di produzione.

4. La menzione «superiore» e' attribuita ai vini DOC e DOCG aventi caratteristiche qualitative piu' elevate, derivanti da una regolamentazione piu' restrittiva che preveda, rispetto alla tipologia non classificata con tale menzione una resa per ettaro delle uve inferiore di almeno il dieci per cento, nonche':

a) un titolo alcolometrico minimo potenziale naturale delle uve superiore di almeno 0,5° vol;

b) un titolo alcolometrico minimo totale dei vini al consumo superiore di almeno 0,5° vol.

5. Le disposizioni di cui al comma 4 si applicano fatto salvo quanto previsto per le denominazioni preesistenti. La menzione «superiore» non puo' essere abbinata ne' alla menzione novello, ne' alla menzione riserva.

6. La menzione «novello» e' attribuita alle categorie dei vini a DO e IG tranquilli e frizzanti, prodotti conformemente alla normativa nazionale e comunitaria vigente.

7. Le menzioni «passito» o «vino passito», sono attribuite alle categorie dei vini a DOCG, DOC e IGT tranquilli, ivi compresi i «vini da uve stramature» e i «vini da uve passite», ottenuti dalla fermentazione di uve sottoposte ad appassimento naturale o in ambiente condizionato.

La menzione «vino passito liquoroso» e' attribuita alla categoria dei vini a IGT, fatto salvo per le denominazioni preesistenti.

8. La menzione «vigna» o i suoi sinonimi, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale puo' essere utilizzata soltanto nella presentazione e designazione dei vini DOP ottenuti dalla superficie vitata che corrisponde al toponimo o nome tradizionale, purché sia rivendicata nella denuncia annuale di produzione delle uve prevista dall'articolo 14 ed a condizione che la vinificazione delle uve corrispondenti avvenga separatamente e che sia previsto un apposito elenco positivo a livello regionale entro l'inizio della campagna vendemmiale 2011/2012.

9. I vini a denominazioni di origine e i vini a indicazione geografica possono utilizzare in etichettatura nomi di vitigni o loro sinonimi, menzioni tradizionali, riferimenti a particolari tecniche di vinificazione e qualificazioni specifiche del prodotto.

10. I vini DOCG e DOC, ad esclusione dei vini liquorosi, dei vini spumanti e dei vini frizzanti, devono obbligatoriamente indicare in etichetta l'annata di produzione delle uve.

11. Le specificazioni, menzioni e indicazioni di cui al presente articolo, fatta eccezione per la menzione vigna, devono essere espressamente previste negli specifici disciplinari di produzione, nell'ambito dei quali possono essere regolamentate le ulteriori condizioni di utilizzazione, nonche' parametri maggiormente restrittivi rispetto a quanto indicato nel presente articolo.

Art. 10 - Disciplinari di produzione

1. Nei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP proposti unitamente alla domanda di protezione dal soggetto legittimato, nell'ambito della procedura di cui all'articolo 7, devono essere stabiliti:

- a) la denominazione di origine o indicazione geografica;
- b) la delimitazione della zona di produzione;
- c) la descrizione delle caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche del vino o dei vini, ed in particolare il titolo alcolometrico volumico minimo richiesto al consumo e il titolo alcolometrico volumico minimo naturale potenziale delle uve alla vendemmia; le regioni possono consentire un titolo alcolometrico volumico minimo naturale inferiore di mezzo grado a quello stabilito dal disciplinare; limitatamente ai vini IGT la valutazione o indicazione delle caratteristiche organolettiche;
- d) la resa massima di uva e di vino ad ettaro, sulla base dei risultati quantitativi e qualitativi del quinquennio precedente.

Fatte salve disposizioni più restrittive previste dai disciplinari, per i vini spumanti e frizzanti la resa di vino ad ettaro è riferita alla partita di vino base (cuvee) destinato all'elaborazione. L'aggiunta del mosto concentrato e del mosto concentrato rettificato per la presa di spuma dei vini frizzanti e l'aggiunta dello sciroppo zuccherino e dello sciroppo di dosaggio per la presa di spuma dei vini spumanti è aumentativa di tale resa.

