

ANNESSE

**Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata
"Moscatò di Sorso - Sennori"****Articolo 1
Denominazioni e vini**

La denominazione di origine controllata "Moscatò di Sorso - Sennori" o "Moscatò di Sorso" o "Moscatò di Sennori" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione nelle seguenti tipologie:

"Moscatò di Sorso - Sennori" o "Moscatò di Sorso" o "Moscatò di Sennori" bianco
"Moscatò di Sorso - Sennori" o "Moscatò di Sorso" o "Moscatò di Sennori" liquoroso
"Moscatò di Sorso - Sennori" o "Moscatò di Sorso" o "Moscatò di Sennori" passito
"Moscatò di Sorso - Sennori" o "Moscatò di Sorso" o "Moscatò di Sennori" spumante .

**Articolo 2
Base ampelografica**

I vini a DOC "Moscatò di Sorso - Sennori" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Moscatò bianco.

Possono concorrere anche le uve provenienti da vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella regione Sardegna, presenti nei vigneti, fino ad un massimo del 10 per cento.

Per la tipologia spumante detta percentuale deve essere ottenuta esclusivamente da uve provenienti da vitigni aromatici a bacca bianca.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

Le uve devono essere prodotte all'interno dei territori comunali di Sorso e Sennori.

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura delle uve destinate alla produzione dei vini di cui all'articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere comunque tali da assicurare le necessarie caratteristiche alle uve. È escluso il sistema di allevamento a tendone.

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

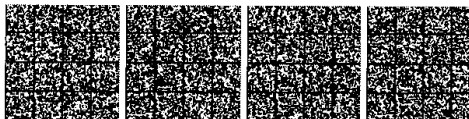
I nuovi impianti ed i reimpianti dovranno avere una densità di almeno 3500 ceppi per ettaro.

La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini a DO "Moscatò di Sorso - Sennori" non deve essere superiore a 9,0 tonnellate 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.

La resa dovrà essere riportata a detto limite anche in annate eccezionalmente favorevoli purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione d'origine controllata "Moscatò di Sorso - Sennori" un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 14%.



Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento per la produzione del "Moscato di Sorso - Sennori" devono essere effettuate entro i territori comunali di Sorso e Sennori.

E' tuttavia consentito che le operazioni di elaborazione e imbottigliamento degli spumanti siano effettuate all'interno della regione Sardegna.

Nelle operazioni di vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali, locali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Per tutte le tipologie di vino a Denominazione di Origine Controllata "Moscato di Sorso - Sennori" è vietato aumentare la gradazione alcolica complessiva del prodotto mediante concentrazione del mosto o del vino base, o impiego di mosti o di vini che siano stati oggetto di concentrazione.

E' comunque consentito un leggero appassimento delle uve su pianta o su telai, ovvero la parziale disidratazione con aria ventilata, con ventilazione forzata o in appositi locali termocondizionati.

Per la preparazione del tipo liquoroso è consentita l'aggiunta di alcol di origine vinica al mosto o al vino di base.

Nella produzione del vino spumante sono consentite tutte le operazioni di spumantizzazione così come previste dalle attuali norme di legge.

Per i vini di cui all'articolo 1, con l'esclusione della tipologia passito, la resa dell'uva in vino non dovrà essere superiore al 70 % per cento. Qualora detta resa superi questo limite, ma non l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine, ma può ricadere nella I.G.T. corrispondente qualora ne abbia le caratteristiche.

Oltre la resa dell'80% decade il diritto a qualsiasi denominazione, sia essa DOC o IGT, per tutto il prodotto.

La resa massima delle uve in vino per la tipologia passito non dovrà essere superiore al 50% con riferimento all'uva fresca.

Il vino "Moscato di Sorso - Sennori" non può essere immesso al consumo prima del 1 novembre dell'annata di produzione delle uve per la tipologia spumante; del 1 marzo successivo all'annata di produzione delle uve per la tipologia bianco e del 1 giugno successivo all'annata di produzione delle uve per le tipologie liquoroso e passito.

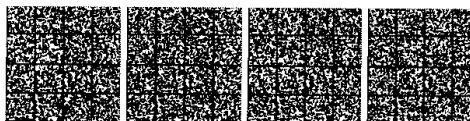
Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Moscato di Sorso - Sennori" all'atto dell'immissione al consumo, devono presentare le seguenti caratteristiche:

"Moscato di Sorso - Sennori" bianco

- colore: giallo dorato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: dolce, fine, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14% di cui almeno 12 svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.



"Moscato di Sorso - Sennori" passito

- colore: giallo dorato;
- odore: intenso, etereo, di frutta matura;
- sapore: dolce, pieno, mielato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% di cui effettivo minimo 13 %
- zuccheri residui minimo 45 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

"Moscato di Sorso - Sennori" liquoroso

- odore: intenso, caratteristico, etereo;
- sapore: dolce, complesso, fine;
- titolo alcolometrico vol. effettivo minimo: 17,5%;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 21 %;
- zuccheri residui: minimo 60 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25g/l.

"Moscato di Sorso - Sennori" spumante

- spuma: fine ed evanescente
- colore: giallo paglierino;
- odore: aromatico, delicato, caratteristico;
- sapore: dolce, delicato, fruttato, caratteristico di Moscato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,5 % di cui svolto minimo 8;
- zuccheri riduttori: da 50 a 95 grammi per litro;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

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

Articolo 7 **Etichettatura, designazione e presentazione**

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.

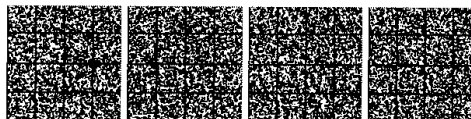
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che fanno riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Nella designazione e presentazione dei i vini a denominazione di origine controllata "Moscato di Sorso-Sennori" , con l'esclusione delle tipologie liquoroso e spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 **Confezionamento**

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto in bottiglie di vetro consone, ai caratteri di un vino di pregio, di capacità non superiore a litri 3, ad esclusione delle tipologie "passito" e "liquoroso" per il quale sono consentite bottiglie di capacità non superiore a 0,750 litri, chiuse con tappo in sughero o con altre chiusure consentite dalle norme vigenti, ad esclusione del tappo corona.

Per il confezionamento dei vini spumanti, non è consentito l'utilizzo del tappo a fungo di plastica.



ALLEGATO J

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
MOSCATO DI SORSO-SENNORI BIANCO	B105	X	153	1	X	X	A	0	X
MOSCATO DI SORSO-SENNORI LIQUOROSO	B105	X	153	1	X	X	D	0	D
MOSCATO DI SORSO-SENNORI PASSITO	B105	X	153	1	D	X	A	0	X
MOSCATO DI SORSO-SENNORI SPUMANTE	B105	X	153	1	X	X	B	0	X

11A00726