

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A IGT "COLLI DEL LIMBARA"

Approvato con	DM 12.10.1995	G.U. n. 259 del 6.11.1995
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. n. 184 del 10.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. n. 295 del 20.12.2011
		Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1 Denominazione e vini

L'indicazione geografica tipica "Colli del Limbara", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2 Base ampelografica

L'indicazione geografica tipica "Colli del Limbara" è riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nella tipologia frizzante;

rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;

rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini a indicazione geografica tipica "Colli del Limbara" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna (allegato 1), iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, a bacca di colore corrispondente.

L'indicazione geografica tipica "Colli del Limbara", col la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna, con l'esclusione dei vitigni Cannonau, Carignano, Girò, Malvasia, Monica, Moscato, Nasco, Nuragus, Semidano, Vermentino, e Vernaccia è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna, fino a un massimo del 15%.

I vini a indicazione geografica tipica "Colli del Limbara" con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante nonché novello per i vini ottenuti da vitigni a bacca rossa.

Articolo 3 Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica "Colli del Limbara" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Aggius, Aglientu, Arzachena, Badesi, Berchidda, Bortigiadas, Calangianus, Golfo

Aranci, Loiri Porto San Paolo, Luogosanto, Luras, Monti, Olbia, Oschiri, Padru, Palau, Sant'Antonio di Gallura, Santa Teresa di Gallura, Telti, Tempio Pausania, Trinità d'Agultu, Budoni e San Teodoro in Provincia di Olbia-Tempio e Viddalba in Provincia di Sassari.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini a indicazione geografica tipica "Colli del Limbara", accompagnati o meno dal riferimento al nome del vitigno, non deve essere superiore rispettivamente a tonnellate 18 per le tipologie rosso e rosato e a tonnellate 19 per la tipologia bianco.

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Colli del Limbara", seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

9,5% per i bianchi;

10% per i rosati ;

10% per i rossi.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3.

E' fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della predetta zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vino ad esclusione della tipologia rosato, per la quale detto limite non deve essere superiore al 75%.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a indicazione geografica tipica "Colli del Limbara", anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

"Colli del Limbara " bianco:

colore: dal bianco carta al giallo ambrato

odore:caratteristico

sapore:dal secco al dolce

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 13 g/l

" Colli del Limbara " rosso:

colore: da rosso rubino tenue a rosso rubino carico tendente al granato con la maturazione

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17 g/l

" Colli del Limbara " rosato:

colore: dal rosa al cerasuolo

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14 g/l

" Colli del Limbara " novello:

colore: da rosso con riflessi violacei a rosso rubino

odore: caratteristico

sapore: dal secco all'abboccato

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 16 g/l

" Colli del Limbara " bianco frizzante:

spuma: fine, evanescente

colore: dal bianco carta al giallo

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce, frizzante

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 13 g/l

" Colli del Limbara " rosso frizzante:

spuma: fine, evanescente

colore: dal rosso rubino tenue al rosso rubino

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce, frizzante

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14 g/l

" Colli del Limbara " rosato frizzante:

spuma: fine, evanescente

colore: dal rosa al cerasuolo

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce, frizzante

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 14 g/l

I vini a indicazione geografica tipica “Colli del Limbara” con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

All'indicazione geografica tipica "Colli del Limbara" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. L'indicazione geografica tipica "Colli del Limbara" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti nello schedario viticolo dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8

