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 A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "VERMENTINO DI SARDEGNA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 23.02.1988	G.U. 3 - 04.01.1989
Modificato con	DM 04.11.2011	G.U. 272 - 22.11.2011
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 denominazione di origine controllata "Vermentino di Sardegna" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Vermentino di Sardegna"
"Vermentino di Sardegna" - Frizzante
"Vermentino di Sardegna" - Spumante

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Vermentino di Sardegna" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Vermentino: minimo 85%;
possono concorrere fino ad un massimo del 15% le uve provenienti da 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.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella regione Sardegna.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Vermentino di Sardegna" devono essere quelle atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.
Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.500 ceppi per ettaro per i vigneti in coltura specializzata, calcolata sul sesto di impianto.
I terreni, i sesti di impianto, le forme di allevamento ed 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 produzione massima di uva a ettaro non dovrà superare le 16 tonnellate in coltura specializzata.
Fermo restando il limite sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all'intera superficie coperta dalla vite.
Anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo.
Fermi restando i limiti di resa uva/vino, l'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata ma può confluire nella indicazione geografica tipica "Isola dei Nuraghi" se ne possiede le caratteristiche previste dal relativo disciplinare di produzione.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ed imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'articolo 3.
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).
In deroga alle disposizioni di cui ai precedenti commi, è consentito, ai sensi del reg. CE n. 607/2009, art. 6, par. 4, ultimo capoverso, che le operazioni di elaborazione ed imbottigliamento delle tipologie Spumante e Frizzante, siano effettuate anche al di fuori della regione Sardegna.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini "Vermentino di Sardegna" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10%.
E' consentita la correzione dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo Schedario viticolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo di concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.
La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%.
Qualora detta resa superi questo limite, ma non l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata, ma può essere qualificata con la Indicazione Geografica Tipica "Isola dei Nuraghi" se ne possiede le caratteristiche previste dal relativo disciplinare di produzione. Oltre la resa dell'80% decade il diritto a qualsiasi denominazione, sia essa DOC o IGT, per tutto il prodotto.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Vermentino di Sardegna", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Vermentino di Sardegna":
- colore: giallo paglierino, con leggeri riflessi verdolini;
- odore: caratteristico delicato e gradevole;
- sapore: dal secco all'amabile, caratteristico, fruttato, fresco, sapido, con leggero retrogusto amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

"Vermentino di Sardegna" Frizzante:
- spuma: fine ed evanescente;
- colore: giallo paglierino, con leggeri riflessi verdolini;
- odore: gradevole, fruttato, caratteristico;
- sapore: dal secco all'amabile, caratteristico, frizzante;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 10,5%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

"Vermentino di Sardegna" Spumante:
- spuma: intensa fine e persistente;
- colore: giallo paglierino, con leggeri riflessi verdolini;
- odore: caratteristico, delicato e gradevole;
- sapore: da brut nature a demi – sec, fresco, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%, di cui almeno 10 svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

