



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
UFFICIO PQAI IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI IGT  
“VALLE DEL TIRSO”**

<b>Decisione di approvazione o modifica</b>		<b>Pubblicazione</b>
Approvato con	DM 12.10.1995	G.U. 259 del 6.11.1995
Modificato con	DM 03.10.1997	G.U. 242 del 16.10.1997
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
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

**Articolo 1  
Denominazione e vini**

L'indicazione geografica tipica "Valle del Tirso", 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 "Valle del Tirso" 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 "Valle del Tirso" 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 "Valle del Tirso", 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 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 dei 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 "Valle del Tirso" 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 "Valle del Tirso" comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni: Baratili S. Pietro, Cabras, Milis, Narbolia, Nurachi, Ollastra, Oristano, Palmas Arborea, Riola Sardo, S. Vero Milis, S. Giusta, Siamaggiore, Solarussa, Tramatza, Zeddiani, e Zerfaliu, in provincia di Oristano.

### **Articolo 4**

#### **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 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 "Valle del Tirso", 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 "Valle del Tirso", 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.

Nei casi 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 "Valle del Tirso", seguiti o meno dal riferimento al nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

"Valle del Tirso" 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

"Valle del Tirso" 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

"Valle del Tirso" 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

"Valle del Tirso" 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

"Valle del Tirso" bianco frizzante:  
spuma: fine, evanescente  
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

"Valle del Tirso" rosso frizzante:  
spuma: fine, evanescente  
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

"Valle del Tirso" rosato frizzante:  
spuma: fine, evanescente

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 "Valle del Tirso" 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 "Valle del Tirso" 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.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. L'indicazione geografica tipica "Valle del Tirso" 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) Informazioni sulla zona geografica.**

Fattori naturali rilevanti per il legame.

L'ambito geografico di produzione della IGT Valle del Tirso ricade nella parte Centro Occidentale della regione Sardegna, in Provincia di Oristano, e comprende i territori dei comuni di Cabras, Baratili S.Pietro, Milis, Narbolia, Ollastra, Nurachi, Oristano, Palmas Arborea, Riola Sardo, S.Vero Milis, Santa Giusta, Siamaggiore, Simaxis, Solarussa, Tramatzà, Zeddiani e Zerfaliu.

Questa è un'area sub pianeggiante che si estende ai lati del fiume Tirso fino alla sua immissione nel golfo di Oristano. A nord e a est si trovano lembi collinari di rocce appartenenti al complesso vulcanico sedimentario oligomiocenico sardo e plateau di basaltici pliopleistocenici. Lo smantellamento dei rilievi ad opera degli agenti erosivi e dei corsi d'acqua, primo fra tutti il Tirso, ha colmato la fossa tettonica del campidano settentrionale con potenti coltri detritico alluvionali, spesso terrazzate, che oggi formano la piana dell'oristanese. In prossimità della costa le dinamiche marine ed eoliche hanno creato estesi campi dunari, stagni e lagune in costante mutamento, con sedimenti tipici di questi ambienti

I terreni su cui viene coltivata la vite sono di diversa natura ma solitamente si tratta di inceptisuoli e alfisuoli (palexeralfs e haploxeralfs), talvolta anche ultici o di entisuoli profondi (xerofluvents).

Quelli alluvionali più vicini al letto del Tirso vengono denominati "Bennaxi" ed individuano terreni profondi, freschi, a matrice limo-sabbiosa. Quelli di origine più antica, vengono chiamati "Gregori" a matrice ciottolosa mista ad argilla tenace con importanti problemi di drenaggio. Sono presenti anche terreni sabbiosi, psammets, di derivazione alluvionale o dunale. Infine, nella zona del Sinis si trovano terreni ricchi in carbonati e nelle zone depresse, idromorfe e prossime al mare aquents e salorthids.

Fattori umani rilevanti per il legame.

La presenza della viticoltura nel territorio viene fatta risalire sino all'epoca nuragica (1200 a.C. circa): a Cabras in località Sa Osa furono infatti ritrovati vinaccioli di vitis vinifera e resti di vasi vinari.

Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principale del territorio, come testimoniano la "Carta de Logu" del XIV secolo, il "Rifiorimento della Sardegna" del 1776, con cui F.Gemelli traccia un quadro lusinghiero della viticoltura sarda, e numerose altre testimonianze successive.

