

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“CAMPIDANO DI TERRALBA” O “TERRALBA”**

Approvato con	DPR 15.11.1975	G.U. 61 - 06.03.1976
Modificato con	DM 30.03.2001	G.U. 102 - 04.05.2001
Modificato con	DM 18.01.2011	G.U. 25 - 01.02.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata «Campidano di Terralba» o «Terralba» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- «Campidano di Terralba» o «Terralba» Bovale;
- «Campidano di Terralba» o «Terralba» Bovale Riserva;
- «Campidano di Terralba» o «Terralba» Bovale Superiore.

**Articolo 2
Base ampelografica**

I vini a denominazione di origine controllata «Campidano di Terralba» o «Terralba» devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti costituiti in ambito aziendale per almeno l'85% dai vitigni Bovale (Bovaleddu) e/o Bovale grande, (Bovale di Spagna).

E' ammessa la presenza fino ad un massimo del 15% di uve provenienti da vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

Le uve devono essere prodotte nell'ambito del territorio amministrativo dei comuni di Baressa, Gonnoscodina, Gonnostramatza, Marrubiu, Masullas, Mogoro, Morgongiori, Palmas Arborea, Pompu, Santa Giusta, San Nicolò d'Arcidano, Simala, Siris, Terralba e Uras, in provincia di Oristano, e dei comuni di Arbus, Collinas, Gonnosfanadiga, Guspini, Pabillonis, San Gavino Monreale, Sardara e Villanovaforru in provincia del Medio Campidano.

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Campidano di Terralba» o «Terralba» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi esclusi i territori male esposti e quelli di debole spessore derivati da rocce

compatte, i terreni salsi, quelli derivati da alluvioni recenti interessati dalla falda freatica e infine i terreni situati oltre i 400 metri s.l.m.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente e tradizionalmente usati o comunque atti ad assicurare le caratteristiche delle uve e dei vini previste nel presente disciplinare.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini «Campidano di Terralba» o «Terralba» un titolo alcolometrico minimo naturale dell'11% vol mentre per le tipologie «Superiore» e «Riserva» devono assicurare un titolo alcolometrico minimo naturale del 12%.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a 11 tonnellate. A detto limite anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.

L'eccedenza del 20% non ha diritto alla denominazione di origine controllata, ma può confluire in una indicazione geografica tipica corrispondente se ne possiede le caratteristiche.

Fermo restando il limite sopra indicato la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3. L'imbottigliamento delle tipologie «Superiore» e «Riserva» deve essere effettuato nell'interno della zona delimitata di cui all'articolo 3 del presente disciplinare.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento e il condizionamento delle tipologie «Superiore» e «Riserva» deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine della denominazione ed assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora detta resa superi questo limite, ma non l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla DOC, ma può ricadere in una indicazione geografica tipica corrispondente qualora ne abbia le caratteristiche. Oltre la resa dell'80% decade il diritto a qualsiasi denominazione, sia essa DOC o IGT, per tutto il prodotto.

Nella vinificazione sono ammesse le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, compreso l'arricchimento, e comunque non in contrasto con le disposizioni di legge, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

I vini a denominazione di origine controllata «Campidano di Terralba» o «Terralba» Bovale e «Campidano di Terralba» o «Terralba» Bovale Superiore non possono essere immessi al consumo prima del 31 marzo successivo alla annata di produzione delle uve. Per la tipologia «Riserva» è previsto un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni che decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini di cui all' articolo 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«Campidano di Terralba» o «Terralba» Bovale:

- colore: rosso rubino più o meno chiaro;
- odore: intenso;
- sapore: asciutto, sapido, pieno, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Campidano di Terralba» o «Terralba» Bovale Riserva:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: intenso;
- sapore: asciutto, sapido, pieno, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

«Campidano di Terralba» o «Terralba» Bovale Superiore:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: intenso;
- sapore: asciutto, sapido, pieno, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Articolo 7 Designazione e presentazione

Alle denominazioni di cui all' articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

Tuttavia è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

E' consentito fare precedere alla denominazione di cui all'art. 1 il nome geografico «SARDEGNA», così come previsto dal decreto ministeriale 30 marzo 2001.

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Campidano di Terralba» o «Terralba» di cui all' articolo 1, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 Confezionamento

Il vino a denominazione di origine controllata «Campidano di Terralba» o «Terralba» Bovale può essere immesso al consumo anche in recipienti alternativi al vetro di capacità nominale non superiore a litri 60 secondo quanto consentito dalle normative in vigore.

I vini a denominazione di origine controllata «Campidano di Terralba» o «Terralba» Bovale Superiore e «Campidano di Terralba» o «Terralba» Bovale Riserva devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro delle seguenti capacità: litri 0,375, litri 0,500, litri 0,750, litri 1,500, litri 3,000.

Per la tipologia «Riserva» è obbligatoria la chiusura con tappo in sughero.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

L'area geografica di produzione della DOC "Campidano di Terralba" o "Terralba" ricade nella zona Centro Occidentale della regione Sardegna, parte in Provincia di Oristano e parte in Provincia del Medio Campidano. Abbraccia un areale che si estende dalle zone storiche dell'alta Marmilla, passa per il Campidano e arriva all'Arburese, e comprende i territori dei comuni di Arbus, Baresa, Collinas, Gonnosfanadiga, Gonnoscodina, Marrubiu, Masullas, Mogoro, Morgongiori, Pabillonis, Palmas Arborea, Pompu, Sardara, San Gavino Monreale, Santa Giusta, San Nicolò d'Arcidano, Simala, Siris, Terralba, Uras, Villanovaforru, Guspini e Gonnostramatza, laddove è consolidata la coltivazione del vitigno Bovale.

