

**AGROBIODIVERSITÀ**  
**UN PATRIMONIO**  
**DI RISORSE,**  
**COMUNITÀ**  
**E PRODOTTI**  
**DEL LAZIO**



# IVITIGNI AUTOCTONI DEL LAZIO

TUTELA DELLE RISORSE  
GENETICHE AUTOCTONE  
DI INTERESSE AGRARIO

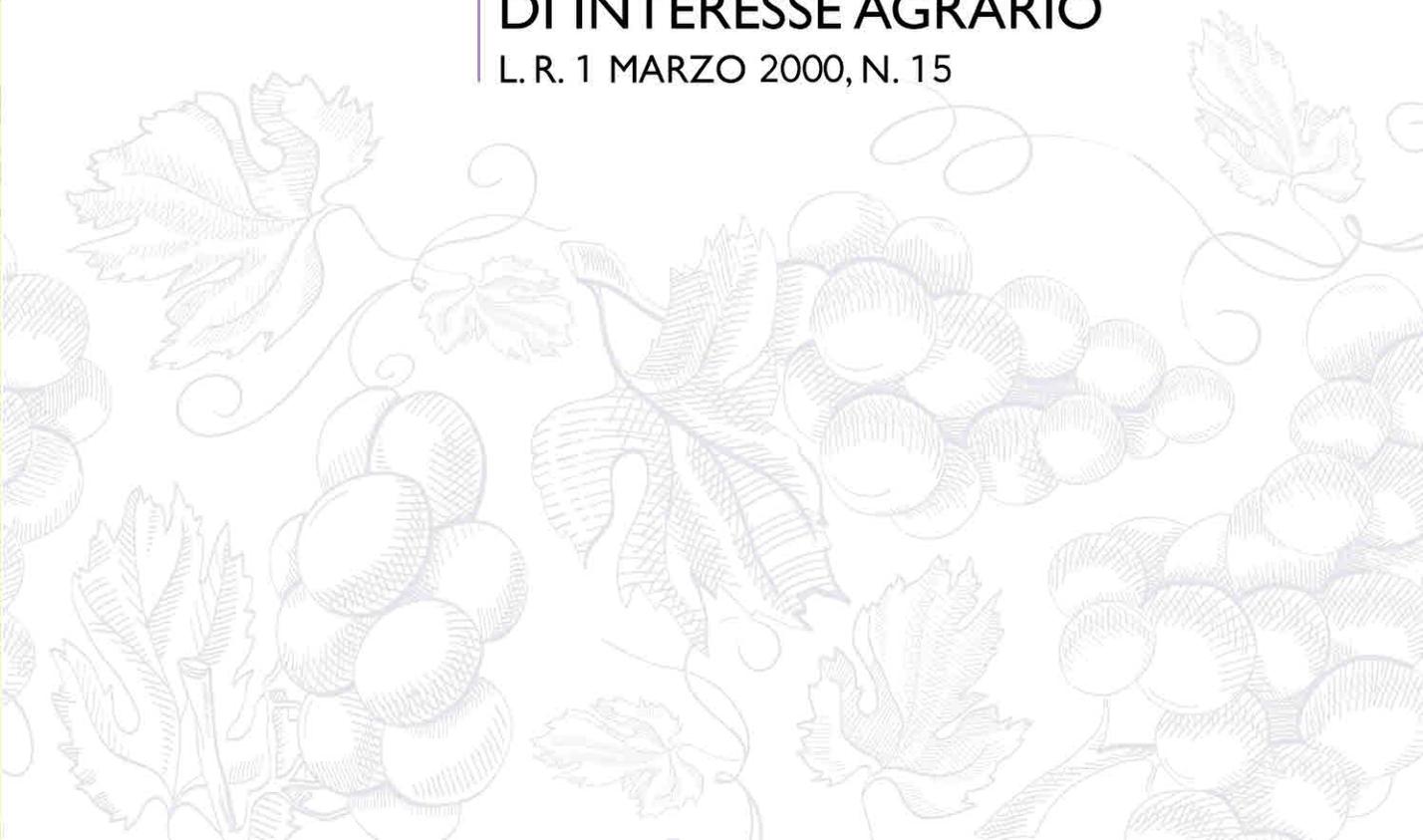
L. R. 1 MARZO 2000, N. 15

**AGROBIODIVERSITÀ**  
**UN PATRIMONIO**  
**DI RISORSE,**  
 **COMUNITÀ**  
**E PRODOTTI**  
**DEL LAZIO**

# VITIGNI AUTOCTONI DEL LAZIO

**TUTELA DELLE RISORSE  
GENETICHE AUTOCTONE  
DI INTERESSE AGRARIO**

L. R. 1 MARZO 2000, N. 15





**REGIONE  
LAZIO**  
regione.lazio.it

**ARSIAL**  
Agenzia Regionale  
per lo Sviluppo  
e l'Innovazione  
dell'Agricoltura del Lazio

## **REGIONE LAZIO**

Assessorato Agricoltura, Foreste, Promozione della Filiera e della Cultura del Cibo, Pari Opportunità  
Via Rosa Raimondi Garibaldi, 7 - 00145 Roma

