

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Vermentino di Gallura (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Autonoma della Sardegna Assessorato Agricoltura e R.A.
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	4 Via Pessagno 09126 Cagliari Italia
<i>Telefono:</i>	+39 070 606 6330
<i>Fax:</i>	+39 070 606 6250
<i>e-mail:</i>	agricoltura@regione.sardegna.it ,agricoltura@pec.regione.sardegna.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Vermentino di Gallura - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.03.2001
<i>Base giuridica:</i>	DM 18.11.2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Vermentino di Gallura (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**«Vermentino di Gallura»**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli; - odore: intenso, gradevole; - sapore: 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;

«Vermentino di Gallura» Superiore

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole;
- sapore: 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;

«Vermentino di Gallura» vendemmia tardiva***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13%;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole;
- sapore: 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;

«Vermentino di Gallura» frizzante***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- spuma: vivace ed evanescente;
- colore: giallo paglierino;
- odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
- sapore: dal secco all'amabile, frizzante;

«Vermentino di Gallura» spumante***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino;
- odore: gradevole e caratteristico di fruttato, eventuale sentore di lievito nel metodo classico;
- sapore: dal secco al dolce, fruttato, gradevolmente aromatico;

«Vermentino di Gallura» passito***Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15%, di cui effettivo svolto: minimo 14%;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo dorato più o meno intenso;
- odore: intenso, etereo, di frutta matura;
- sapore: pieno, sapido, gradevolmente aromatico;

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

b. Punto b)

Superiore

Vino passito

Passito

Vendemmia Tardiva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

«Vermentino di Gallura»

<i>Resa massima:</i>		
	resa uva/ha (tonnellate)	resa vino/ha (ettolitri)
«Vermentino di Gallura»	10	70
«Vermentino di Gallura» Superiore	9	63
«Vermentino di Gallura» vendemmia tardiva	10	70
«Vermentino di Gallura» frizzante	10	70
«Vermentino di Gallura» spumante	10	70
«Vermentino di Gallura» passito	10	50

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOCG «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, S. Teresa di Gallura, Telti, Tempio Pausania, Trinità d'Agultu, in Provincia di Olbia-Tempio, e Viddalba in Provincia di Sassari.

a. Zona NUTS

ITG29	Olbia-Tempio
ITG25	Sassari
ITG2	Sardegna
ITG	ISOLE

IT	ITALIA
----	--------

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegare</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

Vermentino B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**Vermentino di Gallura**

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
<p>Fattori naturali rilevanti per il legame</p> <p>La zona di produzione è la Gallura (art.3 del presente disciplinare), posta nella parte Nord orientale della Sardegna, si estende quasi interamente nella provincia di Olbia-Tempio, con un'appendice territoriale in provincia di Sassari. La zona più a ridosso del mare è caratterizzata da rocce di granito levigate e modellate dal vento e dall'acqua, e una fitta e caratteristica macchia mediterranea. La parte più interna è invece caratterizzata da boschi di querce, sughere e olivastri, quasi a protezione di architetture antichissime.</p> <p>Il sottosuolo è principalmente di origine granitica ricoperto da spessori variabili di sabbia a grani grossi, mescolata in qualche occasione con argilla e strati sottili di microelementi utili a rendere resistente la vegetazione. Quanto più è grossolana la tessitura del suolo, tanto meglio si sviluppa la vite poiché può facilmente approfondirsi l'apparato radicale. Pertanto i suoli sabbiosi e quindi ricchi di scheletro sono tendenzialmente più indicati per la viticoltura e danno luogo a vini profumati, gradevoli e di buon tenore alcolico. Il che, unito a fattori climatici e ambientali unici, sole e vento costante, fa della Gallura una delle zone italiane più</p>

vocate alla viticoltura, in particolare alla coltivazione del Vermentino che si trova sia nei terreni sul livello del mare fino alle pendici montane fino a 500 metri s.l.m. L'ossatura geologica si è costituita circa 300 milioni di anni fa: durante l'orogenesi ercinica si formarono enormi ammassi di roccia fusa che raffreddando lentamente diedero origine a strati di roccia con struttura cristallina e tessitura isotropa.

