

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

Alghero (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 (tel)
<i>Fax:</i>	+39 070 606 6250 (fax)
<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>	DOC Alghero - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 07.10.2009
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.03.2001
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Alghero (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
3. Vino liquoroso
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante
15. Vino ottenuto da uve appassite
16. Vino di uve stramature

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Alghero» bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino tenue; odore: profumo delicato, gradevole; sapore: sapido e armonico;

«Alghero» rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosato; odore: vinoso delicato, gradevole; sapore: armonico, asciutto o morbido;

«Alghero» rosso:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: vinoso, gradevole, caratteristico; sapore: asciutto, corposo, leggermente tannico;

«Alghero» rosso Riserva:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; odore: vinoso, gradevole, caratteristico; sapore: asciutto, pieno, caratteristico;

«Alghero» Torbato*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino con riflessi inizialmente verdognoli;
odore: leggermente aromatico, caratteristico, intenso;
sapore: sapido, armonico, dal retrogusto piacevolmente amarognolo;

«Alghero» Sauvignon*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino, tendente inizialmente al verdognolo;
odore: gradevole, fruttato, con aroma caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, persistente;

«Alghero» Chardonnay*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino, con riflessi inizialmente verdognoli;
odore: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: sapido, asciutto, pieno, caratteristico

«Alghero» Sangiovese*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso tendente al granato con l'invecchiamento; odore: vinoso, intenso; sapore: asciutto, armonico;

«Alghero» Cabernet

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rubino intenso fino al granato carico; odore: caratteristico, etereo; sapore: asciutto, pieno, lievemente tannico;

«Alghero» Cabernet Riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; odore: vinoso, gradevole, caratteristico; sapore: asciutto, pieno, caratteristico;

«Alghero» Merlot

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rubino intenso; odore: gradevole, caratteristico;

odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, caratteristico

«Alghero» Merlot Riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, caratteristico

«Alghero» Cagnulari (o Cagniulari)

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: vinoso, caratteristico del vitigno;
sapore: asciutto, leggermente tannico, armonico

«Alghero» Cagnulari Riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, caratteristico

«Alghero» novello

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: rubino con toni violetti;
odore: vinoso, fruttato, di fermentazione appena svolta;
sapore: vivace, morbido, fragrante, persistente

«Alghero» frizzante bianco***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine, evanescente;
colore: giallo paglierino carico;
odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
sapore: secco o amabile, frizzante;

«Alghero» Vermentino frizzante***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine, evanescente
colore: giallo paglierino scarico;
odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
sapore: secco o amabile, frizzante;

«Alghero» frizzante rosato***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
spuma: fine, evanescente colore: rosato; odore: vinoso, delicato, gradevole; sapore: armonico, asciutto o morbido;

«Alghero» Torbato spumante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
spuma: fine, persistente; colore: giallo paglierino carico con spuma persistente; odore: gradevole e caratteristico di fruttato; sapore: da brut a dolce, fruttato, gradevolmente aromatico

«Alghero» Chardonnay spumante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
spuma: fine, persistente; colore: giallo paglierino con spuma persistente; odore: gradevole e caratteristico di fruttato; sapore: da brut a dolce, fruttato, gradevolmente aromatico

«Alghero» spumante bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; acidità totale minima: 5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino scarico con spuma persistente;
odore: gradevole e fruttato;
sapore: da brut a dolce, fruttato, gradevolmente aromatico

«Alghero» liquoroso

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 17,5% vol;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 21,0% vol;
zuccheri residui: minimo 60 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: granato tendente al mattone con lungo invecchiamento;
odore: intenso, complesso, etereo;
sapore: dolce, pieno, armonico;

«Alghero» passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 13,5% vol;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,0% vol;
zuccheri residui: minimo 40 g/l;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo oro tendente all'ambrato;
odore: intenso, etereo, di frutta matura;
sapore: dolce pieno mielato

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Riserva
Vino passito
Passito
Novello
Vino Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

Alghero

<i>Resa massima:</i>		
Vini	Resa uva t/Ha	Resa vino (ettolitri /ha)
«Alghero» bianco	16,0	112
«Alghero» spumante bianco	16,0	112
«Alghero» passito bianco	16,0	80
«Alghero» rosato	15,0	105
«Alghero» rosso	15,0	105
«Alghero» rosso riserva	15,0	105
«Alghero» rosso liquoroso	15,0	105
«Alghero» Torbato	14,0	98
«Alghero» Torbato spumante	14,0	98
«Alghero» Sauvignon	13,0	91
«Alghero» Chardonnay	13,0	91
«Alghero» Chardonnay spumante	13,0	9,1
«Alghero» Cabernet	13,0	9,1
«Alghero» Cabernet riserva	13,0	9,1
«Alghero» Cagnulari	13,0	91