Direzione Regionale Agricoltura  
Promozione della Filiera e della Cultura del Cibo, Caccia e Pesca, Foreste  
Area Servizio Fitosanitario Regionale  
Via di Campo Romano, 65 - 00173 Roma  
**www.regione.lazio.it**

## **ARSIAL**

Via Rodolfo Lanciani, 38 - 00162 Roma  
tutelarisorse@arsial.it  
**www.arsial.it**

Presidente del Consiglio di Amministrazione di Arsial  
Mario Ciarla

Direttore Generale  
Fabio Gienchi

Dirigente dell'Area Tutela Risorse, Vigilanza sulle Produzioni di Qualità  
Claudio di Giovannantonio

P.O. Biodiversità  
Mariateresa Costanza

Autori dei testi:  
Claudio Di Giovannantonio, Giovanni Pica, Miria Catta, Serena Specchi, Valentina Iacoponi

Fotografie e testi: Archivio Arsial; Registro Nazionale Varietà di vite ([www.catalogo.politicheagricole.it](http://www.catalogo.politicheagricole.it))

Il logo "Agrobiodiversità" è stato realizzato da Adriano Bartolucci Proietti

Progetto grafico e stampa  
Tipografare srl  
Piazzale Clodio, 8 - 00195 Roma

©Arsial 2022

Finito di stampare nel mese di aprile 2022

## PREMESSA

# IL RUOLO DEI VITIGNI AUTOCTONI NELLA FILIERA VITIVINICOLA DEL LAZIO

Il comparto vitivinicolo del Lazio, con circa 18.000 ettari di superfici vitate e 450 cantine attive, ha un ampio patrimonio di vitigni autoctoni, consolidatosi, negli ultimi due decenni, quale fattore di caratterizzazione produttiva dei territori e delle rispettive cantine.

Su 84 vitigni complessivamente ammessi alla coltivazione in regione Lazio, i vitigni autoctoni esprimono, numericamente, oltre 1/3 della piattaforma ampelografica ma coprono, nel loro insieme, circa 3.000 ettari di superficie vitata e vengono vinificati, spesso per piccoli volumi, come leva di diversificazione degli assortimenti in gran parte delle cantine attive; più in particolare, gli autoctoni caratterizzano un centinaio di cantine della fascia produttiva fino a 3.000 ettolitri nei contesti territoriali a maggiore frammentazione: cantine spesso familiari, nate sull'onda della rivitalizzazione dei vitigni minori.

Esse, per un verso, non possono accedere ad economie di scala significative e, contestualmente, sono chiamate ad innalzare costantemente l'asticella della qualità dell'intera filiera produttiva, dalla vigna alla bottiglia, in ciascun areale di riferimento. Nonostante i recenti successi, una loro espansione produttiva va conseguita con riconversioni di superfici già attive su scala locale, in quanto non è ipotizzabile una significativa espansione dei nuovi impianti; in ambito UE, infatti, la programmazione di filiera è stata recentemente definita fino a tutto il 2045, confermando un sostanziale contingentamento produttivo, salvo verifiche intermedie al 2028 e 2040, per garantire il costante allineamento della produzione UE all'andamento dei consumi interni e dell'export.

Ciò comporta che un sostanziale recupero produttivo degli autoctoni potrà scaturire solo da una combinazione di diverse opzioni possibili:

