Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "VERMENTINO DI GALLURA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 11.09.1996	G.U. 221 - 20.09.1996
Modificato con	DM 30.03.2001	G.U. 102 - 04.05.2001
Modificato con	DM 18.11.2010	G.U. 285 - 06.12.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La DOCG «Vermentino di Gallura» è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione:
«Vermentino di Gallura» Superiore;
«Vermentino di Gallura» Frizzante;
«Vermentino di Gallura» Spumante;
«Vermentino di Gallura» Passito;
«Vermentino di Gallura» Vendemmia tardiva.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a DOCG «Vermentino di Gallura» devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Vermentino, minimo 95%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, 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 5%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOCG «Vermentino di Gallura» devono provenire dal territorio geograficamente definito «Gallura».
Detta zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di Aggius, Aglientu, Arzachena, Badesi, Berchidda, Bortigiadas, Budoni, Calangianus, Golfo Aranci, Loiri Porto San Paolo, Luogosanto, Luras, Monti, Olbia, Oschiri, Palau, S. Antonio di Gallura, S. Teodoro, S. Teresa di Gallura, Telti, Tempio Pausania, Trinità d'Agultu, in Provincia di Olbia-Tempio, e Viddalba in Provincia di Sassari.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOCG «Vermentino di Gallura» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti di esposizione e giacitura adatti costituitisi a seguito di disfacimento granitico e ubicati a quota non superiore ai 500 metri s.l.m.
I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere tali da non modificare le caratteristiche delle uve, dei mosti e dei vini.
E' vietata ogni pratica di forzatura.
E' ammessa l'irrigazione di soccorso.
I nuovi impianti ed i reimpianti devono prevedere un minimo di 3.250 ceppi per ettaro.
La produzione di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve essere superiore alle 10 tonnellate.
Per la tipologia «Superiore» tale resa non deve essere superiore alle 9 tonnellate.
Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a DOCG «Vermentino di Gallura» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
La Regione Sardegna, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite di produzione di uva per ettaro inferiore a quelli fissati nel presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Comitato Nazionale per la Tutela delle denominazioni d'origine dei vini.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le uve destinate alla vinificazione dei vini a DOCG «Vermentino di Gallura» devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:
Vermentino di Gallura 11%;
Vermentino di Gallura spumante 10%;
Vermentino di Gallura frizzante 10%;
Vermentino di Gallura superiore 12%;
Vermentino di Gallura passito 12%;
Vermentino di Gallura vendemmia tardiva 12%.
Le uve destinate alla produzione della tipologia «passito» devono essere state sottoposte ad un appassimento sulla pianta e/o in idonei locali fino a raggiungere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 15% vol.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche e l'arricchimento alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali ferme restando le rese di vino di cui al comma successivo.

La resa massima dell'uva in vino a DOCG finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto. La resa massima dell'uva in vino per la tipologia «passito» non deve essere superiore al 50% riferita all'uva fresca.
Qualora superi questo limite, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita, ma può essere qualificato con le IGT «Colli del Limbara» o «Isola dei Nuraghi», se ne possiede le caratteristiche.
Le operazioni di vinificazione, elaborazione del vino frizzante, spumantizzazione e imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona delimitata all'art. 3.
Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento e il condizionamento deve aver luogo nelle 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).

