

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

Parteolla (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>	IGT Parteolla - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12.10.1995

**V. DOCUMENTO UNICO**

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

**1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

1. Vino
8. Vino frizzante

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****"Parteolla" bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: dal bianco carta al giallo ambrato odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce

**"Parteolla" rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: da rosso rubino tenue a rosso granato odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce
--

### "Parteolla" rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: dal rosa pallido al rosa carico odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce

### "Parteolla" novello

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 16 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: da rosso con riflessi violacei a rosso rubino odore: caratteristico sapore: dal secco all'abboccato

### "Parteolla" bianco frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: dal bianco carta al giallo odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce, frizzante

**"Parteolla" rosso frizzante**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: dal rosso rubino tenue al rosso rubino odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce, frizzante

**"Parteolla" rosato frizzante**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: dal rosa pallido al rosa carico odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce, frizzante

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

Indicazione geografica tipica (IGT)
-------------------------------------

**b. Punto b)**

Novello
Vino Novello

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

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

**b. Rese massime:****Parteolla***Resa massima:*

"Parteolla" bianco, bianco frizzante, e con la specificazione del nome del vitigno a bacca bianca:

resa uva/ha: 19 tonnellate

resa vino/ha: 152 ettolitri

"Parteolla" rosso, novello, rosso frizzante, con la specificazione del nome del vitigno a bacca nera:

resa uva/ha: 18 tonnellate

resa vino/ha: 144 ettolitri

"Parteolla" rosato, rosato frizzante, con la specificazione del nome del vitigno a bacca nera:

resa uva/ha: 18 Tonnellate

resa vino/ha: 135 ettolitri

**5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica "Parteolla" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Dolianova, Donori, Monastir, Serdiana, Soleminis e Ussana in provincia di Cagliari.

**a. Zona NUTS**

ITG27	Cagliari
ITG2	Sardegna
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

**b. Mappe della zona delimitata**

*Numero di mappe allegate* 0

## 6. UVE DA VINO

### a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
Pascale N.
Nuragus B.
NEBBIOLO N.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
Monica N.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA ISTRIANA B.
Greco Nero
Greco Bianco
GARGANEGA B.
Gaglioppo
FIANO B.
FALANGHINA B.
DOLCETTO N.
CROATINA N.
CORTESE B.
Chardonnay
Carignano N.
Cannonau N.
Canaiolo nero n.
CALABRESE O NERO D'AVOLA
Cagnulari N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
Bovale N.
BARBERA N.

ARNEIS B.
ANSONICA O INZOLIA
ANCELOTTA N.
ALICANTE N.
ALEATICO N.
AGLIANICO
Vernaccia di S Gimignano b.
Vernaccia di Oristano B.
Vermentino B.
VERDUZZO FRIULANO
VERDICCHIO BIANCO B.
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
SYRAH N.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

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

Torbato B
Giro' N
Bovale Grande N
Nieddera N
Clairette B
Tocai Friulano B
Tocai Rosso N
Retagliado Bianco B
Forastera B
Nasco B
Arvesiniadu B
Biancolella B
Caricagiola N
Malvasia N

Barbera Sarda N
Semidano B
Caddiu N
Bombino Nero N
Malvasia di Sardegna B
Sylvaner Verde B
Malbech N
Albaranzeuli Nero N
Nieddu Mannu N
Albaranzeuli Bianco B
Alicante Bouschet N