Le grandi tradizioni e la cultura popolare legate al mondo rurale ed in particolare alla coltivazione della vite nel tempo si sono intrecciati sempre più saldamente e come tali sono stati tramandati sino ai giorni nostri per diventare emblema della storia e dell'identità della Sardegna.

I fattori umani sono stati particolarmente incisivi anche per quanto concerne gli aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione.

I vitigni idonei alla produzione del vino oggetto del presente disciplinare sono quelli tradizionalmente coltivati nell'areale di produzione.

I sistemi d'impianto e i sistemi di potatura consentono di migliorare e razionalizzare la disposizione sulla superficie delle viti, agevolano l'esecuzione delle operazioni colturali e la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione entro i limiti fissati dal disciplinare;

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle rispettose della tradizione per la vinificazione ed attualmente differenziate per le differenti tipologie

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 dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutte le tipologie di vino presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate con aromi e sentori tipici dei vitigni utilizzati.

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

Gli aspetti geo-pedologici dell'areale individuato dal presente disciplinare determinano un ambiente particolarmente vocato per la coltivazione della vite. Nella scelta delle aree di produzione vengono preferiti i terreni con una buona esposizione e che consentono di raggiungere un buon livello qualitativo.

Il clima di questo territorio è quello tipico del mediterraneo con estati calde ed asciutte ed inverni freddi e piovosi. I valori medi della temperatura sono compresi tra 15 e 17°C, con valori piuttosto elevati nei mesi di Luglio ed Agosto, massimi anche oltre i 35°C e minimi mai troppo bassi nei mesi di Gennaio e Febbraio (3-4°C).

I totali annuali e stagionali delle precipitazioni presentano notevole variabilità, con surplus idrico invernale e prolungati periodi di siccità estiva; le medie annuali si attestano intorno ai 650 mm, con minimi riscontrabili nei mesi di Luglio ed Agosto, mentre la piovosità è invece massima nei mesi di Dicembre e Febbraio.

I venti prevalenti sono quelli provenienti da Nord Ovest e da Ovest, sostanzialmente minori sono le frequenze delle altre direzioni; nel periodo estivo e limitatamente a poche giornate, si rilevano venti caldi da Sud Est.

La vicinanza al mare fa sì che l'umidità relativa sia mediamente elevata e con variazioni modeste nel corso dell'anno.

L'ambiente di coltivazione sopra descritto consente alle uve di maturare lentamente e completamente contribuendo in maniera significativa a conferire le particolari caratteristiche organolettiche alle varie tipologie del vino "Valle del Tirso".

La millenaria storia vitivinicola del territorio, comprovata da numerosi documenti, rappresenta la testimonianza della stretta connessione ed interazione tra i fattori umani e la qualità e le peculiarità del vino “Valle del Tirso”.

I vini di questo territorio erano noti sin dall'antichità e solo grazie all'intervento antropico sono state tramandate attraverso i secoli sia le tecniche di coltivazione che le pratiche enologiche, facendole giungere sino ai giorni nostri ove sono state migliorate ed affinate grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico.

La storia più recente è infatti caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione e dall'accresciuta professionalità degli operatori che hanno contribuito ad elevarne il livello qualitativo e la notorietà.

## **Articolo 9**

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

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Nuoro  
Via Papandrea, 8  
08100 - Nuoro  
Tel. 0784.242552  
Fax 0784.242545  
Mail: [agricoltura-ambiente@nu.legalmail.camcom.it](mailto:agricoltura-ambiente@nu.legalmail.camcom.it)  
Web: [www.nu.camcom.it](http://www.nu.camcom.it)

Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Oristano  
Via Carducci (palazzo SAIA)  
09170 - Oristano  
Tel. 0783.21431  
Fax 0783.73764  
e-mail: [segreteria.generale@or.camcom.it](mailto:segreteria.generale@or.camcom.it)  
Web: [www.or.camcom.it](http://www.or.camcom.it)

Le C.C.I.A.A. di Nuoro e Oristano sono le Autorità pubbliche designate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19 par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 20, par. 1, del Reg. UE n. 34/2019, 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 19, 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 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.