

## Domanda di una nuova modifica

### I. DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE E TIPO

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

Mandrolisai (it)

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

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

#### 3. DESCRIZIONE DEI VINI:

##### Mandrolisai - categoria vino

###### *Breve descrizione testuale*

Colore rosso rubino tendente al rosso arancione con l'invecchiamento, rosato tendente al cerasuolo.

Odore vinoso, con profumo caratteristico e gradevole.

Sapore asciutto, sapido con retrogusto gradevolmente amarognolo, armonico, vellutato, caratteristico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo varia da 11,5 % vol. a 12,5 % vol. secondo le tipologie.

Estratto non riduttore minimo varia da 17 g/l a 18 g/l secondo le tipologie.

###### *Caratteristiche analitiche generali*

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima</i>	

<i>(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:

###### Mandrolisai

<i>Resa massima:</i>
12,000 chilogrammi di uve per ettaro

#### 5. ZONA DELIMITATA

Le uve devono essere prodotte nell'ambito del territorio del Mandrolisai comprendente per intero il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Ortueri, Atzara, Sorgono, Tonara, Desulo e Meana Sardo, in provincia di Nuoro; e del comune di Samugheo in provincia di Oristano.

#### 6. VITIGNI PRINCIPALI

* Cannonau N. (MAIN)
** Bovale N. (MAIN)
** Monica N. (MAIN)

#### 7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

###### Mandrolisai

<i>label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails</i>
Zona storica collinare del centro della Sardegna. Suoli originati da terre brune e litosuoli su graniti, porfidi, scisti cristallini e quarziti.

Clima mediterraneo interno, inverni miti relativamente piovosi, estati secche e calde. Piovosità media annua: 800 mm.  
Vitivinicoltura che si tramanda dai tempi antichi. Forme di 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)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)
---

#### b. Punto b)

Superiore
-----------

### 4. Zona NUTS

ITG28	Oristano
ITG26	Nuoro
ITG2	Sardegna
ITG	ISOLE
IT	ITALIA

### 5. VITIGNI SECONDARI

--

### 6. DOCUMENTAZIONE

#### a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Mandrolisai.doc

#### b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DM 30.03.2001- utilizzo del nome geografico Sardegna.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.03.2001
<i>Nome del documento:</i>	DOC Mandrolisai - DM 06.06.1981.doc
<i>Base giuridica:</i>	DM 06.06.1981

#### c. Altri documenti:

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 D.Lgs 61_2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 D.Lgs 61_2010

<i>Nome del documento:</i>	allegato 2 - DM 14 giugno 2012 (piano dei controlli vini DOP e IGP).pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 DM 14.6.2012

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

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

#### **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>
--------------	---