

## Vermentino di Gallura

I vini "Vermentino di Gallura", già Doc con Dpr 24 marzo 1975, sono regolamentati dal Decreto Ministero Risorse agricole del 11 settembre 1996.

### Disciplinare di produzione

#### Articolo 1

La denominazione di origine controllata e garantita "Vermentino di Gallura" è riservata al vino bianco, già riconosciuto a denominazione di origine controllata con Dpr 24 marzo 1975, che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vermentino di Gallura " può essere prodotto anche nella tipologia "superiore" a condizione che risponda ai particolari requisiti stabiliti, al riguardo, dal presente disciplinare di produzione.

#### Articolo 2

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vermentino di Gallura" deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Vermentino, dal 95 al 100%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici "raccomandati" e/o "autorizzati" per la provincia di Sassari, presenti nei vigneti fino a un massimo del 5%.

#### Articolo 3

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "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, Calangianus, Golfo Aranci, Liori Porto San Paolo, Luogosanto, Luras, Monti, Olbia, Oschiri, Palau, S. Antonio di Gallura, S. Teresa di Gallura, Telti, Tempio Pausania, Trinità d'Agultu, Viddalba, in provincia di Sassari e l'intero territorio dei comuni di Budoni e S. Teodoro in provincia di Nuoro.

#### Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vermentino di Gallura" 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 idonei unicamente i vigneti di esposizione e giacitura adatti costituitisi a seguito di disfacimento granitico ed ubicati a quote non superiore a metri 500 slm. I sestri d'impianto, le forme di allevamento e 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 per non oltre due interventi prima dell'invasatura.

I nuovi impianti e i reimpianti devono prevedere un minimo di 3250 ceppi per ettaro. La produzione di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vermentino di Gallura" non deve essere superiore alle 10 tonnellate.

Per la tipologia "Superiore" tale resa non deve essere superiore a 9 tonnellate.

La produzione media non deve essere superiore a kg 3 per ceppo per entrambe le tipologie.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "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 di origine dei vini.

Nella designazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vermentino di Gallura" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'Albo dei vigneti, 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 sia nei documenti di accompagnamento.

#### Articolo 5

Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vermentino di Gallura" devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11% e del 12% per la tipologia "superiore".

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 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. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata all'articolo 3; l'imbottigliamento deve essere effettuato esclusivamente nell'ambito della regione Sardegna.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vermentino di Gallura" non può essere immesso al consumo prima del 15 gennaio dell'anno successivo all'annata di produzione delle uve.

#### Articolo 6

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vermentino di Gallura" di cui all'articolo 2, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli;
- odore: profumo sottile intenso, delicato;

- sapore: alcolico, morbido, retrogusto leggermente amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;
- residuo zuccherino massimo: 5 g/l;
- acidità totale minima: 4,5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 16 per mille.

E' facoltà del ministero delle Risorse agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione dei vini a denominazione di origine controllata e delle indicazioni geografiche tipiche di modificare con proprio decreto, i limiti minimi indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

#### Articolo 7

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vermentino di Gallura" ottenuto da uve aventi un titolo alcolometrico volumico totale minimo naturale del 12% che sia immesso al consumo con un titolo alcolometrico totale minimo non inferiore al 13% può portare in etichetta la qualificazione "superiore".

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vermentino di Gallura" deve essere sottoposto, nella fase di produzione, a un'analisi chimico-fisica e organolettica e a un ulteriore esame organolettico nella fase precedente l'imbottigliamento.

#### Articolo 8

Alla denominazione di origine controllata e garantita 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 simili.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Vermentino di Gallura" deve essere immesso al consumo in bottiglie o in altri recipienti di capacità non superiore a 5 litri, muniti di contrassegno di Stato - ai sensi dell'articolo 23 della legge 10 febbraio 1992, n. 164 - applicato in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la inattivazione del contrassegno medesimo.