

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI IGT "TREXENTA"**

Approvato con	DM 12.10.1995	G.U. n. 259 del 6.11.1995
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. n. 184 del 10.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. n. 295 del 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

### **Articolo 1 Denominazione e vini**

L'indicazione geografica tipica "Trexenta", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti in appresso indicati.

### **Articolo 2 Base ampelografica**

L'indicazione geografica tipica "Trexenta" è riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nella tipologia frizzante;  
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;  
rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini a indicazione geografica tipica "Trexenta" bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna (allegato 1) iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, a bacca di colore corrispondente.

L'indicazione geografica tipica "Trexenta", con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nella regione Sardegna con l'esclusione dei vitigni Cannonau, Carignano, Girò, Malvasia, Monica, Moscato, Nasco, Nuragus, Semidano, Vermentino e Vernaccia è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Sardegna, fino a un massimo del 15%.

I vini a indicazione geografica tipica "Trexenta" con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante nonché novello per i vini ottenuti da vitigni a bacca rossa.

### **Articolo 3 Zona di produzione delle uve**

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.

## **Articolo 4**

### **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, per i vini a indicazione geografica tipica "Trexenta", accompagnati o meno dal riferimento al nome del vitigno, non deve essere superiore rispettivamente a tonnellate 18 per le tipologie rosso e rosato e a tonnellate 19 per la tipologia bianco.

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Trexenta" seguita o meno dal riferimento al vitigno devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

9,5% per i bianchi;

10% per i rosati;

10% per i rossi.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3.

E' fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della predetta zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vino ad esclusione della tipologia rosato, per la quale detto limite non deve essere superiore al 75%.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

I vini a indicazione geografica tipica "Trexenta", seguiti o meno dal riferimento al nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

"Trexenta" bianco:

colore: dal bianco carta al giallo ambrato

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 13 g/l

"Trexenta" rosso:

colore: da rosso rubino tenue a rosso granato

odore: caratteristico

sapore: dal secco al dolce

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol

acidità totale minima: 3,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 17 g/l

"Trexenta" rosato:

colore: dal rosa pallido al rosa carico  
odore: caratteristico  
sapore: dal secco al dolce  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol  
acidità totale minima: 3,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 14 g/l

"Trexenta" novello:

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

"Trexenta" bianco frizzante:

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

"Trexenta" rosso frizzante:

colore: dal rosso rubino tenue al rosso rubino  
odore: caratteristico  
sapore: dal secco al dolce, frizzante  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol  
acidità totale minima: 3,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 14 g/l

"Trexenta" rosato frizzante:

colore: dal rosa pallido al rosa carico  
odore: caratteristico  
sapore: dal secco al dolce, frizzante  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol  
acidità totale minima: 3,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 14 g/l

I vini a indicazione geografica tipica "Trexenta" con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

All'indicazione geografica tipica "Trexenta" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non siano tali a trarre in inganno il consumatore.

L'indicazione geografica tipica "Trexenta" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti nello schedario viticolo dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

## **Articolo 8**

### **Legame con l'ambiente**

A) Informazione sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

La Trexenta è una regione storica che si trova nella porzione centro meridionale della Sardegna. È una zona caratterizzata dalla presenza di colline arrotondate o tabulari alla sommità, intervallate da ampie vallate, conche mal drenate e pianure alluvionali. Quest'area 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). Queste sequenze stratigrafiche poggiano a est sui preesistenti rilievi granitico metamorfici del paleozoico. Nelle parti altimetricamente più basse si estendono livelli diversi di terrazzi alluvionali antichi e recenti formatisi durante il quaternario. La forza dei rilievi collinari (fino ai m 500 - 700 slm) aumenta passando da sud a nord-est e così anche l'acclività dei versanti. Sui 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.

Il clima dell'area viene generalmente classificato come Mediterraneo interno, ed è caratterizzato inverni miti e relativamente piovosi ed estati secche e calde.

Le precipitazioni medie annue variano con l'altitudine, vanno dai 500 mm della stazione di Guasila (Bassa Trexenta) fino ai 700 di Siurgus Donigala (Alta Trexenta).

La distribuzione stagionale delle piogge ha caratteri tipicamente mediterranei 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 per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere la denominazione "IGT Trexenta".

In Trexenta la coltivazione della vite ha origini antichissime, essendo fra le più antiche aree della Sardegna a vocazione viticola. Testimonianze della sua presenza iniziano infatti dalla fine del neolitico.

Il territorio è disseminato di testimonianze e reperti che documentano la presenza della vite fin dalla preistoria nei principali insediamenti nuragici di Simieri, Turriga, Monte luna, nei quali sono numerosi i ritrovamenti di resti di anfore ed enotri utilizzati per la conservazione del vino.

