

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Colli del Limbara (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Autonoma della Sardegna Assessorato Agricoltura e R.A.
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	4 Via Pessagno 09126 Cagliari Italia
<i>Telefono:</i>	+39 070 606 6330
<i>Fax:</i>	+39 070 606 6250
<i>e-mail:</i>	agricoltura@regione.sardegna.it ,agricoltura@pec.regione.sardegna.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Colli del Limbara - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11. 2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12.10.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Colli del Limbara (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**Colli del Limbara bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: dal bianco carta al giallo ambrato odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce

Colli del Limbara rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 17 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: da rosso rubino tenue a rosso rubino carico tendente al granato con la maturazione odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce

Colli del Limbara rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: dal rosa al cerasuolo odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce

Colli del Limbara novello

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 16 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: da rosso con riflessi violacei a rosso rubino odore: caratteristico sapore: dal secco all'abboccato

Colli del Limbara bianco frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
spuma: fine, evanescente colore: dal bianco carta al giallo odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce, frizzante

Colli del Limbara rosso frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
spuma: fine, evanescente colore: dal rosso rubino tenue al rosso rubino odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce, frizzante

Colli del Limbara rosato frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
spuma: fine, evanescente colore: dal rosa al cerasuolo odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce, frizzante

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Novello
Vino Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:**Colli del Limbara**

<i>Resa massima:</i>
"Colli del Limbara " bianco, bianco frizzante, e con la specificazione del nome del vitigno a bacca bianca: resa uva/ha: 19 tonnellate resa hl/ha: 152 ettolitri
"Colli del Limbara " rosso, novello, rosso frizzante, con la specificazione del nome del vitigno a bacca nera: resa uva/ha: 18 Tonnellate resa hl/ha: 144 hl
"Colli del Limbara "rosato, rosato frizzante, con la specificazione del nome del vitigno a bacca nera: resa uva/ha: 18 Tonnellate resa hl/ha: 135 hl

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica "Colli del Limbara" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Aggius, Aglientu, Arzachena, Badesi, Berchidda, Bortigiadas, Calangianus, Golfo Aranci, Loiri Porto San Paolo, Luogosanto, Luras, Monti, Olbia, Oschiri, Padru, Palau, Sant'Antonio di Gallura, Santa Teresa di Gallura, Telti, Tempio Pausania, Trinità d'Agultu, Budoni e San Teodoro in Provincia di Olbia-Tempio e Viddalba in Provincia di Sassari.

a. Zona NUTS

ITG29	Olbia-Tempio
ITG25	Sassari
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegata</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
Pascale N.
Nuragus B.
NEBBIOLO N.
MULLER THURGAU B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
Monica N.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA ISTRIANA B.
Greco Nero
Greco Bianco
GARGANEGA B.
Gaglioppo
FIANO B.
FALANGHINA B.
DOLCETTO N.
CROATINA N.
CORTESE B.
Chardonnay
Carignano N.
Cannonau N.
Canaiolo nero n.
CALABRESE O NERO D'AVOLA
Cagnulari N.

CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
Cabernet
Bovale N.
BARBERA N.
ARNEIS B.
ANSONICA O INZOLIA
ANCELOTTA N.
ALICANTE N.
ALEATICO N.
AGLIANICO
Vernaccia di S Gimignano b.
Vernaccia di Oristano B.
Vermentino B.
VERDUZZO FRIULANO
VERDICCHIO BIANCO B.
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO ROMAGNOLO B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
SYRAH N.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Torbato B
Giro' N
Bovale Grande N
Nieddera N
Clairette B
Tocai Friulano B
Tocai Rosso N
Retagliado Bianco B
Forastera B

Nasco B
Arvesiniadu B
Teroldego N
Biancolella B
Caricagiola N
Malvasia N
Barbera Sarda N
Semidano B
Caddiu N
Bombino Nero N
Malvasia di Sardegna B
Sylvaner Verde B
Malbech N
Albaranzeuli Nero N
Nieddu Mannu N
Albaranzeuli Bianco B
Alicante Bouschet N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Colli del Limbara

