

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“MOSCATO DI SORSO – SENNORI” O “MOSCATO DI SORSO” O “MOSCATO DI
SENNORI”**

Approvato con	DPR 31.03.1972	G.U. 193 - 26.07.1972
Modificato con	DM 30.03.2001	G.U. 102 - 04.05.2001
Modificato con	DM 18.01.2011	G.U. 26 - 02.02.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata «Moscato di Sorso - Sennori» o «Moscato di Sorso» o «Moscato di Sennori» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione nelle seguenti tipologie:

«Moscato di Sorso - Sennori» o «Moscato di Sorso» o «Moscato di Sennori» bianco;
«Moscato di Sorso - Sennori» o «Moscato di Sorso» o «Moscato di Sennori» liquoroso;
«Moscato di Sorso - Sennori» o «Moscato di Sorso» o «Moscato di Sennori» passito;
«Moscato di Sorso - Sennori» o «Moscato di Sorso» o «Moscato di Sennori» spumante.

**Articolo 2
Base ampelografica**

I vini a DOC «Moscato di Sorso - Sennori» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti in ambito aziendale dal vitigno Moscato bianco.

Possono concorrere anche le uve provenienti da vitigni a bacca bianca 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 e successivi aggiornamenti, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 10 per cento.

Per la tipologia spumante detta percentuale deve essere ottenuta esclusivamente da uve provenienti da vitigni aromatici a bacca bianca.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

Le uve devono essere prodotte all'interno dei territori comunali di Sorso e Sennori in provincia di Sassari.

**Articolo 4
Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura delle uve destinate alla produzione dei vini di cui all' articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere comunque tali da assicurare le necessarie caratteristiche alle uve. E' escluso il sistema di allevamento a tendone.

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

I nuovi impianti ed i reimpianti dovranno avere una densità di almeno 3.500 ceppi per ettaro.

La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini a DO «Moscato di Sorso - Sennori» non deve essere superiore a 9,0 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

La resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie vitata nelle condizioni di cui al precedente articolo 2.

La resa dovrà essere riportata a detto limite anche in annate eccezionalmente favorevoli purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione d'origine controllata «Moscato di Sorso - Sennori» un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 14%.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento per la produzione del «Moscato di Sorso - Sennori» devono essere effettuate entro i territori comunali di Sorso e Sennori.

Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento e il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine della denominazione ed assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

E' tuttavia consentito che le operazioni di elaborazione e imbottigliamento degli spumanti siano effettuate all'interno della regione Sardegna.

Nelle operazioni di vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali, locali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Per tutte le tipologie di vino a Denominazione di origine controllata «Moscato di Sorso - Sennori» è 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.

E' comunque consentito un leggero appassimento delle uve su pianta o su telai, ovvero la parziale disidratazione con aria ventilata, con ventilazione forzata o in appositi locali termocondizionati.

Per la preparazione del tipo liquoroso è consentita l'aggiunta di alcol di origine vinica al mosto o al vino di base.

Nella produzione del vino spumante sono consentite tutte le operazioni di spumantizzazione così come previste dalle attuali norme di legge.

Per i vini di cui all' articolo 1, con l'esclusione della tipologia passito, la resa dell'uva in vino non dovrà essere superiore al 70% per cento. Qualora detta resa superi questo limite, ma non l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine, ma può ricadere nella IGT corrispondente qualora ne abbia le caratteristiche.

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

La resa massima delle uve in vino per la tipologia passito non dovrà essere superiore al 50% con riferimento all'uva fresca.

Il vino «Moscato di Sorso - Sennori» non può essere immesso al consumo prima del 1° novembre dell'annata di produzione delle uve per la tipologia spumante; del 1° marzo successivo all'annata di produzione delle uve per la tipologia bianco e del 1° giugno successivo all'annata di produzione delle uve per le tipologie liquoroso e passito.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Moscato di Sorso - Sennori» all'atto dell'immissione al consumo, devono presentare le seguenti caratteristiche:

«Moscato di Sorso - Sennori» bianco:

- colore: giallo dorato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: dolce, fine, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14% di cui almeno 12 svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

«Moscato di Sorso - Sennori» passito:

- colore: giallo dorato;
- odore: intenso, etereo, di frutta matura;
- sapore: dolce, pieno, mielato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% di cui effettivo minimo 13%;
- zuccheri residui minimo: 45 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

«Moscato di Sorso - Sennori» liquoroso:

- colore: giallo dorato;
- odore: intenso, caratteristico, etereo;
- sapore: dolce, complesso, fine;
- titolo alcolometrico vol. effettivo minimo: 17,5%;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 21%;
- zuccheri residui: minimo 60 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25 g/l.

«Moscato di Sorso - Sennori» spumante:

- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino;
- odore: aromatico, delicato, caratteristico;
- sapore: dolce, delicato, fruttato, caratteristico di Moscato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,5% di cui svolto minimo 8;
- zuccheri riduttori: da 50 a 95 grammi per litro;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, con proprio decreto, di modificare i limiti indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Designazione e presentazione

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», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che fanno riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

E' consentito fare precedere alla denominazione di cui all'art. 1, il nome geografico «SARDEGNA», così come previsto dal decreto ministeriale 30 marzo 2001.

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Moscato di Sorso - Sennori», con l'esclusione delle tipologie liquoroso e spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Confezionamento

I vini di cui all' art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto in bottiglie di vetro consone ai caratteri di un vino di pregio, di capacità non superiore a litri 3, ad esclusione delle tipologie «passito» e «liquoroso» per il quale sono consentite bottiglie di capacità non superiore a 0,750 litri, chiuse con tappo in sughero o con altre chiusure consentite dalle norme vigenti, ad esclusione del tappo corona.