Numerose sono inoltre le testimonianze dell'importanza della coltivazione dell'uva da vino nel periodo romano, oggetto anche di studi recenti per il recupero delle antiche tecniche di vinificazione. E' probabile che già allora la caratteristica conformazione del territorio, idealmente suddivisibile in una zona pianeggiante e in una zona di media collina, avesse portato ad una suddivisione nella destinazione produttiva del territorio in una zona cerealicola ed una zona a forte vocazione viticola. Se le testimonianze nel territorio della presenza punica e romana sono numerose, nulla o quasi resta del periodo della dominazione vandalica durata fino al 533 d.c., anno in cui la Sardegna entrò a far parte dell'esarcato di Bisanzio.

La Trexenta nel periodo giudiciale fece parte del giudicato di Cagliari. Dopo la conquista della città e dei territori circostanti da parte dei pisani avvenuta nel 1258, la Trexenta fu incorporata nel giudicato di Arborea diventando presumibilmente possesso del comune di Pisa il cui declino, a partire dal 1324, diede inizio alla sottomissione della Sardegna e così della Trexenta agli aragonesi. Nel 1720 dopo una parentesi di dominio austriaco, la Sardegna e così la Trexenta fu ceduta a Vittorio Amedeo II di Savoia e fece parte del regno di Sardegna prima e del regno d'Italia successivamente (1860).

Citano l'Angius e il Casalis nel "Il Dizionario: Sardegna paese per paese -1837-1855": "Il giudicato di Cagliari o Plumino nella sua integrità era più ragguardevole degli altri non solo per la sua maggior estensione, ma ancora per più numerosa popolazione, per ricchezza e per potenza (...). Questo regno era diviso in quindici curatorie, delle quali sei marittime, Campidano, Nora, Sulcis, Sàrrabus, Chirra, Ogliastra; e nove mediterranee, Decimo, Sigerro, Gippis, Nuràminis, Dolia, Trecenta, Seurgus, Galila, Barbagia (...) dove si ragiona delle antiche popolazioni, e della fertilità del suolo...". E' in questo periodo storico che la viticoltura anche in Trexenta raggiunge un alto livello di coltivazione.

Nel corso del tempo la viticoltura continua a rappresentare per la Trexenta, la coltura caratterizzante per la qualità dei suoi prodotti e per la tradizione che viene tramandata da una generazione all'altra come confermato dalla presenza della cantina Trexenta, una delle realtà agricole più importanti e caratterizzanti del territorio.

La Cooperativa Agricola Trexenta, nasce nel 1956 dall'iniziativa di 23 viticoltori di diversi paesi della Trexenta. Già negli anni '70 i vini della Cantina, soprattutto Nuragus e Monica, vengono esportati in Francia e Germania.

Negli anni '80 inizia la diversificazione produttiva, sorgono così vigneti di Vermentino, Cannonau, Nuragus Monica, Bovale e Bovaleddu, Malvasia, Moscato e Nasco. La vocazione del territorio e del clima mediterraneo viene valorizzata non solo attraverso la produzione di uve di ottima qualità, a partire da questi vitigni ma anche attraverso l'uso delle varietà antiche che costituiscono un prezioso patrimonio nella storia dell'enologia locale.

L'esperienza nella cultura della vite, tramandata di padre in figlio, insieme ad un'accurata selezione delle uve e un'adeguata tecnologia garantiscono elevati standard qualitativi.

Oggi la cantina si estende su una superficie di circa 350 ettari di vigneto gestita con una professionalità consolidata tramandata da generazioni.

Annualmente vengono prodotte circa 1.000.000 di bottiglie che vengono vendute per il 50% in Sardegna e per il 50% fuori dall'isola.

I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione, previsti dal presente disciplinare. I sestri d'impianto e i sistemi di potatura, 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 Trexenta 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 rese medie per ettaro si attestano sui 60 quintali con gradazioni zuccherine comprese tra i 17% e 22% e anche maggiori per le cultivar destinate alla produzione di vini da dessert.

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 in zona per la vinificazione in rosso di vini tranquilli ma strutturati.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

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.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

L'orografia collinare del territorio di produzione e l'esposizione prevalente dei vigneti, orientati a ovest sud ovest, 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.

Questa interazione è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e della vinificazione che ai giorni nostri sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli eccellenti vini prodotti attualmente in Trexenta.

## **Articolo 9**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

#### **VALORITALIA S.r.l.**

Sede legale:

Via Piave, 24

00187 ROMA

Tel. 0445 313088 Fax. 0445 313080

info@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n.

607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).