

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "NURAGUS DI CAGLIARI".

Art. 1

(Denominazione e vini)

1. La denominazione di origine controllata "Nuragus di Cagliari" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

"Nuragus di Cagliari"

"Nuragus di Cagliari" frizzante.

Art. 2

(Base Ampelografica)

1. I vini a denominazione di origine controllata "Nuragus di Cagliari" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Nuragus: minimo 85%;

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Sardegna presenti nei vigneti sino ad un massimo del 15 % idonei alla coltivazione nella regione Sardegna, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n.242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011.

Art. 3

(Zona di produzione delle uve)

1. Le uve destinate alla produzione dei vini DOC "Nuragus di Cagliari", devono essere prodotti nella zona di produzione che comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni nelle rispettive province:

Provincia di Cagliari:

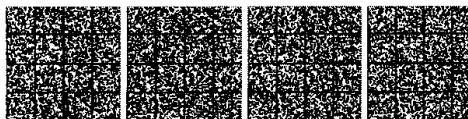
Armungia, Assemini, Ballao, Barrali, Burcei, Cagliari, Capoterra, Castiadas, Decimomannu, Decimoputzu, Dolianova, Domus De Maria, Donori, Elmas, Escolca, Gergei, Gesico, Goni, Guamaggiore, Guasila, Isili, Mandas, Maracalagonis, Monastir, Monserrato, Muravera, Nuraminis, Orroli, Ortacesus, Nuragus, Nurallao, Nurri, Pimentel, Pula, Quartu Sant'Elena, Quartucciu, Samatzai, San Basilio, San Nicolò Gerrei, San Sperate, San Vito, Sant'Andrea Frius, Sarroch, Selargius, Selegas, Senorbi, Serdiana, Serri, Sestu, Settimo San Pietro, Siliqua, Silius, Sinnai, Siurgus Donigala, Soleminis, Suelli, Teulada, Ussana, Uta, Vallermosa, Villa San Pietro, Villaputzu, Villasalto, Villasimius, Villasor, Villaspeciosa.

Provincia Carbonia Iglesias:

Buggerru, Calasetta, Carbonia, Carloforte, Domusnovas, Fluminimaggiore, Giba, Gonnese, Iglesias, Masainas, Musei, Narcao, Nuxis, Perdaxius, Piscinas, Portoscuso, San Giovanni Suergiu, Santadi, Sant'Anna Arresi, Sant'Antioco, Tratalias, Villamassargia, Villaperuccio.

Provincia Medio Campidano

Arbus, Barumini, Collinas, Furtei, Genuri, Gesturi, Gonnosfanadiga, Guspini, Las Plassas, Lunamatrona, Pabillonis, Pauli Arborei, Samassi, San Gavino Monreale, Sanluri, Sardara, Segariu,



Serramanna, Serrenti, Setzu, Siddi, Tuili, Turri, Ussaramanna, Villacidro, Villamar, Villanovaforru, Villanovafranca.

Provincia di Oristano:

Abbasanta, Aidomaggiore, Albagiara, Ales, Allai, Arborea, Ardauli, Assolo, Asuni, Baradili, Baratili San Pietro, Baressa, Bauladu, Bidoni, Bonarcado Boroneddu, Busachi, Cabras, Fordongianus, Genoni, Ghilarza, Gonnoscodina, Gonnosnò, Gonnostramatza, Marrubiu, 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, San Vero Milis, Santa Giusta, Santu Lussurgiu, Sedilo, Seneghe, Senis, Sennariolo, Siamaggiore, Siamanna, Siapiccia, Simala, Simaxis, Sini, Siris, Solarussa, Sorradile, Tadasuni, Terralba, Tramatza, Ulà Tirso, Uras, Usellus, Villa Sant'Antonio, Villa Verde, Villanova Truschedu, Villaurbana, Zeddiani, Zerfaliu.

Art. 4

(Norme per la viticoltura)

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art.1 devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere tali da consentire l'ottenimento di uve e vini aventi le caratteristiche stabilite dal presente disciplinare.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

2. I nuovi impianti ed i reimpianti devono prevedere un minimo di 3.500 ceppi per ettaro.

3. Le rese massime di uva per ettaro di vigneto e i titoli alcolometrici volumici naturali minimi delle rispettive uve destinate alla vinificazione dei vini di cui all'articolo 1, sono i seguenti:

"Nuragus di Cagliari"	16 t/ha	10 % vol
"Nuragus di Cagliari" frizzante	16 t/ha	9 % vol.

Eventuali eccedenze di produzione, nel limite massimo del 20%, non avranno diritto alla DOC .

Art. 5

(Norme per la vinificazione)

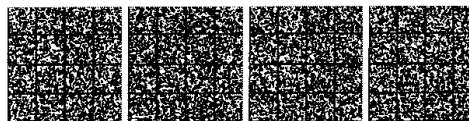
1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3.

E' tuttavia consentito che le operazioni di elaborazione della tipologia frizzante siano effettuate all'interno della regione Sardegna.

2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali, costanti e tradizionali della zona, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

3. La resa massima dell'uva in vino DOC pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora detta resa superi questo limite, ma non l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla DOC.

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



4. E' consentita la correzione dei mosti e/o dei vini di cui all'articolo 1 nei limiti stabiliti dalle normative comunitarie e nazionali.

Art. 6

(Caratteristiche al consumo)

1. I vini di cui all'articolo 1, all'atto della immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Nuragus di Cagliari”

- colore: dal giallo paglierino tenue a giallo paglierino, con leggeri riflessi verdognoli;
- odore: caratteristico, delicato e gradevole;
- sapore: dal secco all'amabile, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

“Nuragus di Cagliari” frizzante

- spuma : fine ed evanescente
- colore: paglierino tenue, talvolta con leggeri riflessi verdognoli;
- odore: vinoso, gradevole;
- sapore: dal secco all'amabile, armonico, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 %;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Art. 7

(Etichettatura, designazione e presentazione)

1. Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato", "vecchio" e similari.

2. È consentito fare precedere alla denominazione di cui all'articolo 1, il nome geografico "Sardegna", così come previsto dal Decreto Ministeriale 30 marzo 2001.

3. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

4. Con l'esclusione della tipologia frizzante è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8

(Confezionamento)

1. E' consentito secondo le normative vigenti il confezionamento in contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a due litri.