In assenza di disposizioni specifiche nel disciplinare, le regioni o province autonome possono definire con proprio provvedimento condizioni di resa diverse rispetto a quanto stabilito nel presente capoverso.

Fatte salve le specifiche disposizioni dei disciplinari, è consentito un esubero di produzione fino al 20 per cento della resa massima di uva e di vino per ettaro, che non può essere destinato alla produzione della relativa DO, mentre può essere destinato alla produzione di vini DOC o IGT a partire da un vino DOCG, oppure di vini IGT a partire da un vino DOC, ove vengano rispettate le condizioni ed i requisiti dei relativi disciplinari di produzione, fermo restando il rispetto delle condizioni di cui all'articolo 14, comma 3. Superata la percentuale del 20 per cento, tutta la produzione decade dal diritto alla rivendicazione della denominazione di origine. Le regioni, su proposta dei consorzi di tutela di cui all'articolo 17 e sentite le organizzazioni professionali di categoria, in annate climaticamente favorevoli possono annualmente aumentare sino ad un massimo del 20 per cento le rese massime di uva e di vino stabilite dal disciplinare.

Tale esubero può essere destinato a riserva vendemmiale per far fronte nelle annate successive a carenze di produzione fino al limite massimo previsto dal disciplinare di produzione oppure sbloccato con provvedimento regionale per soddisfare esigenze di mercato. Le regioni, sentiti i consorzi e le organizzazioni professionali di categoria, in annate climaticamente sfavorevoli, riducono le rese massime di uva e di vino consentite sino al limite reale dell'annata;

- e) l'indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino è ottenuto con eventuale riferimento alle relative percentuali, fatta salva la tolleranza nella misura massima dell'1 per cento da calcolarsi su ogni singolo vitigno impiegato e se collocato in maniera casuale all'interno del vigneto;
- f) le forme di allevamento, i sistemi di potatura, il divieto di pratiche di forzatura. Per i nuovi impianti relativi alla produzione di vini DOCG è obbligatorio prevedere la densità minima di ceppi per ettaro, calcolata sul sesto d'impianto. Nei disciplinari in cui sia indicata la densità d'impianto, eventuali fallanze, entro il limite del 10 per cento, non incidono sulla determinazione della capacità produttiva; oltre tale limite la resa di uva ad ettaro è ridotta proporzionalmente all'incidenza percentuale delle fallanze;
- g) le condizioni di produzione ed in particolare le caratteristiche naturali dell'ambiente, quali il clima, il terreno, la giacitura, l'altitudine, l'esposizione;
- h) gli elementi che evidenziano il legame con il territorio, ai sensi dell'articolo 118-quater, paragrafo 2, lettera g), del regolamento (CE) n. 1234/2007.

2. Nei disciplinari di cui al comma 1 possono essere stabiliti i seguenti ulteriori elementi:

- a) l'irrigazione di soccorso;
- b) le deroghe per la vinificazione ed elaborazione nelle immediate vicinanze della zona geografica delimitata o in una zona situata nella unità amministrativa o in un'unità amministrativa limitrofa oppure, limitatamente ai vini DOP spumanti e frizzanti al di là delle immediate vicinanze dell'area delimitata pur sempre in ambito nazionale, alle condizioni stabilite dalla specifica normativa comunitaria;
- c) il periodo minimo di invecchiamento, in recipienti di legno o di altro materiale, e di affinamento in bottiglia;
- d) l'imbottigliamento in zona delimitata;
- e) le capacità e i sistemi di chiusura delle bottiglie e degli altri recipienti ammessi dalla vigente normativa.

