

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico
--

I. NOME/I DA REGISTRARE

Moscato di Sorso - Sennori (it)
Moscato di Sorso (it)
Moscato di Sennori (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>	DOC Moscato di Sorso-Sennori o Moscato di Sorso o Moscato di Sennori -disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.03.2001
<i>Base giuridica:</i>	DM 18.01.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Moscato di Sorso - Sennori (it) / Moscato di Sorso (it) / Moscato di Sennori (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
3. Vino liquoroso
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
15. Vino ottenuto da uve appassite
16. Vino di uve stramature

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Moscato di Sorso – Sennori” o “Moscato di Sorso” o “Moscato di Sennori” bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14% di cui almeno 12 svolti; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 20 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: giallo dorato; - odore: intenso, caratteristico; - sapore: dolce, fine, vellutato;

“Moscato di Sorso – Sennori” o “Moscato di Sorso” o “Moscato di Sennori” passito*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% di cui effettivo minimo 13%;
- zuccheri residui minimo: 45 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo dorato;
- odore: intenso, etereo, di frutta matura;
- sapore: dolce, pieno, mielato;

“Moscato di Sorso – Sennori” o “Moscato di Sorso” o “Moscato di Sennori” liquoroso*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico vol. 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.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: giallo dorato brillante
- odore: intenso, caratteristico, etereo;
- sapore: dolce, complesso, fine;

“Moscato di Sorso – Sennori” o “Moscato di Sorso” o “Moscato di Sennori” spumante*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,5% di cui svolto minimo 8;
- zuccheri riduttori: da 50 a 95 grammi per litro;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino;
- odore: aromatico, delicato, caratteristico;
- sapore: dolce, delicato, fruttato, caratteristico di Moscato

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Vino passito

Passito

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>

b. Rese massime:

“Moscato di Sorso – Sennori” o “Moscato di Sorso” o “Moscato di Sennori”

<i>Resa massima:</i>		
----------------------	--	--

	resa uva: t/ha	Resa vino hl/ha
“Moscato di Sorso-Sennori” bianco	9	63
“Moscato di Sorso-Sennori” passito	9	45
“Moscato di Sorso-Sennori” liquoroso	9	63
“Moscato di Sorso-Sennori” spumante	9	63

5. ZONA DELIMITATA

Le uve devono essere prodotte all'interno dei territori comunali di Sorso e Sennori in provincia di Sassari

a. Zona NUTS

ITG25	Sassari
ITG2	Sardegna
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

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

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

MOSCATO BIANCO B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

“Moscato di Sorso – Sennori” o “Moscato di Sorso” o “Moscato di Sennori”

Informazioni sulla zona geografica:

A) Informazioni sulla zona geografica.

Il territorio interessato, che comprende la regione storicamente chiamata Romangia, è situato nella Sardegna Nord-Occidentale. La formazione dei substrati abbraccia un arco di tempo compreso fra il Miocene e l'Olocene con formazioni di origine vulcanica e sedimentaria la cui posizione stratigrafica, dalla più antica alla più recente, risulta essere: 1-formazione “ Andesitoide”, 2- formazione “trachitoide”, 3-complesso sedimentario (miocene), 4-depositi eolici (quaternario), 5-alluvioni e depositi di versante.

L'evoluzione morfologica ha modellato queste formazioni in colline disposte ad anfiteatro verso il mare a nord e degradanti dolcemente verso la linea di costa,

salvo dove il profilo del versante viene interrotto dall'affioramento di caratteristiche testate di strati rocciosi più resistenti all'erosione che proteggono le formazioni sottostanti.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

I suoli presenti nell' area e classificati, secondo gli schemi della Soil Taxonomy, in Entisuoli, Inceptosuoli e Alfisuoli consentono una ripartizione pedologica in 3 tipologie:

1- Suoli evolutisi su alluvioni recenti , pianeggianti o debolmente ondulati, con tessitura da franco-sabbiosa ad argillosa, reazione subalcalina, permeabili, destinati a colture ortive, vigneti, frutteti e oliveti.