Lo smantellamento delle formazioni rocciose sovrastanti diede origine al vasto complesso granitoide della Gallura e l'inizio della sua erosione.

Dall'alterazione delle altre componenti della roccia, feldspati e biotite, derivano le frazioni argillose e colloidali più fini che conferiscono una forma di coesione alla massa arenizzata.

Il clima è temperato caldo, caratterizzato da inverni miti.

Le precipitazioni sono concentrate nel periodo autunnale e invernale durante il periodo di dormienza della vite, con deboli piogge nel periodo primaverile durante la ripresa vegetativa e comunque inferiori ai 700 mm annui.

Una costante ventosità caratterizza la zona della Gallura, questo dà origine ad uve integre dal punto di vista sanitario soprattutto nelle zone vicine al mare in quanto il vento in queste zone è particolarmente salmastro.

Fattori umani rilevanti per il legame

L'origine presunta del Vermentino è spagnola e l'epoca d'introduzione delle viti dovrebbe essere tra il XV e il XVIII sec. d.C. a darne notizia sono stati studiosi del XX secolo, fautori aprioristicamente di una derivazione extraisolana.

Ritrovamenti di materiale organico, di recipienti atti a contenere vino e di tracce dello stesso individuate in alcune brocchette askoidi ritrovate in diverse zone archeologiche della Gallura hanno evidenziato l'esistenza di un'attività vinicola fiorente in epoca nuragica, in particolare nel periodo del Bronzo medio e recente (1400-1200 a. C.).

Per la prima volta il vitigno Vermentino è segnalato dall'Angius proprio in Gallura. In origine nasce come uva da tavola e come tale è ricordato dal conte di Rovasenda (1877). La Gallura oltre che terra d'origine, è l'area dell'isola dove il Vermentino dà i migliori risultati. La vera origine rimane ai nostri giorni sconosciuta: recenti acquisizioni della biologia molecolare evidenziano un'origine orientale, più che del vitigno in questione, della varietà impollinata; risulta evidente la volontà da parte dell'uomo di selezionare e propagare i cloni di Vermentino considerati migliori e più adatti alla zona di coltivazione.

Informazioni sul prodotto:

Il Vermentino di Gallura D.O.C.G. cresce nei suoli sopra descritti che presentano oltre ad una buona permeabilità e porosità, un elevato contenuto di potassio. Tutto ciò conferisce ai vini eccezionali prerogative di profumo, tenore alcolico, mineralità e una buona acidità naturale grazie anche alle peculiarità climatiche ottimali in fatto di insolazione e ventilazione continua della zona di produzione. Le caratteristiche dei vini Vermentino per ogni tipologia sono descritte nell' art. 6 del presente disciplinare.

Legame causale:

L'interazione tra l'ambiente e l'uomo ha portato alla specializzazione della coltura del vitigno Vermentino in Gallura.

L'ottenimento di produzioni di qualità è garantito dalla minore produzione di uva per pianta (art.4 del presente disciplinare), determinata dalla conoscenza da parte dell'uomo della fenologia della vite, ossia delle varie fasi di sviluppo che si manifestano durante il suo ciclo annuale e vitale. Inoltre la conoscenza delle caratteristiche compositive e organolettiche della bacca e della capacità di autoregolazione della produzione in relazione allo stato nutrizionale della pianta, in aggiunta all' introduzione di innovazioni tecniche che nel tempo sono diventate pratiche di coltura tradizionali, caratterizzano le produzioni di questa particolare zona.

Si è voluto quindi caratterizzare ulteriormente il prodotto Vermentino di Gallura D.O.C.G. con l'utilizzo in via esclusiva di un logo o marchio collettivo, di qualunque dimensione e colore di proprietà e diritto collettivo per tutti i produttori del vino a denominazione di origine controllata e garantita Vermentino di Gallura e consistente in un bicchiere contenente un gallo stilizzato simbolo della Gallura e la dicitura "Consorzio tutela del Vermentino di Gallura DOCG".

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 1 D.Lgs 61 -2010

Descrizione:

Allegato 2 DM 2.11.2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 Via XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.fedeli@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**