3. La previsione dell'eventuale imbottigliamento in zona delimitata di cui al comma 2, lettera d), può essere inserita nei disciplinari di produzione, conformemente all'articolo 8 del regolamento (CE) n. 607/2009, alle seguenti condizioni:

- a) la delimitazione della zona di imbottigliamento deve corrispondere a quella della zona di vinificazione e/o elaborazione, ivi comprese le eventuali deroghe di cui al comma 2, lettera b);
- b) in caso di presentazione di domanda di protezione per una nuova DOP o IGP, la stessa richiesta deve essere rappresentativa di almeno il 66 per cento della superficie dei vigneti, oggetto di dichiarazione produttiva nell'ultimo biennio;
- c) in caso di presentazione di domanda di modifica del disciplinare intesa ad inserire la delimitazione della zona di imbottigliamento, in aggiunta alle condizioni di cui alla lettera b), la richiesta deve essere avallata da un numero di produttori che rappresentino almeno il cinquantuno per cento della produzione imbottigliata nell'ultimo biennio. In tal caso le ditte imbottiatrici interessate possono ottenere la deroga per continuare l'imbottigliamento nei propri stabilimenti siti al di fuori della zona delimitata per un periodo di cinque anni prorogabile, a condizione che presentino apposita istanza al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Comitato nazionale vini DO e IGP, allegando idonea documentazione atta a comprovare l'esercizio dell'imbottigliamento della specifica DOP

o IGP per almeno due anni, anche non continuativi, nei cinque anni precedenti l'entrata in vigore della modifica in questione

d) in caso di inserimento della delimitazione della zona di imbottigliamento nel disciplinare a seguito del passaggio da una preesistente IGT ad una DOC, ovvero a seguito del passaggio da una DOC ad una DOCG, si applicano le disposizioni di cui alla lettera c).

4. Quanto previsto al comma 3 e' applicabile fatte salve le disposizioni gia' vigenti relative alle denominazioni di origine i cui disciplinari gia' prevedevano la delimitazione della zona di imbottigliamento.

Art. 11 - Modifica dei disciplinari di produzione DOP e IGP

1. Per la modifica dei disciplinari DOP e IGP si applicano per analogia le norme previste per il riconoscimento, conformemente alle disposizioni previste dall'articolo 118-octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007, dal regolamento (CE) n. 607/2009 e dal decreto di cui all'articolo 7, comma 2.

Art. 12 - Schedario viticolo

1. I vigneti destinati a produrre vini DOCG, DOC e IGT devono essere preventivamente iscritti a cura dei conduttori nello schedario viticolo, per le relative denominazioni, ai sensi della specifica normativa comunitaria e nazionale.

2. Lo schedario viticolo di cui al comma 1 e' gestito dalle regioni e province autonome secondo modalita' concordate nell'ambito dei servizi SIAN sulla base dei dati riferiti al fascicolo aziendale agricolo costituito ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 1° dicembre 1999, n. 503, in coerenza con le linee guida per lo sviluppo del Sistema informativo agricolo nazionale approvate con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali in data 11 marzo 2008, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 240 del 13 ottobre 2008. Le regioni e le province autonome rendono disponibili i dati dello schedario nel sistema SIAN agli altri enti ed organismi autorizzati preposti alla gestione ed al controllo delle rispettive DOCG, DOC e IGT, agli Organi dello Stato preposti ai controlli, nonche' ai consorzi di tutela riconosciuti ai sensi dell'articolo 17 in riferimento alle singole denominazioni di competenza.

3. Con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti con lo Stato, le regioni e le provincie autonome di Trento e di Bolzano, da adottare entro 6 mesi dall'entrata in vigore del presente decreto, sono determinati i criteri per la verifica dell'idoneita' tecnico-produttiva dei vigneti ai fini della iscrizione allo schedario per le relative DO e/o IG, nonche' per la gestione dei dati contenuti nello schedario stesso ai fini della rivendicazione produttiva.

Con lo stesso decreto e' stabilito l' adeguamento della preesistente modulistica al fine di unificare nella medesima sezione dello schedario tutte le informazioni riguardanti il vigneto.

4. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, su proposta dei consorzi di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria, possono disciplinare l'iscrizione dei vigneti allo schedario ai fini dell'idoneita' alla rivendicazione delle relative DO o IG per conseguire l'equilibrio di mercato.

Art. 14 - Modalita' di rivendicazione delle produzioni, riclassificazione, declassamenti

1. La rivendicazione delle produzioni delle uve e dei vini DO e IG e' effettuata annualmente, a cura dei produttori interessati, contestualmente alla dichiarazione di vendemmia e/o alla dichiarazione di produzione prevista dal regolamento (CE) n. 436/2009, mediante i servizi del SIAN, sulla base dei dati dello schedario viticolo. I dati delle dichiarazioni sono rese disponibili, mediante i servizi del SIAN, alle regioni o province autonome ed agli altri enti ed organismi autorizzati preposti alla gestione ed al controllo delle rispettive DOCG, DOC e IGT, agli organi dello Stato preposti ai controlli, nonche' ai consorzi di tutela riconosciuti ai sensi dell'articolo 17 in riferimento alle singole denominazioni di competenza.

2. Con il decreto ministeriale di cui all'articolo 12, comma 3, sono determinati i criteri per la presentazione della dichiarazione di cui al comma 1.

3. E' consentita la coesistenza in una stessa area di produzione di vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, anche derivanti dagli stessi vigneti, a condizione che a cura dell'avente diritto venga operata annualmente, secondo le prescrizioni dei relativi disciplinari di produzione, la scelta vendemmiale. Tale scelta puo' riguardare, denominazioni di pari o inferiore livello, ricadenti nella stessa zona di produzione. Qualora dal medesimo vigneto vengano rivendicate contemporaneamente piu' produzioni a DOCG e/o DOC e/o IGT, la resa massima di uva e di vino ad ettaro non puo' comunque superare il limite piu' restrittivo tra quelli stabiliti tra i differenti disciplinari di produzione.

4. E' consentito per i mosti e per i vini atti a divenire DOCG o DOC il passaggio dal livello di classificazione piu' elevato a quelli inferiori. E' inoltre consentito il passaggio sia da una DOCG ad un'altra DOCG, sia da DOC ad altra DOC, sia da IGT ad altra IGT, purché:

a) le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche insistano sulla medesima area viticola;

b) il prodotto abbia i requisiti prescritti per la denominazione prescelta;

c) la resa massima di produzione di quest'ultima sia uguale o superiore rispetto a quella di provenienza.

5. Chiunque puo' effettuare la riclassificazione di cui al comma 4 del prodotto atto a divenire DO o IG, che deve, per ciascuna partita, essere annotata obbligatoriamente nei registri e comunicata all'ente di controllo autorizzato.

6. Il prodotto gia' certificato con la DO o IG deve essere declassato in caso di perdita dei requisiti chimico fisici e/o organolettici oppure puo' esserlo per scelta del produttore e/o detentore. Per tali fini il soggetto interessato deve, per ciascuna partita, annotare tale operazione nei registri e inviare formale comunicazione all'organismo di controllo autorizzato indicando la quantita' di prodotto da declassare e la sua ubicazione con individuazione del lotto e, in caso di perdita dei requisiti chimico-fisici e/o organolettici, deve essere inviato al citato organismo un certificato di analisi chimica e/o organolettica attestante la presenza di difetti che rendano necessario il declassamento dell'intera partita. Il prodotto ottenuto dal declassamento puo' essere commercializzato con altra DO o IG o con altra categoria

di prodotto vitivinicolo, qualora ne abbia le caratteristiche e siano rispettate le relative disposizioni applicabili.

7. Il taglio tra due o più mosti o vini DOCG o DOC o IGT diversi comporta la perdita del diritto all'uso della denominazione di origine per il prodotto ottenuto che può tuttavia essere classificato come vino IGT qualora ne abbia le caratteristiche.

8. Il taglio tra vino atto e vino certificato di una stessa DO o IG comporta la perdita della certificazione acquisita salvo la possibilità di richiedere nuova certificazione per la nuova partita secondo le procedure di cui all'articolo 15.

