



**2011**

**VIGNETI  
E VINI  
DOCG DOC E IGT  
DEL  
NORD  
SARDEGNA**



**CAMERA DI COMMERCIO  
NORD SARDEGNA**



CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI SASSARI  
Ufficio Attività Promozionali  
Dirigente: Paola Giagu  
Raccolta, elaborazione dati a cura di Franca Aresu

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

Stampa: Tipografia TAS, Sassari

## **PRESENTAZIONE**

*La presente pubblicazione, giunta alla sua dodicesima edizione, raccoglie e analizza i dati della situazione vitivinicola dei vini a denominazione di origine, prodotti nel Nord Sardegna, aggiornati alla campagna vendemmiale 2010 - 2011.*

*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 aggiornati alle ultime modifiche.*

*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 dei vini doc prodotti a livello regionale nell'ultimo quinquennio.*

*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.*

*Il Segretario Generale  
(Dott. Pietro Esposito)*

*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<sup>a</sup> 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 piccolo 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<sup>a</sup> epoca; non ha particolari esigenze pedoclimatiche ed è per questa ragione che si è diffuso in tutta l'isola.

## MOSCATO

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

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

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

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

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

## NASCO

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

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

## NURAGUS

L'origine del vitigno bianco Nuragus si perde nella notte dei tempi: è certamente uno dei primi vitigni introdotti in Sardegna con molta probabilità dai navigatori Fenici all'atto della fondazione della città di Nora. Questa ipotesi è basata oltre che sul nome – il prefisso nur è di chiara derivazione fenicia - anche sul suo areale di diffusione, limitato appunto alla pianura retrostante l'approdo. La sua denominazione potrebbe anche derivare dai nuraghi, le misteriose costruzioni in pietra che caratterizzano fin dal Neolitico il panorama archeologico della Sardegna. Da molti è ritenuto un vitigno autoctono. Questo vitigno non ha particolari esigenze pedoclimatiche, resiste abbastanza bene alle crittogame e, come già riferito è di ottima produttività. Ha grappoli abbastanza grandi, e solitamente serrati e alati. La sua forma (da qui forse il nome), è simile ad un nuraghe rovesciato. Gli acini sono di media grandezza, di forma pressoché rotonda, con buccia di colore giallo dorato che a piena maturazione, assume striature rosa o rosso fuoco.

## PASCALE DI CAGLIARI

Il vitigno a bacca rossa Pascale di Cagliari di origine incerta è, nonostante il nome, coltivato in misura rilevante anche nella provincia di Sassari, in particolare nel Logudoro, nell'agro Sassarese e nella media collina della Gallura. È un vitigno resistente, che germoglia abbastanza tardi, evitando così il tempo incerto della primavera, e garantisce una produzione costante e abbondante. Non ha particolari esigenze riguardo al terreno anche se sembra preferire terreni argillosi. Il grappolo è generalmente grande, semiserrato ed anche gli acini sono grossi e regolari tanto che in alcuni casi questa varietà viene avviata al consumo diretto.

## RETAGLIADO BIANCO

Il Retagliado Bianco, origine probabilmente autoctona, è un vitigno coltivato in prevalenza in Gallura, insieme ad altre viti. È un vitigno molto vigoroso, resistente alle malattie crittogamiche e garantisce una produzione abbondante e costante. Predilige terreni soleggiati, 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. È coltivato quasi esclusivamente nella provincia di Sassari ed in particolare nell’agro di Alghero. I terreni dell’Algherese, di natura calcareo-argillosa, a giacitura elevata, uniti al meraviglioso clima, caldo e asciutto, sono i fattori che contribuiscono a valorizzare le alte qualità del vino Torbato. La pianta ha vegetazione media, poco resistente alle malattie crittogamiche, e fruttificazione costante ma non sempre abbondante. Il grappolo è di media grossezza, conico e un po’ allungato; gli acini sono medi, subrotondi o decisamente ovali, con la buccia dura, di colore paglierino, la polpa è sciolta a sapore semplice. La maturazione avviene sempre verso la metà di settembre.

## VERMENTINO

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

È un vitigno diffuso particolarmente nel nord Sardegna interessando le zone dell’Anglona, della Nurra, del Logudoro e soprattutto della Gallura. Il vino che se ne ricava è uno dei più classici e rinomati della Sardegna, ed è certamente uno dei migliori bianchi da pasto. La pianta è vigorosa e garantisce una produzione costante ed abbondante quando allevata in pianura, in terreni alluvionali e profondi. Piuttosto sensibile alle intemperie ed alle crittogame (tranne oidio), l’uva matura abbastanza tardivamente. Il grappolo è medio grande, gli acini piuttosto grossi con buccia giallo ambrata o verdognola a seconda dell’annata, pruinosa, consistente; la polpa è trasparente di sapore delicato.

## VERNACCIA

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

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

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

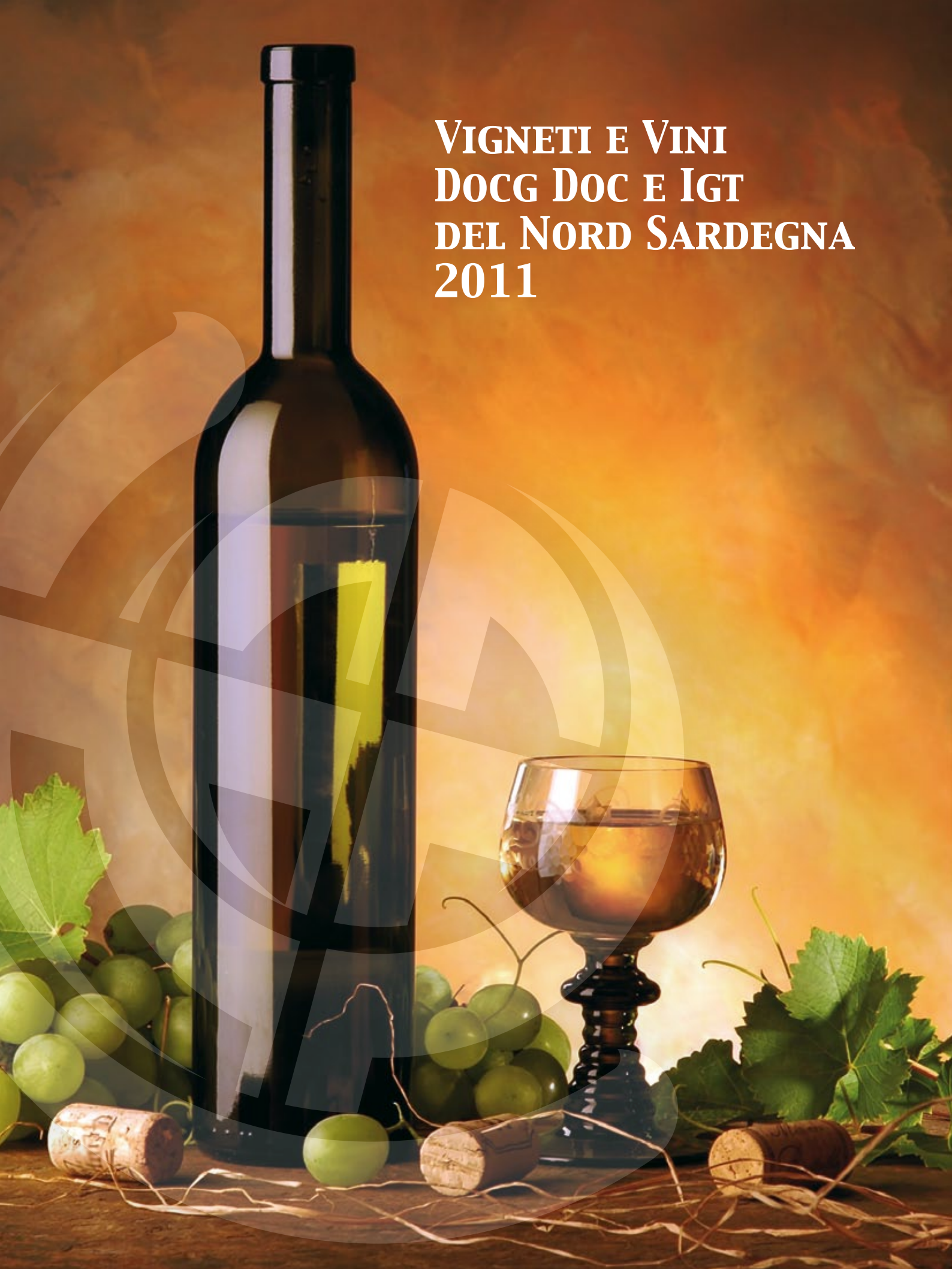
Bibliografia: Sardinia Insula Vini di Antonio Voderet - Carlo Delfino Editore - 1993 ;

I Sapori della Sardegna - Il vino - di A. Vodret - F. Nuvoli - G. Benedetto - Zonza Editori - 1999 ;

Vite & Vino in Sardegna di Enzo Biondo - S.VI.SA Editrice - 1984



**VIGNETI E VINI  
DOCG DOC E IGT  
DEL NORD SARDEGNA  
2011**



# VERMENTINO DI GALLURA DOCG

Il disciplinare di produzione dei vini a docg "Vermentino di Gallura", approvato con D.P.R. 24 marzo 1975, è sostituito per intero dal testo annesso al D.M. 18 novembre 2010



Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Vermentino di Gallura" devono provenire dal territorio geograficamente definito "Gallura". Detta zona di produzione comprende l'intero territorio 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. Le operazioni di vinificazione, elaborazione del vino frizzante, spumantizzazione e imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve.

