Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Arborea (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 09026 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:	DOC Arborea - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 11.05.1997
Base giuridica:	DM 30.03.2001
Base giuridica:	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Arborea (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:	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Arborea Sangiovese

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino; odore: intenso vinoso; sapore: asciutto, ma morbido, fresco, aromatico

Arborea Sangiovese rosato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: gradi 11; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17 g/l
Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato tendente al cerasuolo; odore: delicato; sapore: asciutto, armonico, sapido e fresco;

Arborea Trebbiano

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: gradi 10,5; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdolini; odore: tenue e delicato; sapore: secco o amabile fresco, leggermente acidulo, armonico;

Arborea Trebbiano frizzante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: gradi 10,5; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.
Caratteristiche organolettiche:
spuma: fine, evanescente colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdolini; odore: profumo tenue e delicato; sapore: secco o amabile fresco, leggermente acidulo, armonico;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

Arborea

Resa massima:
Sangiovese rosso - Sangiovese rosato - Trebbiano - Trebbiano frizzante: resa uva/ha: 18 tonnellate resa vino/ha: 126 ettolitri

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini Doc "Arborea" devono essere prodotte nella parte di territorio in provincia di Oristano, idoneo alla produzione dei vini con le caratteristiche previste dal presente disciplinare. Tale zona comprende il territorio amministrativo dei comuni di:
Albagiara, Ales, Arborea, Assolo, Asuni, Baradili, Baratili San Pietro, Baressa, Bauladu, Cabras, Gonnoscodina, Gonnosnò, Gonnostramatza, Marrubiu, Masullas, Mogoro, Mogorella, Morgongiori, Milis, Narbolia, Nurachi, Nureci, Ollastra, Oristano, Palmas Arborea, Pau, Pompu, Riola Sardo, Ruinas, Villa S. Antonio, Santa Giusta, San Nicolo Arcidano, San Vero Milis, Senis, Siamanna, Siamaggiore, Siapiccia, Simaxis, Simala, Sini, Siris, Solarussa, Terralba, Tramatza, Uras, Usellus, Villaurbana, Villaverde, Zeddiani, Zerfaliu.

a. Zona NUTS

ITG28	Oristano
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

TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Arborea

Informazioni sulla zona geografica:
Fattori naturali rilevanti per il legame. La zona geografica delimitata ricade nella parte Centro Occidentale della regione Sardegna, in Provincia di Oristano, e comprende i territori dei comuni di Albagiara, Ales, Arborea, Assolo, Asuni, Baradili, Baratili San Pietro, Baressa, Bauladu, Cabras, Gonnoscodina, Gonnosnò, Gonnostramatza, Marrubiu, Masullas, Mogoro, Mogorella, Morgongiori, Milis, Narbolia, Nurachi, Nureci, Ollastra, Oristano, Palmas Arborea, Pau, Pompu, Riola Sardo, Ruinas, Villa S. Antonio, Santa Giusta, San Nicolo Arcidano, San Vero Milis, Senis, Siamanna, Siamaggiore, Siapiccia, Simaxis, Simala, Sini, Siris, Solarussa, Terralba, Tramatza, Uras, Usellus, Villaurbana, Villaverde, Zeddiani, Zerfaliu. Questa è una regione di natura complessa e variegata che rispecchia l'eterogeneità della geologia e dei paesaggi sardi. A nord e a est si trovano rilievi costituiti dalle rocce del complesso vulcanico sedimentario oligomiocenico sardo, a nordest gli altopiani basaltici pliopleistocenici. Sempre a est affiora il basamento granitico metamorfico del paleozoico sardo. 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 prodotto estesi campi dunari, stagni e lagune in costante mutamento, con sedimenti tipici di questi ambienti

L'areale di coltivazione comprende territori che si estendono da zone collinari a pianeggianti, presentando caratteristiche geo-pedologiche notevolmente differenti I terreni su cui viene coltivata la vite sono quindi 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.
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.
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 “Arborea”.
La presenza della viticoltura nell’areale viene fatta risalire sino all'antichità.
Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principale del territorio ed è giunta sino 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 “Arborea”, vengono utilizzate esclusivamente le uve provenienti dai vitigni Sangiovese e Trebbiano, coltivati nell’area geografica individuata dal disciplinare di produzione.
I sesti d’impianto e i sistemi di potatura, applicati nei nuovi impianti ed in quelli tradizionali, 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 “Arborea”, ed attualmente differenziate per le differenti tipologie.

Informazioni sul prodotto:

La DOC “Arborea” è riferita a due tipologie di vini 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 tipicizzazione legata all’ambiente della zona di produzione e ai vitigni di base.

Legame causale:
Gli aspetti geo-pedologici dell'areale individuato dal presente disciplinare determinano un ambiente particolarmente vocato per la coltivazione dei vitigni Sangiovese e Trebbiano. Il clima di questo territorio è quello tipico del mediterraneo; estati calde ed asciutte ed inverni freddi e piovosi. I valori medi della temperatura restano confinati tra i 15 ed i 17°C, con valori piuttosto elevati nei mesi di Luglio ed Agosto, con 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 inoltre una notevole variabilità, con surplus idrico invernale e prolungati periodi di siccità estiva. Le precipitazioni annuali medie si attestano intorno ai 650 mm, con minimi riscontrabili nei mesi di Luglio ed Agosto; la piovosità è invece massima nei mesi di Dicembre e Febbraio. La distribuzione dei venti indica una prevalenza di 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. In prossimità delle zone costiere l'umidità relativa è 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 al vino "Arborea". Il vitigno Sangiovese pare giunto in Sardegna agli inizi degli anni '30, all'atto dell'impianto dei vigneti sulle sabbie dunali messe a coltura dalla Società Bonifiche Sarde a seguito del prosciugamento dello stagno del Sassu e della pianura circostante in comune di Arborea nella provincia di Oristano. Questo vitigno si è ambientato benissimo nell'isola tanto che Garoglio lo cita con il nome di Sangiovese sardo. L'introduzione in Sardegna del vitigno Trebbiano è avvenuta assieme al Sangiovese. 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 della DOC "Arborea".

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 1 D.Lgs 61_2010
Descrizione:
Allegato 2 DM 2.11.2010

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

Arborea