

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

Cannonau di Sardegna (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Autonoma della Sardegna Assessorato Agricoltura e R.A. Servizio Produzioni.
<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
<i>Fax:</i>	+39 070 606 6250
<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 Cannonau di Sardegna - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 04.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Cannonau di Sardegna (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

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Cannonau di Sardegna” Rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino più o meno intenso, - odore: gradevole, caratteristico; - sapore: sapido, caratteristico;

“Cannonau di Sardegna” Rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

- colore: rosa più o meno intenso;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: sapido, caratteristico;

“Cannonau di Sardegna” Rosso Riserva

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: sapido, caratteristico;

“Cannonau di Sardegna” Classico

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,50%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: sapido, caratteristico delle uve di provenienza;

“Cannonau di Sardegna” Passito

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% di cui effettivo minimo 13,00%
- zuccheri residui: minimo 50,0 g/l;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, etereo;
- sapore: dolce, pieno;

“Cannonau di Sardegna” Liquoroso*Caratteristiche analitiche:*

- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 18,00% per il tipo “secco” e 16,00 % per il tipo “dolce”;
- zuccheri riduttori: massimo 10,0 g/l per il tipo “secco” e minimo 50,0 g/l per il tipo “dolce”;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: intenso, etereo;
- sapore: dal secco al dolce, pieno, armonico;

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

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

b. Punto b)

Riserva

Vino passito

Passito

Classico

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>

b. Rese massime:**Cannonau di Sardegna**

<i>Resa massima:</i>

Vini	Resa uva t/ha	Resa vino (ettolitri /ha)
“Cannonau di Sardegna” Rosso	11	77
“Cannonau di Sardegna” Rosato	11	77
“Cannonau di Sardegna” Rosso Riserva	11	77
“Cannonau di Sardegna” Classico	9	63
“Cannonau di Sardegna” Passito	11	60,5
“Cannonau di Sardegna” Liquoroso	11	77

5. ZONA DELIMITATA

Le uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Cannonau di Sardegna” devono essere prodotte nell’ambito territoriale della regione Sardegna.

Per i vini a denominazione di origine controllata “Cannonau di Sardegna” aventi la specificazione “classico”, le uve devono essere prodotte nei comuni delle province di Nuoro ed Ogliastra.

Per la sottozona Oliena o Nepente di Oliena la zona di produzione delle uve è riservata, in provincia di Nuoro, all’intero territorio del Comune di Oliena ed in parte in quello di Orgosolo secondo la seguente delimitazione: partendo dall’estremo sud della zona, e cioè dal punto di incrocio dei confini comunali di Oliena, Orgosolo e Dorgali presso le sorgenti dell’Ozzastru, la linea di delimitazione segue verso ovest il confine comunale di Oliena fino alla località Settile Osporrai dove incrocia, in prossimità della quota 953, un affluente di riu Tortu, discende lungo tale affluente prima e poi lungo il riu Tortu fino alla confluenza di questo con il R. Sorasi. Prosegue, verso sud, lungo il R. Sorasi e quindi, a quota 475, risale l’affluente di sinistra fino a raggiungere, a quota 474, la strada che costeggia il corso d’acqua. Da quota 474, in direzione ovest, la linea di delimitazione segue la strada che costeggia il R. Sorasi fino ad incrociare quella fra Orgosolo e Oliena, prosegue per la medesima in direzione di Oliena e, superato il Km. 17, segue il fosso che si dirige verso la quota 629, raggiunge la linea altimetrica di 550 metri, la segue verso nord per circa 500 metri, quindi piega verso est, fino a ricongiungersi con la strada per Oliena in prossimità del ponte S. Archimissa; segue tale strada verso Oliena fino ad incrociare il confine comunale che segue in direzione nord-ovest fino al corso d’Virdarosa; prosegue verso Ovest, lungo il

medesimo e raggiunge la località Rovine di Santa Maria, da dove prende il sentiero per la località rovine di San Paolo e passando per Funtana Mala, piega verso sud per 400 metri per ritornare poi verso ovest attraversando la località Teulaspru; raggiunge così la strada che porta al ponte Baddu e Carru e quindi in linea retta verso ovest incrocia al Km. 13 la strada per Nuoro. Prosegue per detta strada verso nord e al Km. 7,550 circa incrocia il confine comunale di Oliena, che segue prima verso nord, poi verso est e quindi verso sud fino a ritornare al punto di incrocio dei tre confini comunali di Oliena, Orgosolo e Dorgali.

