Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Valli di Porto Pino (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Regione Autonoma della Sardegna Assessorato Agricoltura e R.A.
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Regione
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	4 Via Pessagno 09126 Cagliari Italia
Telefono:	+39 070 606 6330
Fax:	+39 070 606 6250
e-mail:	agricoltura@regione.sardegna.it ,agricoltura@pec.regione.sardegna.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	IGT Valli di Porto Pino - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 30.11.2011
Base giuridica:	DM 12.10.1995

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Valli di Porto Pino" bianco

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

"Valli di Porto Pino" rosso

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

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

"Valli di Porto Pino" rosato

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

"Valli di Porto Pino" novello

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

"Valli di Porto Pino" bianco frizzante

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

"Valli di Porto Pino" rosso frizzante

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

"Valli di Porto Pino" rosato frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14 g/l
Caratteristiche organolettiche:
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

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Valli di Porto Pino

Resa massima:
"Valli di Porto Pino" bianco, bianco frizzante, e con la specificazione del nome del vitigno a bacca bianca: resa uva/ha: 19 tonnellate resa vino/ha: 152 ettolitri "Valli di Porto Pino" rosso, novello, rosso frizzante, con la specificazione del nome del vitigno a bacca nera: resa uva/ha: 18 tonnellate resa vino/ha: 144 ettolitri "Valli di Porto Pino" 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 "Valli di Porto Pino" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Giba, Masainas, Narcao, Nuxis, Perdaxius, Piscinas, Santadi, S. Anna Arresi, Tratalias, Villaperuccio in provincia di Carbonia-Iglesias, e del comune di Teulada in provincia di Cagliari.

a. Zona NUTS

ITG2C	Carbonia-Iglesias
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
ANCELLOTTA 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

Valli di Porto Pino

Informazioni sulla zona geografica:
Fattori naturali rilevanti per il legame L'area di produzione della IGT Valli di Porto Pino si trova nella zona storica del Sulcis, nella porzione sud-occidentale della Sardegna. Si tratta di una zona fondata su un nucleo granitico metamorfico risalente al paleozoico, con lembi di rocce calcareo dolomitiche del mesozoico che nell'insieme formano i rilievi arrotondati dell'area. Successivamente si sono accumulate rocce sedimentarie e vulcaniche che l'erosione ha smembrato in bassi rilievi spesso tabulari che emergono dalle piane occidentali. Queste sono state create dall'intersezione frammentata e discontinua di detriti di falda, accumuli alluvionali e depositi misti (sabbie, limi, accumuli carbonatici, ecc) di genesi lagunare e costiera. La Riforma Agraria del '900 ha bonificato l'area paludosa e acquitrinosa oggi coltivata. I suoli vitati sono molto vari rispecchiando la complessità dei litotipi che formano la piana e i versanti agricoli. Si trovano entisuoli e inceptisuoli a vario grado di sviluppo e spessore, ma anche alfisuoli, con accumuli di argille in profondità, che possono essere anche molto evoluti come testimoniato dalla presenza di crostoni carbonatici illuviali in profondità.

Le condizioni climatiche della zona sono quelle riferibili alla Sardegna meridionale, clima mediterraneo, caratterizzato da inverni miti e mediamente piovosi ed estati calde ed asciutte.
La piovosità media annua é 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 del territorio della IGT "Valli di Porto Pino" risale almeno al periodo fenicio-punico, nell'ottavo secolo A.C.. I Fenici, dal mare raggiungevano la Sardegna per scambiare i loro prodotti con quelli delle popolazioni nuragiche offrendo vasi, tessuti, gioielli, profumi, in cambio soprattutto di metalli come rame, argento e piombo. Nell'isola di Sant'Antioco fondarono nell'anno 750 a.C., una colonie denominata "Sulki", che ben presto divenne una città. I Fenici, si espansero anche nella fortezza di Monte Sirai, vicino Carbonia, e Porto Pino, attuale frazione del comune di Sant'Anna Arresi, dove fondarono una città portuale.
Per i fenici, un popolo dedito al commercio e allo sfruttamento delle risorse locali , il tratto costiero di Porto Pino costituiva una grande risorsa economica produttiva per l'attività commerciale ma anche agricola in quanto conoscevano il valore produttivo dei cereali, olivo e della vite.
La colonia di Porto Pino, così come per tutti gli altri insediamenti fenici della Sardegna, definiti dagli studiosi aree chiuse erano veri e propri empori commerciali, ciò fa supporre che tra i fenici e i nuragici doveva esistere una stretta collaborazione, fra i prodotti più rappresentativi che i fenici dovevano offrire in baratto ai protosardi nuragici doveva esserci certamente il vino. I reperti di vinaccioli e di vasi potori ritrovati nei nuraghi, infatti, portano a pensare che sia l'uva che le bevande da essa derivate fossero conosciute dagli abitanti delle zone interne e facessero parte dei baratti con gli abitanti delle colonie fenicie. Da ciò se ne deduce che intorno alle loro colonie esisteva un adeguata viticoltura.
La coltivazione della vite proseguì anche con i Cartaginesi per arrivare poi ai Romani che tra l'altro erano grandi estimatori del vino proveniente dalla Sardegna. Dopo la caduta dell'impero romano, in epoca Bizantina e per tutto l'alto medioevo, la coltura della vite subì una profonda decadenza e sopravisse grazie soprattutto all'opera degli ordini monastici chiamati dai sovrani dei regni giudicali per colonizzare le campagne.
Durante il periodo spagnolo, invece, ebbe luogo un importante arricchimento della coltivazione della vite, con l'inserimento di nuovi vitigni e l'introduzione di nuove conoscenze, tra i vitigni importanti introdotti in questa zona si ricorda il Carignano ad opera del popolo aragonese nel XIV-XV secolo (Fonte: Guida ai Vitigni d'Italia - Fabio Giavedoni, Maurizio Gily – 2005)

Le forme di allevamento praticate sono quelle che tendono a ridurre la vigoria della chioma sia per avere una migliore resistenza alla siccità sia perché i terreni sono poco fertili.
La forma di allevamento più diffusa è quella tradizionale ad alberello, sostenuto o meno da tutori e fili di ferro, con sesti di impianto variabili in base alla fertilità del suolo e alla vigoria delle piante, variano da m. 1,00-2,50 nell'interfila e 0,8-1,20 lungo la fila. La potatura più diffusa in questa forma di allevamento é sulla realizzazione di 2 o 4 speroni corti con un eventuale guyot nei vigneti più vigorosi.
Altro sistema di allevamento presente è quello a controspalliera, specie nei terreni più fertili, con la potatura a guyot e più raramente a cordone speronato.

Informazioni sul prodotto:

L'orografia dolce del territorio di produzione con esposizioni variabili ma sempre ottimali per garantire la corretta maturazione delle uve, fa si che il territorio "Valli di Porto Pino", 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.

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 "Valli di Porto Pino".
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

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 Via XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	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

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Valli di Porto Pino