«Alghero» Cagnulari riserva	13,0	91
«Alghero» novello rosso	15,0	105
«Alghero» frizzante bianco	16,0	112
«Alghero» frizzante rosato	15,0	105
«Alghero» Merlot	14,0	98
«Alghero» Merlot riserva	14,0	98
«Alghero» Sangiovese	14,0	98
«Alghero» Vermentino frizzante	16,0	112

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti a essere designati con la denominazione di origine controllata «Alghero» comprende l'intero territorio dei comuni di Alghero, Olmedo, Ossi, Tissi, Usini, Uri, Ittiri, in provincia di Sassari e in parte il territorio all'interno del comune di Sassari così delimitato: a sud dai limiti dei comuni di Usini, Uri, Olmedo e Alghero, a ovest dal Mediterraneo e a nord dalla strada che partendo dal capo dell'Argentiera, attraversando la strada dei Due Mari prosegue in direzione di Sassari sino all'incrocio con la strada statale 291 attraverso la quale, percorrendo un breve tratto della strada statale 131, ci si immette sulla strada statale 127-bis e la si segue per un breve tratto chiudendo la delimitazione con il raggiungimento dei limiti del comune di Usini. E' facoltà del conduttore dei vigneti iscritti allo schedario, all'atto della denuncia annuale delle uve, effettuare rivendicazioni di origine anche per più denominazioni di origine per uve provenienti dallo stesso vigneto.

a. Zona NUTS

ITG25	Sassari
ITG2	Sardegna
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegata	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

Alghero

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica della DOC "Alghero" è rappresentata dai territori dei comuni di Alghero, Olmedo, Ossi, Tissi, Usini, Uri, Ittiri, in provincia di Sassari e una piccola parte del territorio del comune di Sassari. Tale area è situata nella Nurra algherese nella parte Nord occidentale della Sardegna. Questo territorio, prevalentemente pianeggiante, posto ad una altezza media di 50 m slm, presenta piccoli rilievi collinari nella parte orientale, mentre nella parte occidentale confina direttamente con il mare Tirreno, dove si alternano falesie calcaree e di trachite, di diversa conformazione, a piccole insenature con spiagge che presentano sabbie di diversa origine.

Il territorio della denominazione, così come tutta la Sardegna, è espressione di quanto è avvenuto in diverse ere geologiche, anche molto antiche. I suoli sono descrivibili, prevalentemente, con tre tipologie di paesaggi:

- 1) paesaggi su calcari, dolomie e calcari dolomitici del Paleozoico e del Mesozoico;
- 2) paesaggi su alluvioni e su arenarie eoliche cementate del Pleistocene;
- 3) paesaggi su rocce effusive acide (rioliti, ignimbriti) del Cenozoico.

Questa notevole diversità di origine pedogenetica e la successiva opera dell'uomo, che ha dapprima bonificato i suoli e poi messo a coltura terreni che mal sopportavano la presenza di piante coltivate, hanno portato a terreni agricoli

diversissimi, dove spesso i profili naturali dei terreni sono stati rimescolati. Pertanto ci troviamo di fronte a terreni, e in particolare a terreni vitati, di diversa natura e di notevole variabilità con prevalenza di substrati sciolti, ricchi in scheletro, di profondità variabile, con diversi gradi di permeabilità, a reazione da neutra a sub-alcalina, con contenuta sostanza organica, alta capacità di scambio cationico, da poveri a mediamente ricchi nei diversi elementi nutritivi idonei per la vite.

Questa notevole diversità nella natura e nella composizione dei terreni vitati, contribuisce in maniera determinante ad avere diversi ambienti di coltivazione della vite in un areale relativamente piccolo come la denominazione "Alghero". In quest'area il clima si può classificare temperato-caldo. La vicinanza al mare domina, durante tutto l'arco dell'anno, le caratteristiche sia macro sia microclimatiche di quest'area.