Per la sottozona "Capo Ferrato" la zona di produzione è riservata alle uve raccolte nei territori comunali di Castiadas, Muravera, San Vito, Villaputzu e Villasimius in provincia di Cagliari.

Per la sottozona "Jerzu" la zona di produzione è riservata alle uve raccolte nei territori comunali di Jerzu e di Cardedu nella provincia di Ogliastra.

a. Zona NUTS

ITG2	Sardegna
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

Cannonau N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Cannonau di Sardegna

Informazioni sulla zona geografica:

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona territoriale del Cannonau di Sardegna, coincide geograficamente con l'intero territorio della Sardegna, che ha una superficie di 24.090 chilometri quadrati, e risulta essere la seconda isola del Mar Mediterraneo.

La Sardegna, posta al centro del Mediterraneo Occidentale, viene a trovarsi tra la zona temperata europea e la zona subtropicale africana, in piena area climatica mediterranea.

Il suo clima risente di questa sua posizione con inverni relativamente miti, specie nelle zone costiere e stabilità del tempo durante la calda estate, con una quasi assoluta mancanza di pioggia; inoltre l'Isola ha, in tutte le stagioni, una notevole ventosità, infatti essa è sotto il dominio delle correnti aeree occidentali che, con altissima frequenza, sono richiamate dall'Atlantico sui centri di bassa pressione mediterranei; il vento pertanto è una delle più importanti componenti naturali del clima sardo. In base alle osservazioni meteorologiche possiamo affermare che il vento più frequente che soffia sulla Sardegna è il Maestrale.

Un altro importante aspetto che fa sentire la sua influenza sul clima della Sardegna è la breve distanza di tutti i punti dell'Isola dal mare. Il punto più interno dista infatti 53 chilometri, e ne deriva che, in nessuna zona interna, il clima assume carattere continentale; lungo le coste, invece, si riscontra clima veramente mite per l'elevata temperatura media e per le modeste escursioni termiche.

Pur se oltre la metà del territorio in questione si trova ad un'altitudine inferiore a 300 metri sul mare, l'isola è considerata montuosa perché i rilievi, pur non raggiungendo altezze considerevoli, hanno forme aspre, con declivi ripidi, caratterizzati da forti pendenze che vanno ad influenzare le loro attitudini alla coltivazione, compresa quella viticola.

L'andamento della temperatura dell'Isola è simile a quello delle altre zone mediterranee. Le acque del Mediterraneo, in conseguenza della loro evoluzione termica, fanno sentire decisamente la loro influenza, per cui sia l'inverno che l'estate le temperature sono miti.

Le precipitazioni che si verificano sulla Sardegna sono quasi esclusivamente piogge cicloniche, dovute alle perturbazioni indotte dalle depressioni barometriche che prendono origine in conseguenza dell'elevata temperatura delle acque che circondano l'Isola. Tali perturbazioni, condizionano l'andamento pluviometrico che è caratterizzato di norma da due periodi piovosi: uno vernino-primaverile ed uno autunnale, con una quantità di piogge che è bassa nelle pianure litoranee ed aumenta relativamente verso l'interno; la media annuale delle precipitazioni è di

775 millimetri, quantitativo che sarebbe largamente sufficiente ai fabbisogni della viticoltura isolana se la distribuzione nello spazio e nel tempo fosse più regolare; infatti, mentre nelle zone interne del centro-nord dell'Isola si accerta una piovosità media annua di 1000 mm, nelle zone litoranee e nelle pianure in nessun caso supera i 600 mm per scendere fino a 400 mm nella parte più meridionale dell'Isola. In relazione ai vari fattori climatici delle varie zone, in Sardegna si possono riscontrare i seguenti tipi di clima :

a) Clima sub-tropicale: nelle zone con questo clima , la vite prospera e produce abbastanza bene dal punto di vista quali-quantitativo.