- **Finalizzare** agli autoctoni una parte dei 180 ettari (*pari all'1% della superficie vitata regionale*) di nuovo impianto, assegnati annualmente dalla Regione ai produttori (disponibili fino al 2045, nonostante che la Francia propendesse per una riduzione immediata delle superfici vitate in tutta la UE per evitare impatti sui prezzi dei vini, stante il leggero calo dei consumi interni);
- **Regolarizzare** i vigneti di vecchio impianto, ante 1987, non dichiarati a schedario viticolo, stimabili in circa 1.000 ettari di superficie fortemente frammentata ed ancora presente in aree di viticoltura familiare e nelle isole ponziane, regolarizzazione che resta condizionata spesso da vicissitudini possessorie risalenti alle prime ondate migratorie verso l'estero, non risolvibili con gli attuali costi della procedura di usucapione nel caso di appezzamenti di ridotta superficie: eclatante il caso della Biancolella, per la quale potrebbero essere legittimati circa 40 ettari di vigneti a Ponza, frammentati in centinaia di corpi fondiari, con un valore potenziale del vino di circa 2 Mln €/anno;
- **Reimpiantare** parzialmente i vigneti attualmente destinati a varietà ad ampia diffusione, con superfici già a schedario viticolo: circa il 60% degli impianti ha tra i 40 e i 50 anni, e se ne può valutare una parziale riconversione; particolare attenzione merita il contrasto dell'abbandono produttivo in atto su superfici condotte dai viticoltori puri, che vendono le uve alle cantine senza alcun collegamento con specifiche strategie di prodotto, ed ai quali vengono proposti prezzi alla raccolta non remunerativi. Andrebbe mutuato, almeno per gli autoctoni, **il modello del prezzo delle uve ad ettaro**, correlato alle varietà e a specifiche di processo (n. di ceppi/ha, grappoli/ceppo, ecc.), funzionali al prodotto finito, valorizzando meglio la superficie attiva, anche nei distretti di pregio. Al riguardo

sarebbe auspicabile pervenire a scelte condivise su scala territoriale, al fine di rafforzare il grado di caratterizzazione della piattaforma ampelografica in ciascun areale con gli autoctoni di maggior interesse per il mercato, facendo tesoro di due elementi:

- le cantine nate recentemente in distretti meno specializzati, o quelle rivitalizzate con gli autoctoni in chiave multifunzionale a ridosso di poli urbani nei distretti vitivinicoli più consolidati, concorrono alla riqualificazione degli attrattori locali, marcando la territorialità dell'offerta enogastronomica e rafforzando il paniere della filiera corta, che ha nel vino un elemento imprescindibile;
- la viticoltura del 2050 avrà nel cambiamento climatico, già in atto, uno dei suoi driver principali: l'innalzamento di circa 1,5 °C delle medie secolari condiziona già oggi l'espressione del profilo aromatico dei vini più giovani e in particolari dei bianchi: se si considera che ogni grado in più sulle medie di lungo periodo corrisponde a circa 100 metri di quota, l'ulteriore innalzamento termico, oltre a orientare la selezione genetica, porterà a nuovi insediamenti produttivi a quote tra i 400 m s.l.m. e i confini della fascia climax della vite (fascia vegetazionale del *quercetum*, oggi attestata ai 700 m di altitudine). Una transizione già in sperimentazione da parte di aziende leader, che faranno da pioniere, spostandosi in contesti di nuova vocazione, ma oggi privi di funzioni d'impresa, analogamente a quanto accade in regioni di più forte orientamento all'export (in Trentino la viticoltura insidia, fino ai 750 m, le valli di melicoltura familiare a più forte specializzazione). Lo spostamento in quota di una viticoltura professionale ed orientata al mercato, andrebbe programmato almeno per ricollocare, senza disperderli, i 2-3.000 ettari di SAU vitata collocati a quote fino ai 250 metri, ed insidiati dalla frutticoltura irrigua a forte specializzazione nel pontino (Kiwi), dal nocciolo nel viterbese (spinto a valle da scelte strategiche di industrie extraregionali che da 10 anni valutano scenari globali), quando non dall'insediamento dei pannelli fotovoltaici in aree del litorale etrusco-romano più prossime alle grandi linee di dispacciamento, come impone una transizione energetica drammaticamente accelerata dalla guerra in Ucraina.

E' evidente pertanto che, pur in un perimetro di contingentamento produttivo su scala europea, i distretti locali sono investiti da cambiamenti repentini, che impongono di fronteggiare nuove sfide e di raccogliere nuove opportunità; una più approfondita conoscenza degli autoctoni storicamente espressi dal territorio regionale può concorrere alle scelte imprenditoriali di lungo termine, senza pregiudiziali, nella consapevolezza che senza massa critica non sarà facile imporre vini locali, spesso di ottima qualità, in un mercato globale che vede gli assortimenti, anche quelli specializzati sull'Horeca, accessibili solo con volumi significativi. Una adeguata rappresentazione del patrimonio dei vitigni autoctoni implica un loro inquadramento sotto vari profili, tra i quali:

- la *numerosità* dei vitigni legittimati per la vinificazione e di quelli tuttora in corso di caratterizzazione, in quanto oggetto di recente segnalazione;
- la distinzione tra quelli *a rischio/non a rischio* di erosione genetica;
- la loro *relazione con i diversi areali* vitivinicoli;
- la loro attuale *incidenza produttiva*.

