

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

Planargia (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>	IGT Planargia - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12.10.1995

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Planargia (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>	IGP - Indicazione geografica protetta

**1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

1. Vino
8. Vino frizzante

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****"Planargia" bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: dal bianco carta al giallo ambrato odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce

**"Planargia" rosso**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: da rosso rubino tenue a rosso granato  
odore: caratteristico  
sapore: dal secco al dolce

### "Planargia" rosato

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol  
acidità totale minima: 3,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 14 g/l

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: dal rosa pallido al rosa carico  
odore: caratteristico  
sapore: dal secco al dolce

### "Planargia" novello

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol  
acidità totale minima: 3,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: da rosso con riflessi violacei a rosso rubino  
odore: caratteristico  
sapore: dal secco all'abboccato

### "Planargia" bianco frizzante

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol  
acidità totale minima: 3,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 13 g/l

#### *Caratteristiche organolettiche:*

spuma: fine, evanescente  
colore: dal bianco carta al giallo  
odore: caratteristico  
sapore: dal secco al dolce, frizzante

**"Planargia" rosso frizzante**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
spuma: fine, evanescente colore: dal rosso rubino tenue al rosso rubino odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce, frizzante

**"Planargia" rosato frizzante**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
spuma: fine, evanescente colore: dal rosa pallido al rosa carico odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce, frizzante

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

Indicazione geografica tipica (IGT)
-------------------------------------

**b. Punto b)**

Novello
Vino Novello

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

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

**b. Rese massime:****Planargia**

<i>Resa massima:</i>
"Planargia" bianco, bianco frizzante, e con la specificazione del nome del vitigno a bacca bianca: resa uva/ha: 19 tonnellate resa vino/ha: 152 ettolitri
"Planargia" rosso, novello, rosso frizzante, con la specificazione del nome del vitigno a bacca nera: resa uva/ha: 18 tonnellate resa vino/ha: 144 ettolitri
"Planargia" rosato, rosato frizzante, con la specificazione del nome del vitigno a bacca nera: resa uva/ha: 18 Tonnellate resa vino/ha: 135 ettolitri

**5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica "Planargia" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Bosa, Flussio, Magomadas, Modolo, Sagama, Suni, Tinnura, Tresnuraghes in provincia di Oristano.

**a. Zona NUTS**

ITG28	Oristano
ITG2	Sardegna
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

**b. Mappe della zona delimitata**

Numero di mappe allegare	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**

### **Planargia**

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

Fattori naturali rilevanti per il legame

L'area di produzione dell'IGT "Planargia" risulta nell'omonima porzione di territorio della regione storica della Sardegna Centro-occidentale che comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Bosa, Flussio, Magomadas, Modolo, Sagama, Suni, Tinnura, Tresnuraghes, in provincia di Oristano.

In questo areale i vitigni sono prevalentemente impiantati in colline calcaree, a quote comprese tra il livello del mare ed i 300 metri. I terreni in cui i vitigni trovano ospitalità risalgono al Miocene, sono costituiti in parte da tufi pomicei lacustri e fluvio lacustri, e in parte da calcarei organogeni od arenacei talvolta marnosi. Sono ben soleggiati, principalmente collinari, a volte pianeggianti, o con dolce declivio. Il clima di questo territorio è caldo arido, con inverni miti e temperature estive che nei mesi di luglio ed agosto superano i 30° C.

Le caratteristiche ambientali e i fattori climatici prevalenti dell'area, quali le temperature miti ed il costante soleggiamento che si riscontra durante l'intero anno, la presenza di piccoli apporti di precipitazioni anche durante la stagione estiva, le escursioni termiche nella tarda estate, le brezze marine, le colline calcaree che riflettono la radiazione solare, consentono una maturazione regolare



delle uve ed una esaltazione degli aromi.

Fattori umani rilevanti per il legame.

Uno degli elementi più importanti e determinanti che hanno contribuito al riconoscimento dei vini IGT "Planargia" è certamente il fattore umano legato al territorio di produzione.

La presenza dell'uomo in Planargia ha origini e testimonianze antichissime.

Numerose domus de janas, nuraghi e tombe dei giganti attestano un'intensa frequentazione del territorio già in età preistorica e protostorica. Ma furono i Fenici a scoprirne i vantaggi dovuti alla posizione geografica, alla presenza di un fiume navigabile e di un entroterra ricco di risorse naturali.

Il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Tipica dei vini "Planargia" e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione è avvenuto con D.M.12 Ottobre 1995.

I vitigni idonei alla produzione dei vini in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'areale di produzione.

Le forme di allevamento i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per un'efficace uso della meccanizzazione nelle operazioni colturali ed in particolare nella difesa fitosanitaria.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione, adeguatamente differenziate per le diverse tipologie: "Planargia Bianco (o bianco frizzante) Planargia Rosso (o rosso frizzante o rosso novello), Planargia Rosato (o rosato frizzante).

#### *Informazioni sul prodotto:*

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

#### *Legame causale:*

La specialità dell'IGT "Planargia" è fondamentalmente dovuta alla particolare situazione orografica del territorio della Planargia, all'orientamento delle valli e alla vicinanza di queste al mare. Tutte condizioni che hanno particolari effetti sulle caratteristiche qualitative e quantitative della produzione, diverse a seconda dell'esposizione, della giacitura dei vigneti e dell'intensità e frequenza delle piogge e dei venti dominanti, tra i quali il maestrale, il levante e, anche se più di rado, la tramontana.

Questi vini raggiungono particolari gradi di finezza e pregio sia per le caratteristiche ottimali della zona di coltivazione precedentemente descritta, sia per l'intervento dell'uomo che ha tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione

della vite ed enologiche, migliorate ed affinate nel corso del tempo anche grazie al progresso scientifico e tecnologico fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
allegato - 3 DM 31.7.2009
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 D.Lgs 61_2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 vitigni idonei Sardegna

**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>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:****5. LINK A E-BACCHUS**