

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

Trexenta (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 Trexenta - 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>	Trexenta (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:****"Trexenta" 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

**"Trexenta" 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
--

**"Trexenta" 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
--

**"Trexenta" 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
---

**"Trexenta" 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:*

colore: dal bianco carta al giallo odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce, frizzante
--

**"Trexenta" 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>
colore: dal rosso rubino tenue al rosso rubino odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce, frizzante

**"Trexenta" 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>
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:****Trexenta**

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

**5. ZONA DELIMITATA**

<p>La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica "Trexenta" comprende l'intero territorio dei seguenti comuni: Barrali, Gesigo, Guamaggiore, Guasila, Mandas, Ortacesus, Pimentel, Samatzai, Selegas, Senorbi, Siurgus Donigala, Suelli, S. Basilio, S. Andrea Frius in provincia di Cagliari.</p>
---

**a. Zona NUTS**

ITG27	Cagliari
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

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**

### **Trexenta**

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

Fattori naturali rilevanti per il legame

La Trexenta è una regione storica che si trova nella porzione centro meridionale della Sardegna. È una zona caratterizzata dalla presenza di colline arrotondate o tabulari alla sommità, intervallate da ampie vallate, conche mal drenate e pianure alluvionali. Quest'area si è formata sul bordo della fossa del campidano, a partire dall'oligomiocene in un bacino di accumulo di sedimenti detritici derivati dallo smantellamento dei rilievi preesistenti, di depositi marini spesso ricchi in fossili (marne, calcari e arenarie in varie combinazioni tra loro) e di vulcaniti di vario tipo (dai tufi ai basalti). Queste sequenze stratigrafiche poggiano a est sui preesistenti rilievi granitico metamorfici del paleozoico. Nelle parti altimetricamente più basse si estendono livelli diversi di terrazzi alluvionali antichi e recenti formati durante il quaternario. La forza dei rilievi collinari (fino ai m 500 - 700 slm) aumenta passando da sud a nord-est e così anche l'acclività dei versanti. Sui pendii e sui terrazzi alluvionali più antichi si trovano solitamente i vigneti. Vengono impiantati a vite entisuoli, inceptisuoli e alfisuoli di solito profondi, talvolta con elevati contenuti di carbonati e a tratti con problemi di drenaggio in profondità, da gestire con apposite reti di deflusso delle acque.

Il clima dell'area viene generalmente classificato come Mediterraneo interno, ed è caratterizzato inverni miti e relativamente piovosi ed estati secche e calde.

Le precipitazioni medie annue variano con l'altitudine, vanno dai 500 mm della

stazione di Guasila (Bassa Trexenta) fino ai 700 di Siurgus Donigala (Alta Trexenta).

La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei concentrandosi per circa il 80% nel periodo autunno-inverno.

Le temperature durante l'inverno raramente scendono sotto lo zero (media annua delle minime 10°C), mentre d'estate si possono superare i 40 °C, la media annua delle massime 24 °C.

Fattori umani rilevanti per il legame con il territorio

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere la denominazione "IGT Trexenta".

In Trexenta la coltivazione della vite ha origini antichissime, essendo fra le più antiche aree della Sardegna a vocazione viticola. Testimonianze della sua presenza iniziano infatti dalla fine del neolitico.

Il territorio è disseminato di testimonianze e reperti che documentano la presenza della vite fin dalla preistoria nei principali insediamenti nuragici di Simieri, Turriga, Monte Luna, nei quali sono numerosi i ritrovamenti di resti di anfore ed enotri utilizzati per la conservazione del vino. Numerose sono inoltre le testimonianze dell'importanza della coltivazione dell'uva da vino nel periodo romano, oggetto anche di studi recenti per il recupero delle antiche tecniche di vinificazione. E probabile che già allora la caratteristica conformazione del territorio, idealmente suddivisibile in una zona pianeggiante e in una zona di media collina, avesse portato ad una suddivisione nella destinazione produttiva del territorio in una zona cerealicola ed una zona a forte vocazione viticola. Se le testimonianze nel territorio della presenza punica e romana sono numerose, nulla o quasi resta del periodo della dominazione vandolica durata fino al 533 d.c., anno in cui la Sardegna entrò a far parte dell'esarcato di Bisanzio.

La Trexenta nel periodo giudiciale fece parte del giudicato di Cagliari. Dopo la conquista della città e dei territori circostanti da parte dei pisani avvenuta nel 1258, la Trexenta fu incorporata nel giudicato di Arborea diventando presumibilmente possesso del comune di Pisa il cui declino, a partire dal 1324, diede inizio alla sottomissione della Sardegna e così della Trexenta agli aragonesi.