Tale approfondimento risulta particolarmente utile attesa la conferma, per il prossimo ventennio, della richiamata politica di contingentamento sui nuovi impianti, tenendo ben presente che, sul ruolo attuale degli autoctoni, hanno inciso, e continuano ad incidere negativamente, diverse concause:

- a) **la semplificazione** della piattaforma ampelografica regionale, determinata dalle strategie di massimizzazione e standardizzazione produttiva perseguite tra il secondo dopoguerra e la fine degli anni '80, cui ha fatto da contrappasso, allorquando sono calati i consumi interni, la migrazione dei diritti d'impianto, nei primi anni 2000, a favore delle aree con maggiore vocazione all'export;
- b) **l'orientamento ai grandi vitigni internazionali** consolidatosi nell'ultimo trentennio in una quota significativa di cantine, spesso le più dinamiche e con maggiore propensione all'export;

- c) la cesura **tra autoctoni a ridotta diffusione ed il mercato del vino**, determinata dall'introduzione, nei primi anni '90, del Registro Nazionale delle Varietà di Vite; va ricordato che il Registro nasce come strumento prioritario di sicurezza alimentare, in risposta alle gravissime conseguenze, sulla salute pubblica, della adulterazione del vino con metanolo scoperta nel 1986; per quanto strumento imprescindibile, teso ad escludere la vinificazione dei vitigni da vite americana ricchi di metanolo, il Registro Nazionale delle Varietà di vite (RNVV) venne inizialmente formato d'ufficio, dando priorità ai vitigni nazionali ed internazionali ad ampia diffusione, e determinò **un prima ed un dopo per la vinificazione di uve, e vendita dei vini, da autoctoni a ridotta diffusione** che, non essendo stati censiti a tempo debito in quanto poco commercializzati, sono transitati, per decenni, ad una condizione di vitigni relitti e relegati a produzioni di autoconsumo. E' accaduto così che, per i tanti vitigni autoctoni non iscritti a Registro e vinificati da secoli (spesso risalenti ai tempi all'antica Roma), sono state introdotte le stesse procedure codificate per l'iscrizione delle nuove varietà e dei cloni a cura di selezionatori, che investono risorse con la prospettiva di una privativa brevettuale non conseguibile con il recupero delle varietà autoctone, per loro natura patrimonio collettivo delle comunità locali. Il successivo inserimento dei vitigni a ridotta diffusione a Registro Nazionale e a Registro Regionale ha implicato il rispetto di rigide normative di ingresso: una caratterizzazione su base genetica, la descrizione ampelografica ed ampelometrica, verifiche produttive e prove di microvinificazione, tutte su base pluriennale secondo standard internazionali dettati dall'OIV (*Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino*); una combinazione di attività gravose e complesse che, se rapportata alla condizione iniziale di molti autoctoni, ovvero una limitata diffusione in microareali spesso condizionati dal depauperamento delle funzioni di impresa, non ha certamente favorito l'attivazione dei privati per concorrere all'emersione del patrimonio viticolo regionale. Sulla scorta di tali presupposti, e in riscontro alle istanze territoriali, da fine anni '90 le strutture tecniche di ARSIAL hanno operato per la legittimazione e rivitalizzazione produttiva di una viticoltura frammentata, ma significativamente diffusa, cui era interdetto l'accesso al mercato.
- d) **la necessità di adeguare i disciplinari delle DO/IG** per consentire la menzione del **monovitigno in etichetta**; è importante ricordare che, dopo la duplice iscrizione a Registro Nazionale e Regionale con due diversi iter tecnico-amministrativi, gli autoctoni possono essere sì vinificati, ma per essere commercializzati o come vini da tavola (per i quali è vietato utilizzare la menzione del vitigno), o nelle DO/IG per la complementazione ammessa sul prodotto di altri vitigni previsti dal disciplinare (fino al 15% in volume); una piena valorizzazione del vitigno presso il consumatore finale comporta che i disciplinari vengano implementati con gli autoctoni di recente legittimazione, affinché questi ultimi possano essere menzionati in etichetta; laddove la base produttiva è più direttamente interessata ad una caratterizzazione vitigno-territorio, è stato in parte conseguito ed in parte avviato l'adeguamento delle piccole DO/IG; ma l'IGT Lazio, in assoluto la IG più rivendicata in regione, ancora non permette tale opzione: il suo disciplinare, ad oggi, contempla solo i vitigni riconosciuti fino al 2011, limitando anche le legittime aspettative di imprese che hanno puntato sul segmento degli internazionali di successo o di più recente selezione. Purtroppo ad oggi non è maturato il necessario livello di interesse della base produttiva per la costituzione del Consorzio di tutela o di una associazione temporanea che fosse adeguatamente rappresentativa della filiera, condizione necessaria per proporre la modifica del disciplinare di produzione e consentire di etichettare diversi monovitigni (autoctoni e non) nella sfera delle produzioni certificate e tutelate.
- e) **La necessità di aggiornare lo schedario viticolo**, atteso che gli autoctoni di recente riconoscimento vengono univocamente codificati solo dopo l'iscrizione a Registro Nazionale: molti viticoltori li hanno genericamente dichiarati come "altre varietà", un ombrello che ancora oggi accoglie circa 900 ettari di superfici vitate, condizione in parte riconducibile ad errori di imputazione inizia-

