

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

Vermentino di Sardegna (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

|                                                                                 |                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| <i>Nome e titolo del richiedente:</i>                                           | Regione Autonoma della Sardegna<br>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<br>09126 Cagliari<br>Italia                              |
| <i>Telefono:</i>                                                                | +39 070 606 6330                                                        |
| <i>Fax:</i>                                                                     | +39 070 606 6250                                                        |
| <i>e-mail:</i>                                                                  | agricoltura@regione.sardegna.it<br>,agricoltura@pec.regione.sardegna.it |

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

|                            |                                                           |
|----------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <i>Stato:</i>              | Allegato                                                  |
| <i>Nome del documento:</i> | DOC Vermentino di Sardegna - disciplinare consolidato.doc |

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

|                        |               |
|------------------------|---------------|
| <i>Base giuridica:</i> | DM 30.11.2011 |
| <i>Base giuridica:</i> | DM 04.11.2011 |

## V. DOCUMENTO UNICO

|                                                                               |                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| <i>Nome/i da registrare</i>                                                   | Vermentino di Sardegna (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 Sardegna”

|                                                                                                                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i>                                                                                                                                                                                             |
| - titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,5%<br>- acidità totale minima: 4,5 g/l;<br>- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.                                                                                       |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i>                                                                                                                                                                                         |
| - colore: giallo paglierino, con leggeri riflessi verdolini;<br>- odore: caratteristico delicato e gradevole;<br>- sapore: dal secco all'amabile, caratteristico, fruttato, fresco, sapido, con leggero retrogusto amarognolo; |

#### “Vermentino di Sardegna” Frizzante

|                                                         |
|---------------------------------------------------------|
| <i>Caratteristiche analitiche:</i>                      |
| - titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,5% |

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino, con leggeri riflessi verdolini;
- odore: gradevole, fruttato, caratteristico;
- sapore: dal secco all'amabile, caratteristico, frizzante;

**“Vermentino di Sardegna” Spumante*****Caratteristiche analitiche:***

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%, di cui almeno 10 svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

- spuma: intensa fine e persistente;
- colore: giallo paglierino, con leggeri riflessi verdolini;
- odore: caratteristico, delicato e gradevole;
- sapore: da brut nature a demi – sec, fresco, caratteristico

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

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

**b. Punto b)**

|  |
|--|
|  |
|--|

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

|                                          |  |
|------------------------------------------|--|
| <b><i>Tipo di pratica enologica:</i></b> |  |
| <b><i>Descrizione della pratica:</i></b> |  |
|                                          |  |

**b. Rese massime:****“Vermentino di Sardegna”**

| <i>Resa massima:</i>                  |                          |                          |
|---------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
|                                       | resa uva/ha (tonnellate) | resa vino/ha (ettolitri) |
| “Vermentino di Sardegna”              | 16                       | 112                      |
| “Vermentino di Sardegna”<br>Frizzante | 16                       | 112                      |
| “Vermentino di Sardegna”<br>Spumante  | 16                       | 112                      |

**“Vermentino di Sardegna” frizzante**

| <i>Resa massima:</i>                                      |
|-----------------------------------------------------------|
| resa uva/ha: 16 tonnellate<br>resa vino/ha: 112 ettolitri |

**“Vermentino di Sardegna” spumante**

| <i>Resa massima:</i>                                      |
|-----------------------------------------------------------|
| resa uva/ha: 16 tonnellate<br>resa vino/ha: 112 ettolitri |

**5. ZONA DELIMITATA**

Le uve devono essere prodotte nella regione Sardegna.

**a. Zona NUTS**

|      |          |
|------|----------|
| 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

|               |
|---------------|
| Vermentino B. |
|---------------|

### b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

|  |
|--|
|  |
|--|

### c. Altre varietà

|  |
|--|
|  |
|--|

## 7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

### “Vermentino di Sardegna”

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Informazioni sulla zona geografica:</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <p><b>A) Informazioni sulla zona geografica.</b></p> <p><b>Fattori naturali rilevanti per il legame.</b></p> <p>La zona di produzione della DOC “Vermentino di Sardegna”, coincide geograficamente con l'intero territorio della Sardegna, che ha una superficie di 24.090 chilometri quadrati, e risulta essere la seconda isola del Mar Mediterraneo. La Sardegna, posta al centro del Mediterraneo Occidentale, viene a trovarsi tra la zona temperata europea e la zona subtropicale africana, in piena area climatica mediterranea.</p> <p>Il suo clima infatti risente di questa sua posizione con inverni relativamente miti, specie nelle zone costiere e stabilità del tempo durante la calda estate, con una quasi assoluta mancanza di pioggia; inoltre l'Isola ha, in tutte le stagioni, una notevole ventosità, infatti essa è sotto il dominio delle correnti aeree occidentali che, con altissima frequenza, sono richiamate dall'Atlantico sui centri di bassa pressione mediterranei; il vento pertanto è una delle più importanti componenti naturali del clima sardo. In base alle osservazioni meteorologiche possiamo affermare che il vento più frequente che soffia sulla Sardegna è il Maestrale.</p> <p>Un altro importante aspetto che fa sentire la sua influenza sul clima della Sardegna è la breve distanza di tutti i punti dell'Isola dal mare. Il punto più interno dista infatti 53 chilometri, e ne deriva che, in nessuna zona interna, il clima assume carattere continentale; lungo le coste, invece, si riscontra clima veramente mite per l'elevata temperatura media e per le modeste escursioni termiche.</p> <p>Pur se oltre la metà del territorio in questione si trova ad un'altitudine inferiore a 300 metri sul mare, l'isola è considerata montuosa perché i rilievi, pur non</p> |