Legame con l'ambiente

A) Informazione sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione delle uve si trova all'estremità nord orientale della Sardegna e coincide in larga parte con la regione granitica della Gallura. Queste rocce granitoidi si sono formate nel paleozoico (circa 300 milioni di anni fa) in una profonda camera magmatica, poi sono venute alla luce in seguito allo smantellamento per erosione dei rilievi e testimoniano l'ossatura profonda della zolla sardo corsa. Il paesaggio attuale dei graniti galluresi è modellato in alture nel complesso dolci, ma a tratti alternate e punteggiate da rocciai levigati dai venti e dalle acque, detti thor e inselberg; soprattutto in prossimità delle coste questi sono arricchiti da caratteristiche e scultoree nicchie e tafoni, talvolta utilizzate dall'uomo come ripari, che accentuano l'aspetto aspro delle linee di cresta dei monti e delle scogliere. Lungo le fratture principali, che scompongono in un fitto reticolo il complesso granitico, si trovano gli accumuli di sedimenti alluvionali, generalmente ghiaioso sabbiosi, spesso terrazzati e potenti diverse decine di metri, mentre nelle conche tra i rilievi i sedimenti hanno una componente più fine e più ricca di sostanza organica. Sui fianchi delle valli si possono osservare, a tratti, depositi di detriti e lembi di alluvioni arrossate e ricche di argille che rievocano climi risalenti ai periodi interglaciali. Lungo alcune piane costiere si estendono importanti campi dunali (Badesi).

La vegetazione è costituita principalmente da macchia mediterranea: cisto, ginepro, corbezzolo, lentischio, ginestra, mirto, a tratti degradata, alternata a pascoli e, nell'interno, a sugherete e querceti.

Lungo i versanti più dolci e sui fianchi delle valli si trovano tradizionalmente le coltivazioni della vite, dal livello del mare fino alle pendici del massiccio del Limbara a 500 metri di quota. Le vigne godono di esposizioni diverse e dell'influenza del vicino mare.

I suoli principalmente utilizzati per la viticoltura sono da poco a mediamente evoluti (entisuoli e inceptisuoli), da poco a mediamente profondi, ricchi in scheletro e per lo più con tessitura sabbioso franca, permeabili e facilmente erodibili. Carenti in carbonati, presentano una reazione da subacida ad acida, scarso o medio contenuto di sostanza organica, parzialmente desaturati e con bassa

Capacità di Scambio Cationico. Laddove i suoli sono più evoluti e profondi possiedono un orizzonte arricchito di argille e alcune delle precedenti carenze sono mediate e riequilibrate.

Il regime idrico del suolo è serico, con un prolungato deficit idrico estivo e un forte surplus invernale soprattutto intorno al Limbara.

Le temperature del suolo rispecchiano abbastanza linearmente l'aumento di quota altimetrica a meno di condizioni microclimatiche locali.

La parte della Gallura ed il Comune di Viddalba che costituiscono il territorio della IGP Colli del Limbara sono situate nella parte Nord-Orientale della Sardegna e ha le seguenti coordinate geografiche di confine: 40°40' latitudine Sud (Comune di Padru) - 41°17' di latitudine Nord (comune di Santa Teresa) - 8°68' (longitudine Ovest – Comune di Badesi) e i 9°50' di longitudine Est (Comune di Budoni). Il clima di buona parte dell'areale è temperato caldo, caratterizzato da inverni relativamente miti, specie nelle zone costiere e stabilità del tempo durante l'estate, caratterizzata da una quasi assoluta mancanza di piogge. Le precipitazioni sono per lo più concentrate nel periodo autunnale e vernino-primaverile e generalmente inferiori ai 700 mm annui. Notevole è la ventosità durante tutto l'anno. Oltre a quest'area principale temperato-calda, sono presenti un'area umida ubicata al di sopra dei 800 m. intorno al massiccio del Limbara, ed un area subumida nell'areale collinare (>700 m) che ha come baricentro l'abitato di Tempio Pausania.

Fattori umani rilevanti per il legame

La coltivazione della vite e i processi di addomesticamento e trasformazione della "Vitis vinifera silvestris", hanno fatto parte della vita dei territori Galluresi dalla prima Età del Ferro fino ai giorni nostri. Le testimonianze si possono constatare per tutti i diversi periodi storici che hanno caratterizzato le aree ricadenti all'interno dell'IGP Colli del Limbara. Presso il Nuraghe "Li Prisciona", in agro di Arzachena, sono stati ritrovati vari contenitori "da vino" che si sono modificati e evoluti in forme tipiche: "brocche askoidi" e piccoli "askos" in ceramica di squisita fattura. Altri reperti risalenti al periodo punico e successivamente romano, sono stati rinvenuti a Olbia sia nella necropoli che presso la fattoria romana di S'Imbalconadu, recentemente riportata alla luce, dove è presente un ambiente per la trasformazione dell'uva e sono ben documentate le attrezzature per la vinificazione.