E' facoltà del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "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 tali da non trarre in inganno l'acquirente.
Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a denominazione di origine controllata "Vermentino di Sardegna" destinati al consumo, ad esclusione dei vini frizzanti e spumanti, deve figurare l'annata di produzione delle uve.
Per i vini "Vermentino di Sardegna" e "Vermentino di Sardegna" Frizzante è obbligatorio, qualora ne abbiano le caratteristiche, riportare l'indicazione del termine amabile.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "Vermentino di Sardegna", devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro di capacità inferiore o uguale a litri 1,5 chiuse con tappo di sughero o in alternativa con le altre chiusure previste dalle attuali norme in vigore ad esclusione del "tappo a corona".
E' altresì consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o altro materiale rigido, di capacità non inferiore a due litri.
Per il vino "Vermentino di Sardegna" Spumante non è consentito l'uso del tappo a fungo in plastica, ad eccezione delle bottiglie con capacità uguale o inferiore a litri 0,375.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona di produzione della DOC "Vermentino di Sardegna", coincide geograficamente con l'intero territorio della Sardegna, che ha una superficie di 24.090 chilometri quadrati, e risulta essere la seconda isola del Mar Mediterraneo.
La Sardegna, posta al centro del Mediterraneo Occidentale, viene a trovarsi tra la zona temperata europea e la zona subtropicale africana, in piena area climatica mediterranea.
Il suo clima infatti risente di questa sua posizione con inverni relativamente miti, specie nelle zone costiere e stabilità del tempo durante la calda estate, con una quasi assoluta mancanza di pioggia; inoltre l'Isola ha, in tutte le stagioni, una notevole ventosità, infatti essa è sotto il dominio delle correnti aeree occidentali che, con altissima frequenza, sono richiamate dall'Atlantico sui centri di bassa pressione mediterranei; il vento pertanto è una delle più importanti componenti naturali del clima sardo. In base alle osservazioni meteorologiche possiamo affermare che il vento più frequente che soffia sulla Sardegna è il Maestrale.
Un altro importante aspetto che fa sentire la sua influenza sul clima della Sardegna è la breve distanza di tutti i punti dell'Isola dal mare. Il punto più interno dista infatti 53 chilometri, e ne deriva che, in nessuna zona interna, il clima assume carattere continentale; lungo le coste, invece, si riscontra clima veramente mite per l'elevata temperatura media e per le modeste escursioni termiche.
Pur se oltre la metà del territorio in questione si trova ad un'altitudine inferiore a 300 metri sul mare, l'isola è considerata montuosa perché i rilievi, pur non raggiungendo altezze considerevoli, hanno forme aspre, con declivi ripidi, caratterizzati da forti pendenze che vanno ad influenzare le loro attitudini alla coltivazione, compresa quella viticola.
L'andamento della temperatura dell'Isola è simile a quello delle altre zone mediterranee. Le acque del Mediterraneo, in conseguenza della loro evoluzione termica, fanno sentire decisamente la loro influenza, per cui sia l'inverno che l'estate le temperature sono miti.
Le precipitazioni che si verificano sulla Sardegna sono quasi esclusivamente piogge cicloniche, dovute alle perturbazioni indotte dalle depressioni barometriche che prendono origine in conseguenza dell'elevata temperatura delle acque che circondano l'Isola. Tali perturbazioni, condizionano l'andamento pluviometrico che è caratterizzato di norma da due periodi piovosi: uno vernino-primaverile ed uno autunnale, con una quantità di piogge che è bassa nelle pianure litoranee ed aumenta relativamente verso l'interno; la media annuale delle precipitazioni è di 775 millimetri, quantitativo che sarebbe largamente sufficiente ai fabbisogni della viticoltura isolana se la distribuzione nello spazio e nel tempo fosse più regolare; infatti, mentre nelle zone interne del centro-nord dell'Isola si accerta una piovosità media annua di 1000 mm, nelle zone litoranee e nelle

pianure in nessun caso supera i 600 mm per scendere fino a 400 mm nella parte più meridionale dell'Isola.
In relazione ai vari fattori climatici delle varie zone, in Sardegna si possono riscontrare i seguenti tipi di clima :

a) Clima sub-tropicale: nelle zone con questo clima , la vite prospera e produce abbastanza bene dal punto di vista quali-quantitativo.
b) Clima temperato-caldo: area in cui è compresa la maggior parte del territorio dell'Isola; in quest'area la temperatura media annuale non scende mai al di sotto dei 15°C, con delle precipitazioni, concentrate per lo più nel periodo autunno-vernino che non superano mediamente gli 800 mm : è il miglior habitat per la vite, che infatti vegeta perfettamente sino ai 600 m slm.
c) Clima sub-umido ed umido: zone che non interessano la coltura della vite.

La Sardegna è considerata una delle terre più antiche del bacino del Mediterraneo: in essa sono praticamente presenti tutte le ere geologiche, dalla Paleozoica alla Quaternaria. Le formazioni più antiche possono essere considerate quelle granitiche che sono caratteristiche della Gallura, mentre nella parte centrale le stesse sono coperte da rocce metamorfiche, schistose. L'era Mesozoica è caratterizzata dai calcari dolomitici presenti nella Nurra di Alghero, nei monti del Sarcidano, di Oliena e Monte Albo ad Orosei. Al Terziario appartengono le rocce effusive, trachiti, andesiti, che ritroviamo nella parte Nord-occidentale e nel basso Sulcis e le rocce sedimentarie mioceniche presenti nella Romangia, nella Marmilla e nella Trexenta. Le colate basaltiche quaternarie caratterizzano la zona centrale dell'Isola, i rilievi della costa orientale del Golfo di Orosei e i caratteristici profili del Logudoro. Ancora all'era Quaternaria appartengono le sedimentazioni che hanno coperto la vasta pianura del Campidano e le minori aree alluvionali presenti un po' dappertutto.
I terreni derivanti hanno logicamente una composizione che rispecchia la formazione rocciosa d'origine e che possono essere distinti in:

- terreni alluvionali, originatisi appunto dalle alluvioni del quaternario e caratterizzati da strati profondi, di buona permeabilità, con una composizione simile a quella delle rocce che hanno contribuito ai depositi alluvionali;
- terreni calcarei, derivati dal disgregamento delle rocce calcaree, ricchi di questo elemento, ma non molto dotati in elementi nutritivi;
- terreni trachitici, caratterizzati da una limitata profondità, ma discretamente dotati di potassio, poveri, invece, di fosforo e di azoto, come del resto la maggior parte dei terreni sardi;
- terreni basaltici, in genere autoctoni e quindi di minima profondità, particolarmente ricchi di microelementi;
- terreni schistosi, a volte molto profondi, particolarmente ricchi di potassio e con discreta dotazione di fosforo;
- terreni di disfacimento granitico, sabbiosi, sciolti, acidi o sub-acidi, ricchi di potassio, ma poveri di fosforo e di azoto.