9. Fatte salve le deroghe previste dagli specifici disciplinari di produzione ai sensi dell'articolo 6 del regolamento (CE) n. 607/2009, il trasferimento al di fuori della zona di produzione delimitata delle partite di mosti e di vini atti a divenire DOP o IGP comporta la perdita del diritto alla rivendicazione della DOP o della IGP per le partite medesime.

10. Le regioni possono ridurre la resa massima di vino classificabile come DO ed eventualmente la resa massima di uva e/o di vino per ettaro per conseguire l'equilibrio di mercato, su proposta dei consorzi di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria e stabilire la destinazione del prodotto oggetto di riduzione. Le regioni possono altresì consentire ai produttori di ottemperare alla riduzione di resa massima classificabile anche con quantitativi di vino della medesima denominazione/tipologia giacente in azienda, prodotti nelle tre annate precedenti.

11. Le regioni, in ogni caso, al fine di migliorare o stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini, comprese le uve, i mosti da cui sono ottenuti, e per superare squilibri congiunturali, su proposta ed in attuazione delle decisioni adottate dai consorzi di tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria, potranno stabilire altri sistemi di regolamentazione della raccolta e dello stoccaggio dei vini ottenuti in modo da permettere la gestione dei volumi di prodotto disponibili.

12. Una volta espletate tutte le attività di controllo, l'organismo incaricato sulla base del piano dei controlli e delle disposizioni di cui al presente articolo, rilascia il parere di conformità alla ditta richiedente ai fini della successiva certificazione di idoneità del vino prodotto.

Art. 15 - Analisi chimico-fisica e organolettica

1. Ai fini della rivendicazione dei vini a DOCG e DOC, i medesimi, prima di procedere alla loro designazione e presentazione, devono essere sottoposti ad analisi chimico-fisica ed organolettica che certifichi la corrispondenza alle caratteristiche previste dai rispettivi disciplinari.

La positiva certificazione è condizione per l'utilizzazione della denominazione ed ha validità per centottanta giorni per i vini a DOCG, di due anni per i vini a DOC, di tre anni per i vini DOC liquorosi.

2. L'esame analitico, previsto anche per la rivendicazione dei vini IGT, deve riguardare almeno i valori degli elementi stabiliti dall'articolo 26 del regolamento (CE) n. 607/2009 e quelli caratteristici della DOCG, DOC e IGT in questione indicati nel rispettivo disciplinare di produzione.

3. L'esame organolettico è effettuato da apposite commissioni di degustazione, tra cui quelle istituite presso le Camere di commercio, indicate dalla competente struttura di controllo, per le relative DOCG e DOC e riguarda il colore, la limpidezza, l'odore e il sapore indicati dal rispettivo disciplinare di produzione.

4. Presso il comitato di cui all'articolo 16 (Comitato Nazionale vini DOP e IGP) sono istituite le commissioni di appello, rispettivamente per l'Italia settentrionale, per l'Italia centrale e per l'Italia meridionale ed insulare incaricate della revisione delle risultanze degli esami organolettici effettuati dalle commissioni di cui al comma 3.

5. Con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, di concerto con il Ministro dell'economia e delle finanze, d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, da emanare entro sei mesi dalla data di entrata in vigore del presente decreto, sono stabilite le procedure e le modalità per:

- a) l'espletamento degli esami analitici e organolettici mediante controlli sistematici per i vini DOCG e DOC;
- b) l'espletamento degli esami analitici mediante controlli a campione per i vini IGT;
- c) per le operazioni di prelievo dei campioni.

6. Con il decreto ministeriale di cui al comma 5 sono stabilite le modalità per la determinazione dell'analisi complementare carbonica nei vini frizzanti e spumanti e definiti i criteri per il riconoscimento delle commissioni di degustazione di cui al comma 3 e la nomina dei loro membri, nonché per la nomina ed il funzionamento delle commissioni di cui al comma 4.