b) Clima temperato-caldo: area in cui è compresa la maggior parte del territorio dell'Isola; in quest'area la temperatura media annuale non scende mai al di sotto dei 15°C, con delle precipitazioni, concentrate per lo più nel periodo autunno-vernino che non superano mediamente gli 800 mm : è il miglior habitat per la vite, che infatti vegeta perfettamente sino ai 600 m slm.

c) Clima sub-umido ed umido: zone che non interessano la coltura della vite. La Sardegna è considerata una delle terre più antiche del bacino del Mediterraneo: in essa sono praticamente presenti tutte le ere geologiche, dalla Paleozoica alla Quaternaria. Le formazioni più antiche possono essere considerate quelle granitiche che sono caratteristiche della Gallura, mentre nella parte centrale le stesse sono coperte da rocce metamorfiche, schistose. L'era Mesozoica è caratterizzata dai calcari dolomitici presenti nella Nurra di Alghero, nei monti del Sarcidano, di Oliena e Monte Albo ad Orosei. Al Terziario appartengono le rocce effusive, trachiti, andesiti, che ritroviamo nella parte Nord-occidentale e nel basso Sulcis e le rocce sedimentarie mioceniche presenti nella Romangia, nella Marmilla e nella Trexenta. Le colate basaltiche quaternarie caratterizzano la zona centrale dell'Isola, i rilievi della costa orientale del Golfo di Orosei e i caratteristici profili del Logudoro. Ancora all'era Quaternaria appartengono le sedimentazioni che hanno coperto la vasta pianura del Campidano e le minori aree alluvionali presenti un po' dappertutto.

I terreni derivanti hanno logicamente una composizione che rispecchia la formazione rocciosa d'origine e che possono essere distinti in:

- terreni alluvionali, originatisi appunto dalle alluvioni del quaternario e caratterizzati da strati profondi, di buona permeabilità, con una composizione simile a quella delle rocce che hanno contribuito ai depositi alluvionali;
- terreni calcarei, derivati dal disgregamento delle rocce calcaree, ricchi di questo elemento, ma non molto dotati in elementi nutritivi;
- terreni trachitici, caratterizzati da una limitata profondità, ma discretamente dotati di potassio, poveri, invece, di fosforo e di azoto, come del resto la maggior parte dei terreni sardi;
- terreni basaltici, in genere autoctoni e quindi di minima profondità, particolarmente ricchi di microelementi;
- terreni schistosi, a volte molto profondi, particolarmente ricchi di potassio e

con discreta dotazione di fosforo;

- terreni di disfacimento granitico, sabbiosi, sciolti, acidi o sub-acidi, ricchi di potassio, ma poveri di fosforo e di azoto.

Fattori umani rilevanti per il legame

La vite ed il vino hanno da sempre costituito l'elemento caratterizzante della civiltà mediterranea. La Sardegna per la sua collocazione geografica e per le condizioni ecopedologiche estremamente diversificate, presenta condizioni ottimali per la crescita della vite sia selvatica sia coltivata.

Le teorie correnti presuppongono che dal Caucaso, attraverso la Mesopotamia, l'Anatolia e l'Egitto, la vite sia stata portata nel Mediterraneo occidentale. Essa sarebbe giunta in Sardegna grazie ai Fenici, i primi colonizzatori del mediterraneo. La coltivazione della vite è un fatto ormai acquisito da gran tempo, con tutte le operazioni ad essa connesse, compresi anche tutti i processi di addomesticamento della "*Vitis vinifera sylvestris*", ampiamente diffusa in tutto il territorio dell'Isola.

In Sardegna, la presenza del vino *Cannonau* risale a tempi immemorabili. Si trovano tracce nel XVII secolo, quando un visitatore del re Martin Carrillo e il francescano Giorgio Aleo, alcuni anni più tardi, nel 1612 il primo e nel 1677 il secondo, parlano di vini *Cañonates* di particolare pregio prodotti in tutta l'isola (AA.VV. La Storia della vite e del vino in Sardegna, 1999).