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
<p>Fattori naturali rilevanti per il legame</p> <p>La zona di produzione delle uve si trova all'estremità nord orientale della Sardegna e coincide in larga parte con la regione granitica della Gallura. Queste rocce granitoidi si sono formate nel paleozoico (circa 300 milioni di anni fa) in una profonda camera magmatica, poi sono venute alla luce in seguito allo smantellamento per erosione dei rilievi e testimoniano l'ossatura profonda della zolla sardo corsa. Il paesaggio attuale dei graniti galluresi è modellato in alture nel complesso dolci, ma a tratti alternate e punteggiate da rocciai levigati dai venti e dalle acque, detti thor e inselberg; soprattutto in prossimità delle coste questi sono arricchiti da caratteristiche e scultoree nicchie e tafoni, talvolta utilizzate dall'uomo come ripari, che accentuano l'aspetto aspro delle linee di cresta dei monti e delle scogliere. Lungo le fratture principali, che scompongono in un fitto reticolo il complesso granitico, si trovano gli accumuli di sedimenti alluvionali, generalmente</p>

ghiaioso sabbiosi, spesso terrazzati e potenti diverse decine di metri, mentre nelle conche tra i rilievi i sedimenti hanno una componente più fine e più ricca di sostanza organica. Sui fianchi delle valli si possono osservare, a tratti, depositi di detriti e lembi di alluvioni arrossate e ricche di argille che rievocano climi risalenti ai periodi interglaciali. Lungo alcune piane costiere si estendono importanti campi dunali (Badesi).

La vegetazione è costituita principalmente da macchia mediterranea: cisto, ginepro, corbezzolo, lentischio, ginestra, mirto, a tratti degradata, alternata a pascoli e, nell'interno, a sugherete e querceti.

Lungo i versanti più dolci e sui fianchi delle valli si trovano tradizionalmente le coltivazioni della vite, dal livello del mare fino alle pendici del massiccio del Limbara a 500 metri di quota. Le vigne godono di esposizioni diverse e dell'influenza del vicino mare.

I suoli principalmente utilizzati per la viticoltura sono da poco a mediamente evoluti (entisuoli e inceptisuoli), da poco a mediamente profondi, ricchi in scheletro e per lo più con tessitura sabbioso franca, permeabili e facilmente erodibili. Carenti in carbonati, presentano una reazione da subacida ad acida, scarso o medio contenuto di sostanza organica, parzialmente desaturati e con bassa Capacità di Scambio Cationico. Laddove i suoli sono più evoluti e profondi possiedono un orizzonte arricchito di argille e alcune delle precedenti carenze sono mediate e riequilibrate.

Il regime idrico del suolo è serico, con un prolungato deficit idrico estivo e un forte surplus invernale soprattutto intorno al Limbara.

Le temperature del suolo rispecchiano abbastanza linearmente l'aumento di quota altimetrica a meno di condizioni microclimatiche locali.

La parte della Gallura ed il Comune di Viddalba che costituiscono il territorio della IGP Colli del Limbara sono situate nella parte Nord-Orientale della Sardegna e ha le seguenti coordinate geografiche di confine: 40°40' latitudine Sud (Comune di Padru) - 41°17' di latitudine Nord (comune di Santa Teresa) - 8°68' (longitudine Ovest – Comune di Badesi) e i 9°50' di longitudine Est (Comune di Budoni). Il clima di buona parte dell'areale è temperato caldo, caratterizzato da inverni relativamente miti, specie nelle zone costiere e stabilità del tempo durante l'estate, caratterizzata da una quasi assoluta mancanza di piogge. Le precipitazioni sono per lo più concentrate nel periodo autunnale e vernino-primaverile e generalmente inferiori ai 700 mm annui. Notevole è la ventosità durante tutto l'anno. Oltre a quest'area principale temperato-calda, sono presenti un'area umida ubicata al di sopra dei 800 m. intorno al massiccio del Limbara, ed un area subumida nell'areale collinare (>700 m) che ha come baricentro l'abitato di Tempio Pausania.

