



La viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Malvasia di Bosa" devono essere quelle atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi esclusi i terreni male esposti, non soleggiati, umidi o idromorfi. È vietata ogni pratica di forzatura; è consentita solo l'irrigazione di soccorso. La resa massima di uva per ettaro non deve superare le 6 tonnellate, fatta eccezione per la tipologia spumante che può arrivare a 8 tonnellate. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 15%, ad esclusione delle uve destinate alla vinificazione della tipologia spumante, che dovranno avere minimo 11%.



La vinificazione

Le operazioni di vinificazione, conservazione, invecchiamento, imbottigliamento ed affinamento in bottiglia dei vini devono essere effettuate all'interno della zona di produzione. Solo le operazioni di vinificazione, spumantizzazione ed imbottigliamento del vino a denominazione di origine controllata "Malvasia di Bosa" spumante possono essere effettuate anche fuori della zona delimitata comunque entro il territorio della Regione Sardegna.

Il disciplinare della Malvasia impone delle rese delle uve fresche in vino molto stringenti per garantirne l'alta qualità, infatti, la resa non può superare il 50% per il passito e il 70% per tutte le altre tipologie.



La D.O.C.

La denominazione di origine controllata "Malvasia di Bosa" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal disciplinare di produzione approvato con DM 07.03.2014 e pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

I Vini

I vini a denominazione di origine controllata "Malvasia di Bosa" sono i seguenti:

- Malvasia di Bosa amabile o dolce
- Malvasia di Bosa riserva
- Malvasia di Bosa spumante
- Malvasia di Bosa passito