Per il confezionamento dei vini spumanti, non è consentito l'utilizzo del tappo a fungo di plastica.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Il territorio interessato, che comprende la regione storicamente chiamata Romangia, è situato nella Sardegna Nord-Occidentale. La formazione dei substrati abbraccia un arco di tempo compreso fra il Miocene e l'Olocene con formazioni di origine vulcanica e sedimentaria la cui posizione stratigrafica, dalla più antica alla più recente, risulta essere: 1-formazione " Andesitoide", 2-formazione "trachitoide", 3-complesso sedimentario (miocene), 4-depositi eolici (quaternario), 5-alluvioni e depositi di versante.

L'evoluzione morfologica ha modellato queste formazioni in colline disposte ad anfiteatro verso il mare a nord e degradanti dolcemente verso la linea di costa, salvo dove il profilo del versante viene interrotto dall'affioramento di caratteristiche testate di strati rocciosi più resistenti all'erosione che proteggono le formazioni sottostanti.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

I suoli presenti nell' area e classificati, secondo gli schemi della Soil Taxonomy, in Entisuoli, Inceptosuoli e Alfisuoli consentono una ripartizione pedologica in 3 tipologie:

1- Suoli evolutisi su alluvioni recenti , pianeggianti o debolmente ondulati, con tessitura da franco-sabbiosa ad argillosa, reazione subalcalina, permeabili, destinati a colture ortive, vigneti, frutteti e oliveti.

2- Suoli evolutisi su depositi di versante delle formazioni calcaree e marnose del Miocene, talvolta terrazzati artificialmente, utilizzati a frutteti, oliveti vigneti e incolti, con tessitura da franca ad argillosa, buona profondità a reazione da neutra a subalcalina, di buona aggregazione saturi e drenati.

3- Suoli evolutisi sulle morfologie collinari e sedimentarie da erosioni di calcarei e marne, e racchiude i paesaggi maggiormente caratterizzanti la zona, con distese di vigneti e oliveti, che si

alternano a macchia mediterranea e rimboschimenti, a tessitura franca e argillosa con reazione subalcalina, di buona aggregazione e ben drenati.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è varia dal livello da pochi mt s.l.m a 350 mt s.l.m.

Il clima dell'area è semiarido nei mesi estivi, con precipitazioni annue da 500 mm a 800; i giorni con pioggia sono compresi tra 60 e 80 giorni, concentrati soprattutto nei mesi da dicembre a febbraio.

Fattori umani rilevanti per il legame.

La storia viticola della Romangia è strettamente intrecciata con la cultura popolare, ricca di valori umani semplici, nella quale l'ospite gode sempre dell'accoglienza propria di una gente laboriosa, gelosa di un'identità storica, culturale e linguistica orgogliosamente preservata e tramandata, nota ed apprezzata anche oltre i confini della Sardegna.

La coltivazione della vite nel territorio ha origini antichissime, come suggerisce il nome stesso, di derivazione romanica, "Romangia", testimoniato in letteratura e confermato da diversi studi archeologici, fra i quali quelli effettuati in località "Geridu", in Comune di Sorso, con reperti e ritrovamenti di vinaccioli carbonizzati, roncole per la potatura e per la vendemmia, boccali di ceramiche usati per bere il vino e vasi vinari.

Nel corso dei secoli la tradizione viticola si è tramandata e rafforzata; nella zona della "Pedraia", nel territorio comunale di Sorso, gli archeologi hanno trovato un impianto di vinificazione scavato nella roccia calcarea, che reca incisa su un pilastro la data del 1602. La vite nella Romangia è considerata tuttora coltura principe del territorio. Il riconoscimento della Doc Moscato di Sorso-Sennori è avvenuto con DPR del 31.03.1972, pubblicato sulla GU n. 193 del 26.07.1972.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- base ampelografica dei vigneti: il vitigno idoneo alla produzione del vino in questione, è quello tradizionalmente coltivato nell'area geografica considerata: il Moscato bianco.
- le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare.
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione, attualmente adeguatamente differenziate per le varie tipologie.

B) informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

La DOC Moscato di Sorso-Sennori è riferita a 4 tipologie di vino che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In tutte le tipologie si riscontrano aromi floreali e fruttati tipici della cultivar di base, e con note, in particolare nelle tipologie "bianco", "passito" e "liquoroso", di miele, mandorle e frutta secca,.

C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

La particolare orografia collinare del territorio di produzione e la felice esposizione dei vigneti, localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un

ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni medio-basse, (500 a 800 mm/anno), con scarse piogge estive ed aridità nei mesi di luglio e agosto, da una buona temperatura media annuale, unita ad una temperatura relativamente elevata nei mesi estivi e ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, con interessanti escursioni termiche fra il giorno e la notte, consente alle uve una maturazione ottimale, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Moscato di Sorso-Sennori".

La complessa storia vitivinicola della zona, conferma la stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Moscato di Sorso Sennori." La notorietà di questo vino è documentata da numerose citazioni in letteratura (Spano, Manca dell' Arca, Moris) e riportate anche negli annali dei quaderni della Facoltà di Agraria di Sassari.

Di fatto questa notorietà rappresenta la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Nuoro
Via Papandrea, 8
08100 - Nuoro
Tel. 0784.242552
Fax 0784.242545
Mail: agricoltura-ambiente@nu.legalmail.camcom.it
Web: www.nu.camcom.it

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Oristano
Via Carducci (palazzo SAIA)
09170 - Oristano
Tel. 0783.21431
Fax 0783.73764
e-mail: segreteria.generale@or.camcom.it
Web: www.or.camcom.it

Le C.C.I.A.A. di Nuoro e Oristano sono le Autorità pubbliche designate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettuano la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).