Nel periodo romano vengono introdotte nuove varietà di vite, in particolare il Moscato ed il Nasco attraverso i porti di Karalis, Tharros e Olbia. La viticoltura si diffonde in tutta la Sardegna, come dimostrano vari toponimi, che interessano anche alcuni territori dell'IGP, in particolare Vineolae (Vignola), e si ritrovano molti sinonimi dialettali di evidente origine latina, come "su laccu" per la vasca di pigiatura e "pastinai sa bingia" nel senso di impiantare un nuovo vigneto.

Al periodo di dominazione romana segue quello bizantino. Successivamente la Sardegna viene suddivisa in quattro giudicati, uno dei quali fu quello Gallurese.

Fu questo un periodo caratterizzato dalla nascita di monasteri circondati da coltivazioni e vigne. Nel corso del periodo giudicale (900 – 1400) vennero emanate le prime norme a difesa delle colture agricole e la "Carta de Logu" di Eleonora di Arborea (1392), codice legislativo che rimase in vigore sino al periodo piemontese.

Con la dominazione spagnola vengono introdotti diversi vitigni tuttora coltivati ed importanti nell'economia viticola attuale quali il Cannonau (in Gallura Cannonatu), i Bovali ed il Girò. Alla fine del 700 arriva attraverso la Corsica il Vermentino.

Altri studiosi citano il territorio Gallurese nei diversi loro lavori, il Manca dell'Arca descrive la viticoltura gallurese nel suo testo "Agricoltura della Sardegna – 1780" evidenziando le differenze qualitative tra le produzioni interne collinari e quelle litoranee, mentre il Casalis nel 1833, sempre parlando della Gallura descrive superficie vitate e produzioni evidenziando le quantità tali da giustificare il commercio verso le aree esterne: "Fiorente era il commercio dei vini: i lusinchi viaggiano a vendere i loro vini, e ne vendono pure i nuchesi e calangianesi". Evidenzia inoltre, trattando dei singoli paesi, la qualità eccezionale di alcune zone.

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

I vini IGP “Colli del Limbara” presentano dal punto di vista analitico ed organolettico le proprietà descritte all’articolo 6 del presente disciplinare di produzione; sono il risultato della coltivazione della vite sui caratteristici terreni della zona di produzione e della tipizzazione derivante dall’arricchimento che le produzioni traggono dalle diverse essenze della macchia mediterranea che spontaneamente crescono nella zona geografica di coltivazione.

I vini a IGP “Colli del Limbara” derivano spesso da suoli di disfacimento granitico poco dotati di elementi nutritivi, che riflettono lo stretto rapporto tra regime idrico del suolo e sviluppo armonioso dell’apparato radicale e quindi della vite. Inoltre, la protezione dei caratteri pedoambientali tipici della zona con adeguate tecniche di coltivazione esaltano il rapporto suoli-vitigno, consente di incrementare i potenziali vocazionali dall’area e di ottenere vini che riflettono le peculiarità locali.

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

Il connubio ambiente-uomo sviluppatosi ormai in una storia lunga 3000 anni ha portato allo sviluppo delle produzioni che caratterizzano i territori dei Colli del Limbara. Queste si sono aggiornate nella modernità tecnologica mantenendo sempre uno sguardo su quella che è la storia e la tradizione viti-enologica

La finezza e la qualità delle produzioni è salvaguardata dalla vocazionalità ambientale e pedologica del territorio, nonché dall’indubbia capacità umana di collocare e gestire le vigne nel miglior modo possibile per l’ottenimento delle produzioni di qualità.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Sassari

Via Roma, 74

07100 - Sassari

Tel. 0792080274

Web: www.ss.camcom.it

La C.C.I.A.A. di Sassari è l’Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all’articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, 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 3).