

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

Marmilla (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 Marmilla - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12.10.1995

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Marmilla (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:****"Marmilla" 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

**"Marmilla " 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 granato odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce
--

**"Marmilla " rosato***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14 g/l
--

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: dal rosa pallido al rosa carico odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce
--

**"Marmilla" novello***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 16 g/l
--

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: da rosso con riflessi violacei a rosso rubino odore: caratteristico sapore: dal secco all'abboccato
---

**"Marmilla" bianco frizzante***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 13 g/l
--

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: dal bianco carta al giallo odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce, frizzante
--

**"Marmilla" 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>
colore: dal rosso rubino tenue al rosso rubino odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce, frizzante

**"Marmilla" 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>
colore: dal rosa pallido al rosa carico 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:****Marmilla**

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

**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 "Marmilla" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Collinas, Furtei, Pabillonis, Samassi, Sanluri, Sardara, Serrenti, Villamar, Villanovaforru, in provincia del Medio Campidano, e dei comuni di: Baressa, Gonnoscodina, Gonnostramatza, Masullas, Mogoro, Morgongiori, Pompu, Simala, Siris, in provincia di Oristano.

**a. Zona NUTS**

ITG2B	Medio Campidano
ITG28	Oristano
ITG2	Sardegna
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.
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
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

### Marmilla

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo della regione storica della Marmilla e lembi contigui della piana del Campidano. Questa si è formata sul bordo della fossa del campidano, a partire dall'oligomiocene in un bacino di accumulo di sedimenti detritici derivati dallo smantellamento dei rilievi preesistenti, di depositi marini spesso ricchi in fossili (marne, calcari e arenarie in varie combinazioni tra loro) e di vulcaniti di vario tipo (dai tufi ai basalti). È una zona caratterizzata dalla presenza di colline arrotondate o tabulari alla sommità, intervallate da ampie vallate, conche mal drenate e piane alluvionali. Il paesaggio collinare comprende elementi del paesaggio tipici come la Giara di Gesturi, la Giara di Siddi, la Giara di Serri, l'altopiano di Genoni ed il bacino del Rio Mannu d'Isili. In prossimità di Sardara affiorano lembi del basamento granitico metamorfico sardo. Verso il Campidano si estendono livelli diversi di terrazzi alluvionali antichi e recenti. La forza dei rilievi collinari (fino ai m 400-500 slm) aumenta passando da sud a nord e così anche l'acclività dei versanti. Su questi

pendii e sui terrazzi alluvionali più antichi si trovano solitamente i vigneti. Vengono impiantati a vite entisuoli, inceptisuoli e alfisuoli di solito profondi, talvolta con elevati contenuti di carbonati e a tratti con problemi di drenaggio in profondità, da gestire con apposite reti di deflusso delle acque. I caratteristici vertisuoli della Marmilla evoluti nelle concavità morfologiche vengono invece utilizzati prevalentemente per la coltivazione di cereali e foraggi per la loro scarsa attitudine alle coltivazioni arboree.

Il territorio è contraddistinto da clima Mediterraneo con inverni miti e relativamente piovosi ed estati secche e calde. Le precipitazioni medie annue vanno dai 500 ai 700 mm con una distribuzione stagionale delle piogge tipicamente mediterranea concentrandosi per circa il 80% nel periodo autunno-inverno

Le temperature durante l'inverno raramente scendono sotto lo zero (media annua delle minime 10°C), mentre d'estate si possono superare i 40 °C, la media annua delle massime 24 °C.

Fattori umani rilevanti per il legame con il territorio

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che contribuiscono ad ottenere il vino "IGT Marmilla".

La regione della Marmilla è stata abitata fino dai tempi più antichi come testimoniano i numerosi monumenti di età nuragica presenti nella zona. Del periodo cartaginese resta la fortezza di Santu Antine a Genoni, mentre in età romana rivestirono una certa importanza i centri di Biora (attuale Serri) e Valentia (attuale Nuragus).

Varie sono le testimonianze della coltivazione della vite da vino in questi importanti siti archeologici. La vite in Sardegna è sempre stata una coltura ad alta diffusione, nonostante fino a pochi anni fa, sull'origine della cultura della vite si avessero notizie differenti.