## 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
31/12/2010	PRIMARIA	1.222,97,24	583
	SECONDARIA	913,72,00	456
30/06/2011	PRIMARIA	1.254,62,75	589
	SECONDARIA	909,83,69	454

## 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
2010	68.870,73	48.209,53	1.047,48,42

## VITIGNI OBBLIGATORI

- Vermentino..... MIN. 95%
- altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sardegna, presenti nei vigneti fino a.....MAX 5%

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.

La resa massima dell'uva in vino finito per la tipologia "Passito" non deve essere superiore al 50% riferita all'uva fresca. Qualora superi questo limite, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita, ma può essere qualificato con le IGT "Colli del Limbara" o "Isola dei Nuraghi", se ne possiede le caratteristiche.

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE  
VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/12/2010

Tipologia	Campioni	hl
Vermentino di Gallura 2007	2	200
Vermentino di Gallura 2008	4	379
Vermentino di Gallura 2009	57	26.201
Vermentino di Gallura superiore 2009	36	6.165
<b>TOTALE CERTIFICAZIONI</b>	<b>99</b>	<b>32.945</b>

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2011 AL 30/06/2011

Tipologia	Campioni	hl
Vermentino di Gallura 2008	3	250
Vermentino di Gallura 2010	43	21.385
Vermentino di Gallura superiore 2009	1	10
Vermentino di Gallura superiore 2010	33	6.741
<b>TOTALE CERTIFICAZIONI</b>	<b>80</b>	<b>28.386</b>

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

	01-01-07 31-12-07	01/01/2008 31/12/2008	01/01/2009 31/12/2009	01/01/2010 31/12/2010	01/01/2011 30/06/2011
Vermentino di Gallura (bottiglie da lt 3,00)				120	
Vermentino di Gallura (bottiglie da lt 0,750)	3.518.833	4.003.249	3.343.636	3.300.385	2.695.977
Vermentino di Gallura (bottiglie da lt 0,500)		2.000	2.000		5.000
Vermentino di Gallura (bottiglie da lt 0,375)	198.830	213.531	214.227	234.324	234.885
Vermentino di Gallura Superiore (bottiglie da lt 3,00)				100	10
Vermentino di Gallura Superiore (bottiglie da lt 1,500)		50	1.060	1.182	1.039
Vermentino di Gallura Superiore (bottiglie da lt 0,750)	772.691	781.756	980.091	903.184	775.976
Vermentino di Gallura Superiore (bottiglie da lt 0,375)		6.666	18.000	5.100	13.333
<b>TOTALI</b>	<b>4.490.354</b>	<b>5.007.252</b>	<b>4.559.014</b>	<b>4.444.395</b>	<b>3.726.220</b>

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

L'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dal 15 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve

Colore	Odore	Sapore
Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli	Intenso, gradevole	dal secco all'amabile, talvolta con retrogusto lievemente amarognolo. Nei prodotti affinati in legno il sapore può essere più intenso e persistente, anche con leggere note di vaniglia
Titolo alcolometrico volumico totale min	12%	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	16 g/l	

## "VERMENTINO DI GALLURA" SUPERIORE

L'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dal 15 GENNAIO successivo all'annata di produzione delle uve

Colore	Odore	Sapore
Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli	Intenso, gradevole	Dal secco all'amabile, talvolta con retrogusto lievemente amarognolo. Nei prodotti affinati in legno il sapore può essere più intenso e persistente, anche con leggere note di vaniglia
Titolo alcolometrico volumico totale min	13%	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	16 g/l	

## "VERMENTINO DI GALLURA" VENDEMMIA TARDIVA

L'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dal 15 GENNAIO successivo all'annata di produzione delle uve

Colore	Odore	Sapore
Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli	Intenso, gradevole	Dal secco all'amabile, talvolta con retrogusto lievemente amarognolo. Nei prodotti affinati in legno il sapore può essere più intenso e persistente, anche con leggere note di vaniglia
Titolo alcolometrico volumico totale min	13%	
Acidità totale minima	4 g/l	
Estratto non riduttore minimo	16 g/l	

### “VERMENTINO DI GALLURA” FRIZZANTE

L'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dal 1° DICEMBRE dell'annata di produzione delle uve

Colore	Odore	Sapore
Giallo paglierino Spuma, vivace ed evanescente	Gradevole e caratteristico di fruttato	Dal secco all'amabile, frizzante
Titolo alcolometrico volumico totale min	10,5%	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	14 g/l	

### “VERMENTINO DI GALLURA” SPUMANTE

Se ottenuto *con fermentazione in autoclave*: l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dal 1° DICEMBRE dell'annata di produzione delle uve

Se ottenuto *ottenuto con il metodo classico*: non può essere immesso al consumo prima della presa di spuma di almeno 9 mesi, con indicazione in etichetta della data di prima sboccatura

Colore	Odore	Sapore
Giallo paglierino Spuma, fine e persistente	Gradevole e caratteristico di fruttato, eventuale sentore di lievito nel metodo classico	Dal secco al dolce, fruttato, gradevolmente aromatico
Titolo alcolometrico volumico totale min	10,5%	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	14 g/l	

### “VERMENTINO DI GALLURA” PASSITO

L'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dal 1° MAGGIO successivo all'annata di produzione delle uve

Colore	Odore	Sapore
Giallo dorato più o meno intenso	Intenso, etereo, di frutta matura	Pieno, sapido, gradevolmente aromatico
Titolo alcolometrico volumico totale min	15%, di cui effettivo svolto min.: 14%	
Acidità totale minima	4 g/l	
Estratto non riduttore minimo	24 g/l	

Le uve destinate alla produzione della tipologia “passito” devono essere sottoposte ad un appassimento sulla pianta e/o in idonei locali fino a raggiungere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 15% vol.

# VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

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



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

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

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.

## VITIGNI OBBLIGATORI

- Vermentino..... MIN. 85%
- Altri vitigni a bacca bianca, non aromatici raccomandati o autorizzati per le singole province..... MAX 15%

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

Colore	Odore	Sapore
Dal bianco carta al giallo paglierino tenue, con leggeri riflessi verdolini, brillante	profumo caratteristico, delicato e gradevole	Sapido, fresco, acidulo con leggero retrogusto amarognolo secco (zuccheri ridotti fino a 4 g/l), amabile (zuccheri ridotti fino a 20 g/l)
Gradazione alcolica minima complessiva	10,5 di cui almeno 9,5 svolti	
Acidità totale minima	4,5 per mille	
Estratto non riduttore minimo	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
31/12/2010	PRIMARIA	811,75,76	446
	SECONDARIA	1.207,08,34	575
30/06/2011	PRIMARIA	811,15,92	445
	SECONDARIA	1.236,48,85	580

## DENUNCE DI PRODUZIONE

Anno vendemmia	Uve denunciate (q.li)	Vino prodotto (hl)	Superfici di riferimento (ha)
2007	56.181,72	69.686,69	607,95,52
2008	51.888,15	60.206,92	620,22,86
2009	55.575,63	48.209,53	698,29,06
2010	68.870,73	59.675,54	691,79,99

**ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE**  
**VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/12/2010**

Tipologia	Campioni	hl
vermentino di sardegna 2009	51	42.593
vermentino di sardegna 2010	8	4.358
vermentino di sardegna amabile 2008	1	30
vermentino di sardegna amabile 2009	2	38
vermentino di sardegna spumante 2007	1	62
<b>TOTALE CERTIFICAZIONI</b>	<b>63</b>	<b>47.081</b>

**VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2011 AL 30/06/2011**

Tipologia	Campioni	hl
vermentino di sardegna 2010	50	38.348
vermentino di sardegna amabile 2010	2	400
<b>TOTALE CERTIFICAZIONI</b>	<b>52</b>	<b>38.748</b>

# CANNONAU DI SARDEGNA DOC

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



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

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

La resa massima 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.

