

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

Romangia (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 09123 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 Romangia - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 24.6.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Romangia (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante
15. Vino ottenuto da uve appassite
16. Vino di uve stramature

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Romangia " 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

"Romangia " rosso

<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

Caratteristiche organolettiche:

colore: da rosso rubino tenue a rosso granato

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce

"Romangia " 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

"Romangia" 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

"Romangia" 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

"Romangia" 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

"Romangia " 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

"Romangia" da uve stramature

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,5 % vol di cui almeno 12 svolti acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: dal giallo all'ambrato odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce

"Romangia" passito

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol di cui almeno 9 svolto

acidità totale minima: 3,5 g/l estratto non riduttore minimo: 14 g/l

<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
--

colore: dal giallo all'ambrato odore: caratteristico sapore: dal secco al dolce

3. *MENZIONI TRADIZIONALI*

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Vino passito

Passito

Novello

Vino Novello

4. *PRATICHE DI VINIFICAZIONE*

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>	
-----------------------------------	--

b. Rese massime:

Romangia

<i>Resa massima:</i>

"Romangia" bianco, bianco frizzante, rosso, novello, rosso frizzante, con la specificazione del nome del vitigno a bacca bianca e del nome del vitigno a bacca nera:
--

resa uva/ha: 19,2 tonnellate

resa vino/ha: 153,6 ettolitri

"Romangia" rosato, rosato frizzante, con la specificazione del nome del vitigno:
--

resa uva/ha: 19,2 tonnellate

resa vino/ha: 144 ettolitri

"Romangia" da uve stramature, con la specificazione del nome del vitigno:

resa uva/ha: 16 tonnellate

resa vino/ha: 104 ettolitri

"Romangia" passito, con la specificazione del nome del vitigno:

resa uva/ha: 16 tonnellate

resa vino/ha: 80 ettolitri

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica "Romangia" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Castelsardo, Osilo, Sennori, Sorso, Valledoria in provincia di Sassari

a. Zona NUTS

ITG25	Sassari
ITG2	Sardegna
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate 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

Romangia

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La Romangia è una regione storica della Sardegna che si trova nella parte settentrionale dell'Isola, è bagnata dal mare a nord, confinata dal Fiume Coghinas a est e dall'Anglona e dal Sassarese rispettivamente a sud e a ovest. Il paesaggio è formato da basse colline e altopiani degradanti con basse pendenze verso la pianura fittamente coltivata e le dune costiere. Lungo il litorale si protende verso il mare la rupe di Castelsardo interrompendo i campi dunari spesso rimboschiti. È una zona particolarmente esposta ai venti di maestrale

Il substrato locale è costituito da una potente successione stratigrafica di rocce di origine sedimentaria e vulcanica formatasi nell'Oligomiocene. Nella zona s'incontrano rocce estremamente diverse spesso ricche di fossili: Arenarie e sabbie, argille siltose, tufiti, conglomerati, tufi talora alterati, con intercalazioni di marne più o meno siltose, fossilifere per abbondanti malacofaune (pettinidi, echinidi, gasteropodi, pteropodi). Calcari grigi. Depositi di flusso piroclastico in facies ignimbratica, di vari tipi. Marne, marne arenacee bioturbate e calcari marnosi, Andesiti in cupole di ristagno e colate. Calcareniti, calcari bioclastici fossiliferi e calcari nodulari a gasteropodi, ostreidi ed echinidi. Un reticolo di ruscelli tra loro subparalleli scende dall'altopiano di Osilo verso il mare erodendo e rideponendo detriti, ghiaie e limi nelle conche e nelle piane alluvionali fino a incontrare le sabbie eoliche costiere.

Sui rilievi più rocciosi e nei versanti più acclivi si trovano entisuoli sottili. Sulle rocce più tenere e in dolce declivio evolvono suoli più profondi, sub alcalini, spesso ricchi di carbonati, abbastanza drenati (incptisuoli). Nelle piane alluvionali si sono evoluti alisuoli profondi talora con problemi di drenaggio.

Il clima tipicamente mediterraneo è mite e condizionato dalla prossimità del mare.

Fattori umani rilevanti per il legame.

La coltivazione della vite nel territorio, testimoniato anche dalla letteratura, ha origini antichissime. In molte zone sono stati ritrovati i resti di vasi e brocche da vino, provenienti dall'area Micenea (Grecia), databili al XIV secolo a.C. Ulteriori conferme arrivano da diversi studi archeologici, fra i quali quelli effettuati in località

“Geridu”, in Comune di Sorso, con reperti e ritrovamenti di vinaccioli carbonizzati, roncole per la potatura e per la vendemmia, boccali di ceramiche usati per bere il vino e vasi vinari.

Nella zona, nel XII e XIII secolo, è esistita una florida economia legata al vino: tante norme giuridiche, differenti da zona a zona, dimostrano quanto fosse importante la coltivazione della vite.

Nel corso dei secoli la tradizione viticola si è tramandata e rafforzata; nella zona della “Pedraia”, nel territorio comunale di Sorso, gli archeologi hanno trovato un impianto di vinificazione scavato nella roccia calcarea, che reca incisa su un pilastro la data del 1602. In provincia di Sassari, ad esempio, gli statuti del libero comune vietavano l'impianto di nuove vigne e l'importazione di vino. Era il segno di un'economia più che florida che non tollerava un aumento di produzione.

Un testo fondamentale dell'autonomia sarda, come la “Carta de Logu” ci dà una misura significativa del carattere quasi sacrale attribuito ai vigneti. Erano protetti da norme severissime, con pene pecuniarie gravose, ma anche corporali, che potevano arrivare sino al taglio della mano per chi sradicava il vigneto altrui.

La storia viticola del territorio della Romangia è ancora strettamente intrecciata con la cultura popolare, ricca di valori umani semplici, nella quale l'ospite gode sempre dell'accoglienza propria di una gente laboriosa, gelosa di un'identità storica, culturale e linguistica orgogliosamente preservata e tramandata, nota ed apprezzata anche oltre i confini della Sardegna.

La vite nella Romangia è considerata tuttora coltura principe del territorio, testimoniata dal riconoscimento della IGT “Romangia” avvenuto con D.M. 12 ottobre 1995, pubblicato nella G.U. n. 259 del 6 novembre 1995.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.

I sestri d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, 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, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione, attualmente adeguatamente differenziate per le varie tipologie.

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 tipicizzazione 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:

La particolare orografia collinare del territorio di produzione e la felice esposizione dei vigneti, 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.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni medio-basse, (500-800 mm/anno), con scarse piogge estive ed aridità nei mesi di luglio e agosto, da una buona temperatura media annuale, unita ad una temperatura relativamente elevata nei mesi estivi e ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, con interessanti escursioni termiche fra il giorno e la notte, consente alle uve una maturazione ottimale, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche delle varie tipologie del vino "Romangia"

La complessa storia vitivinicola della zona, conferma la stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Romangia." La notorietà di questi vini è documentata da numerose citazioni in letteratura (Spano, Manca dell' Arca, Moris) e riportate anche negli annali dei quaderni della Facoltà di Agraria di Sassari.

Di fatto questa notorietà rappresenta la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

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

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