2- Suoli evolutisi su depositi di versante delle formazioni calcaree e marnose del Miocene, talvolta terrazzati artificialmente, utilizzati a frutteti, oliveti vigneti e incolti, con tessitura da franca ad argillosa, buona profondità a reazione da neutra a subalcalina, di buona aggregazione saturi e drenati.

3- Suoli evolutisi sulle morfologie collinari e sedimentarie da erosioni di calcarei e marne, e racchiude i paesaggi maggiormente caratterizzanti la zona, con distese di vigneti e oliveti, che si alternano a macchia mediterranea e rimboschimenti, a tessitura franca e argillosa con reazione subalcalina, di buona aggregazione e ben drenati.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è varia dal livello da pochi mt s.l.m a 350 mt s.l.m.

Il clima dell'area è semiarido nei mesi estivi, con precipitazioni annue da 500 mm a 800; i giorni con pioggia sono compresi tra 60 e 80 giorni, concentrati soprattutto nei mesi da dicembre a febbraio.

Fattori umani rilevanti per il legame.

La storia viticola della Romangia è strettamente intrecciata con la cultura popolare, ricca di valori umani semplici, nella quale l'ospite gode sempre dell'accoglienza propria di una gente laboriosa, gelosa di un'identità storica, culturale e linguistica orgogliosamente preservata e tramandata, nota ed apprezzata anche oltre i confini della Sardegna.

La coltivazione della vite nel territorio ha origini antichissime, come suggerisce il nome stesso, di derivazione romanica, " Romangia", testimoniato in letteratura e confermato da diversi studi archeologici, fra i quali quelli effettuati in località "Geridu", in Comune di Sorso, con reperti e ritrovamenti di vinaccioli carbonizzati, roncole per la potatura e per la vendemmia, boccali di ceramiche usati per bere il vino e vasi vinari.

Nel corso dei secoli la tradizione viticola si è tramandata e rafforzata; nella zona della "Pedraia", nel territorio comunale di Sorso, gli archeologi hanno trovato un impianto di vinificazione scavato nella roccia calcarea, che reca incisa su un pilastro la data del 1602. La vite nella Romangia è considerata tuttora coltura principe del territorio. Il riconoscimento della Doc Moscato di Sorso-Sennori è avvenuto con DPR del 31.03.1972, pubblicato sulla GU n. 193 del 26.07.1972.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti: il vitigno idoneo alla produzione del vino in questione, è quello tradizionalmente coltivato nell'area geografica considerata: il Moscato bianco.
- le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare. le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione, attualmente adeguatamente differenziate per le varie tipologie

Informazioni sul prodotto:

A) informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

La DOC Moscato di Sorso-Sennori è riferita a 4 tipologie di vino che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In tutte le tipologie si riscontrano aromi floreali e fruttati tipici della cultivar di base, e con note, in particolare nelle tipologie "bianco", "passito" e "liquoroso", di miele, mandorle e frutta secca.

Legame causale:

A) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

La particolare orografia collinare del territorio di produzione e la felice esposizione dei vigneti, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni medio-basse, (500 a 800 mm/anno), con scarse piogge estive ed aridità nei mesi di luglio e agosto, da una buona temperatura media annuale, unita ad una temperatura relativamente elevata nei mesi estivi e ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, con interessanti escursioni termiche fra il giorno e la notte, consente alle uve una maturazione ottimale, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Moscato di Sorso-Sennori".

La complessa storia vitivinicola della zona, conferma la stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino “Moscato di Sorso Sennori.” La notorietà di questo vino è documentata da numerose citazioni in letteratura (Spano, Manca dell’ Arca, Moris) e riportate anche negli annali dei quaderni della Facoltà di Agraria di Sassari.

Di fatto questa notorietà rappresenta la testimonianza di come l’intervento dell’uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell’epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all’indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 D.Lgs 61_2010
<i>Descrizione:</i>
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**