

Girò di Cagliari

I vini "Girò di Cagliari" sono regolamentati dal Decreto del Presidente della Repubblica del 9 aprile 1979 che ha sostituito il Dpr 21 luglio 1972.

Disciplinare di produzione

Articolo 1

La denominazione di origine controllata "Girò di Cagliari" è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Il vino "Girò di Cagliari" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dal vitigno Girò. 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.

Articolo 3

Le uve devono essere prodotte nell'ambito territoriale della provincia di Cagliari e della provincia di Oristano limitatamente al territorio dei comuni appresso indicati: Abbasanta, Aidomaggiore, Albagiara, Ales, Allai, Arborea, Ardauli, Assolo, Asuni, Baradili, Baratili San Pietro, Baressa, Bauladu, Bidoni, Bonarcado, Boroneddu, Busachi, Cabras, Fordongianus, 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, 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.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Girò di Cagliari" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi esclusi i terreni freschi, male esposti e quelli di debole spessore derivanti da rocce compatte, le dune attuali, i terreni salini, quelli derivati da alluvioni recenti interessate dalla falda freatica ed infine i terreni situati oltre i 400 metri s.l.m.

I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Girò di Cagliari" non deve essere superiore a 120 q.li per ettaro di coltura specializzata.

Fermo restando il limite sopra indicato la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a

quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

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

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 60%.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione, nonché quelle di invecchiamento obbligatorio e di preparazione del vino "Girò di Cagliari", devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'articolo 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 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.

Per la preparazione dei tipi liquorosi è consentita l'aggiunta di alcol di origine viticola al mosto o al vino di base.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino una gradazione alcolica complessiva minima naturale di gradi 13.

E' consentito un leggero appassimento delle uve sulla pianta o su stuoie.

Il vino "Girò di Cagliari" non può essere immesso al consumo prima del 1° luglio successivo all'annata di produzione delle uve.

Articolo 6

Il vino "Girò di Cagliari" all'atto dell'immissione al consumo deve presentare le seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino più o meno tenue;
- odore: delicato con leggero aroma di uva;
- sapore: gradevole, caldo e vellutato;
- gradazione alcolica complessiva minima: 14,5 di cui almeno 12 svolta e un minimo da svolgere di 2,5 gradi; e per il tipo secco, da qualificarsi in etichetta come "secco" o come "dry", 14 gradi di cui almeno 13,5 svolti ed un massimo da svolgere di 0,5 gradi;
- acidità totale minima: 4,5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 22 per mille.

La denominazione di origine controllata "Girò di Cagliari" può essere utilizzata per designare vini liquorosi ottenuti, mediante alcolizzazione, con vini base o mosti rispondenti alle condizioni previste dai precedenti articoli.

Il vino "Girò di Cagliari" nei tipi liquorosi all'atto dell'immissione al consumo deve presentare le seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino tenue, brillante;
- all'odore ed al sapore una maggiore finezza ed un più spiccato aroma;
- gradazione alcolica minima complessiva: 17,5 di cui almeno 15 svolta ed un minimo da svolgere di 2,5 gradi; e nel tipo secco, da qualificarsi in etichetta come "secco" o come "dry", oltre, naturalmente che come "liquoroso", 17,5 di cui almeno 16,5 svolta ed un massimo da svolgere di un grado;
- acidità totale minima: 3,5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 20 per mille.

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

Articolo 7

I vini "Girò di Cagliari" liquorosi, qualora siano sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni di cui uno in botti di rovere o di castagno, possono portare in etichetta la menzione "riserva". Il periodo di invecchiamento decorre dalla data di alcolizzazione del vino.

Articolo 8

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", "superiore", "fine", "scelto", "selezionato" e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano 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 compresi nella zona delimitata dal precedente articolo 3 e dai quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

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

Articolo 9

Chiunque produce, vende, pone in vendita, o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Girò 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 Dpr 12 luglio 1963, n. 930.