Fattori umani rilevanti per il legame

La coltivazione della vite e i processi di addomesticamento e trasformazione della "Vitis vinifera silvestris", hanno fatto parte della vita dei territori Galluresi dalla

prima Età del Ferro fino ai giorni nostri. Le testimonianze si possono constatare per tutti i diversi periodi storici che hanno caratterizzato le aree ricadenti all'interno dell'IGP Colli del Limbara. Presso il Nuraghe "Li Prisciona", in agro di Arzachena, sono stati ritrovati vari contenitori "da vino" che si sono modificati e evoluti in forme tipiche: "brocche askoidi" e piccoli "askos" in ceramica di squisita fattura. Altri reperti risalenti al periodo punico e successivamente romano, sono stati rinvenuti a Olbia sia nella necropoli che presso la fattoria romana di S'Imbalconadu, recentemente riportata alla luce, dove è presente un ambiente per la trasformazione dell'uva e sono ben documentate le attrezzature per la vinificazione.

Nel periodo romano vengono introdotte nuove varietà di vite, in particolare il Moscato ed il Nasco attraverso i porti di Karalis, Tharros e Olbia. La viticoltura si diffonde in tutta la Sardegna, come dimostrano vari toponimi, che interessano anche alcuni territori dell'IGP, in particolare Vineolae (Vignola), e si ritrovano molti sinonimi dialettali di evidente origine latina, come "su laccu" per la vasca di pigiatura e "pastinai sa bingia" nel senso di impiantare un nuovo vigneto.

Al periodo di dominazione romana segue quello bizantino. Successivamente la Sardegna viene suddivisa in quattro giudicati, uno dei quali fu quello Gallurese. Fu questo un periodo caratterizzato dalla nascita di monasteri circondati da coltivazioni e vigne. Nel corso del periodo giudicale (900 – 1400) vennero emanate le prime norme a difesa delle colture agricole e la "Carta de Logu" di Eleonora di Arborea (1392), codice legislativo che rimase in vigore sino al periodo piemontese. Con la dominazione spagnola vengono introdotti diversi vitigni tuttora coltivati ed importanti nell'economia viticola attuale quali il Cannonau (in Gallura Cannonatu), i Bovali ed il Girò. Alla fine del 700 arriva attraverso la Corsica il Vermentino.

Altri studiosi citano il territorio Gallurese nei diversi loro lavori, il Manca dell'Arca descrive la viticoltura gallurese nel suo testo "Agricoltura della Sardegna – 1780" evidenziando le differenze qualitative tra le produzioni interne collinari e quelle litoranee, mentre il Casalis nel 1833, sempre parlando della Gallura descrive superficie vitate e produzioni evidenziando le quantità tali da giustificare il commercio verso le aree esterne: "Fiorenti era il commercio dei vini: i lusinchi viaggiano a vendere i loro vini, e ne vendono pure i nuchesi e calangianesi".

Evidenzia inoltre, trattando dei singoli paesi, la qualità eccezionale di alcune zone.

Informazioni sul prodotto:

I vini IGP "Colli del Limbara" presentano dal punto di vista analitico ed organolettico le proprietà descritte all'articolo 6 del presente disciplinare di produzione; sono il risultato della coltivazione della vite sui caratteristici terreni della zona di produzione e della tipicizzazione derivante dall'arricchimento che le produzioni traggono dalle diverse essenze della macchia mediterranea che spontaneamente crescono nella zona geografica di coltivazione.

I vini a IGP "Colli del Limbara" derivano spesso da suoli di disfacimento granitico poco dotati di elementi nutritivi, che riflettono lo stretto rapporto tra regime idrico

del suolo e sviluppo armonioso dell'apparato radicale e quindi della vite. Inoltre, la protezione dei caratteri pedoambientali tipici della zona con adeguate tecniche di coltivazione esaltano il rapporto suoli-vitigno, consente di incrementare i potenziali vocazionali dall'area e di ottenere vini che riflettono le peculiarità locali.

Legame causale:

Il connubio ambiente-uomo sviluppatosi ormai in una storia lunga 3000 anni ha portato allo sviluppo delle produzioni che caratterizzano i territori dei Colli del Limbara. Queste si sono aggiornate nella modernità tecnologica mantenendo sempre uno sguardo su quella che è la storia e la tradizione viti-enologica. La finezza e la qualità delle produzioni è salvaguardata dalla vocazionalità ambientale e pedologica del territorio, nonché dall'indubbia capacità umana di collocare e gestire le vigne nel miglior modo possibile per l'ottenimento delle produzioni di qualità.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 vitigni idonei Sardegna
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 D.Lgs 61_2010
<i>Descrizione:</i>
allegato - 3 DM 31.7.2009

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 Via XX settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.fedeli@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**