

NASCO DI CAGLIARI
D.O.C.
D.P.R. 18/APRILE/1979
Modificato dal D.D. 30/Marzo/2001

Art 1 La denominazione di origine controllata “Nasco 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 “Nasco di Cagliari” deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno:

Nasco 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	Ruinias
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	Tramatza
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 “Nasco 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 salsi, quelli derivati da alluvioni recenti interessati dalla falda freatica ed infine i terreni situati oltre i 400 metri s.l.m.

I sestì 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 “Nasco di Cagliari” in vigneto a coltura specializzata, non deve essere superiore a:

10,00 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 **“Nasco 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 **“Nasco 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 **“Nasco 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 **“Nasco di Cagliari”** all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Nasco di Cagliari tipo secco o dry:

colore:	dal giallo paglierino al giallo dorato;
profumo:	delicato con leggero aroma dell'uva;
sapore:	secco, gradevole, con lieve vena amarognola caratteristica;
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;

Nasco di Cagliari tipo dolce:

colore:	dal giallo paglierino al giallo dorato;
profumo:	delicato, con leggero aroma dell'uva;
sapore:	dolce, gradevole, con lieve vena amarognola caratteristica;
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;

Nasco di Cagliari liquoroso tipo secco o dry:

colore:	dal giallo paglierino al giallo dorato;
----------------	--

profumo: delicato ma spiccato con leggero aroma dell'uva, molto fine;
sapore: secco, alcolico, vellutato, caldo, con lieve retrogusto amarognolo;
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;

Nasco di Cagliari liquoroso tipo dolce:

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato;
profumo: aroma spiccato ed intenso, molto fine;
sapore: dolce, alcolico, vellutato, caldo, retrogusto amarognolo di mandorle tostate;
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 “Nasco 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 “Nasco 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 “Nasco di Cagliari” può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile.

Ai sensi della Legge n. 164/1992, articolo 8, comma 4, La DOC “Nasco di Cagliari” nella etichettatura, presentazione e designazione, può essere preceduta dal nome geografico “Sardegna”.

Art 9 Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la DOC “Nasco 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.