7. I costi per il funzionamento delle commissioni di degustazione e delle commissioni di appello sono posti a carico dei soggetti che ne richiedono l'operato. Con il decreto di cui al comma 5 sono stabiliti l'ammontare degli importi, nonché le modalità di pagamento.

Art. 19 - Recipienti e contrassegno per i vini DOP.

1. Le disposizioni relative al colore, forma, tipologia, capacità, materiali e chiusure dei recipienti nei quali sono confezionati i vini a denominazione di origine sono stabilite dalla normativa comunitaria e nazionale vigente.

2. La chiusura con tappo «a fungo», trattenuto da un fermaglio, è riservata ai vini spumanti, salvo deroghe giustificate dalla tradizione per i vini frizzanti e che comportino comunque una differenziazione del confezionamento fra i vini spumanti e frizzanti della stessa origine. Sono altresì fatte salve le deroghe previste dall'articolo 69, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 607/2009 e dalla normativa nazionale per consentire l'uso del tappo «a fungo» per altri prodotti.

3. I vini DOCG devono essere immessi al consumo in bottiglia o in altri recipienti di capacità non superiore a sei litri, salvo diverse disposizioni degli specifici disciplinari di produzione, muniti, a cura delle ditte imbottigliatrici, di uno speciale contrassegno, stampato dall'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, applicato in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza l'inattivazione del contrassegno stesso. Esso è fornito di una serie e di un numero di identificazione.

4. Il contrassegno di cui al comma 3 è utilizzato anche per il confezionamento dei vini DOC. Per tali vini in alternativa,

e' consentito l'utilizzo del lotto, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, attribuito alla partita certificata dalla ditta imbottigliatrice e comunicato dalla medesima ditta alla struttura titolare del piano dei controlli.

5. I consorzi di tutela, di cui all'articolo 17, oppure in loro assenza le regioni e province autonome competenti, sentita la filiera vitivinicola interessata, decidono se avvalersi della facolta' di utilizzo del lotto.

6. Con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, sentiti il Ministero dell'economia e delle finanze e le regioni e province autonome, sono stabilite le caratteristiche, le diciture, nonche' le modalita' per la fabbricazione, l'uso, la distribuzione, il controllo ed il costo dei contrassegni.

Art. 20 - Impiego delle denominazioni geografiche

1. Dalla data di iscrizione nel «registro comunitario delle DOP e IGP», le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche non possono essere usate se non in conformita' a quanto stabilito nei relativi disciplinari di produzione.

2. A partire dalla stessa data di cui al comma 1 e' vietato qualificare, direttamente o indirettamente, i prodotti che portano la denominazione di origine o l'indicazione geografica in modo non espressamente consentito dai decreti di riconoscimento. 3. Ai sensi del regolamento (CE) n. 607/2009, articolo 56, non si considera impiego di denominazione di origine, al fine della presente legge, l'uso di nomi geografici inclusi in veritieri nomi propri, ragioni sociali ovvero in indirizzi di ditte, cantine, fattorie e simili. Nei casi in cui detti nomi contengono in tutto o in parte termini geografici riservati ai vini DOCG, DOC e IGT o possono creare confusione con essi, qualora siano utilizzati per la designazione e presentazione di prodotti vitivinicoli qualificati con altra denominazione di origine o indicazione geografica o per altre categorie di prodotti vitivinicoli, e' fatto obbligo che i caratteri usati per indicarli non superino i tre millimetri di altezza per due di larghezza ed in ogni caso non siano superiori ad un quarto, sia in altezza che in larghezza, di quelli usati per la denominazione del prodotto e per l'indicazione della ditta o ragione sociale del produttore, commerciante o imbottigliatore.

4. Il riconoscimento di una denominazione di origine o di una indicazione geografica esclude la possibilita' di impiegare i nomi geografici utilizzati per designare marchi, e comporta l'obbligo per i nomi propri aziendali di minimizzare i caratteri alle condizioni previste al comma 3. Sono fatte salve le eccezioni previste dalla normativa comunitaria.

