

Moscato di Sardegna

I vini "Moscato di Sardegna" sono regolamentati dal Decreto del Presidente della Repubblica del 13 dicembre 1979

Disciplinare di produzione

Articolo 1

La denominazione di origine controllata "Moscato di Sardegna" spumante è riservata al vino bianco spumante che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

Articolo 2

Il "Moscato di Sardegna" spumante deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Moscato bianco. Possono concorrere anche le uve di vitigni diversi, ad uve bianche raccomandate nella regione sarda, presenti nei vigneti, fino ad un massimo del 10 per cento.

Articolo 3

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

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura delle uve destinate alla produzione del "Moscato di Sardegna" spumante devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivati le specifiche caratteristiche. Sono pertanto da escludersi i terreni salsi, quelli interessati dalla falda ed infine quelli posti ad una altitudine superiore ai 450 metri s.l.m.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere, di preferenza, il cordone speronato espanso su tetto verticale o su tetto orizzontale o comunque tali da assicurare le necessarie caratteristiche alle uve.

E' vietata ogni pratica di forzatura, tuttavia è consentita l'irrigazione come mezzo di soccorso.

La resa massima di uva ammessa alla produzione del "Moscato di Sardegna" spumante non deve essere superiore a q.li 130 per ettaro di vigneto in coltura specializzata. La resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie vitata nelle condizioni di cui al precedente articolo 2.

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

Le uve destinate alla produzione del "Moscato di Sardegna" spumante debbono assicurare una gradazione alcolica minima naturale di 9 gradi.

La resa massima delle uve in spumante non deve essere superiore al 70 per cento.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione e di spumantizzazione per la produzione del "Moscato di Sardegna" spumante devono essere effettuate nel territorio della regione sarda.

Qualora la gradazione minima naturale delle uve di una determinata partita destinata alla produzione del "Moscato di Sardegna" spumante sia superiore a 13 è vietato l'uso dello sciroppo zuccherino per la presa di spuma, dovendosi in tal caso procedere alla spumantizzazione utilizzando esclusivamente lo zucchero naturale della partita.

E' consentita, qualora ricorrano le condizioni previste, la correzione della partita stabilita dall'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento del Consiglio n. 2893/74 del 18 novembre 1974. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti e quelle consigliate dalla buona tecnica. Devono inoltre essere rispettate le norme comunitarie previste per i vini spumanti di qualità prodotti in regioni determinate.

Articolo 6

Il "Moscato di Sardegna" spumante all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo paglierino, brillante;
- odore: aromatico, delicato, caratteristico;
- sapore: dolce, delicato, fruttato, caratteristico di Moscato;
- gradazione alcolica minima complessiva: 11,5 con alcol svolto minimo 8;
- gradazione alcolica massima complessiva: 14,5;
- zuccheri riduttori: minimo 50 e massimo 95 grammi per litro;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 17 per mille.

E' facoltà del ministero dell'Agricoltura e delle Foreste di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Articolo 7

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare; ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che fanno riferimento a nomi, ragioni sociali, 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 delimitata dal precedente articolo 3 e dai quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Le sotto denominazioni geografiche tradizionali "Tempio Pausania" o "Tempo" e "Gallura" sono riservate al "Moscato di Sardegna" spumante spumantizzato in Gallura e proveniente da uve ammesse, prodotte e vinificate in Gallura.

La Gallura comprende i territori dei seguenti comuni in provincia di Sassari: Aggius, Arzachena, Badesi, Berchidda, Bortigiadas, Calangianus, Luogosanto, Luras, Monti, Olbia, Oschiri, Palau, S. Teresa di Gallura, S. Francesco d'Aglientu, Telti, Tempio Pausania, Trinità d'Agultu; ed in provincia di Nuoro: Budoni, S. Teodoro.

Articolo 8

Chiunque produce, vende, pone in vendita, o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Moscato di Sardegna" spumante vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione è punito a norma dell'articolo 28 del Dpr 12 luglio 1963, n. 930.