

## Domanda di una nuova modifica

### I. DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE E TIPO

##### a. Nome/i da registrare

Trexenta (it)

##### b. Tipo di indicazione geografica:

IGP - Indicazione geografica protetta

#### 2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

8. Vino frizzante

#### 3. DESCRIZIONE DEI VINI:

##### Trexenta - categoria vino

###### *Breve descrizione testuale*

Il vino IGP Trexenta ha odore caratteristico, sapore dal secco al dolce, dal secco all'abboccato nella menzione tradizionale novello. Colore dal bianco carta al giallo ambrato, dal rosso rubino tenue al rosso granato, dal rosa pallido al rosa carico.

Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è 10 % vol nel bianco, 10,5 % vol nel rosato, 11 % vol nel rosso e nel novello.

L'estratto non riduttore minimo è 13 g/l nel bianco, 14 g/l nel rosato, 17 g/l nel rosso, 16 g/l nel novello.

I vini IGP Trexenta possono essere prodotti con l'indicazione o meno in etichetta del nome del vitigno, come specificato nel disciplinare di produzione.

###### *Caratteristiche analitiche generali*

*Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):*

*Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):*

<i>Acidità totale minima:</i>	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

### Trexenta - categoria vino frizzante

<i>Breve descrizione testuale</i>
<p>Il vino frizzante IGP Trexenta ha odore caratteristico, sapore dal secco al dolce. Colore dal bianco carta al giallo, dal rosso rubino tenue al rosso rubino, dal rosa pallido al rosa carico.</p> <p>Il titolo alcolometrico volumico totale minimo è 10,5 % vol. L'estratto non riduttore minimo è 13 g/l nel bianco, 14 g/l nel rosso e nel rosato. I vini IGP Trexenta possono essere prodotti con l'indicazione o meno in etichetta del nome del vitigno, come specificato nel disciplinare di produzione.</p>

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

## 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

### a. Pratiche enologiche essenziali

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

**b. Rese massime:**

**Trexenta bianco, bianco frizzante, con la specificazione o meno del nome del vitigno a bacca bianca**

<i>Resa massima:</i>
19,000 chilogrammi di uve per ettaro

**Trexenta rosso, novello, rosso frizzante, rosato, rosato frizzante, con la specificazione o meno del nome del vitigno a bacca nera**

<i>Resa massima:</i>
18,000 chilogrammi di uve per ettaro

**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 "Trexenta" comprende l'intero territorio dei seguenti comuni: Barrali, Gesigo, Guamaggiore, Guasila, Mandas, Ortacesus, Pimentel, Samatzai, Selegas, Senorbi, Siurgus Donigala, Suelli, S. Basilio, S. Andrea Frius in provincia di Cagliari.
--

**6. VITIGNI PRINCIPALI**

** Vernaccia di S Gimignano b. (MAIN)
** Vernaccia di Oristano B. (MAIN)
* Vermentino B. (MAIN)
** VERDUZZO FRIULANO (MAIN)
* VERDICCHIO BIANCO B. (MAIN)
* Cannonau N. (MAIN)
** Canaiolo nero n. (MAIN)
* CALABRESE O NERO D'AVOLA (MAIN)
** Cagnulari N. (MAIN)
** Caddiu N (OIV)
* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)
* CABERNET FRANC N. (MAIN)
** Bovale N. (MAIN)
** Bovale Grande N (OIV)
** Bombino Nero N (OIV)

** Biancolella B (OIV)
* Barbera Sarda N (OIV)
* BARBERA N. (MAIN)
** Arvesiniadu B (OIV)
** ARNEIS B. (MAIN)
* ANSONICA O INZOLIA (MAIN)
* ANCELLOTTA N. (MAIN)
* ALICANTE N. (MAIN)
* Alicante Bouschet N (OIV)
* ALEATICO N. (MAIN)
** Albaranzeuli Nero N (OIV)
** Albaranzeuli Bianco B (OIV)
* AGLIANICO (MAIN)
* Giro' N (OIV)
* GARGANEGA B. (MAIN)
* Gaglioppo (MAIN)
** Forastera B (OIV)
** FIANO B. (MAIN)
** FALANGHINA B. (MAIN)
* DOLCETTO N. (MAIN)
** Greco Nero (MAIN)
** Greco Bianco (MAIN)
* CROATINA N. (MAIN)
* CORTESE B. (MAIN)
** Clairette B (OIV)
* Chardonnay (MAIN)
** Carignano N. (MAIN)
** Caricagiola N (OIV)
** Pascale N. (MAIN)
* Nuragus B. (MAIN)
** Nieddu Mannu N (OIV)
** Nieddera N (OIV)
* NEBBIOLO N. (MAIN)
* Nasco B (OIV)
** MULLER THURGAU B. (MAIN)
* MOSCATO BIANCO B. (MAIN)
* MONTEPULCIANO N. (MAIN)
** Monica N. (MAIN)