5. L'uso, effettuato con qualunque modalita', su etichette, recipienti, imballaggi, listini, documenti di vendita, di una indicazione di vitigno o geografica per i vini DOCG, DOC e IGT costituisce dichiarazione di conformita' del vino alla indicazione e denominazione usata.

6. E' consentito l'utilizzo nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicita' del riferimento di una DOP o IGP in prodotti composti, elaborati o trasformati a partire dal relativo vino DOP o IGP, purché gli utilizzatori del prodotto composto, elaborato o trasformato siano stati autorizzati dal consorzio di tutela della denominazione protetta riconosciuto ai sensi dell'articolo 17 del presente decreto. In mancanza del riconoscimento del consorzio di tutela la predetta autorizzazione deve essere richiesta al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

7. Non e' necessaria l'autorizzazione di cui al comma 6 qualora il riferimento ad una denominazione geografica protetta o ad una indicazione geografica protetta in prodotti composti elaborati o trasformati sia riportato esclusivamente fra gli ingredienti del prodotto confezionato che lo contiene o in cui e' elaborato o trasformato.

Art. 31 - Disposizioni transitorie e particolari

1. Fino alla data di entrata in vigore delle disposizioni contenute nei decreti ministeriali da emanare ai sensi del presente decreto sono applicabili le disposizioni di cui ai decreti attuativi della legge n. 164 del 1992 che non siano in contrasto con il presente decreto e con la vigente normativa comunitaria.

2. Il comitato di cui all'articolo 16 del presente decreto esplichera' le sue funzioni a decorrere dal 1° gennaio 2012. Fino a tale termine resta in carica il comitato nominato ai sensi dell'articolo 17 della legge n. 164 del 1992.

3. Le disposizioni di cui all'articolo 10, comma 1, lettera d), del presente decreto sono applicabili per le produzioni provenienti dalla corrente campagna vendemmiale.

4. Con il decreto di cui all'articolo 12, comma 3, sono stabilite le modalita' ed i termini per il trasferimento nello schedario viticolo dei dati degli albi dei vigneti DO e degli elenchi delle vigne IGT di cui all'articolo 15 della legge n. 164 del 1992, e successive norme applicative, nonche' i criteri e le modalita' per l'allineamento dei dati contenuti nel SIAN e nelle altre banche dati preesistenti allo schedario viticolo stesso ed al fascicolo aziendale.

5. Le disposizioni di cui all'articolo 17, comma 4, lettera a), si applicano anche ai consorzi di tutela incaricati di svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della legge n. 526 del 1999.

6. Con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, da emanarsi entro sei mesi dalla data di pubblicazione del presente decreto, verranno definite le modalita' di applicazione dell'articolo 17, comma 4, lettera a), ai consorzi di tutela incaricati ai sensi dell'articolo 14, comma 15, della legge n. 526 del 1999.

7. Le disposizioni di cui al capo IX sono applicate anche per i procedimenti sanzionatori in corso alla data di entrata in vigore del presente decreto.

Art. 32 - Norme abrogate

1. Fatto salvo quanto disposto all'articolo 31, dalla data di entrata in vigore del presente decreto, sono abrogati:

a) il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, concernente norme per la tutela delle denominazioni di origine dei mosti e dei vini; b) la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

c) il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, concernente regolamento recante disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione d'origine dei vini;

d) l'articolo 1, comma 1, lettera a), e l'articolo 14, comma 8, della legge 20 febbraio 2006, n. 82, recante disposizioni di attuazione della normativa comunitaria concernente l'Organizzazione comune di mercato (OCM) del vino.

