

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

Valle del Tirso (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 Valle del Tirso - disciplinare consolidato.doc |

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

| | |
|------------------------|---------------|
| <i>Base giuridica:</i> | DM 3.10.1997 |
| <i>Base giuridica:</i> | DM 12.10.1995 |
| <i>Base giuridica:</i> | DM 30.11.2011 |

V. DOCUMENTO UNICO

| | |
|---|--|
| <i>Nome/i da registrare</i> | Valle del Tirso (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:**"Valle del Tirso" 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 |

"Valle del Tirso" 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 |
|--|

"Valle del Tirso" 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 |

"Valle del Tirso" 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 |

"Valle del Tirso" 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> |
| spuma: fine, evanescente colore: dal bianco carta al giallo odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce, frizzante |

"Valle del Tirso" 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> |
| spuma: fine, evanescente colore: dal rosso rubino tenue al rosso rubino odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce, frizzante |

"Valle del Tirso" 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> |
| spuma: fine, evanescente 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:**Valle del Tirso**

| |
|--|
| <i>Resa massima:</i> |
| "Valle del Tirso" bianco, bianco frizzante, e con la specificazione del nome del vitigno a bacca bianca: resa uva/ha: 19 tonnellate resa vino/ha: 152 ettolitri |
| "Valle del Tirso" rosso, novello, rosso frizzante, con la specificazione del nome del vitigno a bacca nera: resa uva/ha: 18 Tonnellate resa vino/ha: 144 ettolitri |
| "Valle del Tirso" 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 "Valle del Tirso" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Baratili S. Pietro, Cabras, Milis, Narbolia, Nurachi, Ollastra, Oristano, Palmas Arborea, Riola Sardo, S. Vero Milis, S. Giusta, Siamaggiore, Solarussa, Tramatzza, Zeddiani, e Zerfaliu, in provincia di Oristano.

a. Zona NUTS

| | |
|-------|----------|
| ITG28 | Oristano |
| 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

Valle del Tirso

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali rilevanti per il legame.

L'ambito geografico di produzione della IGT Valle del Tirso ricade nella parte Centro Occidentale della regione Sardegna, in Provincia di Oristano, e comprende i territori dei comuni di Cabras, Baratili S.Pietro, Milis, Narbolia, Ollastra, Nurachi, Oristano, Palmas Arborea, Riola Sardo, S.Vero Milis, Santa Giusta, Siamaggiore, Simaxis, Solarussa, Tramatzu, Zeddiani e Zerfaliu.

Questa è un'area sub pianeggiante che si estende ai lati del fiume Tirso fino alla sua immissione nel golfo di Oristano. A nord e a est si trovano lembi collinari di rocce appartenenti al complesso vulcanico sedimentario oligomiocenico sardo e plateau di basaltici pliopleistocenici. Lo smantellamento dei rilievi ad opera degli agenti erosivi e dei corsi d'acqua, primo fra tutti il Tirso, ha colmato la fossa tettonica del campidano settentrionale con potenti coltri detritico alluvionali, spesso terrazzate, che oggi formano la piana dell'oristanese. In prossimità della costa le dinamiche marine ed eoliche hanno creato estesi campi dunari, stagni e lagune in costante mutamento, con sedimenti tipici di questi ambienti

I terreni su cui viene coltivata la vite sono di diversa natura ma solitamente si tratta di inceptisuoli e alfisuoli (palexeralfs e haploxeralfs), talvolta anche ultici o di entisuoli profondi (xerofluvents).

Quelli alluvionali più vicini al letto del Tirso vengono denominati "Bennaxi" ed individuano terreni profondi, freschi, a matrice limo-sabbiosa. Quelli di origine più antica, vengono chiamati "Gregori" a matrice ciottolosa mista ad argilla tenace con importanti problemi di drenaggio. Sono presenti anche terreni sabbiosi, psamments, di derivazione alluvionale o dunale. Infine, nella zona del Sinis si trovano terreni ricchi in carbonati e nelle zone depresse, idromorfe e prossime al mare aquents e salorthids.

Fattori umani rilevanti per il legame.

La presenza della viticoltura nel territorio viene fatta risalire sino all'epoca nuragica (1200 a.C. circa): a Cabras in località Sa Osa furono infatti ritrovati vinaccioli di vitis vinifera e resti di vasi vinari.

Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principale del territorio, come testimoniano la "Carta de Logu" del XIV secolo, il "Rifiorimento della Sardegna" del 1776, con cui F.Gemelli traccia un quadro lusinghiero della viticoltura sarda, e numerose altre testimonianze successive.

Le grandi tradizioni e la cultura popolare legate al mondo rurale ed in particolare alla coltivazione della vite nel tempo si sono intrecciati sempre più saldamente e come tali sono stati tramandati sino ai giorni nostri per diventare emblema della storia e dell'identità della Sardegna.

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

I vitigni idonei alla produzione del vino oggetto del presente disciplinare sono quelli tradizionalmente coltivati nell'areale di produzione.

I sestri 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 ed attualmente differenziate per le differenti tipologie

Informazioni sul prodotto:

I vini di cui al presente disciplinare di produzione dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutte le tipologie di vino presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate con aromi e sentori tipici dei vitigni utilizzati.

Legame causale:

Gli aspetti geo-pedologici dell'areale individuato dal presente disciplinare determinano un ambiente particolarmente vocato per la coltivazione della vite. Nella scelta delle aree di produzione vengono preferiti i terreni con una buona esposizione e che consentono di raggiungere un buon livello qualitativo.

Il clima di questo territorio è quello tipico del mediterraneo con estati calde ed asciutte ed inverni freddi e piovosi. I valori medi della temperatura sono compresi tra 15 e 17°C, con valori piuttosto elevati nei mesi di Luglio ed Agosto, massimi anche oltre i 35°C e minimi mai troppo bassi nei mesi di Gennaio e Febbraio (3-4°C).

I totali annuali e stagionali delle precipitazioni presentano notevole variabilità, con surplus idrico invernale e prolungati periodi di siccità estiva; le medie annuali si attestano intorno ai 650 mm, con minimi riscontrabili nei mesi di Luglio ed Agosto, mentre la piovosità è invece massima nei mesi di Dicembre e Febbraio.

I venti prevalenti sono quelli provenienti da Nord Ovest e da Ovest, sostanzialmente minori sono le frequenze delle altre direzioni; nel periodo estivo e limitatamente a poche giornate, si rilevano venti caldi da Sud Est.

La vicinanza al mare fa sì che l'umidità relativa sia mediamente elevata e con variazioni modeste nel corso dell'anno.

L'ambiente di coltivazione sopra descritto consente alle uve di maturare lentamente e completamente contribuendo in maniera significativa a conferire le particolari caratteristiche organolettiche alle varie tipologie del vino "Valle del Tirso".

La millenaria storia vitivinicola del territorio, comprovata da numerosi documenti, rappresenta la testimonianza della stretta connessione ed interazione tra i fattori umani e la qualità e le peculiarità del vino "Valle del Tirso".

I vini di questo territorio erano noti sin dall'antichità e solo grazie all'intervento antropico sono state tramandate attraverso i secoli 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 elevarne il livello qualitativo e la notorietà.

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

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