## 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
31/12/2010	PRIMARIA	590,52,05	414
	SECONDARIA	0	0
30/06/2011	PRIMARIA	591,46,19	417
	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
2010	22.683,16	15.878,22	316,64,99

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

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



ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE  
VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/12/2010

Tipologia	Campioni	hl
Cannonau di Sardegna rosso 2007	5	4.195
Cannonau di Sardegna rosso 2008	11	3.603
Cannonau di Sardegna rosso 2009	20	6.138
Cannonau di Sardegna rosso riserva 2006	2	392
Cannonau di Sardegna rosso riserva 2007	3	4.375
TOTALE CERTIFICAZIONI	41	18.703

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2011 AL 30/06/2011

Tipologia	Campioni	hl
Cannonau di Sardegna rosso 2007	1	90
Cannonau di Sardegna rosso 2008	5	3.365
Cannonau di Sardegna rosso 2009	10	3.058
Cannonau di Sardegna rosso 2010	18	9.396
Cannonau di Sardegna rosso riserva 2006	1	100
Cannonau di Sardegna rosso riserva 2007	1	449
Cannonau di Sardegna rosso riserva 2008	1	795
TOTALE CERTIFICAZIONI	37	17.253

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

### TIPOLOGIA ROSSO

Colore	Odore	Sapore
Rosso rubino più o meno intenso tendente all'arancione con l'invecchiamento	Gradevole, caratteristico	Secco, sapido, caratteristico
Titolo alcolometrico volumico totale min	12,50%	
Contenuto massimo in zuccheri riduttori	4 g/l	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	22 g/l	

### TIPOLOGIA ROSATO

Colore	Odore	Sapore
rosa brillante	Gradevole, caratteristico	Secco, sapido, caratteristico
Titolo alcolometrico volumico totale min	12,50%	
Contenuto massimo in zuccheri riduttori	4 g/l	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	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 totale min	18%
	Contenuto massimo in zuccheri riduttori	10 g/l
	Acidità totale minima	3,5 g/l
Dolce	Titolo alcolometrico volumico totale min	16%
	Contenuto massimo in zuccheri riduttori	50 g/l
	Acidità totale minima	3,5 g/l

### TIPOLOGIA RISERVA

Si ottiene dopo almeno due anni di invecchiamento, a partire dal 1° dicembre dell'anno di raccolta, di cui almeno sei mesi in botte di rovere o di castagno.

Ed immesso al consumo con titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 13%

# MONICA DI SARDEGNA DOC

Il disciplinare di produzione dei vini a doc "Monica di Sardegna", approvato con D.P.R. 1° settembre 1972 e successive modifiche è sostituito per intero dal testo annesso al D.M. 15 ottobre 2010

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. L'eventuale eccedenza, fino al limite dell'80%, non avrà diritto alla DOC, ma potrà essere designato con la IGT "Isola dei Nuraghi". Oltre tale limite, tutto il prodotto non avrà diritto a nessuna D.O.

La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata del vino a denominazione di origine controllata "Monica di Sardegna" non dovrà superare 15 tonnellate per ettaro.

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

## VITIGNI OBBLIGATORI

- Monica..... MIN. 85%
- altri vitigni a bacca nera non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sardegna, fino a..... MAX 15%



## 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		
31/12/2010	PRIMARIA	61,85,51	77
	SECONDARIA		
30/06/2011	PRIMARIA	61,85,51	76
	SECONDARIA		

## 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
2010	3.042,60	2.129,82	32,62,23

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE  
VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/12/2010

Tipologia	Campioni	hl
Monica di Sardegna 2009	3	1.417
TOTALE CERTIFICAZIONI	3	1.417

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2011 AL 30/06/2011

Tipologia	Campioni	hl
Monica di Sardegna 2009	4	1.321
TOTALE CERTIFICAZIONI	4	1.321

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

Non può essere immesso al consumo prima del 31 marzo successivo all'annata di produzione delle uve

Colore	Odore	Sapore
rosso rubino, tendente all'amaranto con l'invecchiamento	intenso, etereo e gradevole	secco oppure amabile, sapido con caratteristico retrogusto
Titolo alcolometrico volumico totale min	11%	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	18 g/l	

**MONICA DI SARDEGNA SUPERIORE**

Non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia

Colore	Odore	Sapore
rosso rubino, tendente all'amaranto con l'invecchiamento	intenso, etereo e gradevole	secco, sapido con caratteristico retrogusto
Titolo alcolometrico volumico totale min	12,5%	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	20 g/l	

**MONICA DI SARDEGNA FRIZZANTE**

Colore	Odore	Sapore
Rosso rubino	Intenso, etereo e gradevole	secco oppure amabile, sapido con caratteristico retrogusto
Titolo alcolometrico volumico totale min	11%	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	18 g/l	

# MOSCATO DI SARDEGNA DOC

Il disciplinare di produzione dei vini a doc "Moscato di Sardegna", approvato con D.P.R. 13 dicembre 1979 e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al D.M. 18 gennaio 2011

La resa massima di uva ammessa alla produzione di vini a DOC "Moscato di Sardegna" non deve essere superiore a 11 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

Per i vini "Moscato di Sardegna" (ad esclusione della tipologia Passito), la resa dell'uva in vino non dovrà essere superiore al 70%. Qualora detta resa superi questo limite, ma non l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla D.O., 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.

La resa massima delle uve in vino per la tipologia Passito non dovrà essere superiore al 50% con riferimento all'uva fresca.

## VITIGNI OBBLIGATORI

- Moscato bianco..... MIN. 90%
- altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Sardegna fino a..... MAX 10%

Per la tipologia Spumante detta percentuale deve essere ottenuta esclusivamente da uve provenienti da vitigni aromatici a bacca bianca.

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

Le sottodenominazioni geografiche tradizionali "Tempio Pausania" o "Tempio" e "Gallura" sono riservate al "Moscato di Sardegna" spumante spumantizzato in Gallura e proveniente da uve ammesse, prodotte e vinificate rispettivamente nel territorio amministrativo di Tempio Pausania e nel territorio geograficamente definito Gallura: (Aggus, Aglientu, Arzachena, Badesi, Berchidda, Bortigiadas, Budoni, Calangianus, Golfo Aranci, Loiri Porto San Paolo, Luogosanto, Luras, Monti, Olbia, Oschiri, Palau, Sant'Antonio di Gallura, S. Teodoro, S. Teresa di Gallura, Telti, Tempio Pausania, Trinità d'Agultu, Viddalba).



## 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
31/12/2010	PRIMARIA	63,23,65	60
	SECONDARIA	37,58,61	22
30/06/2011	PRIMARIA	63,23,65	60
	SECONDARIA	37,58,61	22

## DENUNCE DI PRODUZIONE

Anno vendemmia	Uve denunciate (q.li)	Vino prodotto (hl)	Superfici di riferimento (ha)
2007	2.063,90	1.444,73	40,79,55
2008	2.231,10	1.561,77	40,53,67
2009	2.109,40	1.476,58	42,02,03
2010	2.509,60	1.756,72	34,48,88

## ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/12/2010

Tipologia	Campioni	hl
Moscato di Sardegna 2009	2	126
Moscato di Sardegna 2010	9	1.264
TOTALE CERTIFICAZIONI	11	1.390

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2011 AL 30/06/2011

Tipologia	Campioni	hl
Moscato di Sardegna 2010	3	200
TOTALE CERTIFICAZIONI	3	200

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

Non può essere immesso al consumo prima del 1° marzo successivo all'annata di produzione delle uve

Colore	Odore	Sapore
Giallo dorato	intenso, aroma caratteristico	Dolce, vellutato
Titolo alcolometrico volumico totale min	14% di cui almeno 12 svolti	
Acidità totale minima	4 g/l	
Estratto non riduttore minimo	20 g/l	

### MOSCATO DI SARDEGNA PASSITO

Non può essere immesso al consumo prima del 1° luglio successivo all'annata di produzione delle uve

Colore	Odore	Sapore
Da giallo dorato ad ambrato	intenso, caratteristico	Dolce vellutato
Titolo alcolometrico volumico totale min	16% di cui almeno 12 svolti	
Acidità totale minima	4 g/l	
Estratto non riduttore minimo	25 g/l	

*Per la tipologia "passito" è consentito l'appassimento su stuoie, anche in locali idonei, fino al raggiungimento di un contenuto zuccherino di almeno 272 g/l. E' altresì ammessa la parziale disidratazione con aria ventilata, con ventilazione forzata o in appositi locali termocondizionati.*

### MOSCATO DI SARDEGNA DA UVE STRAMATURATE

non può essere immesso al consumo prima del 1° luglio successivo all'annata di produzione delle uve

Colore	Odore	Sapore
Da giallo dorato ad ambrato	intenso, aroma caratteristico	Fine, dolce e vellutato
Titolo alcolometrico volumico totale min	15% di cui almeno 12 svolti	
Acidità totale minima	4 g/l	
Estratto non riduttore minimo	22 g/l	

### MOSCATO DI SARDEGNA SPUMANTE

Non può essere immesso al consumo prima del 15 ottobre dell'annata di produzione delle uve

Colore	Odore	Sapore
Giallo paglierino Spuma: fine ed evanescente	aromatico, delicato, caratteristico	Dolce, delicato, fruttato, caratteristico di Moscato
Titolo alcolometrico volumico totale min	11,5% di cui almeno 8 svolti	
zuccheri riduttori	minimo 50 e massimo 95 g/l	
Acidità totale minima	5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	17 g/l	

# MOSCATO DI SORSO-SENNORI DOC

Il disciplinare di produzione dei vini a doc "Moscatto di Sorso - Sennori" o "Moscatto di Sorso" o "Moscatto di Sennori", approvato con D.P.R. 31 marzo 1972 e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al D.M. 18 gennaio 2011

La resa massima dell'uva ammessa alla produzione dei vini a DO "Moscatto di Sorso - Sennori" non deve essere superiore 9,0 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata

Per i vini "Moscatto di Sorso Sennori" (con l'esclusione della tipologia passito) la resa dell'uva in vino non dovrà essere superiore al 70%. Qualora detta resa superi questo limite, ma non l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine, ma può ricadere nella IGT corrispondente 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.

La resa massima delle uve in vino per la tipologia passito non dovrà essere superiore al 50% con riferimento all'uva fresca.

