

## Vermentino di Sardegna

I vini denominati "Vermentino di Sardegna" sono regolamentati dal Decreto del presidente della Repubblica del 23 febbraio 1988

### Disciplinare di produzione

#### Articolo 1

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

#### Articolo 2

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

E' ammessa la presenza fino a un massimo del 15% di uve provenienti da altri vitigni ad uve bianche "raccomandate e autorizzate" per le singole province, con esclusione dei vitigni aromatici.

I conduttori aventi vigneti iscritti all'albo dei vigneti per la produzione della Doc "Vermentino di Gallura", riconosciuta con Dpr 24 marzo 1975, possono effettuare, in alternativa, la denuncia di produzione delle uve, prevista dall'articolo 11 del Dpr 12 luglio 1963, n. 930, per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Vermentino di Sardegna", qualora le uve abbiano i requisiti previsti nel presente disciplinare di produzione.

#### Articolo 3

Le uve devono essere prodotte sul territorio della regione Sardegna.

#### Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Vermentino di Sardegna" 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 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 acquifera e infine i terreni situati oltre i 600 metri s.l.m.

I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere tali da consentire di ottenere uve e vini aventi le caratteristiche prescritte.

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

La resa massima delle uve non dovrà superare i q.li 200 per ettaro in coltura specializzata.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite massimo.

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

all'effettiva superficie coperta dalla vite e a una produzione unitaria media di kg 7 per ceppo.

La resa massima delle uve in vino Doc "Vermentino di Sardegna" non deve essere superiore al 65%; qualora la resa uva-vino superi tale limite, l'eccedenza non avrà diritto alla Doc.

Annualmente con proprio decreto, sentite le organizzazioni professionali di categoria e tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltura, la Regione Sardegna può fissare un limite massimo di produzione e/o di utilizzazione inferiore a quelli stabiliti nel presente disciplinare di produzione anche in riferimento a singole zone geografiche, dandone comunicazione al ministero dell'Agricoltura e delle Foreste ed agli organi di vigilanza.

#### Articolo 5

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

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Vermentino di Sardegna" una gradazione alcolica minima complessiva naturale di 10.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

#### Articolo 6

Il vino "Vermentino di Sardegna" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: dal bianco carta al giallo paglierino tenue, con leggeri riflessi verdolini, brillante; - odore: profumo caratteristico delicato e gradevole;
- sapore: secco (zuccheri ridotti fino a 4 g/l); amabile (zuccheri ridotti fino a 20 g/l); sapido, fresco, acidulo, con leggero retrogusto amarognolo;
- gradazione alcolica minima complessiva: 10,5 di cui almeno 9,5 svolti;
- acidità totale minima: 4,5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 14 per mille.

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

#### Articolo 7

E' ammesso il Vermentino di Sardegna Spumante di qualità, che all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- spuma: intensa con perlage fine e persistente;
- colore: dal bianco carta al giallo paglierino tenue, con leggeri riflessi verdolini;
- odore: profumo caratteristico delicato e gradevole;
- sapore: secco o amabile, sapido, fresco, con retrogusto amarognolo;
- alcol minimo: 11 gradi complessivi, di cui almeno 10 svolti;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 14 per mille.

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

#### Articolo 8

Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi aziendali o ragioni sociali o marchi privati purché non traggano in inganno l'acquirente.

Sono obbligatorie:

- a) l'indicazione del termine amabile per il Vermentino di Sardegna che ne ha le caratteristiche;
- b) le indicazioni prescritte per gli spumanti di qualità dai regolamenti comunitari.

#### Articolo 9

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Vermentino di Sardegna" vino che non risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare, è punito a norma dell'articolo 28 del Dpr 12 luglio 1963, n. 930.