Nel 1720 dopo una parentesi di dominio austriaco, la Sardegna e così la Trexenta fu ceduta a Vittorio Amedeo II di Savoia e fece parte del regno di Sardegna prima e del regno d'Italia successivamente (1860).

Citano l'Angius e il Casalis nel "Il Dizionario: Sardegna paese per paese -1837-1855": "Il giudicato di Cagliari o Plumino nella sua integrità era più ragguardevole degli altri non solo per la sua maggior estensione, ma ancora per più numerosa popolazione, per ricchezza e per potenza (...). Questo regno era diviso in quindici curatorie, delle quali sei marittime, Campidano, Nora, Sulcis, Sàrrabus, Chirra, Ogliastra; e nove mediterranee, Decimo, Sigerro, Gippis, Nuràminis, Dolia,

Trexenta, Seurgus, Galila, Barbagia (...) dove si ragiona delle antiche popolazioni, e della fertilità del suolo...". E' in questo periodo storico che la viticoltura anche in Trexenta raggiunge un alto livello di coltivazione.

Nel corso del tempo la viticoltura continua a rappresentare per la Trexenta, la coltura caratterizzante per la qualità dei suoi prodotti e per la tradizione che viene tramandata da una generazione all'altra come confermato dalla presenza della cantina Trexenta, una delle realtà agricole più importanti e caratterizzanti del territorio.

La Cooperativa Agricola Trexenta, nasce nel 1956 dall'iniziativa di 23 viticoltori di diversi paesi della Trexenta. Già negli anni '70 i vini della Cantina, soprattutto Nuragus e Monica, vengono esportati in Francia e Germania.

Negli anni '80 inizia la diversificazione produttiva, sorgono così vigneti di Vermentino, Cannonau, Nuragus Monica, Bovale e Bovaleddu, Malvasia, Moscato e Nasco. La vocazione del territorio e del clima mediterraneo viene valorizzata non solo attraverso la produzione di uve di ottima qualità, a partire da questi vitigni ma anche attraverso l'uso delle varietà antiche che costituiscono un prezioso patrimonio nella storia dell'enologia locale.

L'esperienza nella cultura della vite, tramandata di padre in figlio, insieme ad un'accurata selezione delle uve e un'adeguata tecnologia garantiscono elevati standard qualitativi.

Oggi la cantina si estende su una superficie di circa 350 ettari di vigneto gestita con una professionalità consolidata tramandata da generazioni.

Annualmente vengono prodotte circa 1.000.000 di bottiglie che vengono vendute per il 50% in Sardegna e per il 50% fuori dall'isola.

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione, previsti dal presente disciplinare. I sestri d'impianto e i sistemi di potatura, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.

L'alberello è il sistema più antico, ideato per il contenimento della vegetazione, al fine di adattare la produttività delle viti alle difficili condizioni pedo-climatiche della Trexenta caratterizzate dal clima caldo-arido, tipico delle regioni meridionali. I sistemi a spalliera, in particolare Guyot e Cordone speronato basso, garantiscono il mantenimento del profilo qualitativo delle uve e nel contempo si prestano alla meccanizzazione delle operazioni colturali come la gestione della chioma e la vendemmia.

Tutti i sistemi di allevamento si contraddistinguono per potature corte con limitata carica di gemme per ceppo e per sestri d'impianto stretti che consentono elevate densità di ceppi per ettaro.

Le rese medie per ettaro si attestano sui 60 quintali con gradazioni zuccherine comprese tra i 17% e 22% e anche maggiori per le cultivar destinate alla produzione di vini da dessert.

Le pratiche colturali vengono realizzate coniugando tecniche produttive compatibili con la tutela dell'ambiente che incoraggiano una diminuzione dell'uso dei prodotti chimici di sintesi a tutela della salute degli operatori addetti al settore e dei consumatori. In pratica si opera con l'applicazione dei criteri della gestione guidata e integrata, intervenendo cioè solo in caso di accertata necessità previa verifica in campo, e sulla base tempestivi avvisi ai viticoltori riportati nei notiziari fitosanitari. Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

*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 tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini rossi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

*Legame causale:*

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a ovest sud ovest, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura 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 in Trexenta.

## **8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI**

--

## **9. DOCUMENTAZIONE**

### **a. Altri documenti:**

*Descrizione:*

allegato - 3 DM 31.7.2009

*Descrizione:*

Allegato 2 D.Lgs 61\_2010

*Descrizione:*

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**