Le uve devono essere prodotte all'interno dei territori comunali di Sorso e Sennori.

Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento per la produzione del "Moscatto di Sorso - Sennori" devono essere effettuate entro i territori comunali di Sorso e Sennori. E' tuttavia consentito che le operazioni di elaborazione e imbottigliamento degli spumanti siano effettuate all'interno della regione Sardegna.

## VITIGNI OBBLIGATORI

- Moscato bianco..... MIN. 90%
- altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sardegna, presenti nei vigneti fino a..... MAX 10%

Per la tipologia Spumante detta percentuale deve essere ottenuta esclusivamente da uve provenienti da vitigni aromatici a bacca bianca.



## 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
31/12/2010	PRIMARIA	16,44,09	38
	SECONDARIA	0	0
30/06/2011	PRIMARIA	16,44,09	38
	SECONDARIA	0	0

## 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	88,50	53,10	02,62, 25
2009	128,40	77,04	03,23,50
2010	270,25	162,15	04,66,50

## ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/12/2010

Tipologia	Campioni	hl
Moscatto di Sorso-Sennori 2009	2	32
TOTALE CERTIFICAZIONI	2	32

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2011 AL 30/06/2011

Tipologia	Campioni	hl
Moscato di Sorso-Sennori 2009	1	33,84
TOTALE CERTIFICAZIONI	1	33,84

#### CARATTERISTICHE DEL " MOSCATO DI SORSO-SENNORI" ALL'ATTO DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO "MOSCATO DI SORSO - SENNORI" BIANCO

Non può essere immesso al consumo prima del 1° marzo successivo all'annata di produzione delle uve

Colore	Odore	Sapore
Giallo dorato	intenso, caratteristico	dolce, fine, vellutato
Titolo alcolometrico volumico totale min	14% di cui almeno 12 svolti	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	20 g/l	

#### "MOSCATO DI SORSO - SENNORI" PASSITO

Non può essere immesso al consumo prima del 1° giugno successivo all'annata di produzione delle uve

Colore	Odore	Sapore
Giallo dorato	intenso, etereo, di frutta matura	dolce, pieno, mielato
Titolo alcolometrico volumico totale min	16% di cui almeno 13% svolti	
Zuccheri residui minimo	45 g/l	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	25 g/l	

#### "MOSCATO DI SORSO - SENNORI" LIQUOROSO

Non può essere immesso al consumo prima del 1° giugno successivo all'annata di produzione delle uve

Colore	Odore	Sapore
	intenso, caratteristico, etereo	dolce, complesso, fine
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo	17,5%	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	21%	
Zuccheri residui minimo	60 g/l	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	25 g/l	

#### "MOSCATO DI SORSO - SENNORI" SPUMANTE

Non può essere immesso al consumo prima del 1° novembre dell'annata di produzione delle uve

Colore	Odore	Sapore
Spuma fine ed effervescente Giallo paglierino	aromatico, delicato, caratteristico	dolce, delicato, fruttato, caratteristico di Moscato
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	14,5 % di cui svolto minimo 8	
Zuccheri riduttori	minimo 50 e massimo 95 g/l	
Acidità totale minima	5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	17 g/l	



# 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.

**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



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.

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

Il vino a denominazione di origine controllata "Alghero Bianco" può essere prodotto anche nelle tipologie: frizzante, spumante e passito.

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%

Colore	Odore	Sapore
Giallo paglierino tenue	Profumo delicato, gradvole	Sapido e armonico
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo	10%	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	14 g/l	

## "ALGHERO" PASSITO

Colore	Odore	Sapore
Giallo oro tendente all'ambrato	intenso, etereo, di frutta matura	dolce, pieno, mielato
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo	13,5%	
Titolo alcolometrico volumico totale min	16%	
Zuccheri residui minimo	40 g/l	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	24 g/l	

## "ALGHERO" FRIZZANTE BIANCO

Colore	Odore	Sapore
Giallo paglierino carico	Gradevole e caratteristico di fruttato	Secco o amabile, frizzante
Titolo alcolometrico volumico totale min	10,5%	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	14 g/l	

## "ALGERO" SPUMANTE BIANCO

Colore	Odore	Sapore
Giallo paglierino scarico con spuma persistente	gradevole e fruttato	Da brut a dolce , fruttato, gradevolmente aromatico
Titolo alcolometrico volumico totale min	11,5%	
Acidità totale minima	5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	14 g/l	

## 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
31/12/2010	PRIMARIA	22,26,08	32
	SECONDARIA	809,20,32	342
30/06/2011	PRIMARIA	22,26,08	32
	SECONDARIA	808,60,48	341

## DENUNCE DI PRODUZIONE

Anno vendemmia	Uve denunciate (q.li)	Vino prodotto (hl)	Superfici di riferimento (ha)
2007	1184,6	829,22	16,07,54
2008	1265,75	886,03	17,83,45
2009	663	464,1	10,48,96
2010	637,78	446,44	08,14,32

## ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/12/2010

Tipologia	Campioni	hl
Alghero bianco 2009	2	803
Alghero bianco passito 2008	1	28
TOTALE CERTIFICAZIONI	3	831

## ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2011 AL 30/06/2011

Tipologia	Campioni	hl
Alghero bianco 2010	2	800
Alghero bianco passito 2009	1	50
TOTALE CERTIFICAZIONI	3	850

# ALGHERO ROSSO DOC



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.

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

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

Colore	Odore	Sapore
Rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento	Vinoso, gradevole, caratteristico	Asciutto, corposo, leggermente tannico
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo	11%	
Acidità totale minima	4,5 per mille	
Estratto non riduttore minimo	18 g/l	

## "ALGHERO" NOVELLO

Colore	Odore	Sapore
Rubino con toni violetti	Vinoso, fruttato, di fermentazione appena svolta	Vivace, morbido, fragrante, persistente
Titolo alcolometrico volumico totale min	11%	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	18 g/l	

## "ALGHERO" LIQUOROSO

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".

Colore	Odore	Sapore
Granato tendente a mattone con lungo invecchiamento	Intenso, complesso, etereo	Dolce, pieno e armonico
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo	17,5%	
Titolo alcolometrico volumico totale min	21%	
Zuccheri residui minimo	60 g/l	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	22 g/l	

## “ALGERO” ROSSO RISERVA

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”

Colore	Odore	Sapore
Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento	Vinoso, gradevole, caratteristico	Asciutto, pieno, caratteristico
Titolo alcolometrico volumico totale min	12%	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	20 g/l	

## 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
31/12/2010	PRIMARIA	36,87,18	43
	SECONDARIA	574,09,01	299
30/06/2011	PRIMARIA	36,87,18	43
	SECONDARIA	575,69,51	300

## 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
2010	10.557,51	7.390,26	103,39,44

## ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/12/2010

Tipologia	Campioni	hl
Alghero rosso 2005	1	303
Alghero rosso 2006	1	1.695
Alghero rosso 2008	1	40
Alghero rosso 2009	2	1.118
Alghero rosso liquoroso riserva2003	1	211
TOTALE CERTIFICAZIONI	6	3.367

## ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2011 AL 30/06/2011

Tipologia	Campioni	hl
Alghero rosso 2007	1	27
Alghero rosso 2010	2	1.216
TOTALE CERTIFICAZIONI	3	1.243

# ALGHERO VERMENTINO



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

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

Colore	Odore	Sapore
Giallo paglierino scarico	Gradevole e caratteristico di fruttato	Secco o amabile, frizzante
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	10,5%	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	14 g/l	

## VITIGNI OBBLIGATORI

- Vermentino..... MIN. 85%
- altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna, presenti nei vigneti fino a..... MAX 15%

## 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
31/12/2010	PRIMARIA	0	0
	SECONDARIA	628,56,21	338
30/06/2011	PRIMARIA	0	0
	SECONDARIA	627,96,37	338

## 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
2010	2.637,00	1.845,90	20,87,98

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE  
VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/12/2010

Tipologia	Campioni	hl
Alghero vermentino frizzante 2009	6	790
TOTALE CERTIFICAZIONI	6	790

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE  
VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2011 AL 30/06/2011

Tipologia	Campioni	hl
Alghero vermentino frizzante 2010	4	583
TOTALE CERTIFICAZIONI	4	583



# ALGHERO ROSATO DOC



La denominazione di origine controllata "ALGHERO"ROSATO, è riservata ai vini rosatii 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".

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.

Colore	Odore	Sapore
Rosato	Vinoso, delicato, gradevole	Aromatico, asciutto o morbido
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	10,5%	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	15 g/l	

## ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/12/2010

Tipologia	Campioni	hl
Alghero rosato 2009	7	5.831,87
Alghero rosato 2010	1	770,00
Alghero rosato frizzante 2009	1	25,00
TOTALE CERTIFICAZIONI	9	6.626,87

## ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2011 AL 30/06/2011

Tipologia	Campioni	hl
Alghero rosato 2010	5	5.591
Alghero rosato frizzante 2010	1	48
TOTALE CERTIFICAZIONI	6	5.639



# ALGHERO CABERNET DOC

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.

