

Decreto del presidente della Repubblica 6 giugno 1981
Denominazione di origine controllata dei vini "Mandrolisai"

Disciplinare di produzione

Articolo 1

La denominazione di origine controllata "Mandrolisai" è riservata ai vini rosso e rosato che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

I vini "Mandrolisai" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vitigni presenti nei vigneti nella proporzione appresso indicata:

- Bovale sardo non meno del 35%;
- Cannonau dal 20% al 35%;
- Monica dal 20% al 35%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve degli altri vitigni "raccomandati" nelle rispettive province presenti nei vigneti fino ad un massimo del 10%.

Articolo 3

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.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Mandrolisai" devono essere atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi esclusi ai fini dell'iscrizione all'albo previsto dall'art. 10 del Dpr 12 luglio 1963, n. 930, i terreni male esposti, di scarso spessore o fortemente erosi, eccessivamente argillosi, idromorfi, derivati da qualsiasi substrato e prevalentemente da quelli calcareo - marnosi del miocene e dal disfacimento di rocce effusive e quelli di zone con altimetria superiore a m 750 s.l.m..

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli riconosciuti idonei ad assicurare le caratteristiche delle uve e del vino previste nel presente disciplinare.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uve per ettaro di coltura specializzata non dovrà superare i 120 quintali. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite massimo.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70% per il tipo rosso e al 65% per il tipo rosato.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio dei comuni compresi nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Mandrolisai" una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 11.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Articolo 6

I vini "Mandrolisai", all'atto della immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Rosso":

- colore: rosso rubino tendente al rosso arancione con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, con profumo caratteristico e gradevole;
- sapore: asciutto, sapido, con retrogusto amarognolo;
- gradazione alcolica minima complessiva: 11,5;
- acidità minima: 4,5 per mille;

- estratto secco netto minimo: 18 per mille.

"Rosato":

- colore: rosato tendente al cerasuolo;

- odore: vinoso con profumo caratteristico e gradevole;

- sapore: asciutto, sapido con retrogusto gradevolmente amarognolo, armonico, vellutato caratteristico;

- gradazione alcolica minima complessiva: 11,5;

- acidità totale minima: 4,5 per mille;

- estratto secco netto minimo: 17 per mille.

E' in facoltà del ministero dell'Agricoltura e delle Foreste di modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Articolo 7

Il vino "Mandrolisai" rosso ottenuto da uve con una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 11,5, qualora venga sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni, di cui almeno uno in botti di legno, ed immesso al consumo con una gradazione alcolica complessiva di gradi 12,5 può portare in etichetta la menzione aggiuntiva "superiore". Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Art. 8

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi

qualificazione diversa da quella prevista nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: "superiore", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

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

E' consentito altresì l'uso di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località, comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino "Mandrolisai"

invecchiato può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve purché veritiera e documentabile. Tale indicazione è comunque obbligatoria se compare in etichetta la menzione aggiuntiva "superiore".

Articolo 9

Chiunque produce, vende, pone in vendita, o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata "Mandrolisai", vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, è punito a norma dell'art. 28 del Dpr 12 luglio 1963, n. 930.

Seguono le tabelle relative ai dati statistici sulle iscrizioni all'albo, sulle superfici dei vigneti iscritti, sulle denunce di produzione e sulle quantità di uve e di vino prodotte.

MANDROLISAI	Iscrizioni albo				Superficie iscritta				Denunce produzione			
	1995	1996	1997	1998	1995	1996	1997	1998	1995	1996	1997	1998
Mandrolisai	90	90	90	90	212,38	212,38	212,38	212,38	21	4	11	16

MANDROLISAI	Superficie riferimento				Produzione di uva				Produzione di vino			
	1995	1996	1997	1998	1995	1996	1997	1998	1995	1996	1997	1998
Mandrolisai	45,78	37,34	53,53	62,85	1.302,20	201,10	1.101,25	1.127,70	911,50	140,77	—	789,39