

## MANDROLISAI DOC

MANDROLISAI D.O.C.

D.P.R. 6/GIUGNO/1981 - Modificato D.D. 30/Marzo/2001

Art 1 La denominazione di origine controllata "**Mandrolisai**" è riservata ai vini:  
rosso  
rosato  
che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art 2 I vini a DOC "Mandrolisai" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vitigni presenti nei vigneti nella proporzione appresso indicata:  
Bovale sardo minimo 35%  
Cannonau dal 20 al 35%  
Monica dal 20 al 35%; possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve di altri vitigni a bacca nera, raccomandati e o autorizzati per le province di Nuoro ed Oristano, presenti nei vigneti, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 10%.

Art 3 Le uve destinate alla vinificazione dei vini a DOC "Mandrolisai" devono essere prodotte nell'ambito dell'intero territorio dei seguenti comuni: Ortueri Atzara Sorgono Tonara Desulo Meana Sardo in provincia di Nuoro Samugheo in provincia di Oristano

Art 4 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vini a DOC "Mandrolisai" devono essere atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi esclusi ai fini dell'iscrizione all'albo previsto dall'art 10 del D.P.R. 12/Luglio/1963 n. 930, i terreni male esposti, di scarso spessore o fortemente erosi, eccessivamente argillosi, idromorfi, derivati da qualsiasi substrato e prevalentemente da quelli calcareo marnosi del Miocene e dal disfacimento di rocce effusive e quelli di zone con altimetria superiore ai 750 metri s.l.m.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli riconosciuti idonei ad assicurare le caratteristiche delle uve e dei vini previste dal presente disciplinare di produzione.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva per ettaro di vigneti in coltura specializzata non dovrà essere superiore a 12,00 tonnellate/ettaro

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

La resa massima dell'uva in vino finito pronto per il consumo non deve essere superiore a:

Mandrolisai rosso 70%

Mandrolisai rosato 65%

Art 5 Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio dei comuni compresi nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol.

nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Art 6 I vini a DOC "Mandrolisai" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Mandrolisai rosso:

colore: rosso rubino;

profumo: vinoso, caratteristico, gradevole;

sapore: asciutto, sapido, con retrogusto amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto secco netto minimo: 18,00 g/l;

Mandrolisai rosato:

colore: rosato tendente al cerasuolo;

profumo: vinoso, caratteristico, gradevole;

sapore: asciutto, sapido, armonico, vellutato, caratteristico, con retrogusto leggermente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto secco netto minimo: 17,00 g/l;

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini di modificare, con proprio decreto i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art 7 Il vino a DOC "Mandrolisai rosso" ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50% vol.

qualora venga sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni di cui almeno uno in botti di legno a decorrere dal 1° Novembre dell'annata di produzione delle uve può portare in etichetta la menzione aggiuntiva "superiore"

Il vino a DOC "Mandrolisai rosso superiore" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino che si fa aranciato con l'invecchiamento;

profumo: vinoso, si fa etereo ed intenso;

sapore: asciutto, sapido, leggermente amarognolo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto secco netto minimo: 18,00 g/l;

Art 8 Alla DOC "Mandrolisai" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, riserva, selezionato e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località comprese nella zona di produzione delle uve delimitata dal precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto.

Ai sensi della legge n. 164/1992, art. 8, comma 4, la DOC "Mandrolisai" può essere preceduta, nell'etichettatura, nella designazione e nella presentazione, dal nome geografico "Sardegna".

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a DOC "Mandrolisai" può figurare l'annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile.

Tale indicazione è obbligatoria se compare in etichetta la menzione aggiuntiva "superiore".

Art 9 Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la DOC "Mandrolisai" vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione è punito a norma dell'art 28 del D.P.R. n. 930 del 12/Luglio/1963.