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

## VITIGNI OBBLIGATORI

- Cabernet..... MIN. 85%
- altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna, presenti nei vigneti fino a..... MAX 15%



Colore	Odore	Sapore
Rubino intenso fino al granato carico	Caratteristico, etereo	Asciutto, pieno, caratteristico
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,5%	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	20 g/l	

## "ALGHERO" CABERNET RISERVA

Colore	Odore	Sapore
Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento	Vinoso, gradevole, caratteristico	Asciutto, pieno, caratteristico
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	12,5%	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
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
31/12/2010	PRIMARIA	103,73,21	68
	SECONDARIA	0	0
30/06/2011	PRIMARIA	103,73,21	68
	SECONDARIA	0	0

Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Sassari

## 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
2010	7.908,00	5.535,6	73,83,52

## ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/12/2010

Tipologia	Campioni	hl
alghero cabernet 2007	1	400
alghero cabernet 2009	1	18
TOTALE CERTIFICAZIONI	2	418

# ALGHERO CAGNULARI DOC

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.

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".

## VITIGNI OBBLIGATORI

- Cagnulari . . . . . MIN. 85%
- altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna, presenti nei vigneti fino a . . . . . MAX 15%



Colore	Odore	Sapore
Rosso rubino	Vinoso, caratteristico del vitigno	Asciutto, leggermente tannico, armonico
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11%	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	18 g/l	

## "ALGHERO" CAGNULARI RISERVA

Colore	Odore	Sapore
Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento	Vinoso, gradevole, caratteristico	Asciutto, pieno, caratteristico
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	12,5%	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
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
31/12/2010	PRIMARIA	105,49,43	105
	SECONDARIA	0	0
30/06/2011	PRIMARIA	106,87,75	107
	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
2010	3.507,87	2.441,98	42,53,84

## ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/12/2010

Tipologia	Campioni	hl
Alghero cagnulari 2008	1	828,70
TOTALE CERTIFICAZIONI	1	828,70

## ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2011 AL 30/06/2011

Tipologia	Campioni	hl
Alghero cagnulari 2009	1	760,7
TOTALE CERTIFICAZIONI	1	760,7

# ALGHERO CHARDONNAY DOC

Può essere prodotto anche nella  
TIPOLOGIA "SPUMANTE".

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%
- altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna, presenti nei vigneti fino a . . . . . MAX 15%



Colore	Odore	Sapore
Giallo paglierino, con riflessi inizialmente verdognoli	Delicato, caratteristico, fruttato	Sapido, asciutto, pieno, caratteristico
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11%	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	15 g/l	

## "ALGHERO" CHARDONNAY SPUMANTE

Colore	Odore	Sapore
Giallo paglierino, con spuma persistente	Gradevole e caratteristico di fruttato	Da brut a dolce, fruttato, gradevolmente aromatico
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,5%	
Acidità totale minima	5 g/l	
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
31/12/2010	PRIMARIA	18,84,08	14
	SECONDARIA	0	0
30/06/2011	PRIMARIA	18,84,08	14
	SECONDARIA	0	0

Fonte: elaborazione dati Camera di Commercio di Sassari

## 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	1.268,90	19,84,08
2009	1.856,14	1.299,29	18,84,08
2010	1.544,33	1.081,03	13,87,76

## ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/12/2010

Tipologia	Campioni	hl
Alghero chardonnay 2009	1	153,40
TOTALE CERTIFICAZIONI	1	153,40

## ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2011 AL 30/06/2011

Tipologia	Campioni	hl
Alghero chardonnay 2010	1	100
TOTALE CERTIFICAZIONI	1	100



# ALGHERO MERLOT DOC

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".

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.

## VITIGNI OBBLIGATORI

- Merlot . . . . . MIN. 85%
- altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna, presenti nei vigneti fino a . . . . . MAX 15%



Colore	Odore	Sapore
Rubino intenso	Gradevole, caratteristico	Asciutto, pieno, caratteristico
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11%	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	20 g/l	

## "ALGHERO" MERLOT RISERVA

Colore	Odore	Sapore
Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento	Vinoso, gradevole, caratteristico	Asciutto, pieno, caratteristico
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	12,5%	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
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
31/12/2010	PRIMARIA	26,97,20	1
	SECONDARIA	0	0
30/06/2011	PRIMARIA	26,97,20	1
	SECONDARIA	0	0

## DENUNCE DI PRODUZIONE

Anno vendemmia	Uve denunciate (q.li)	Vino prodotto (hl)	Superfici di riferimento (ha)
2009	1.258,00	880,60	10,20,43
2010	2.450,00	1.715,00	17,59,32

# 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%
- altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna, presenti nei vigneti fino a . . . . . MAX 15%

Colore	Odore	Sapore
Giallo paglierino, tendente inizialmente al verdognolo	Gradevole, fruttato, con aroma caratteristico	Asciutto, pieno, persistente
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11%	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
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
31/12/2010	PRIMARIA	22,02,29	6
	SECONDARIA	0	0
30/06/2011	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
2010	1.872,4	1.310,68	21,65,68



ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE  
VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/12/2010

Tipologia	Campioni	hl
Alghero sauvignon 2009	3	602
TOTALE CERTIFICAZIONI	3	602

ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE  
VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2011 AL 30/06/2011

Tipologia	Campioni	hl
Alghero sauvignon 2010	2	552
TOTALE CERTIFICAZIONI	2	552

# ALGHERO TORBATO



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%
- altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna, presenti nei vigneti fino a . . . . . MAX 15%

Colore	Odore	Sapore
Paglierino con riflessi inizialmente verdognoli	Leggermente aromatico, caratteristico, intenso	Sapido, armonico, dal retrogusto piacevolmente amarognolo
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11%	
Acidità totale minima	4,5 g/l	
Estratto non riduttore minimo	14 g/l	

#### "ALGHERO" TORBATO SPUMANTE

Colore	Odore	Sapore
Giallo paglierino carico con spuma persistente	Gradevole e caratteristico di fruttato	Da brut a dolce, fruttato, gradevolmente aromatico
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11,5%	
Acidità totale minima	5 g/l	
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
31/12/2010	PRIMARIA	136,62,49	2
	SECONDARIA	0	0
30/06/2011	PRIMARIA	136,62,49	2
	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
2010	12.319	8.623,3	93,97,77

## ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2010 AL 31/12/2010

Tipologia	Campioni	hl
Alghero torbato 2009	5	4.456
Alghero torbato 2010	1	770
TOTALE CERTIFICAZIONI	6	5.226

## ATTIVITA' COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE

VINO CERTIFICATO DAL 01/01/2011 AL 30/06/2011

Tipologia	Campioni	hl
Alghero torbato 2010	5	2.913
TOTALE CERTIFICAZIONI	5	2.913

# 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%
- altri vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna, presenti nei vigneti fino a . . . . . MAX 15%

Colore	Odore	Sapore
Rosso tendente al granato con l'invecchiamento	Vinoso, intenso	Asciutto, armonico
Titolo alcolometrico volumico totale minimo	11%	
Acidità 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
31/12/2010	PRIMARIA	33,22,71	22
	SECONDARIA	0	0
30/06/2011	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	231,60	162,12	02,95,00
2008	140,00	98,00	01,00,00
2009	9,60	6,72	00,25,00
2010	50,00	35,00	01,80,00



**VIGNETI E VINI  
DOCG DOC E IGT  
DEL NORD SARDEGNA  
2011**

**LE PRODUZIONI  
I RIFERIMENTI  
LEGISLATIVI  
E LE AZIENDE**

# PRODUZIONE VINI DOC E DOCG IN SARDEGNA (hl)

## SASSARI

TIPOLOGIA VINI	2006	2007	2008	2009	2010
ALGHERO BIANCO DOC	895	829	886	464	446
ALGHERO CABERNET DOC	4.157	4.149	3.232	3.918	5.536
ALGHERO CAGNULARI DOC	3.933	3.186	3.646	2.379	2.442
ALGHERO CHARDONNAY DOC	1.624	1.570	1.269	1.299	1.081
ALGHERO MERLOT DOC				881	1.715
ALGHERO ROSSO DOC	12.846	11.806	10.401	7.432	7.390
ALGHERO SANGIOVESE DOC	164	162	98	7	35
ALGHERO SAUVIGNON DOC	1.568	1.244	1.066	1.300	1.311
ALGHERO TORBATO DOC	10.245	8.238	4.398	7.226	8.623
ALGHERO VERMENTINO DOC	-	-	2.709	1.291	1.846
CANNONAU DI SARDEGNA DOC	13.263	13.997	12.421	15.283	15.878
MONICA DI SARDEGNA DOC	2.486	2.854	2.720	2.627	2.130
MOSCATO DI SARDEGNA DOC	1.860	1.445	1.562	1.477	1.757
MOSCATO DI SORSO SENNORI DOC	74	158	53	77	162
VERMENTINO DI GALLURA DOCG	36.367	39.327	36.322	39.135	48.210
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	42.434	45.296	39.135	48.619	59.676
<b>PRODUZIONE TOTALE (hl)</b>	<b>131.916</b>	<b>134.261</b>	<b>119.918</b>	<b>133.415</b>	<b>158.238</b>