I vigneti distano dal mare da poche centinaia di metri fino a 30 chilometri in linea d'aria. Per avere una sintesi dei più importanti parametri meteorologici di Alghero è sufficiente vedere quanto è riportato sulla tabella seguente.

Tabella n.1 Parametri meteorologici medi di Alghero degli ultimi 5 anni (2006-2010).

Parametro	Valore medio annuo	Valore medio Aprile-Settembre
Temp. aria media (°C)	16,15	20,45
Temp. aria massima (°C)	22,29	27,24
Temp. aria minima (°C)	10,04	13,71
Pioggia (mm)	624	167
Giorni con pioggia	64	20
Huglin index		2.583
Somm. Temp. Attive (°C)		3.856
Somm. Temp. Effettive (°C)		1.985
Radiaz. globale (MJ/mq)		3.560

Questi dati testimoniano le ottime caratteristiche climatiche nel territorio di Alghero. Tali caratteristiche, abbinata alla presenza del vento dominante da Maestrale, rendono l'ambiente consono ad un idoneo sviluppo della vite sia dal punto di vista vegetativo sia produttivo. Soprattutto nella stagione vegetativa della vite, aprile-settembre, i parametri meteo sopra esposti testimoniano la valenza di questo ambiente per l'ottima coltivazione della vite. Tant'è che anche gli indici bioclimatici viticoli sopra esposti sono molto buoni ed idonei ad una viticoltura di qualità.

Fattori umani rilevanti per il legame

In quest'area la coltivazione della vite ha origini antiche. Anche qui l'arrivo della fillossera, alla fine del 1800, ha prodotto il radicale cambiamento, come nella viticoltura europea, che tutti conoscono. All'inizio del 1900 la Tenute Sella & Mosca aveva intrapreso una mastodontica attività di bonifica dei propri terreni, ed una attività vivaistica viticola molto importante, con più di 1600 accessioni in catalogo, che vendeva in Sardegna, nel resto della penisola italiana ed anche all'estero.

Alla metà del XX secolo l'Ente della Riforma Agraria della Sardegna, ha promosso e realizzato opere di bonifica importanti a Nord di Alghero, mettendo a coltura terreni fino ad allora lasciati al semplice pascolo brado, elevandoli alla coltivazione specializzata cerealicola, ma anche a quella frutticola e soprattutto viticola. Ciò ha determinato la nascita di una cantina sociale nel 1950 a Santa Maria la Palma. La volontà delle persone e degli imprenditori della filiera vitivinicola di quest'area ha fatto sì che nascesse la DOC "Alghero" nel 1995, aggiungendo alla stessa in questi quindici anni di vita tre modifiche, nel 1996, nel 2002 e nel 2009.

Attualmente la denominazione si estende su 1.343 ettari vitati. Le due realtà più importanti sono la Tenute Sella & Mosca S.p.A., azienda privata a conduzione capitalistica di proprietà del Gruppo Campari, e la Cantina Sociale di Santa Maria la Palma, società cooperativa con 320 soci. Le due realtà producono e commercializzano circa 11 milioni di bottiglie di vino di cui 2,2 milioni della DOC "Alghero". Negli ultimi 10 anni sono altresì nate, e si sono sviluppate, molte piccole aziende che si sono affacciate sul mercato dei vini con prodotti sia di tipo tradizionale sia di tipologie più moderne.

La DOC "Alghero" è nata per valorizzare le produzioni viticole ed enologiche del comprensorio di Alghero facendo leva su tre fattori cardine del mondo del vino:

- a) il patrimonio varietale esistente,
- b) la cultura viticola ed enologica degli operatori del settore,
- c) le caratteristiche ambientali del territorio.

Il patrimonio varietale è di grande interesse perché è composito e di antica tradizione. Basti solo accennare al Torbato che è coltivato fin dai tempi dell'attività vivaistica portata avanti dalla Sella & Mosca all'inizio del 1900, oppure dalla riscoperta del Cagnulari effettuata, in questi ultimi anni, dalla Cantina di S. Maria la Palma. Anche le varietà di interesse internazionale hanno evidenziato ottime performance viticole ed enologiche. Valga come esempio il vino Marchese di Villamarina monouvaggio di Cabernet sauvignon.