Per i vini a DOCG «Vermentino di Gallura», l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:
«Vermentino di Gallura», «Vermentino di Gallura» superiore, «Vermentino di Gallura» Vendemmia tardiva: 15 gennaio successivo all'annata di produzione delle uve;
«Vermentino di Gallura» passito: 1° maggio successivo all'annata di produzione delle uve;
«Vermentino di Gallura» frizzante, 1° dicembre dell'annata di produzione delle uve;
«Vermentino di Gallura» spumante ottenuto con fermentazione in autoclave: 1° dicembre dell'annata di produzione delle uve.
Il vino a DOCG «Vermentino di Gallura» spumante ottenuto con il metodo classico, non può essere immesso al consumo prima della presa di spuma di almeno nove mesi, con indicazione obbligatoria in etichetta della data di prima sboccatura.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a DOCG «Vermentino di Gallura» di cui all' art. 1, all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Vermentino di Gallura»:
- colore: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole;
- sapore: dal secco all'amabile, talvolta con retrogusto lievemente amarognolo. Nei prodotti affinati in legno il sapore può essere più intenso e persistente, anche con leggere note di vaniglia;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Vermentino di Gallura» Superiore:
- colore: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole;
- sapore: dal secco all'amabile, talvolta con retrogusto lievemente amarognolo. Nei prodotti affinati in legno il sapore può essere più intenso e persistente, anche con leggere note di vaniglia;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Vermentino di Gallura» vendemmia tardiva:
- colore: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli;
- odore: intenso, gradevole;
- sapore: dal secco all'amabile, talvolta con retrogusto lievemente amarognolo. Nei prodotti affinati in legno il sapore può essere più intenso e persistente, anche con leggere note di vaniglia;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13%;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Vermentino di Gallura» frizzante:
- spuma: vivace ed evanescente;
- colore: giallo paglierino;
- odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
- sapore: dal secco all'amabile, frizzante;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Vermentino di Gallura» spumante:
- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino;
- odore: gradevole e caratteristico di fruttato, eventuale sentore di lievito nel metodo classico;
- sapore: dal secco al dolce, fruttato, gradevolmente aromatico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Vermentino di Gallura» passito:
- colore: giallo dorato più o meno intenso;
- odore: intenso, etereo, di frutta matura;
- sapore: pieno, sapido, gradevolmente aromatico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15%, di cui effettivo svolto: minimo 14%;
- acidità totale minima: 4 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

E' facoltà del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione dei vini a denominazione d'origine controllata e delle indicazioni geografiche tipiche - di modificare con proprio decreto, i limiti minimi indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla DOCG «Vermentino di Gallura» 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 simili.
Sulle etichette dei vini a DOCG «Vermentino di Gallura» che ne possiedono le caratteristiche deve essere riportata la dicitura «amabile».
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 dei vini a DOCG «Vermentino di Gallura» può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nello Schedario viticolo, che la vinificazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri, che nei documenti di accompagnamento.
Fatta eccezione per i vini spumanti senza l'indicazione del millesimo e per i vini frizzanti, per tutte le altre tipologie di vini, è obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a DOCG «Vermentino di Gallura» devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro consone, anche per quanto riguarda l'abbigliamento, ai caratteri di un vino di pregio e chiuse con tappo in sughero o altre chiusure consentite dalle norme vigenti.
Per la tipologia «passito» non sono consentite bottiglie di capacità superiore a 0,750 litri.
Per la tipologia «frizzante» è ammesso il tappo di sughero tradizionale con ancoraggio senza capsula.
Per la tappatura dei vini spumanti non è consentito il tappo a fungo di plastica.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica
Fattori naturali rilevanti per il legame
La zona di produzione è la Gallura (art.3 del presente disciplinare), posta nella parte Nord orientale della Sardegna, si estende quasi interamente nella provincia di Olbia-Tempio, con un'appendice territoriale in provincia di Sassari. La zona più a ridosso del mare è caratterizzata da rocce di granito levigate e modellate dal vento e dall'acqua, e una fitta e caratteristica macchia mediterranea. La parte più interna è invece caratterizzata da boschi di querce, sughere e olivastri, quasi a protezione di architetture antichissime.
Il sottosuolo è principalmente di origine granitica ricoperto da spessori variabili di sabbia a grani grossi, mescolata in qualche occasione con argilla e strati sottili di microelementi utili a rendere resistente la vegetazione. Quanto più è grossolana la tessitura del suolo, tanto meglio si sviluppa la vite poiché può facilmente approfondirsi l'apparato radicale. Pertanto i suoli sabbiosi e quindi ricchi di scheletro sono tendenzialmente più indicati per la viticoltura e danno luogo a vini profumati, gradevoli e di buon tenore alcolico. Il che, unito a fattori climatici e ambientali unici, sole e vento costante, fa della Gallura una delle zone italiane più vocate alla viticoltura, in particolare alla coltivazione del Vermentino che si trova sia nei terreni sul livello del mare fino alle pendici montane fino a 500 metri s.l.m.
L'ossatura geologica si è costituita circa 300 milioni di anni fa: durante l'orogenesi ercinica si formarono enormi ammassi di roccia fusa che raffreddando lentamente diedero origine a strati di roccia con struttura cristallina e tessitura isotropa.
Lo smantellamento delle formazioni rocciose sovrastanti diede origine al vasto complesso granitoide della Gallura e l'inizio della sua erosione.
Dall'alterazione delle altre componenti della roccia, feldspati e biotite, derivano le frazioni argillose e colloidali più fini che conferiscono una forma di coesione alla massa arenizzata.
Il clima è temperato caldo, caratterizzato da inverni miti.
Le precipitazioni sono concentrate nel periodo autunnale e invernale durante il periodo di dormienza della vite, con deboli piogge nel periodo primaverile durante la ripresa vegetativa e comunque inferiori ai 700 mm annui.