## CAGLIARI

TIPOLOGIA VINI	2006	2007	2008	2009	2010
CAMPIDANO DI TERRALBA DOC	73	48	94	26	19
CANNONAU DI SARDEGNA DOC	24.094	24.935	23.694	24.125	20.410
CARIGNANO DEL SULCIS DOC	24.368	15.906	19.607	17.396	16.383
GIRO' DI CAGLIARI DOC	159	-	89	71	-
MALVASIA DI CAGLIARI DOC	319	67	156	87	199
MONICA DI SARDEGNA DOC	19.447	18.624	16.961	18.936	11.712
MOSCATO DI CAGLIARI DOC	742	606	593	858	660
MOSCATO DI SARDEGNA DOC	114	113	168	230	104
NASCO DI CAGLIARI DOC	439	206	278	277	202
NURAGUS DI CAGLIARI DOC	19.634	19.927	16.534	18.604	14.755
SARDEGNA SEMIDANO DOC	447	265	300	341	213
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	30.212	32.810	31.303	36.632	33.211
<b>PRODUZIONE TOTALE (hl)</b>	<b>120.048</b>	<b>113.507</b>	<b>109.777</b>	<b>117.583</b>	<b>97.868</b>

## ORISTANO

TIPOLOGIA VINI	2006	2007	2008	2009	2010
ARBOREA SANGIOVESE DOC	917	679	449	853	267
ARBOREA TREBBIANO DOC	151	91	87	97	48
CAMPIDANO DI TERRALBA DOC	5.568	4.378	5.243	3.967	1.665
CANNONAU DI SARDEGNA DOC	1.934	2.462	2.529	3.131	1.979
MALVASIA DI BOSA	-	-	-	-	15
MALVASIA DI CAGLIARI DOC	33	16	-	-	-
MONICA DI SARDEGNA DOC	3.326	2.213	2.544	3.423	1138
NASCO DI CAGLIARI DOC	-	-	10	13	-
MOSCATO DI CAGLIARI DOC	172	48	131	61	5
NURAGUS DI CAGLIARI DOC	1.700	957	1.003	798	171
SARDEGNA SEMIDANO DOC	1.005	594	528	594	193
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	2.934	2.871	3.675	5.305	3.912
VERNACCIA DI ORISTANO DOC	1.236	1.216	710	235	213
<b>PRODUZIONE TOTALE (hl)</b>	<b>18.976</b>	<b>15.525</b>	<b>16.909</b>	<b>18.477</b>	<b>9.606</b>

## NUORO

TIPOLOGIA VINI	2006	2007	2008	2009	2010
CANNONAU DI SARDEGNA DOC	28.048	32.443	52.334	44.699	51.472
MALVASIA DI BOSA DOC	309	242	193	113	180
MANDROLISAI DOC	247	302	342	783	370
MONICA DI SARDEGNA DOC	95	183	198	219	300
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC	298	686	1.265	2.063	2.642
<b>PRODUZIONE TOTALE (hl)</b>	<b>28.997</b>	<b>33.856</b>	<b>54.332</b>	<b>47.877</b>	<b>54.964</b>

# 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 aro-

matici, 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 2009			VENDEMMIA 2010		
	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL	SUPERFICI HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL	SUPERFICI HA
Isola dei Nuraghi Bianco	622,52	498,01	07,90,94	2.646,81	2.117,44	37,36,82
Isola dei Nuraghi Bovale	20,50	16,40	00,42,50	43,00	34,40	00,42,50
Isola dei Nuraghi Cabernet	65,40	52,32	00,81,23	460,95	368,76	04,95,49
Isola dei Nuraghi Cabernet Sauvignon	177,00	141,60	03,90,55	303,00	242,40	05,19,36
Isola dei Nuraghi Cagnulari	553,20	442,56	06,75,87	1.283,22	1.026,58	13,04,28
Isola dei Nuraghi Nebbiolo	33,40	26,72	00,98,95	43,20	34,56	00,98,95
Isola dei Nuraghi Rosso	11.703,14	9.362,50	123,78,08	10.055,90	8.021,04	106,12,06
Isola dei Nuraghi Torbato	3.893,00	3.114,40	35,43,96	3.827,00	3.061,60	27,40,75



## 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", con 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, Cailangianus, Golfo Aranci, Loiri Porto San Paolo, Luogosanto, Luras, Monti, Olbia, Oschiri, Padru, Palau, Sant'Antonio di Gallura, Santa Teresa di Gallura, Telti, Tempio Pausania, Trinità d'Agultu, Viddalba, Budoni e San Teodoro.

#### Articolo 4

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

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

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Colli del Limbara", seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di: 9,5% per i bianchi; 10% per i rosati; 10% per i rossi.

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

#### Articolo 5

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 75% (limite da aumentare, vedi D.m. 2/8/96), per tutti i tipo di vino.

#### Articolo 6

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

"Colli del Limbara" bianco: 10%;

"Colli del Limbara" rosso: 11%;

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

"Colli del Limbara" novello: 11%;

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

#### Articolo 7

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

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

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

### "COLLI DEL LIMBARA" IGT

ALBO	VENDEMMIA 2009			VENDEMMIA 2010		
	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL	SUPERFICI HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL	SUPERFICI HA
Colli del Limbara Bianco	1.008,67	806,93	11,73,57	1.652,76	1.322,20	12,60,07
Colli del Limbara Bovale	26,60	21,28	00,44,83	35,00	28,00	00,44,83
Colli del Limbara Cabernet Sauvignon	104,00	83,20	02,32,16	343,40	274,72	04,83,36
Colli del Limbara Cagnulari	0	0	0	13,60	10,88	00,53,05
Colli del Limbara Nebbiolo	689,20	551,36	11,19,85	797,35	637,88	11,25,36
Colli del Limbara Pascale	0	0	0	40,30	32,24	00,47,81
Colli del Limbara Rosso	10.281,88	8.225,51	199,44,41	11.774,40	9.419,52	201,92,60
Colli del Limbara Sangiovese	61,80	49,44	00,86,00	173,10	138,48	02,12,40
Colli del Limbara Ssyrah	0	0	0	85,40	68,32	02,00,00

## 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 pro-

vincia 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

ROMANGIA I.G.T.

D.M. 12/Ottobre/1995 - Modifica: DECRETO 24 giugno 2011 GU n. 161 del 13-7-2011

### Art. 1. Denominazione e vini

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 prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

bianchi, anche nelle tipologie frizzante, da uve stramature, passito;

rossi, anche nelle tipologie frizzante, novello;

rosati, anche nella tipologia frizzante.

### Art. 2. Base ampelografia

I vini ad 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, a bacca di colore corrispondente, idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con decreto ministeriale 7 maggio 2004 e da ultimo aggiornato con decreto ministeriale 28 maggio 2010.

I vini ad indicazione geografica tipica «Romangia» con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato, con decreto ministeriale 7 maggio 2004 e da ultimo aggiornato con decreto ministeriale 28 maggio 2010, ad esclusione dei vitigni Cannonau, Carignano, Giro', Malvasia, Monica, Moscato, Nasco, Nuragus, Semidano, Vermentino, 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, idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna, fino a un massimo del 15%, come sopra identificati.

Detti vini ad indicazione geografica tipica «Romangia», con la specificazione di vitigno a bacca bianca, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante, da uve

stramature e passito; se ottenuti da vitigno a bacca rossa possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante e novello.

Nella designazione e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica «Romangia» è consentito, ad esclusione dei vitigni Cannonau, Carignano, Giro', Malvasia, Monica, Moscato, Nasco, Nuragus, Semidano, Vermentino, Vernaccia, utilizzare il riferimento al nome di due vitigni, a condizione che:

il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole far riferimento;

l'apporto derivante dall'uva della varietà minoritaria deve essere comunque superiore al 15% del totale.

### Art. 3. Zona di produzione delle uve

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.

### Art. 4. Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 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 19,2 per le tipologie bianchi, rossi e rosati, a tonnellate 16 per le tipologie passiti e da uve stramature (limite già comprensivo dell'aumento di cui al decreto ministeriale 2 agosto 1996).

Le uve destinate alla produzione dei vini ad 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;

15% per i vini da uve stramature;

16% per i vini passiti (dopo l'appassimento).

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, la Regione può consentire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo inferiore dello 0,5% vol ad esclusione dei vini passiti e da uve stramature.

### Art. 5. Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'art.3.

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 all'80% per tutti i tipi di vino, al 75% per i vini rosati, al 65% per i vini da uve stramature e al 50% per i vini passiti, con riferimento al peso dell'uva fresca. 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 art. 3 e iscritti negli schedari viticoli per l'indicazione geografica tipica di cui trattasi a condizione che i vini abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

### Art. 6. Caratteristiche al consumo

I vini ad 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%;

«Romangia» da uve stramature: 15,5%;

«Romangia» passito: 16%.

### Art. 7. Etichettatura e presentazione

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 purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

“ROMANGIA” IGT

ALBO	VENDEMMIA 2009			VENDEMMIA 2010		
	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL	SUPERFICI HA	UVE DENUNCIATE Q.LI	VINO PRODOTTO HL	SUPERFICI HA
Romangia Bianco	47,90	38,32	01,12,00	116,60	93,28	01,00,00
Romangia Cagnulari	56,10	44,88	01,55,00	232,70	186,16	02,36,80
Romangia Rosso	313,30	250,64	07,99,43	206,30	165,04	03,96,00

# 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. (10G0082)

#### 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 similari 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 classi-

ficano 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 province 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 «deželna oznaka» per i vini IGT prodotti nelle province 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 sottozona, 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 DOGC 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, è 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 così rivendicato sia vinificato separatamente. Tale possibilità non è ammessa nei disciplinari che prevedono una o più 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 più ampio, anche di carattere storico, tradizionale o amministrativo, qualora espressamente previsto negli specifici disciplinari di produzione.