Nei secoli successivi, si hanno anche delle descrizioni più precise dei vitigni, come quella del Manca dell'Arca (XVIII secolo), che cita il *Cannonau*, e quella (XIX secolo) del Moris, ancora più accurata, che classifica il nostro vitigno come "*Vitis prestans*". A metà dell'800, a darci un'idea della diffusione del *Cannonau* è il sacerdote Vittorio Angius che, comune per comune, fornisce notizie dettagliate sulla viticoltura del tempo e sui vitigni coltivati nelle diverse aree. Anche dal suo censimento, il *Cannonau* è il vitigno più diffuso nell'isola.

Informazioni sul prodotto:

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

Secondo il Bruni il Cannonau presenta un grappolo di media grandezza, serrato o semi-serrato per leggera colatura, conico, con peduncolo di media grossezza, verde; l'acino è medio, rotondo, con buccia sottile e consistente, di colore nero violaceo, con polpa sciolta a sapore neutro, con succo leggermente colorato in rosa. Questo vitigno è in genere allevato ad alberello latino, anche se nei nuovi impianti è presente in forme appoggiate più espanse; ha una sufficiente resistenza alle crittogame; matura in III o IV epoca. Non ha particolari esigenze pedoclimatiche ed è per tale ragione che ha potuto diffondersi in tutta l'Isola. La DOC Cannonau di Sardegna, è riferita a diverse tipologie di vino 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 geografico.

Considerata la sua grande adattabilità ambientale e di conseguenza la sua diffusione in aree ecologicamente diverse, il Cannonau può dare origine a tipologie di vini con caratteristiche molto differenti.

Il Cannonau rosato è un vino dal colore rosato brillante, ha un profumo floreale di rosa/viola e fruttato di ciliegia e piccoli frutti, il gusto è secco, sapido, caratteristico delle uve di provenienza.

Il Cannonau rosso è un vino dal colore rosso rubino, ha un profumo fruttato maturo di piccoli frutti rossi e neri (ciliegia, mirto, prugna, mora) con un fondo speziato di pepe e vegetale da erbe aromatiche/officinali e macchia mediterranea, il gusto è tipico, sapido, leggermente tannico.

Il Cannonau riserva è un vino dal colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; ha un profumo floreale di rosa o petalo secco, fruttato da frutta matura (confettura e prugna secca), con un fondo speziato (chiodi di garofano e cannella-vaniglia) e vegetale da balsamico (mentolato- eucalipto); il gusto è caratteristico, secco, sapido, pieno, molto caldo; morbido; retrogusto amarognolo, leggermente tannico.

Il Cannonau passito è ottenuto da uve appassite, di colore rosso dal rubino al granato, con profumo di frutta matura, al gusto è sapido, etereo, rotondo e suadente.

Il Cannonau liquoroso è un vino rosso dal color rubino verso il granato con l'invecchiamento, con profumo di confettura matura, dal gusto caratteristico, etereo, sapido, rotondo e suadente.

Il Cannonau classico è un vino rosso rubino brillante che vira al granato con l'invecchiamento, profumo floreale di rosa o petalo secco, fruttato da frutta matura, con un fondo speziato e vegetale da balsamico; il gusto è tipico, secco, sapido, pieno, molto caldo, morbido, retrogusto amarognolo.

Legame causale:

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

Il Cannonau è il vitigno rosso più diffuso in Sardegna, è presente in ambito regionale con una percentuale pari al 24%, ma arriva al 62% nella provincia di Nuoro. Proprio per questa ragione il vino omonimo è il vino sardo più noto e può essere considerato veramente, così come afferma il Vitagliano, il vino dei sardi. E come tale ha goduto di un'ampia letteratura che va dalle citazioni del Gemelli che inserisce il "Canonao" tra i vini abboccati, al La Marmora che parla della "gagliardia dei vini di Ogliastra", per finire con l'ode al "nepente di Oliena" scritta da Gabriele D'Annunzio.

Il vitigno Cannonau, come già affermato in precedenza, è diffusissimo nell'Isola: non c'è località dove esso non venga oramai coltivato. Inoltre nelle diverse zone in

cui è allevato, esso è conosciuto con nomi diversi: Cannonadu, Nannonatu, Canonao, Ratagliadu nieddu, Cannonau.

