

ANNESSO

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA****“MONICA DI SARDEGNA”**

Articolo 1

Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Monica di Sardegna" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

"Monica di Sardegna"

"Monica di Sardegna" superiore

"Monica di Sardegna" frizzante.

Articolo 2

Base ampelografica

I vini di cui all'articolo 1 devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti composti in ambito aziendale, dal vitigno Monica almeno per l'85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sardegna fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nell'ambito territoriale della regione Sardegna.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC "Monica di Sardegna" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi esclusi i terreni male esposti e quelli di debole spessore derivanti da rocce compatte, le dune attuali, i terreni salini, quelli derivanti da alluvioni recenti interessati dalla falda freatica ed infine i terreni situati oltre i 750 metri s.l.m.

I sistemi di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva per ettaro di coltura specializzata non dovrà superare le 15 tonnellate per ettaro.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata al limite suddetto, purché la produzione non superi del 20 % il limite massimo stabilito dal presente disciplinare di produzione.



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

La regione Sardegna, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di uva rivendicabile per ettaro per la produzione di vino DOC "Monica di Sardegna", inferiore a quello fissato dal presente disciplinare dandone immediata comunicazione al Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a DOC "Monica di Sardegna" i seguenti titoli alcolometrici volumico naturali minimi:

"Monica di Sardegna" e "Monica di Sardegna" frizzante 10,5 % ;

"Monica di Sardegna" superiore 12 %.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.

L'eventuale eccedenza, fino al limite dell'80%, non avrà diritto alla DOC, ma potrà essere designato con la IGT "Isola dei Nuraghi". Oltre tale limite, tutto il prodotto non avrà diritto a nessuna D.O.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

I vini a DOC "Monica di Sardegna" non possono essere immessi al consumo prima del 31 marzo successivo all'annata di produzione delle uve.

Il vino a DOC "Monica di Sardegna" "superiore" non può essere immesso al consumo prima del 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

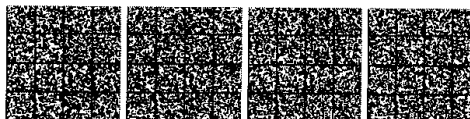
Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a DOC "Monica di Sardegna" all'atto della immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Monica di Sardegna

- colore: rosso rubino, tendente all'amaranto con l'invecchiamento;
- odore: intenso etereo e gradevole;
- sapore: secco oppure amabile, sapido con caratteristico retrogusto;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.



Monica di Sardegna superiore

- colore: rosso rubino, tendente all'amaranto con l'invecchiamento;
- odore: intenso etereo e gradevole;
- sapore: secco, sapido con caratteristico retrogusto;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,5 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Monica di Sardegna frizzante:

- colore: rosso rubino;
- odore: intenso etereo e gradevole;
- sapore: secco oppure amabile, sapido con caratteristico retrogusto;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 11 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopraindicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Etichettatura e presentazione

Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione della tipologia frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

I tipi "amabile" (tranquillo e frizzante) debbono essere designati in etichetta con la specificazione "amabile".

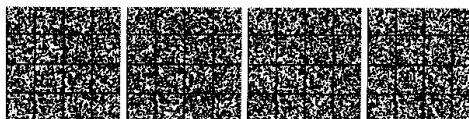
Articolo 8

Confezionamento

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

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

I vini a DOC "Monica di Sardegna", ai fini dell'immissione al consumo, debbono essere confezionati solo in recipienti di vetro di foggia tale da qualificare un vino di pregio, chiusi con tappo di sughero raso bocca. Tuttavia, per le bottiglie di contenuto inferiore e/o uguale a lt 0,750, ad esclusione della tipologia Superiore è ammesso il tappo a vite od analoga chiusura ammessa dalla normativa vigente, ad esclusione del tappo a corona.



ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
MONICA DI SARDEGNA	B119	X	149	2	X	X	A	0	X
MONICA DI SARDEGNA AMABILE	B119	X	149	2	X	X	A	0	C
MONICA DI SARDEGNA SECCO	B119	X	149	2	X	X	A	0	A
MONICA DI SARDEGNA FRIZZANTE	B119	X	149	2	X	X	C	0	X
MONICA DI SARDEGNA FRIZZANTE AMABILE	B119	X	149	2	X	X	C	0	C
MONICA DI SARDEGNA FRIZZANTE SECCO	B119	X	149	2	X	X	C	0	A
MONICA DI SARDEGNA SUPERIORE	B119	X	149	2	B	X	A	0	X
MONICA DI SARDEGNA SUPERIORE SECCO	B119	X	149	2	B	X	A	0	A