indirizzi aziende produzione vini doc e docg del Nord Sardegna

AZIENDA	INDIRIZZO	TELEFONO	FAX	E-MAIL	WEB
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	www.cantinaliduni.it
Antonio Cargiaghe	Loc. Nurra - Bachileddu 07100 Sassari	338 40 07 164	079 97 04 36	carriaghe@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	
Azienda Agricola Deriu Gavino & C. S.S.	Via Saccargia 21 Loc. Signoranna 07040 Codrongianos	079 43 51 01	079 43 51 01	info@vignederiu.it	www.vignederiu.it
Azienda Agricola Montespada	Trinità d'agultu e 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 Agricola Porcheddu Angelo	S.P. 69 Palmadula Baraz n. 5 07041 Alghero	339 67 30 626		info@agriporcheddu.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 Galileo Galilei 16 07100 Sassari	079 29 12 51		terranovasystem@tiscali.it	
Cantina Car.Pan.Te	Via Garibaldi 151 07049 Usini	079 38 06 14	079.380287	info@carpante.it	www.carpante.it
Cantina delle Vigne di Piero Mancini s.r.l.	Via Madagascar ,17 Loc. Cala Saccaia Z.I. Str.1 07026 Olbia	0789 50 717	0789 50717	piero.mancini@tiscali.it	www.pieromancini.it
Cantina Pedres di Giovanni Mancini & Figli s.r.l.	Z.I. Settore 7 - 07026 Olbia	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.santamarialapalma.it
Cantina Li Seddi di Stangoni Monica	Via mare, 29 07030 Badesi	079 68 41 21	079 68 32 47	amministrazione@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. Conca Sa Reighina 07020 Monti	335 47 22 21 338 64 32 055	0789 44 101	cantinatani@alice.it	

AZIENDA	INDIRIZZO	TELEFONO	FAX	E-MAIL	WEB
Casa Vinicola F.lli Tamponi	Via Vittorio Veneto, 6 07023 Calangianus	328 20 56 016	079 64 72 10		
Deaddis Giovanni Luigi	Reg. San Pietro S.S. 134 Km 2 07030 Bulzi	079 58 83 14	079 58 83 14	g.deaddis@tiscali.it	www.cantinadeaddis.com
Chessa Giovanna	Via S. Giorgio 07049 Usini	328 37 47 069	079 38 01 51	info@cantinechessa.it	www.cantinechessa.it
Giovanella & Alberto Ragnedda s.n.c.	Via D. Millelire 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	Località 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	pedramaiore@tiscali.it	
Poderi Parpinello s. agr. a r.l.	Loc. Janna de Mare 07100 Sassari -Nurra	349 66 21 101	079 59 06 321	p.parpinello@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. Tresmontes srl	Via Cavour, 4 07037 Sorso	340 27 42 056		tresmontes@libero.it	www.nuraghecrabioni.com
Stangoni Piera Caterina	Località Campesi 07020 Aglientu	079 60 20 34	079 60 20 34	agriturismocampesi@tiscali.it	www.agriturismocampesi.com
Surrau s.r.l. azienda agricola	Località Chilvaggia 07021 Arzachena	0789 82 933	0789 82 933	info@vignesurrau.it	www.vignesurrau.it
Roccaforte di Paolo Fresu	Via Sassari,163 07046 Porto Torres	347 63 25 973	079 26 18 79	roccaforte@laserss.it	
Tanarighe di Giovanni Chessa	Via Veneto, 31 07049 Usini	333 11 27 940	079 38 04 76	giovanni.ch@alice.it	
Tenute Olbios S.a.r.l.	Via Loiri, 83 C.P. 1342 07026 Olbia	0789 64 10 03	0789 64 10 03		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 Codrongianos	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 Colòc 45 07026 Olbia	0789 68 298 392 90 59 400	0789 68 298	info@vinimurales.it	www.vinimurales.it
Zanatta s.s.	Loc. Spiritu Santu 07026 Olbia	348 72 01 278	04 23 22 650	bruno.zanatta@tiscali.it	



*Vigneti
m.e.g.*



**Camera di Commercio
Nord Sardegna**

Via Roma, 74 - 07100 Sassari
Tel. 079.2080307 - Fax 079.2080228
e mail: franca.aresu@ss.camcom.it - www.ss.camcom.it