* MERLOT N. (MAIN)
** MARZEMINO N. (MAIN)
** MANZONI BIANCO B. (MAIN)
* Malvasia N (OIV)
** MALVASIA ISTRIANA B. (MAIN)
** Malvasia di Sardegna B (OIV)
** MALVASIA BIANCA DI CANDIA (MAIN)
** Malbec N (OIV)
* SYRAH N. (MAIN)
** Sylvaner Verde B (OIV)
* Semidano B (OIV)
* SAUVIGNON B. (MAIN)
* SANGIOVESE N. (MAIN)
** TREBBIANO TOSCANO (MAIN)
** TREBBIANO ROMAGNOLO B. (MAIN)
** TRAMINER AROMATICO Rs. (MAIN)
** Torbato B (OIV)
** Tocai Rosso N (OIV)
** Tocai Friulano B (OIV)
* TEROLDEGO (MAIN)
** RIESLING ITALICO B. (MAIN)
** RIESLING B. (MAIN)
** Retagliado Bianco B (OIV)
** REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N. (MAIN)
* PRIMITIVO N. (MAIN)
* PINOT NERO N. (MAIN)
* PINOT GRIGIO G. (MAIN)
* PINOT BIANCO B. (MAIN)

## 7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

### Trexenta

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Zona collinare del centro sud Sardegna. Substrati con rocce sedimentarie, marne, calcari e arenarie.  
 Clima mediterraneo interno, inverni miti relativamente piovosi, estati secche e calde. Piovosità media annua: 600 mm. Temperatura media annua minima e massima: 10°C e 24 °C.  
 Vitivinicoltura che si tramanda fin dal periodo neolitico. Forme di allevamento più diffuse: guyot e alberello con ridotto carico di gemme

allevamento più diffuse: guyot e alberello con ridotto carico di gemme e limitata vigoria dei ceppi.

Vini tipici con caratteristiche analitiche ed organolettiche proprie, influenzate dall'ambiente geografico, dal clima, dai suoli di origine e dai fattori umani consolidati nelle forme di allevamento, tecniche di lavorazione uve ed elaborazione vini

## ***8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI***

--

## II. ALTRE INFORMAZIONI

### 1. INFORMAZIONI GENERALI

<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Lingua della domanda:</i>	italiano
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

#### Reasons for amendment

<i>Titolo:</i>	Sintesi del documento unico
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione al fine di conformarsi all'articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n. 1308/2013.

## 2. CONTATTI

### a. 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

**b. 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>	+39-0646656129; +39-0646656030; +39-0646656127; +39-0646656033; +39-0646656031
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.fedeli@mpaaf.gov.it

**c. Estremi della parte interessata**

--

**d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti**

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari.
<i>Indirizzo:</i>	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

**e. Informazioni sugli organismi di controllo**

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	VALORITALIA S.r.l
<i>Indirizzo:</i>	24 Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+390645437975
<i>Fax:</i>	+39014134210 - +390445313080
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

#### a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)
-------------------------------------

#### b. Punto b)

Novello
---------

Vino Novello
--------------

### 4. Zona NUTS

ITG27	Cagliari
ITG2	Sardegna
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

### 5. VITIGNI SECONDARI

--

### 6. DOCUMENTAZIONE

#### a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Trexenta.doc

#### b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	IGT Trexenta - DM 12.10.1995.doc
<i>Base giuridica:</i>	DM 12.10.1995

#### c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2 D.Lgs 61_2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 D.Lgs 61_2010

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 vitigni idonei Sardegna.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 vitigni idonei Sardegna

<i>Nome del documento:</i>	allegato 3 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 3 DM 14.6.2012

#### **d. Mappe della zona delimitata**

<i>Nome del documento:</i>	AREA DI PRODUZIONE DEL VINO IGP TREXENTA.pdf
<i>Descrizione:</i>	AREA DI PRODUZIONE DEL VINO IGP TREXENTA

#### **e. Nota per la Commissione europea**

--

### ***7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO***

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625</a>
--------------	---