raggiungendo altezze considerevoli, hanno forme aspre, con declivi ripidi, caratterizzati da forti pendenze che vanno ad influenzare le loro attitudini alla coltivazione, compresa quella viticola.

L'andamento della temperatura dell'Isola è simile a quello delle altre zone mediterranee. Le acque del Mediterraneo, in conseguenza della loro evoluzione termica, fanno sentire decisamente la loro influenza, per cui sia l'inverno che l'estate le temperature sono miti.

Le precipitazioni che si verificano sulla Sardegna sono quasi esclusivamente piogge cicloniche, dovute alle perturbazioni indotte dalle depressioni barometriche che prendono origine in conseguenza dell'elevata temperatura delle acque che circondano l'Isola. Tali perturbazioni, condizionano l'andamento pluviometrico che è caratterizzato di norma da due periodi piovosi: uno vernino-primaverile ed uno autunnale, con una quantità di piogge che è bassa nelle pianure litoranee ed aumenta relativamente verso l'interno; la media annuale delle precipitazioni è di 775 millimetri, quantitativo che sarebbe largamente sufficiente ai fabbisogni della viticoltura isolana se la distribuzione nello spazio e nel tempo fosse più regolare; infatti, mentre nelle zone interne del centro-nord dell'Isola si accerta una piovosità media annua di 1000 mm, nelle zone litoranee e nelle pianure in nessun caso supera i 600 mm per scendere fino a 400 mm nella parte più meridionale dell'Isola. In relazione ai vari fattori climatici delle varie zone, in Sardegna si possono riscontrare i seguenti tipi di clima :

a) Clima sub-tropicale: nelle zone con questo clima , la vite prospera e produce abbastanza bene dal punto di vista quali-quantitativo.

b) Clima temperato-caldo: area in cui è compresa la maggior parte del territorio dell'Isola; in quest'area la temperatura media annuale non scende mai al di sotto dei 15°C, con delle precipitazioni, concentrate per lo più nel periodo autunno-vernino che non superano mediamente gli 800 mm : è il miglior habitat per la vite, che infatti vegeta perfettamente sino ai 600 m slm.

c) Clima sub-umido ed umido: zone che non interessano la coltura della vite.

La Sardegna è considerata una delle terre più antiche del bacino del Mediterraneo: in essa sono praticamente presenti tutte le ere geologiche, dalla Paleozoica alla Quaternaria. Le formazioni più antiche possono essere considerate quelle granitiche che sono caratteristiche della Gallura, mentre nella parte centrale le stesse sono coperte da rocce metamorfiche, schistose. L'era Mesozoica è caratterizzata dai calcari dolomitici presenti nella Nurra di Alghero, nei monti del Sarcidano, di Oliena e Monte Albo ad Orosei. Al Terziario appartengono le rocce effusive, trachiti, andesiti, che ritroviamo nella parte Nord-occidentale e nel basso Sulcis e le rocce sedimentarie mioceniche presenti nella Romangia, nella Marmilla e nella Trexenta. Le colate basaltiche quaternarie caratterizzano la zona centrale dell'Isola, i rilievi della costa orientale del Golfo di Orosei e i caratteristici profili del Logudoro. Ancora all'era Quaternaria appartengono le sedimentazioni che hanno coperto la vasta pianura del

Campidano e le minori aree alluvionali presenti un po' dappertutto.

I terreni derivanti hanno logicamente una composizione che rispecchia la formazione rocciosa d'origine e che possono essere distinti in:

- terreni alluvionali, originatisi appunto dalle alluvioni del quaternario e caratterizzati da strati profondi, di buona permeabilità, con una composizione simile a quella delle rocce che hanno contribuito ai depositi alluvionali;
- terreni calcarei, derivati dal disgregamento delle rocce calcaree, ricchi di questo elemento, ma non molto dotati in elementi nutritivi;
- terreni trachitici, caratterizzati da una limitata profondità, ma discretamente dotati di potassio, poveri, invece, di fosforo e di azoto, come del resto la maggior parte dei terreni sardi;
- terreni basaltici, in genere autoctoni e quindi di minima profondità, particolarmente ricchi di microelementi;
- terreni schistosi, a volte molto profondi, particolarmente ricchi di potassio e con discreta dotazione di fosforo;
- terreni di disfacimento granitico, sabbiosi, sciolti, acidi o sub-acidi, ricchi di potassio, ma poveri di fosforo e di azoto.