Di seguito si descrive l'evoluzione geologica intervenuta nella zona di produzione della DOC "Campidano di Terralba" o "Terralba".

Nel terziario la zolla granitico metamorfica sardo corsa si distacca da quella europea e ruota nel mediterraneo sino alla posizione attuale. Durante questa migrazione nella zolla si creano fratture profonde da cui fuoriescono magmi vulcanici, il mare penetra a più riprese nelle depressioni dell'entroterra, tra cui la fossa tettonica del Campidano, accumulando sedimenti marini alternati a magmi e a detriti provenienti dallo smantellamento dei rilievi persistenti. Nel plioleistocene si mettono in posto le ultime colate basaltiche del vulcanismo sardo. Con questa genesi si formano i complessi stratigrafici vulcanico sedimentari che costituiscono buona parte della Sardegna centro meridionale tra cui Arburese e Marmilla. Nel quaternario il mare si ritira e i processi erosivi accentuati dalle oscillazioni climatiche dei periodi glaciali e interglaciali, erodono i substrati e ridepongono detriti, modellando il paesaggio così come oggi lo vediamo, si plasmano così la grande pianura del Campidano, con terrazzi alluvionali, glacis, conche, piane minori, stagni e zone lagunari.

L'areale di coltivazione comprende quindi territori che si estendono da zone collinari a pianeggianti, presentando caratteristiche geo-pedologiche notevolmente differenti.

Per grandi raggruppamenti si trovano entisuoli a profilo A-C sulle convessità o sugli altopiani dei rilievi, o laddove il suolo è ancora poco evoluto. Dove i substrati sono più teneri e le forme consentono un maggiore accumulo evolvono inceptisuoli a profilo A-Bw-C. Sulle colline marnoso-arenacee oligomioceniche (terziario) della Marmilla sono caratteristiche le toposequenze di suoli in "catena", con la successione Entisuoli-Inceptisuoli-Vertisuoli. Nelle formazioni detritiche quaternarie: alluvioni, glacis, colluvi etc., pianeggianti o leggermente ondulate, i suoli hanno un grado di evoluzione maggiore e si trovano oltre ad inceptisuoli e vertisuoli, alfisuoli a profilo A-Bt-C anche molto evoluti con accumuli di argille, ferro, ossidi, carbonati, e orizzonti petrocalcici, fino a veri e propri ultisuoli sui depositi più antichi e stabili. Il regime di umidità del suolo è quasi sempre xerico. Lungo le coste e nelle aree depresse e idromorfe si trovano salorthid, psammets ed entisuoli acquici.

Nella scelta dell'ambiente di produzione vengono individuati i terreni con la migliore esposizione e ventilazione, che permettono di raggiungere un ottimo livello e risultano particolarmente vocati per una vitivinicoltura di qualità.

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 DOC "Campidano di Terralba" o "Terralba"

Fattori umani rilevanti per il legame.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino a denominazione di origine "Campidano di Terralba" o "Terralba".

La presenza della viticoltura nell'area delimitata può esser fatta risalire sino ad epoche molto remote. Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principale del territorio, fino ai nostri giorni.

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 "Campidano di Terralba" o "Terralba", vengono utilizzate le uve provenienti dai vitigni Bovale sardo e Bovale di Spagna. 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 del vino "Campidano di Terralba" o "Terralba", la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento obbligatori.

B) informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

La DOC "Campidano di Terralba" o "Terralba" è riferita ad un particolare vino rosso, prodotto anche nelle tipologie "riserva" e "superiore" che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente della zona di produzione.

In particolare tutte le tipologie di vino presentano un colore rosso rubino, odore vinoso e intenso, sapore asciutto e sapido, tipici dei vitigni di base.

C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Gli aspetti geo-pedologici dell'areale individuato dal presente disciplinare determinano un ambiente particolarmente vocato per la coltivazione dei vitigni Bovale.

L'ambiente di coltivazione e il clima sopra descritto consentono alle uve di maturare lentamente e completamente contribuendo in maniera significativa a conferire le particolari caratteristiche organolettiche al vino.

Il Bovale sardo è coltivato sin dall'antichità in questo territorio ed è infatti ricco di sinonimi: il più frequente è quello di Muristellu o Muristella, con cui è anche indicato da Manca dell'Arca, ma viene anche denominato Bovaleddu o Bovali pitticcu. Il Moris lo chiama vitis affinis avendogli trovato una

certa somiglianza con la Monica. Il vitigno Bovale di Spagna o Bovali mannu è diffuso particolarmente nell'oristanese.

Il Cara nel Vocabolario botanico sardo-italiano del 1889 elenca il “Bovale Mannu” (Moraiola Maggiore) e il “Bovaleddu” (Moraiola Minore). Infine il Cettolini, nell'elenco delle principali uve sarde (annuario della R.Scuola di Viticoltura e di Enologia di Cagliari) del 1897 accenna al Bovale grosso e al Bovale piccolo, definendole due varietà di grande importanza.

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 vino “Campidano di Terralba” o “Terralba”.

Articolo 10 **Riferimenti alla struttura di controllo**

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Nuoro
Via Papandrea, 8
08100 - Nuoro
Tel. 0784.242552
Fax 0784.242545
Mail: agricoltura-ambiente@nu.legalmail.camcom.it
Web: www.nu.camcom.it

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Oristano
Via Carducci (palazzo SAIA)
09170 - Oristano
Tel. 0783.21431
Fax 0783.73764
e-mail: segreteria.generale@or.camcom.it
Web: www.or.camcom.it

Le C.C.I.A.A. di Nuoro e Oristano sono le Autorità pubbliche designate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettuano la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).