# Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

## I. NOME/I DA REGISTRARE

| |
|---|
| Campidano di Terralba (it) |
| Terralba (it) |

## II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

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

## III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

| | |
|---|---|
| *Stato:* | Allegato |
| *Nome del documento:* | DOC Campidano di Terralbo o Terralba - disciplinare consolidato.doc |

## IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

| | |
|---|---|
| *Base giuridica:* | DM 18.01.2011 |
| *Base giuridica:* | DM 30.03.2001 |
| *Base giuridica:* | DM 30.11.2011 |

# V. DOCUMENTO UNICO

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

## *1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI*

| |
|---|
| 1. Vino |

## *2. DESCRIZIONE DEI VINI:*

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

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

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

| *Caratteristiche analitiche:* |
|---|
| - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%;<br>- acidità totale minima: 4,5 g/l;<br>- estratto non riduttore minimo: 26 g/l. |
| *Caratteristiche organolettiche:* |
| - colore: rosso rubino intenso; |

| |
|---|
| - odore: intenso;<br>- sapore: asciutto, sapido, pieno, caratteristico; |

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

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

## *3. MENZIONI TRADIZIONALI*

**a. Punto a)**

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

**b. Punto b)**

| |
|---|
| Superiore |
| Riserva |

## *4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE*

**a. Pratiche enologiche**

| *Tipo di pratica enologica:* | |
|---|---|
| *Descrizione della pratica:* | |
| | |

**b. Rese massime:**

**«Campidano di Terralba» o «Terralba» Bovale**

| *Resa massima:* | | |
|---|---|---|
| | resa uva/ha (tonnellate) | resa vino/ha (ettolitri) |
| | | |

| | | |
|---|---|---|
| «Campidano di Terralba» o «Terralba» Bovale | 11 | 77 |
| «Campidano di Terralba» o «Terralba» Bovale Riserva | 11 | 77 |
| «Campidano di Terralba» o «Terralba» Bovale Superiore | 11 | 77 |

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

| *Resa massima:* |
|---|
| resa uva/ha: 11tonnellate<br>resa vino/ha: 77 ettolitri |

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

| *Resa massima:* |
|---|
| resa uva/ha: 11tonnellate<br>resa vino/ha: 77 ettolitri |

## *5. ZONA DELIMITATA*

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

### a. Zona NUTS

| | |
|---|---|
| ITG2B | Medio Campidano |
| ITG28 | Oristano |
| 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

Bovale N.

### b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Bovale Grande N

### c. Altre varietà

## *7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA*

### "Campidano di Terralba" o "Terralba"

*Informazioni sulla zona geografica:*

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, Baressa, 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 presistenti. Nel pliopleistocene 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, psamments 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 sesti 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.

*Informazioni sul prodotto:*

**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 tipicizzazione 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.

*Legame causale:*

**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 denonimato 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”.

## *8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI*

## *9. DOCUMENTAZIONE*

### a. Altri documenti:

| *Descrizione:* |
| --- |
| Allegato 1 - DLgs 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<br>00187 Roma<br>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*

Campidano di Terralba