c. Altre varietà

--

## 7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

### Parteolla

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

Fattori naturali rilevanti per il legame

Il Parteolla è una regione geografica ubicata nel sud est della Sardegna, caratterizzata principalmente da basse colline e pianori ondulati modellati dall'erosione aperti verso la pianura del Campidano a ovest. Il substrato è formato da depositi sedimentari di origine marina e continentale oligomiocenici, sovrapposti ad un basamento granitico metamorfico paleozoico che costituisce l'ossatura profonda della zolla sardo corsa. Le rocce sedimentarie sono le più diffuse e si trovano in affioramento alternanze di arenarie grossolane, marne arenacee e siltitiche giallastre, intercalazioni di arenarie e calcareniti contenenti fossili stratificatesi dai 25 ai 15 milioni di anni fa (terziario). Su queste poggiano ghiaie alluvionali terrazzate a loro volta erose e smembrate, sabbie e nelle conche detriti immersi in matrice fine depositi negli ultimi 150.000 anni. Nelle depressioni (es: "staini saliu") si trovano limi ed argille di deposizione palustre e acque salmastre.

Fattori naturali rilevanti per il legame

Le vigne di quest'area sono coltivate principalmente su terreni che testimoniano le tipiche linee evolutive delle catene pedologiche in toposequenza evolutesi sui sedimenti marnosi e arenacei dei rilievi del Miocene (Terziario), nel sud della Sardegna.

Al culmine delle dorsali marnose si possono osservare entisuoli chiari, sottili e poco evoluti, sui fianchi dei versanti i suoli si fanno più profondi ed evoluti



(inceptisuoli) con un maggior contenuto in frazione organica e in calcare disponibile, alla base dei versanti i suoli sono profondi, con contenuti elevati di argille rigonfianti, spesso con concrezioni di calcio e, quando è presente la frangia capillare o la falda per lunghi periodi, concrezioni di ferro e manganese e zone asfittiche. Su questi terreni è necessario fare una valutazione di potenzialità all'uso viticolo, ben correlata alle singole varietà viticole che possono rispondere in modo molto diverso ai caratteri del terreno. Sulle alluvioni antiche e recenti presenti nell'area, sono diffusi suoli spesso profondi, con accumuli di orizzonti argillici, ma con caratteri distintivi e quindi con potenzialità agricola molto diversa tra loro. Sui substrati granitici e metamorfici che affiorano nella parte orientale della zona si trovano entisuoli e inceptisuoli sottili e pietrosi spesso degradati.

Il clima del Parteolla è quello riferibile al Basso Campidano della Sardegna meridionale, classico clima mediterraneo, caratterizzato da inverni miti e mediamente piovosi ed estati calde ed asciutte.

La piovosità media annua è di 500 mm distribuita mediamente su 55 giorni, concentrati prevalentemente nel periodo autunno invernale e primaverile.

Le temperature durante l'inverno raramente scendono sotto lo zero (media annua delle minime 12°C), mentre d'estate si possono raggiungere, in alcuni casi, anche i 40 °C. Media annua delle massime 22 ° C.

Fattori umani rilevanti per il legame

Il Parteolla è una regione storica della Sardegna sud-orientale, il suo nome deriva dal latino, in quanto nel periodo romanico, la Curatoria (o Partes) di Dolia era detta anche "Parte Olla" (Fonte: "La vite e il vino della Sardegna" Mario Sanges -1999).

Il nome "Olla" invece deriverebbe da lolao leggendario capo dei Tespiesi, provenienti dall'antica Grecia (Fonte: "Mal di Sardegna" Marcello Serra).

Nel Parteolla la tradizione vitivinicola si tramanda sin dai tempi più remoti. La coltivazione della vite e le sue trasformazioni in vino sono testimoniate sin dal periodo nuragico. Infatti, contenitori "da vino" in forme tipiche della cultura sarda "brocche askoidi" che hanno caratterizzato il repertorio vascolare sardo fino alla prima Età del Ferro sono stati rinvenuti nel villaggio nuragico di Monte Olladiri di Monastir.

Per quanto riguarda le attrezzature per la vinificazione in Età Nuragica, va citato, anche se allo stato attuale delle conoscenze non si hanno elementi certi, il ritrovamento del controverso torchio nel villaggio nuragico di Monte Zara di Monastir, detti "presso", realizzati in pietra e presumibilmente utilizzati per la pigiatura dell'uva (Fonte: "La vite e il vino della Sardegna" Mario Sanges - 1999).