Fattori umani rilevanti per il legame.

La diffusione del vitigno, avvenuta massicciamente nell'Isola a seguito della ricostituzione dei vigneti decimati dalle infestazioni fillosseriche, ha riguardato in modo particolare la Gallura, dove ha saputo fornire un prodotto che è andato sempre più affermandosi, fino a diventare un eccezionale vino di classe, allorché sono entrate in funzione tre Cantine Sociali ed alcuni Enopoli privati.
Il vitigno è andato quindi diffondendosi oltre i confini della Gallura, interessando altri territori quali l'Anglona, l'Algherese, il Meilogu, i Campidani di Cagliari e di Oristano, e successivamente tutti i territori vitati dell'Isola.
L'espansione del vitigno è avvenuta dapprima in forma sporadica e successivamente, avendo il vitigno incontrato pienamente il favore dei coltivatori, in forma sempre più massiccia.

Pertanto, molti viticoltori hanno realizzato vigneti a Vermentino su superfici importanti, ottenendo notevoli successi, dovuti ai pregi di questo vino che ha incontrato il favore dei consumatori.
Nel tempo i fattori umani sono stati particolarmente incisivi soprattutto per quanto concerne gli aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione.
Per la produzione del vino "Vermentino di Sardegna", vengono utilizzate esclusivamente le uve provenienti per almeno l'85% dal vitigno Vermentino coltivate nell'area geografica individuata dal disciplinare di produzione.
I sesti d'impianto e i sistemi di potatura consentono di migliorare e razionalizzare la disposizione sulla superficie delle viti, agevolano l'esecuzione delle operazioni colturali e la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione entro i limiti fissati dal disciplinare;
Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle rispettose della tradizione per la vinificazione del vino Vermentino di Sardegna, ed attualmente differenziate per le differenti tipologie.

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

Il vino a DOC "Vermentino di Sardegna", nelle diverse tipologie previste dal disciplinare di produzione, si presenta dal punto di vista analitico ed organolettico come un ottimo vino bianco, non molto alcolico, brillante, di colore giallo paglierino leggero, generalmente con riflessi verdolini molto tenui, liscio, morbido, fresco e di buona sapidità e dal profumo delicato.
Tali caratteristiche si presumono derivate da motivi che possono ascriversi alla differente latitudine, alla diversa natura dei terreni e alle interazioni tra vitigno e ambiente microclimatico.
Le estati lunghe, calde e soleggiate, con cielo terso e sempre ventilate, determinano le condizioni ottimali per la maturazione delle uve. Le escursioni termiche tra giorno/notte, in alcune zone, piuttosto elevate, diventano condizioni ottimali per esaltare la concentrazione aromatica e l'esaltazione dei precursori di aromi del Vermentino. Le annate eccezionali sono sempre caratterizzate da queste condizioni, congiunte ad un basso carico di grappoli per ceppo. In queste situazioni le viti concentreranno tutte le loro energie in poca uva, esaltando di conseguenza tutti quei componenti aromatici che contribuiranno a dare un vino unico per tipicità.

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

Con la denominazione Vermentino di Sardegna DOC si producono vini bianchi con particolari peculiari caratteristiche a seconda della zona di coltivazione del vitigno. Il successo nei risultati e la diffusione della coltivazione ha determinato una stretta connessione tra la zona geografica Sardegna e il vitigno Vermentino.
Il Vermentino coltivato in Sardegna produce un vino di elevata qualità che non trova riscontro con altri vini italiani ed esteri, che pure portano lo stesso nome.
Il "Vermentino di Sardegna" é oggi la DOC più estesa e ricca di vini dell'Isola, ed è praticamente prodotto da tutte le aziende vitivinicole dell'Isola, avendo negli ultimi anni conosciuto un trend di vendite costantemente in ascesa.
L'uomo nel corso degli anni ha provveduto a tramandare sia le tecniche di coltivazione che le pratiche enologiche, facendole giungere sino ai giorni nostri ove sono state migliorate ed affinate grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico.
La storia più recente è infatti caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione e dall'accresciuta professionalità degli operatori che hanno contribuito ad elevare il livello qualitativo e la notorietà del "Vermentino di Sardegna".

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: ValorItalia S.r.l
Via Piave 24 – 00187 Roma
Tel 06.45437975 – Fax 06.45438908 06.44249965
E-mail: info@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato 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.