Una costante ventosità caratterizza la zona della Gallura, questo dà origine ad uve integre dal punto di vista sanitario soprattutto nelle zone vicine al mare in quanto il vento in queste zone è particolarmente salmastro.

Fattori umani rilevanti per il legame
L'origine presunta del Vermentino è spagnola e l'epoca d'introduzione delle viti dovrebbe essere tra il XV e il XVIII sec. d.C. a darne notizia sono stati studiosi del XX secolo, fautori aprioristicamente di una derivazione extraisolana.
Ritrovamenti di materiale organico, di recipienti atti a contenere vino e di tracce dello stesso individuate in alcune brocchette askoidi ritrovate in diverse zone archeologiche della Gallura hanno evidenziato l'esistenza di un'attività vinicola fiorente in epoca nuragica, in particolare nel periodo del Bronzo medio e recente (1400-1200 a. C.).
Per la prima volta il vitigno Vermentino è segnalato dall'Angius proprio in Gallura.
In origine nasce come uva da tavola e come tale è ricordato dal conte di Rovasenda (1877). La Gallura oltre che terra d'origine, è l'area dell'isola dove il Vermentino dà i migliori risultati. La vera origine rimane ai nostri giorni sconosciuta: recenti acquisizioni della biologia molecolare evidenziano un'origine orientale, più che del vitigno in questione, della varietà impollinata; risulta evidente la volontà da parte dell'uomo di selezionare e propagare i cloni di Vermentino considerati migliori e più adatti alla zona di coltivazione.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
Il Vermentino di Gallura D.O.C.G. cresce nei suoli sopra descritti che presentano oltre ad una buona permeabilità e porosità, un elevato contenuto di potassio. Tutto ciò conferisce ai vini eccezionali prerogative di profumo, tenore alcolico, mineralità e una buona acidità naturale grazie anche alle peculiarità climatiche ottimali in fatto di insolazione e ventilazione continua della zona di produzione. Le caratteristiche dei vini Vermentino per ogni tipologia sono descritte nell' art. 6 del presente disciplinare.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
L'interazione tra l'ambiente e l'uomo ha portato alla specializzazione della coltura del vitigno Vermentino in Gallura.
L'ottenimento di produzioni di qualità è garantito dalla minore produzione di uva per pianta (art.4 del presente disciplinare), determinata dalla conoscenza da parte dell'uomo della fenologia della vite, ossia delle varie fasi di sviluppo che si manifestano durante il suo ciclo annuale e vitale. Inoltre la conoscenza delle caratteristiche compositive e organolettiche della bacca e della capacità di autoregolazione della produzione in relazione allo stato nutrizionale della pianta, in aggiunta all' introduzione di innovazioni tecniche che nel tempo sono diventate pratiche di coltura tradizionali, caratterizzano le produzioni di questa particolare zona.
Si è voluto quindi caratterizzare ulteriormente il prodotto Vermentino di Gallura D.O.C.G. con l'utilizzo in via esclusiva di un logo o marchio collettivo, di qualunque dimensione e colore di proprietà e diritto collettivo per tutti i produttori del vino a denominazione di origine controllata e garantita Vermentino di Gallura e consistente in un bicchiere contenente un gallo stilizzato simbolo della Gallura e la dicitura "Consorzio tutela del Vermentino di Gallura DOCG".

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Sassari
Via Roma, 74

07100 - Sassari
Tel. 0792080274
Web: www.ss.camcom.it

La C.C.I.A.A. di Sassari è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, 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 19, 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 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.