In un periodo storico più recente, citano l'Angius e il Casalis nel "Il Dizionario: Sardegna paese per paese -1837-1855": "Il giudicato di Cagliari o Plumino nella sua integrità era più ragguardevole degli altri non solo per la sua maggior estensione, ma ancora per più numerosa popolazione, per ricchezza e per potenza (...). Questo regno era diviso in quindici curatorie, delle quali sei marittime,

Campidano, Nora, Sulcis, Sàrrabus, Chirra, Ogliastro; e nove mediterranee, Decimo, Sigerro, Gippis, Nuràminis, Dolia, Trecenta, Seurgus, Galila, Barbagia (...) dove si ragiona delle antiche popolazioni, e della fertilità del suolo....”.

E' in questo periodo storico dei giudicati che la viticoltura raggiunge un alto livello di coltivazione, come ribadisce sempre, il Dizionario di Angius-Casalis

“Grandissima ne' più luoghi è la forza delle terre (...) Le vigne sono con molta cura coltivate in quello di Sicci e di S. Pantaleo, che danno alla capitale uve e mosto (...)”. La potenzialità dell'area é ancora oggi ritenuta valida per le caratteristiche pedoclimatiche e per risorse umane impegnate che attribuiscono al “Parteolla”, prestigio e sinonimo di una viticoltura di qualità.

La forma di allevamento più diffusa è a controspalliera, con sestri di impianto variabili in base alla fertilità del suolo e alla vigoria delle piante, variano da m. 1,90-2,50 nell'interfila e 0,9-1,20 lungo la fila; la potatura più diffusa in questa forma di allevamento é a guyot e più raramente a cordone speronato.

Sono ancora presenti nelle zone più tradizionali e nei vigneti più vecchi, forme di allevamento ad alberello sostenuto o meno da tutori e fili di ferro, la potatura prevalente é a sperone con 2-3 gemme, ma talvolta si alleva un corto capo a frutto. Queste forme di allevamento consentono di ottimizzare l'esposizione dei ceppi alla luce e all'aria permettendo una razionale conduzione dei vigneti e consentendo una migliore qualità delle uve.

#### *Informazioni sul prodotto:*

L'orografia dolce del territorio di produzione con esposizioni variabili ma sempre ottimali per garantire la corretta maturazione delle uve, fa sì che il Parteolla sia da sempre una zona vocata alla coltivazione della vite.

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari in tutte le tipologie descritte all'articolo 6.

La tipicizzazione é legata all'ambiente geografico del Parteolla, caratterizzato da vallate ampie e dolci colline, che permettono una migliore esposizione ed areazione dei vigneti, circondati da una ricopertura vegetale costituita prevalentemente da oliveti secolari e da macchia mediterranea che riempie di profumi l'aria marcando i prodotti enologici in modo unico e riconoscibile ai palati più sensibili.

#### *Legame causale:*

Da millenni la vite è coltivata in questo territorio, come attestato da numerose fonti storiche, che certificano la forte interazione della coltivazione con i fattori ambientali ed umani locali che hanno permesso di ottenere vini con peculiari caratteristiche territoriali del “Parteolla”

I caratteri pedoambientali tipici della zona, con l'applicazione di adeguate tecniche di coltivazione, esaltano il rapporto suolo-vitigno, consentendo di incrementare i potenziali vocazionali dall'area e di ottenere vini che riflettano le peculiarità locali.

I viticoltori da sempre, sapientemente, scelgono gli appezzamenti migliori per la coltivazione della vite in funzione dell'esposizione e delle caratteristiche dei suoli.

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
allegato - 3 DM 31.7.2009
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 D.Lgs 61_2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 vitigni idonei Sardegna

**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>	<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:****5. LINK A E-BACCHUS**