La tradizione viticola ed enologica in quest'area della Sardegna risale alle dominazioni spagnole dove gli scambi commerciali hanno favorito l'arrivo in Alghero di varietà provenienti dalla Penisola Iberica. La vite è stata coltivata seguendo sempre le più moderne tecniche viticole, per assecondare nel tempo le diverse esigenze di carattere qualitativo ed imprenditoriale. L'introduzione di

varietà internazionali è invece un fatto più recente, ma comunque risalente all'attività vivaistica effettuata dalla Sella & Mosca agli inizi del 1900. Un forte impulso alla coltivazione di varietà internazionali si è, infine, verificato negli ultimi 30 anni, quando le aziende operanti nel territorio hanno risposto alle richieste dei consumatori, soprattutto esteri, che andavano prediligendo vini dal timbro internazionale. Anche se i mercati esteri sono diventati negli anni sempre più importanti per le aziende della denominazione, il carattere territoriale della viticoltura ed enologia algherese è rimasto preponderante, con preminenza ai prodotti autoctoni, che testimoniano l'alta qualità dei vini di questo territorio.

Informazioni sul prodotto:

Di tutte le varietà che vanno a comporre la piattaforma ampelografica della denominazione, ricordiamo in particolare il Torbato, bianca, ed il Cagnulari, nera, che vengono coltivate solo nei terreni di questa denominazione e che pertanto trovano in questo areale l'unico terroir di riferimento. Sono varietà particolari, di antica origine, che abbisognano di molte cure, sia in campagna sia in cantina, che sono state e vengono valorizzate grazie al lavoro delle aziende vitivinicole del territorio. Queste varietà, così come tutte le varietà che afferiscono alla DOC "Alghero" sono coltivate in un ambiente ideale, dove le migliori condizioni microclimatiche sono garantite dalla costante presenza del vento, proveniente soprattutto dal quadrante di Nord-Ovest. Il Maestrale, quindi, che molto spesso si carica di salsedine dal vicino mare e la trasporta depositandola sul vicino entroterra dove ci sono anche i vigneti.

I fattori ambientali del comprensorio di Alghero sono legati indissolubilmente alla vicinanza del mare che conferisce alle uve, ed ai conseguenti vini, sentori di mineralità e salinità caratteristici e specifici, rendendoli unici e riconoscibili dai palati più raffinati.

I vini della denominazione Alghero sono caratterizzati da un buon equilibrio strutturale, richiamano le caratteristiche delle varietà di partenza, sia autoctone sia internazionali, sono molto sapidi, con marcati sentori di salinità soprattutto sui bianchi.

I vini bianchi prodotti, sono freschi e fruttati, con una self life inferiore all'anno; vengono altresì prodotti anche bianchi più strutturati, corposi, come l'autoctono Torbato, e gli internazionali Chardonnay e Sauvignon in grado di esplicitare le loro migliori caratteristiche dopo un anno dalla vendemmia.

Anche sul versante dei vini rossi si producono vini da consumare nell'arco di un anno, con caratteri di vinosità e freschezza attraenti, per finire con rossi molto strutturati sia con varietà autoctone: Cannonau, Carignano, Cagnulari, sia con varietà internazionali la famiglia dei Cabernets, Merlot e Sangiovese.

Legame causale:

Le caratteristiche delle 23 tipologie di vino prodotte con questa denominazione sono il risultato dell'interazione tra:

- 1) le caratteristiche delle varietà di vite di partenza,
- 2) l'ambiente di coltivazione,
- 3) l'intervento umano sia in vigneto sia in cantina.

L'integrazione di questi tre fattori, gestiti di volta in volta nell'ottica dell'eccellenza, offre le migliori opportunità di assecondare i gusti del consumatore, anche nella loro quotidiana evoluzione.

La naturale diversità dei terreni agrari, la climatologia particolarmente vantaggiosa, la lunga esperienza dei viticoltori e degli enologi, tramandata di generazione in generazione, costituiscono la base della qualità dei vini di Alghero.

La interazione causale tra l'ambiente di produzione delle uve e la qualità estrinsecata dai vini prodotti nella DOC "Alghero", si percepisce nella degustazione dei diversi prodotti, soprattutto dopo aver fatto una visita alle strutture produttive delle aziende che operano in questa denominazione ed aver potuto testimoniare la qualità delle caratteristiche ambientali ed in particolare climatiche di Alghero. I vini esprimono una mineralità e una sapidità inconfondibili, accompagnate da profumi e sentori che sono la giusta interpretazione dell'ambiente e della centenaria cultura di fare vino del territorio di Alghero.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 vitigni Sardegna
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 D.Lgs 61_2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 DM 2.11.2010

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**