

**MONICA DI CAGLIARI D.O.C.**  
**D.P.R. 18/APRILE/1979 - Modifica D.D. 30/Marzo/2001**

Art 1 La denominazione di origine controllata "Monica di Cagliari" è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art 2 Il vino a DOC "Monica di Cagliari" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Monica al 100%  
E' consentita, per favorire l'impollinazione, la presenza nei vigneti di non più del 5% di vitigni diversi purché le uve da essi provenienti non siano utilizzate nella preparazione dei vini di cui al presente disciplinare, e la superficie da essi coperta sia detratta agli effetti del computo della resa di cui al successivo articolo 4.

Art 3 Le uve devono essere prodotte nell'ambito territoriale della provincia di Cagliari e dai territori dei seguenti comuni in provincia di Oristano: Abbasanta Aidomaggiore Albagiara Ales Allai Arborea Ardauli Assolo Asuni Baradili Baratili San Pietro Baressa Bauladu Bidonì Bonarcado Boroneddu Busachi Cabras Fordongianus Ghilarza Gonnoscodina Gonnosnò Gonnostramatza Marrabiu Masullas Milis Mogorella Mogoro Morgongiori Narbolia Neoneli Norbello Nughedu Santa Vittoria Nurachi Nureci Ollastra Simaxis Oristano Palmas Arborea Pau Paulilatino Pompu Riola Sardo Ruinas Samugheo San Nicolò d'Arcidano Santa Giusta Sant'Antonio Ruinas Santu Lussurgiu San Vero Milis Sedilo Seneghe Senis Sennariolo Siamaggiore Siamanna Siapiccia Simala Simaxis Sini Siris Solarussa Sorradile Tadasuni Terralba Tramatzza Ulà Tirso Uras Usellus Villanova Truschedu Villaurbana Villa Verde Zeddiani Zerfaliu

Art 4 Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a DOC "Monica di Cagliari" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le loro specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi esclusi i terreni freschi, male esposti e quelli di debole spessore derivati da rocce compatte, le dune attuali, i terreni salini, quelli derivati da alluvioni recenti interessati dalla falda freatica ed infine i terreni situati oltre i 400 metri s.l.m.

I sesti 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 del vino. E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a DOC "Monica di Cagliari" in vigneto a coltura specializzata, non deve essere superiore a 11,00 tonnellate/ettaro

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

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.

La resa dell'uva in vino non deve essere superiore al 65%.

Art 5 Le operazioni di vinificazione, nonché quelle di invecchiamento obbligatorio e di preparazione del vino a DOC "Monica di Cagliari" devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delle uve di cui all'art 3. Nelle operazioni di vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

E' vietato aumentare il titolo alcolometrico volumico totale del prodotto mediante concentrazione del mosto o del vino base, o impiego di mosti o di vini che siano stati oggetto di concentrazione.

Per la preparazione della tipologie "Monica di Cagliari liquoroso" è consentita l'aggiunta di alcol di origine viticola al mosto o al vino base.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13,00% vol.

E' consentito un leggero appassimento delle uve su pianta o su stuoie.  
Il vino a DOC "Monica di Cagliari" no può essere immesso al consumo prima del 1°  
Luglio successivo all'annata di produzione delle uve.

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

Monica di Cagliari tipo secco o dry:

colore: rosso rubino tenue, tendente all'arancione con l'invecchiamento;  
profumo: etereo, intenso ma delicato, caratteristico;  
sapore: secco, alcolico, gradevole, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol.;  
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 13,50% vol.;  
titolo alcolometrico volumico da svolgere massimo: 0,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,00 g/l;  
estratto secco netto minimo: 22,00 g/l;

Monica di Cagliari tipo dolce:

colore: rosso rubino tenue, tendente all'arancione con l'invecchiamento;  
profumo: etereo, intenso ma delicato, caratteristico;  
sapore: dolce, alcolico, morbido, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,50% vol.;  
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,00% vol.;  
titolo alcolometrico volumico da svolgere minimo: 2,50% vol.;  
acidità totale minima: 4,00 g/l;  
estratto secco netto minimo: 22,00 g/l;

Monica di Cagliari liquoroso tipo secco o dry:

colore: rosso rubino tenue tendente all'aranciato con l'invecchiamento;  
profumo: aroma spiccato ed intenso, molto fine;  
sapore: secco, alcolico, vellutato, caldo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,50% vol.;  
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 16,50% vol.;  
titolo alcolometrico volumico da svolgere massimo: 1,00% vol.;  
acidità totale minima: 3,00 g/l;  
estratto secco netto minimo: 20,00 g/l;

Monica di Cagliari liquoroso tipo dolce:

colore: rosso rubino tenue tendente all'arancione con l'invecchiamento;  
profumo: aroma spiccato ed intenso, molto fine;  
sapore: dolce, alcolico, vellutato, caldo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,50% vol.;  
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 15,00% vol.;  
titolo alcolometrico volumico da svolgere minimo: 2,50% vol.;  
acidità totale minima: 3,00 g/l;  
estratto secco netto minimo: 20,00 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 di  
modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e  
l'estratto secco netto.

Art 7 Il vino a DOC "Monica di Cagliari liquoroso" qualora sia sottoposto ad un  
periodo di invecchiamento di almeno due anni di cui almeno uno in botti di  
rovere o di castagno a decorrere dalla data di alcolizzazione del vino può  
portare in etichetta la menzione aggiuntiva "riserva".

Art 8 Alla DOC "Monica di Cagliari" è vietata l'aggiunta di qualsiasi  
qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di  
produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, scelto, fine, superiore,  
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 delimitata dal precedente articolo 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino. Così qualificato, è stato ottenuto.

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

Ai sensi della Legge n. 164/1992, art. 8, comma 4, la DOC "Monica di Cagliari", nella etichettatura, designazione e presentazione, può essere preceduta dal nome geografico "Sardegna"

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