Le numerose tipologie dei vitigni sardi coltivati in zona testimoniano le diverse culture che si sono susseguite nel tempo in questo territorio. C'è chi sostiene che si sia sviluppata autonomamente, o che sia stata introdotta dai Fenici, dai Cartaginesi e anche nel periodo romano era ben conosciuta. Numerose ricerche sembrano confermare che già durante il periodo nuragico i sardi coltivassero la vite e conoscessero il vino. Nel corso dei secoli vennero importati vitigni come il Cannonau, che sembra essere uno dei vini più antichi del Mediterraneo e la Vernaccia che deriva dal termine latino "vite vernacula" ossia "originaria del luogo", di cui esistono riscontri della sua esistenza già nella città di Tharros, il centro punico-romano di cui oggi possiamo ammirare i resti nella penisola del Sinis. Nel periodo giudicale la regione appartenne al Regno di Arborea (curatorie di Marmilla e di Part'e Alenza) e al Giudicato di Cagliari (curatorie di Siurgus).

Nel periodo giudicale la coltura della vite in Sardegna conobbe un nuovo sviluppo, soprattutto nella zona di Oristano, grazie all'opera della giudicessa autrice di una raccolta di leggi (Carta de Logu), la famosa Eleonora d'Arborea, che prevedeva tra

le tante leggi il divieto di tenere gli stessi mal coltivati. Negli anni successivi la viticoltura continuò a prosperare.

Nel territorio è attiva la cantina sociale “Il Nuraghe” che produce vini pregiati come il Semidano di Mogoro fondata nel lontano 1956 ad opera di un piccolo gruppo di viticoltori, animato dal profondo rispetto per una produzione artigianale di qualità, la Cantina il Nuraghe sorge a Mogoro, importante centro della Marmilla, di grandi tradizioni agricole e viticole.

La Cantina affonda le proprie radici in una terra fertile, particolarmente vocata alla coltivazione della vite, in cui crescono alcuni tra i vitigni locali più pregiati, quali Monica, Nuragus, Malvasia, Moscato, Vermentino e Cannonau: 450 ettari di vigne allevate per il 50% con il tradizionale sistema ad alberello.

Le forme di allevamento, i sestri d’impianto e i sistemi di potatura adottati sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l’esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma. L’alberello è il sistema più antico, ideato per il contenimento della vegetazione, al fine di adattare la produttività delle viti alle difficili condizioni pedo-climatiche della Marmilla caratterizzate dal clima caldo-arido, tipico delle regioni meridionali. I sistemi a Spalliera, in particolare Guyot e Cordone speronato basso, garantiscono il mantenimento del profilo qualitativo delle uve e nel contempo si prestano alla meccanizzazione delle operazioni colturali come la gestione della chioma e la vendemmia.

Tutti i sistemi di allevamento si contraddistinguono per potature corte con limitata carica di gemme per ceppo e per sestri d’impianto stretti che consentono elevate densità di ceppi per ettaro.

Le pratiche colturali vengono realizzate coniugando tecniche produttive compatibili con la tutela dell’ambiente che incoraggiano una diminuzione dell’uso dei prodotti chimici di sintesi a tutela della salute degli operatori addetti al settore e dei consumatori. In pratica si opera con l’applicazione dei criteri della gestione guidata e integrata, intervenendo cioè solo in caso di accertata necessità previa verifica in campo, e sulla base tempestivi avvisi ai viticoltori riportati nei notiziari fitosanitari. le pratiche relative all’elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate nella zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli, ma strutturati.

#### *Informazioni sul prodotto:*

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all’articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all’ambiente geografico.

In particolare tutti i vini rossi presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all’odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

***Legame causale:***

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a est sud est, e localizzati in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

**8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI**

--

**9. DOCUMENTAZIONE****a. Altri documenti:*****Descrizione:***

allegato - 3 DM 31.7.2009

***Descrizione:***

Allegato 2 D.Lgs 61\_2010

***Descrizione:***

Allegato 1 vitigni idonei Sardegna

**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>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

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