Il Moris lo definisce *Vitis praestans* e così lo illustra: *“acinis nigris, mediocribus, dulcissimis; racemis brevibus, laxiusculis, breviter pedunculatis; foliis semitribobis indivisi-sque, quasi coriaceis, late subaequaliterque crenato-dentatis, venis facie albescentibus, subtus puberulis, baseos sinu amplo; sarmentis ferrugineis, internodiis brevibus. Vern. Cannonàu - Praestantissimum hujus nominis vinum supeditat”*.

Cettolini invece lo descrive così: *“Ha germogliamento precoce e quindi v  soggetto alle brinate; ha vegetazione robusta a cespuglio; ama le esposizioni soleggiate; si pota corto a sperone a piccolo getto. I tralci sono rigati, grossi, duri al taglio; i nodi sono pronunciati, gli internodi corti, le gemme tomentose e sporgenti. Il germoglio   biancastro, il fiore appassisce e sboccia precocemente; l’allegagione non   difficile; non   di produzione certa, ma d  vino apprezzato per il colore, profumo e gusto speciale. Le foglie sono verde-chiare, piccole; hanno seni profondi, semi-aperti; hanno dentatura minuta, profonda; il picciolo verde   corto; le costole sono rilevate. Il grappolo   medio, rotondo, alato, di media compattezza; il peduncolo   corto, molto robusto; i pedicelli piuttosto corti, bianco verdognoli; gli acini medi, rotondi; la buccia   pruinosa; il colore nero; la polpa molle, di sapore vinoso.”*

Questa variet , non presenta particolari esigenze di clima e di terreno e la sua affinit  per i portainnesti americani   molto variabile da terreno a terreno.

L’uva Cannonau matura nella terza-quarta epoca per cui la vendemmia inizia nella seconda met  di settembre e si protrae sino alla seconda met  di ottobre in funzione del grande numero di terroirs in cui il Cannonau viene allevato.

Questo fatto porta ad ottenere dei vini Cannonau che hanno necessit  di differenti modalit  di lavorazione per esprimere al meglio le loro caratteristiche organolettiche e la loro tipicit .

  ben noto il ruolo predominante che il terreno esplica sulle caratteristiche mercantili ed organolettiche dell’uva e quindi del vino. L’influenza del terreno sulle caratteristiche del vino   particolarmente evidente in Sardegna per le notevoli difformit  geologiche che vi si riscontrano: infatti si v  dagli scisti, ai graniti, ai calcari mesozoici e terziari, alle trachiti, ai basalti, alle dune costiere. Da tutte queste rocce madri   derivata una estesa gamma di terreni, dall’argilloso al sabbioso, tutti per  poveri di sostanza organica e quindi di azoto in conseguenza delle condizioni climatiche locali, pi  o meno ricchi di potassio scambiabile e scarsamente dotati di fosforo scambiabile.

Le caratteristiche organolettiche dei vini Cannonau, quindi, si modificano a seconda del terroirs in cui vengono ottenuti, ma mantengono sempre quell’impronta caratteristica che   tipica ed inconfondibile di questa variet .

La coltivazione del Cannonau nell’Isola   cos  importante che gi  nel 1972 vi   stato il riconoscimento della denominazione d’origine controllata del vino “Cannonau di Sardegna”.

La varietà di vite *Cannonau* gode di particolare protezione ai sensi dell'articolo 118 ter, paragrafo 2 del Reg. CE n. 1234/2007, dell'articolo 19, paragrafo 3 del Regolamento 607/2009, e dell'articolo 6 del Decreto Ministeriale 23 dicembre 2009, in quanto esclusiva e distintiva per la DOC "Cannonau di Sardegna".

La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende e dalla professionalità degli operatori che hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza del Cannonau di Sardegna.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 D.Lgs 61_2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 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**

Cannonau di Sardegna seguito o no Capo Ferrato
Cannonau di Sardegna seguito o no Jerzu
Cannonau di Sardegna seguito o no Oliena / Nepente di Oliena