#### Art. 5 - Coesistenza di una o più 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. È consentito che più 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. È altresì consentito, alle predette condizioni, che più IGT facciano riferimento allo stesso nome geografico.

3. Il riconoscimento di una DOCG o DOC esclude la possibilità 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 più ristrette o nell'intera area di una DOC individuata con il medesimo nome geografico è consentito che coesistano vini diversi DOCG o DOC, purché i vini DOCG:

a) siano regolamentati da disciplinari di produzione più 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 è riservata ai vini della zona di origine più antica ai quali può essere attribuita una regolamentazione autonoma anche nell'ambito della stessa denominazione. Per il Chianti Classico questa zona storica è 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» è 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» è 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» è attribuita ai vini DOC e DOCG aventi caratteristiche qualitative più elevate, derivanti da una regolamentazione più restrittiva che preveda, rispetto alla tipologia non classificata con tale menzione una resa per ettaro delle uve inferiori di almeno il dieci per cento, nonché:

- 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 può essere abbinata né alla menzione novello, né alla menzione riserva.

6. La menzione «novello» è 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» è 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 può 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, nonché 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 (cuvée) 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 di 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 imbottigiatrici 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 DOP 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 è applicabile fatte salve le disposizioni già vigenti relative alle denominazioni di origine i cui disciplinari già 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-ottodecies 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 è gestito dalle regioni e province autonome secondo modalità 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, nonché 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 province 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'idoneità

tecnico-produttiva dei vigneti ai fini della iscrizione allo schedario per le relative DO e IG, nonché per la gestione dei dati contenuti nello schedario stesso ai fini della rivendicazione produttiva. Con lo stesso decreto è 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'idoneità alla rivendicazione delle relative DO o IG per conseguire l'equilibrio di mercato.

#### **Art. 14 - Modalità di rivendicazione delle produzioni, riclassificazione, declassamenti**

1. La rivendicazione delle produzioni delle uve e dei vini DO e IG è 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, nonché 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. È 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 può riguardare, denominazioni di pari o inferiore livello, ricadenti nella stessa zona di produzione. Qualora dal medesimo vigneto vengano rivendicate contemporaneamente più produzioni a DOCG e/o DOC e/o IGT, la resa massima di uva e di vino ad ettaro non può comunque superare il limite più restrittivo tra quelli stabiliti tra i differenti disciplinari di produzione.

4. È consentito per i mosti e per i vini atti a divenire DOCG o DOC il passaggio dal livello di classificazione più elevato a quelli inferiori. È 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 può 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 già certificato con la DO o IG deve essere declassato in caso di perdita dei requisiti chimico fisici e/o organolettici oppure può 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 quantità 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 può 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 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, è 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 facoltà 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, nonché le modalità 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 conformità a quanto stabilito nei relativi disciplinari di produzione.

2. A partire dalla stessa data di cui al comma 1 è 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, è 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 possibilità 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 modalità, 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 conformità del vino alla indicazione e denominazione usata.

6. È consentito l'utilizzo nell'etichettatura, nella presentazione o nella pubblicità 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 è 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 è elaborato o trasformato.

#### **Art. 22 - Produzione**

1. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con denominazioni di origine protette o con indicazioni geografiche protette, di seguito anche indicate in modo unitario con la dicitura «denominazioni protette» o «denominazioni di origine», che non rispettano i requisiti previsti dai rispettivi disciplinari di produzione, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da duemila euro a ventimila euro. In caso di quantitativo di prodotto oggetto di irregolarità superiore a 100 ettolitri, l'importo della predetta sanzione amministrativa pecuniaria è raddoppiato e comporta anche la pubblicazione, a spese del trasgressore, del provvedimento sanzionatorio su due giornali tra i più diffusi nella regione, dei quali uno quotidiano ed uno tecnico.

2. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque produce, vende, o comunque pone in vendita come uve destinate a produrre vini a denominazione d'origine o ad indicazione geografica, uve provenienti da vigneti non aventi i requisiti prescritti dal presente decreto, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da mille euro a diecimila euro.

3. Chiunque non provvede a modificare l'idoneità alla rivendicazione, nello schedario viticolo, dei vigneti che non hanno più i requisiti per la produzione di uve designate con la denominazione d'origine o l'indicazione geografica, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da trecento euro a mille euro.

4. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque essendo tenuto alla presentazione della dichiarazione di vendemmia e di produzione vitivinicola, dichiara un quantitativo maggiore di quello effettivamente prodotto, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da mille euro a cinquemila euro. In caso di quantitativo di prodotto oggetto di irregolarità superiore a 10 tonnellate, ovvero a 100 ettolitri, l'importo della predetta sanzione amministrativa pecuniaria è raddoppiato.

5. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque essendo tenuto alla presentazione della dichiara-

razione di vendemmia e/o di produzione, non presenta tali dichiarazioni entro i termini previsti, e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da cinquecento euro a tremila euro. Se il ritardo nella presentazione delle dichiarazioni suddette non supera i dieci giorni lavorativi, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da duecento euro a mille euro. Se il ritardo nella presentazione delle dichiarazioni suddette non supera i trenta giorni lavorativi, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da trecento euro a millecinquecento euro.

6. Quando nelle dichiarazioni di vendemmia e di produzione vitivinicola si riscontrano irregolarità concernenti sia vini e prodotti a monte del vino a denominazione d'origine e/o a indicazione geografica, sia vini e prodotti a monte del vino generici, si applicano solo le sanzioni di cui ai commi 4 e 5 del presente articolo, con esclusione di qualsiasi altra disposizione sanzionatoria contenuta nel decreto legislativo 10 agosto 2000, n. 260, e nella legge 20 febbraio 2006, n. 82.

### **Art. 23 - Designazione e presentazione**

1. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque contraffà o altera i contrassegni di cui all'articolo 19, commi 3 e 4, o acquista, detiene o cede ad altri ovvero usa contrassegni alterati o contraffatti, e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da trentamila euro a centomila euro.

2. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque immette al consumo vini a denominazione protetta non apponendo sui recipienti i prescritti contrassegni di cui all'articolo 19, commi 3 e 4, ove previsti, e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da diecimila euro a cinquantamila euro.

3. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque nella designazione e presentazione del prodotto usurpa, imita o evoca una denominazione protetta, o il segno distintivo o il marchio, anche se l'origine vera del prodotto e' indicata, o se la denominazione protetta e' una traduzione non consentita o e' accompagnata da espressioni quali gusto, uso, sistema, genere, tipo, metodo o simili, ovvero impiega accrescitivi, diminutivi o altre deformazioni delle denominazioni stesse o comunque fa uso di indicazioni illustrative o segni suscettibili di trarre in inganno l'acquirente, e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da duemila euro a tredicimila euro.

4. Le sanzioni di cui al comma 3 si applicano anche quando le suddette parole o le denominazioni alterate sono poste sugli involucri, sugli imballaggi e sui documenti ufficiali e commerciali.

5. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti e dell'articolo 20, comma 3 e 4, del presente decreto, chiunque adotta denominazioni di origine o indicazioni geografiche come ditta, ragione o denominazione sociale, ovvero le utilizza in associazione ai termini «cantina», «fattoria» e simili, e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da mille euro a diecimila euro.

6. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque utilizza sulla confezione o sull'imballaggio, nella pubblicità, nell'informazione ai consumatori o sui documenti relativi ai prodotti considerati indicazioni false o ingannevoli relative alla provenienza, all'origine, alla natura o alle qualità essenziali dei prodotti o

utilizza recipienti o indicazioni non conformi a quanto indicato nei disciplinari di produzione della denominazione protetta e nelle relative disposizioni applicative, nonché impiega recipienti che possono indurre in errore sull'origine, e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da duemila euro a tredicimila euro.

7. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque pone in essere qualsiasi altra prassi o comportamento idoneo ad indurre in errore sulla vera origine dei prodotti, e' sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria da duemila euro a tredicimila euro.

8. Le disposizioni di cui al presente articolo non si applicano al commerciante che vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta in confezioni originali, salvo che il commerciante non abbia determinato o concorso a determinare la violazione.

9. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, chiunque viola le disposizioni contenute nei commi 6 e 7 dell'articolo 20 del presente decreto, e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da tremila euro a ventimila euro.

### **Art. 24 - Piano dei controlli**

1. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, il soggetto a carico del quale la struttura di controllo autorizzata accerta una non conformità classificata grave nel piano dei controlli di una denominazione protetta, approvato con il corrispondente provvedimento autorizzatorio, in assenza di ricorso avverso detto accertamento o a seguito di decisione definitiva di rigetto del ricorso, ove presentato, e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da duemila euro a tredicimila euro.

2. La sanzione di cui al comma 1 non si applica quando per la fattispecie e' già prevista sanzione ai sensi di altra norma contenuta nel presente capo.

3. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, il soggetto che pone in essere un comportamento diretto a non consentire l'effettuazione dell'attività di controllo, ovvero ad intralciare o ad ostacolare l'attività di verifica da parte degli incaricati della struttura di controllo, qualora non ottemperi, entro il termine di quindici giorni, alla specifica intimazione ad adempiere formulata dal Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari, e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria pari a mille euro.

4. Salva l'applicazione delle norme penali vigenti, il soggetto immesso nel sistema di controllo che non assolve, in modo totale o parziale, agli obblighi pecuniari relativi allo svolgimento dell'attività di controllo per la denominazione protetta rivendicata dal soggetto stesso e che, a richiesta dell'ufficio periferico territorialmente competente del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari, non esibisce idonea documentazione attestante l'avvenuto pagamento di quanto dovuto, e' soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria pari al doppio dell'importo dell'obbligo pecuniario accertato. Il soggetto sanzionato, oltre al pagamento della sanzione amministrativa pecuniaria prevista, dovrà provvedere a versare le somme dovute, comprensive degli interessi

legali, direttamente al creditore.

5. Per l'illecito previsto al comma 3, oltre alla sanzione amministrativa pecuniaria si applica, con apposito provvedimento amministrativo, la sanzione della sospensione del diritto ad utilizzare la denominazione protetta fino alla rimozione della causa che ha dato origine alla sanzione.

### **Art. 25 - Inadempienze della struttura di controllo**

1. Alla struttura di controllo autorizzata che non adempie alle prescrizioni o agli obblighi impartiti dalle competenti autorità pubbliche, comprensivi delle disposizioni del piano di controllo e del relativo tariffario concernenti una denominazione protetta, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da cinquemila euro a cinquantamila euro. La stessa sanzione si applica alle strutture che continuano a svolgere attività incompatibili con il mantenimento del provvedimento autorizzatorio, non ottemperando, entro il termine di quindici giorni, alla specifica intimazione ad adempiere da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e fatta salva la facoltà del predetto Ministero di procedere alla sospensione o alla revoca del provvedimento autorizzatorio.

2. La struttura di cui al comma 1 che, nell'espletamento delle attività di controllo su una denominazione protetta, discrimina tra i soggetti da immettere o tra quelli immessi nel sistema di controllo di tale denominazione, oppure pone ostacoli all'esercizio del diritto a detto accesso, e' sottoposta alla sanzione amministrativa pecuniaria da seimila euro a sessantamila euro.

### **Art. 26 - Tutela dei Consorzi incaricati**

1. L'uso della denominazione protetta nella ragione o denominazione sociale di una organizzazione diversa dal consorzio di tutela incaricato con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, e' sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria di ventimila euro ed alla sanzione accessoria dell'inibizione all'uso della ragione o denominazione sociale.

2. Soggetti privati non immessi nel sistema di controllo di una denominazione protetta, che svolgono attività rientranti tra quelle specificamente attribuibili al consorzio di tutela incaricato, senza il preventivo consenso del consorzio di tutela medesimo ovvero del Mipaaf in assenza di consorzio di tutela incaricato, sono sottoposti alla sanzione amministrativa pecuniaria di diecimila euro.

### **Art. 27 - Inadempienze dei Consorzi di tutela**

1. Al consorzio di tutela autorizzato che non adempie alle prescrizioni o agli obblighi derivanti dal decreto di riconoscimento o ad eventuali successive disposizioni impartite dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ovvero svolge attività che risulta incompatibile con il mantenimento del provvedimento di riconoscimento, qualora non ottemperi, entro il termine di quindici giorni, alla specifica intimazione ad adempiere e fatta salva la facoltà del Ministero di procedere alla sospensione o alla revoca del provvedimento stesso, si applica la sanzione amministrativa pecuniaria da cinquemila euro a cinquantamila euro.

2. E' sottoposto alla sanzione amministrativa pecunia-



ria da seimila euro a sessantamila euro il consorzio che, nell'espletamento delle sue attività, pone in essere comportamenti che hanno l'effetto di:

a) discriminare tra i soggetti associati appartenenti ad uno stesso segmento della filiera, ovvero appartenenti a segmenti diversi, quando la diversità di trattamento non è contemplata dallo statuto del consorzio stesso;

b) porre ostacoli all'esercizio del diritto all'accesso al consorzio.

#### **Art. 28 - Concorsi enologici**

1. Chiunque organizza concorsi enologici relativi a vini DOP e IGP, nonché a vini spumanti di qualità, senza essere in possesso dell'autorizzazione ministeriale indicata dal comma 1 dell'articolo 21, e successive disposizioni applicative, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria pari a ventimila euro.

#### **Art. 29 - Competenza**

1. La competenza ad irrogare le sanzioni amministrative previste dal presente decreto è attribuita al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari e, per quanto di competenza, alle regioni e province autonome.

2. Il pagamento delle somme dovute per le sanzioni previste dal presente decreto è effettuato presso le locali Tesorerie dello Stato sul capo 17, capitolo 3373, dello stato di previsione dell'entrata del Bilancio dello Stato. Il versamento delle somme dovute per sanzioni a favore delle regioni e province autonome è effettuato presso il tesoriere regionale o provinciale.

3. Al fine del miglioramento dell'efficienza e dell'efficacia delle attività di vigilanza e di controllo sui prodotti a denominazione protetta, i proventi del pagamento delle sanzioni amministrative pecuniarie affluiti sul predetto capitolo 3373 sono riassegnati ad apposito capitolo di

spesa del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agro-alimentari.

4. Il Ministro dell'economia e delle finanze è autorizzato ad apportare, con propri decreti, le occorrenti variazioni di bilancio.

#### **Art. 30 - Disciplina speciale**

1. Per le fattispecie previste nel presente capo, che costituisce disciplina speciale in materia di vini a denominazione d'origine e ad indicazione geografica, non trovano applicazione le disposizioni sanzionatorie contenute nel decreto legislativo 10 agosto 2000, n. 260, e nella legge 20 febbraio 2006, n. 82.

#### **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 esplicherà 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 modalità 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, nonché i criteri e le modalità 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 modalità 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.

#### **Art. 33 - Clausola di invarianza**

1. Dal presente decreto non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica.

# 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 - Bachilleddu 07100 Sassari	338 40 07 164	079 97 04 36	carniaghe@tiscali.it	
Azienda Agricola Castello Monteacuto di Casu Pietro	Loc. Alcò 07022 Berchidda	333 28 20 905	079 41 03 11 85	castellomonteacuto@virgilio.it	
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 38 02 87	info@carpante.it	www.carpante.it
Cantina delle Vigne di Piero Mancini s.r.l.	Via Madagar 17 Loc. Cala Saccaia Z.I. Str.1 07026 Olbia	0789 50 717	0789 50 717	piero.mancini@tiscali.it	www.pieromancini.it
Cantina Pedres di Giovanni Mancini & Figli s.r.l.	Z.I. Settore 7 07026 Olbia	0789 59 50 75	0789 59 50 75	pedres@libero.it	www.cantinapedres.it
Cantine Pisoni di Guido Pisoni	Via Garibaldi 95 07049 Usini	079 38 00 50	079 38 00 50	g.pisoni82@vodafone.it	
Cantina "Gallura" Soc. Coop. agricola	Via Val di Cossu 9 07029 Tempio Pausania	079 63 12 41	079 67 12 57	info@cantinagallura.it	www.cantinagallura.com
Cantina "S. M. La Palma" Alghero Soc. Coop.	Loc. S. Maria La Palma 07041 Alghero	079 99 90 08	079 99 90 58	vini@santamarialapalma.it	www.santamarialapalma.it
Cantina Li Seddi di Stangoni Monica	Via mare 29 07030 Badesi	079 68 41 21	079 68 32 47	amministrazione@cantinalisedi.it	www.cantinalisedi.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	335 47 22 21 338 64 32 055	0789 44 101	cantinatani@alice.it	
Casa Vinicola F.Ili Tamponi	Via Vittorio Veneto, 607023 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	

<b>AZIENDA</b>	<b>INDIRIZZO</b>	<b>TELEFONO</b>	<b>FAX</b>	<b>E-MAIL</b>	<b>WEB</b>
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.vignetidelgrande-vecchio.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
Palmas Gabriele	S.S. 291 km 12,400 Sassari-Alghero n. 129	335 61 83 448		gabrielepalmas@tiscali.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 Colcò 45 07026 Olbia	0789 68 298 392 90 59 400	0789 68 298	info@vinimurales.it	www.vinimurales.it
Vitivinicola Lu Beddu di Max Borrelli Antonio Sergio	Località Lu Beddu 07021 Arzachena	331 77 86 091	0789 82 346	maxborrelli@gmail.com	
Zanatta s.s.	Loc. Spiritu Santu 07026 Olbia	348 72 01 278	04 23 22 650	bruno.zanatta@tiscali.it	



**CAMERA DI COMMERCIO  
NORD SARDEGNA**

Via Roma, 74 - 07100 Sassari  
Tel. 079 2080307 - Fax 079 2080228  
e-mail: [franca.aresu@ss.camcom.it](mailto:franca.aresu@ss.camcom.it) - [www.ss.camcom.it](http://www.ss.camcom.it)