

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

Mandrolisai (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
<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 Mandrolisai - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.03.2001
<i>Base giuridica:</i>	DM 06.06.1981
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**Mandrolisai rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,5 %; - acidità minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino tendente al rosso arancione con l'invecchiamento; - odore: vinoso, con profumo caratteristico e gradevole; - sapore: asciutto, sapido, con retrogusto amarognolo;

Mandrolisai rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11,5 %; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 17 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosato tendente al cerasuolo;

- odore: vinoso con profumo caratteristico e gradevole;
- sapore: asciutto, sapido con retrogusto gradevolmente amarognolo, armonico, vellutato caratteristico;

Mandrolisai rosso superiore

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,5;
- acidità minima: 4,5 per mille;
- estratto non riduttore minimo: 18 per mille.

Caratteristiche organolettiche:

- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,5 %;
- acidità minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

Mandrolisai

Resa massima:

	resa uva/ha (tonnellate)	resa vino/ha (ettolitri)
Mandrolisai Rosso	12	72

Mandrolisai Rosso Superiore	12	72
Mandrolisai Rosato	12	72

5. ZONA DELIMITATA

Le uve devono essere prodotte nell'ambito del territorio del Mandrolisai comprendente per intero il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Ortueri, Atzara, Sorgono, Tonara, Desulo e Meana Sardo, in provincia di Nuoro; e del comune di Samugheo in provincia di Oristano.

a. Zona NUTS

ITG28	Oristano
ITG26	Nuoro
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

Monica N.
Cannonau N.
Bovale N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Mandrolisai

Informazioni sulla zona geografica:

A) – Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

Il vino "Mandrolisai" prende il nome storico dell'omonima zona geografica di produzione, situata nella parte centro occidentale della Sardegna, con terreni situati in posizione favorevole allo sviluppo della vite, in cui ricadono i territori dei Comuni di Ortueri, Atzara, Sorgono, Tonara, Desulo, Meana Sardo e Samugheo. La vegetazione naturale è costituita principalmente da macchia mediterranea (cisto, corbezzolo, lentisco, ginestra, mirto, leccio, ecc.), a tratti degradata o evoluta verso vere e proprie formazioni boschive, alternata a pascoli e colture. Il territorio viticolo si presenta distribuito su pianori e medie colline

Dal punto di vista pedologico i terreni sono costituiti da terre brune e litosuoli su graniti e porfidi e su scisti cristallini e quarziti. Generalmente i terreni di disfacimento granitico presentano un'ottima dotazione di potassio scambiabile, mentre è tendenzialmente scarsa la dotazione di azoto e fosforo. La reazione risulta quasi sempre acida o sub-acida.

Sotto il profilo climatico la zona è caratterizzata da una temperatura media annua molto vicina ai 10°C. La quantità media di pioggia annua varia da 700 a 900 mm.

Fattori umani rilevanti per il legame.

Secondo accreditati autori il Bovale sardo, localmente denominato "Muristellu", che costituisce la base ampelografica del Mandrolisai con Monica e Cannonau, sarebbe stato coltivato prima che in Sardegna, in Spagna ed in Francia. Il Prof. Sante Cettolini, già direttore della Regia Scuola di Viticoltura ed Enologia di Cagliari sostiene che il "Muristellu" sardo provenga dal "Morastel" spagnolo, che quindi dalla Spagna sia stato importato ed in Francia ed in Sardegna.

Il Muristellu quindi potrebbe essere stato introdotto in Sardegna dalla Penisola Iberica, nel periodo della dominazione aragonese e quindi a tale epoca almeno risale la sua coltivazione da parte dei viticoltori sardi.

In epoca successiva il Gemelli nel suo Rifiorimento della Sardegna (anno 1776) fa menzione del Muristellu, considerandolo come un vitigno in grado di fornire un vino di qualità.

Il vitigno Muristellu ha sempre goduto di buona fama tra i viticoltori isolani al punto che, dopo il flagello della fillossera abbattutosi in Sardegna a cavallo dei secoli XIX e XX, è stato ricoltivato su piede americano in misura almeno pari che in passato, andandosi maggiormente a concentrare nel Sassarese ed al centro dell'Isola nella regione del Mandrolisai.

I vini a DOC "Mandrolisai" sono ottenuti da uve provenienti dai vitigni presenti nei vigneti secondo la seguente percentuale: Bovale sardo non meno del 35%;

Cannonau dal 20% al 35%; Monica dal 20% al 35%. Possono concorrere alla produzione di detti vini anche uve di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la regione Sardegna presenti nei vigneti fino ad un massimo del 10%.

La vite è allevata “ad alberello tradizionale” o modificato con l'ausilio di tutori, o in forme a spalliera poco espanse, con basse rese per pianta e per ettaro.

I viticoltori della zona nel 1950 decisero di unire le forze per migliorare la produzione e l'immagine del loro vino e costituirono la Cantina del Mandrolisai, che ha determinato un significativo sviluppo dell'industria enologica della zona tradizionale della Sardegna centrale interessata dalla produzione della DOC “Mandrolisai”.

Recentemente sono sorte aziende vitivinicole private che, nel trasformare le aziende di tradizione familiare e consorziandosi tra loro, promuovono il vino a DOC Mandrolisai in un'ottica di marketing territoriale.

Informazioni sul prodotto:

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

Le caratteristiche chimiche e organolettiche proprie del vino DOC “Mandrolisai” sono strettamente connesse ed influenzate dall'ambito geografico di produzione. I vigneti sono generalmente ubicati in terreni di alta collina, soleggiati, ben esposti, con temperature ottimali e buone escursioni termiche, ideali per la produzione delle uve delle varietà che concorrono alla formazione di questo caratteristico vino. Le caratteristiche pedoclimatiche del territorio concorrono a determinare la qualità del vino, di bel colore rosso intenso fino al granato, che esprime carattere, forza e contemporaneamente un'armonia gustativa morbida ed elegante, tipica del vino prodotto in questo territorio.

Legame causale:

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

Il pregio e la qualità del vino a DOC “Mandrolisai” è la risultanza della vocazionalità ambientale e pedologica del territorio, dei pregi dei vitigni con cui è prodotta, dall'applicazione di una sana tecnica colturale ed enologica.

Il clima favorevole insieme ad una buona tecnica agronomica ed enologica hanno quindi permesso ai vini di affermarsi per la loro identità e originalità.

L'interazione tra l'ambiente e l'uomo ha portato alla specializzazione della coltura della vite in questo territorio, consentendo nelle diversità ambientali e tradizionalità locali, di ottenere produzioni di qualità.

Questa interazione è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel territorio abbia nel corso dei secoli tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della

vite e della vinificazione, che ai giorni nostri sono state migliorate ed affinate grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli eccellenti vini prodotti attualmente con la DOC "Mandrolisai".

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**