#### **Fattori umani rilevanti per il legame.**

La diffusione del vitigno, avvenuta massicciamente nell'Isola a seguito della ricostituzione dei vigneti decimati dalle infestazioni fillosseriche, ha riguardato in modo particolare la Gallura, dove ha saputo fornire un prodotto che è andato sempre più affermandosi, fino a diventare un eccezionale vino di classe, allorché sono entrate in funzione tre Cantine Sociali ed alcuni Enopoli privati.

Il vitigno è andato quindi diffondendosi oltre i confini della Gallura, interessando altri territori quali l'Anglona, l'Algherese, il Meilogu, i Campidani di Cagliari e di Oristano, e successivamente tutti i territori vitati dell'Isola.

L'espansione del vitigno è avvenuta dapprima in forma sporadica e successivamente, avendo il vitigno incontrato pienamente il favore dei coltivatori, in forma sempre più massiccia.

Pertanto, molti viticoltori hanno realizzato vigneti a Vermentino su superfici importanti, ottenendo notevoli successi, dovuti ai pregi di questo vino che ha incontrato il favore dei consumatori.

Nel tempo i fattori umani sono stati particolarmente incisivi soprattutto per quanto concerne gli aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione.

Per la produzione del vino "Vermentino di Sardegna", vengono utilizzate esclusivamente le uve provenienti per almeno l'85% dal vitigno Vermentino coltivate nell'area geografica individuata dal disciplinare di produzione.

I sesti d'impianto e i sistemi di potatura consentono di migliorare e razionalizzare la disposizione sulla superficie delle viti, agevolano l'esecuzione delle operazioni colturali e la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione

entro i limiti fissati dal disciplinare;

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle rispettose della tradizione per la vinificazione del vino Vermentino di Sardegna, ed attualmente differenziate per le differenti tipologie.

#### *Informazioni sul prodotto:*

#### **B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.**

Il vino a DOC "Vermentino di Sardegna", nelle diverse tipologie previste dal disciplinare di produzione, si presenta dal punto di vista analitico ed organolettico come un ottimo vino bianco, non molto alcolico, brillante, di colore giallo paglierino leggero, generalmente con riflessi verdolini molto tenui, liscio, morbido, fresco e di buona sapidità e dal profumo delicato.

Tali caratteristiche si presumono derivate da motivi che possono ascriversi alla differente latitudine, alla diversa natura dei terreni e alle interazioni tra vitigno e ambiente microclimatico.

Le estati lunghe, calde e soleggiate, con cielo terso e sempre ventilate, determinano le condizioni ottimali per la maturazione delle uve. Le escursioni termiche tra giorno/notte, in alcune zone, piuttosto elevate, diventano condizioni ottimali per esaltare la concentrazione aromatica e l'esaltazione dei precursori di aromi del Vermentino. Le annate eccezionali sono sempre caratterizzate da queste condizioni, congiunte ad un basso carico di grappoli per ceppo. In queste situazioni le viti concentreranno tutte le loro energie in poca uva, esaltando di conseguenza tutti quei componenti aromatici che contribuiranno a dare un vino unico per tipicità.

#### *Legame causale:*

#### **C) – Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).**

Con la denominazione Vermentino di Sardegna DOC si producono vini bianchi con particolari peculiari caratteristiche a seconda della zona di coltivazione del vitigno. Il successo nei risultati e la diffusione della coltivazione ha determinato una stretta connessione tra la zona geografica Sardegna e il vitigno Vermentino.

Il Vermentino coltivato in Sardegna produce un **vino di elevata qualità** che non trova riscontro con altri vini italiani ed esteri, che pure portano lo stesso nome.

Il "Vermentino di Sardegna" è oggi la DOC più estesa e ricca di vini dell'Isola, ed è praticamente prodotto da tutte le aziende vitivinicole dell'Isola, avendo negli ultimi anni conosciuto un trend di vendite costantemente in ascesa.

L'uomo nel corso degli anni ha provveduto a tramandare sia le tecniche di coltivazione che le pratiche enologiche, facendole giungere sino ai giorni nostri ove sono state migliorate ed affinate grazie all'indiscusso progresso scientifico e



tecnologico.

La storia più recente è infatti caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione e dall'accresciuta professionalità degli operatori che hanno contribuito ad elevare il livello qualitativo e la notorietà del "Vermentino di Sardegna".

## ***8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI***

|  |
|--|
|  |
|--|

## ***9. DOCUMENTAZIONE***

### **a. Altri documenti:**

|                           |
|---------------------------|
| <i>Descrizione:</i>       |
| Allegato 1 DLgs 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<br>00187 Roma<br>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,<br>s.fedeli@mpaaf.gov.it |

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**

|  |
|--|
|  |
|--|

**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:**

|          |
|----------|
| italiano |
|----------|

**5. LINK A E-BACCHUS**

|                        |
|------------------------|
| Vermentino di Sardegna |
|------------------------|