

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

Sibiola (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 Sibiola - 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>	Sibiola (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:**"Sibiola" 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

"Sibiola" 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
--

"Sibiola" 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

"Sibiola" 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

"Sibiola" 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

"Sibiola" 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

"Sibiola" 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:**Sibiola***Resa massima:*

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

resa uva/ha: 19 tonnellate

resa vino/ha: 152 ettolitri

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

resa uva/ha: 18 tonnellate

resa vino/ha: 144 ettolitri

"Sibiola" 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 ad essere designati con l'indicazione geografica tipica "Sibiola" comprende il territorio dei comuni di Serdiana e Soleminis, in provincia di Cagliari ed è così delimitato: partendo dall'incrocio della s.s. n. 387 del Gerrei con il bivio per Dolianova si procede per la circonvallazione di Serdiana fino al bivio della strada provinciale per Ussana, si segue questa fino al confine comunale di Serdiana, si segue tale confine per tutti i lati ovest e sud fino all'incrocio del comune di Soleminis presso il rio Funtana Basciu a quota 128, si prosegue lungo il rio stesso fino all'incrocio della s.s. n. 387 del Gerrei, e si procede fino al punto di partenza, cioè al bivio di Dolianova.

a. Zona NUTS

ITG27	Cagliari
ITG2	Sardegna
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegata</i>	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

Sibiola

Informazioni sulla zona geografica:

L'ambito geografico di coltivazione della IGT Sibiola occupa una porzione della zona storica del "Parteolla", fondata su substrati modellati dall'erosione in dorsali allungate e pianori ondulati durante il quaternario. Nella quasi totalità del territorio affiorano sequenze stratigrafiche accumulate sul bordo della fossa tettonica del campidano costituite da sedimenti marini e continentali oligomiocenici (arenarie, marne, calcareniti, ecc.) e quaternarie (alluvioni, sabbie e limi). Nella porzione settentrionale e orientale emerge l'ossatura paleozoica della Sardegna costituita da rocce metamorfiche e granitiche, anche queste sagomate in bassi rilievi arrotondati.

Fattori naturali rilevanti per il legame

I vigneti di quest'area sono coltivati 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 della zona di coltivazione della IGT Sibiola 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

La tradizione vitivinicola esercitata nella zona sin dai tempi remoti, ha determinato la creazione della IGT "Sibiola". Nella zona è presente un antico borgo agricolo, a circa 3 Km dal comune di Serdiana con la presenza della chiesa campestre di Santa Maria di Sibiola. L'antica chiesa, situata in una piccola altura fra le colline, è uno dei capolavori di arte romanica in Sardegna costruita dai monaci benettini dell'abbazia di San Vittore di Marsiglia fra la fine dell'XI e inizio del XII sec. d.c., che guidavano il borgo agricolo e contribuirono notevolmente allo sviluppo dello stesso in particolare nella coltivazione della vite e dell'olivo.

Da un documento dell'archivio di Pisa riguardante il dominio pisano nel cagliaritano, si evince che Sibiola viene accreditato come il più ricco villaggio tra tutti quelli riportati.

Il Parteolla che 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 - 1977). Nel Parteolla 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.

Inoltre, 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 “pressoi”, 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 nella zona è la 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 territorio del “Sibiola” 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 tipizzazione del Sibiola é legata alla peculiarità dei suoli calcareo-argillosi di origine miocenica e all’ambiente geografico caratterizzato da piccole pianure, ampie vallate e dolci colline, che permettono una migliore esposizione ed areazione dei vigneti, circondati da una copertura 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 "Sibiola".

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:

Descrizione:

allegato - 3 DM 31.7.2009

Descrizione:

Allegato 2 D.Lgs 61_2010

Descrizione:

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

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