le, in buona parte all'assenza dei codici per le varietà a suo tempo ancora non riconosciute, ragion per cui le superfici ad autoctoni risultano anche ampiamente sottostimate.

Un'opportuna distinzione va operata tra gli autoctoni la cui diffusione è significativa (e sono già oggetto di adeguata vinificazione) ed autoctoni a rischio di erosione genetica in relazione alla loro condizione relitta. In attuazione della L.R. 15/2000, che demanda ad ARSIAL funzioni in materia di risorse della biodiversità di interesse agrario, ad oggi sono stati iscritti al Registro Volontario Regionale, quali risorse a rischio di erosione genetica, 47 varietà/biotipi di vite, di cui 44 di uve da vino e 3 di uve da tavola; per i 44 vitigni da vino tutelati dalla LR 15/2000, ad oggi non tutti sono vinificabili per scopi commerciali: per dare un'idea della loro dinamica di emersione va chiarito che:

- 14 erano già ammessi alla vinificazione, indipendentemente dalla tutela introdotta con la L.R. 15/2000;
- 15 sono stati iscritti dapprima al RVR per la biodiversità e poi, nel corso degli ultimi anni, a Registro Regionale e Nazionale a cura dell'Agenzia;
- 11 sono quelli censiti ai fini della biodiversità per i quali è in corso la fase di caratterizzazione secondo il modello OIV per la successiva iscrizione a Registro Regionale e Nazionale, a cura dell'Agenzia;
- 4 vitigni, infine, pur essendo già oggetto di tutela ai fini della biodiversità in base alla LR 15/2000, non sono in ulteriore fase di caratterizzazione.

Vitigno da uva da vino	Iscrizione			In fase di caratterizzazione ARSIAL
	RVR (LR 15/00)	RNVV	Registro Regionale varietà di vite idonee alla produzione di uva da vino	
Abbuoto n.	X	X	X	
Albarosa r.	X			
Aleatico n.	X	X	X	
Angelica b.	X			X
Biancolella b.	X	X	X	
Bombino bianco b.	X	X	X	
Bombino nero n.	X	X	X	
Calamaro n.	X			X
Canaiolo nero (Cannaiola di Marta n.)	X	X	X	
Capolongo b.	X	X	X	
Capolongo rosso r. (Tstaregl rosso)	X			X
Cesene nero n. (Cesene di Castelfranco)	X	X	X	
Corapecora n.	X			X
Foiana b.	X			X
Forastera b.	X	X	X	
Greco b.	X	X	X	
Greco bianco b.	X	X	X	
Greco nero n.	X	X	X	
Guarnaccia b	X	X	X	

Vitigno da uva da vino	Iscrizione			In fase di caratterizzazione ARSIAL
	RVR (LR 15/00)	RNVV	Registro Regionale varietà di vite idonee alla produzione di uva da vino	
Lecinaro n.	X	X	X	
Maturano b.	X	X	X	
Maturano nero n.	X	X	X	
Moscato di Terracina b.	X	X	X	
Nero buono n.	X	X	X	
Nerone n.	X			X
Nostrano n. (Maiolica n)	X	X	X	
Olivella nera n.	X	X	X	
Pampanaro b.	X	X	X	
Passerina b.	X	X	X	
Pecorino b.	X	X	X	
Pedino b.	X			
Petroveccia b.	X			X
Piedirosso n.	X	X	X	
Reale bianca b.	X	X	X	
Romanesco b.	X			X
Rosciola r.	X	X	X	
Tostella b.	X			X
Raspato n. (Ulivello nero n.)	X	X	X	
Uva dei vecchi b.	X			
Uva Giulia n.	X	X	X	
Uva Mecella b.	X			
Verdello b.	X	X	X	
Uva Greca puntinata	X			X
Cimiciara	X			X

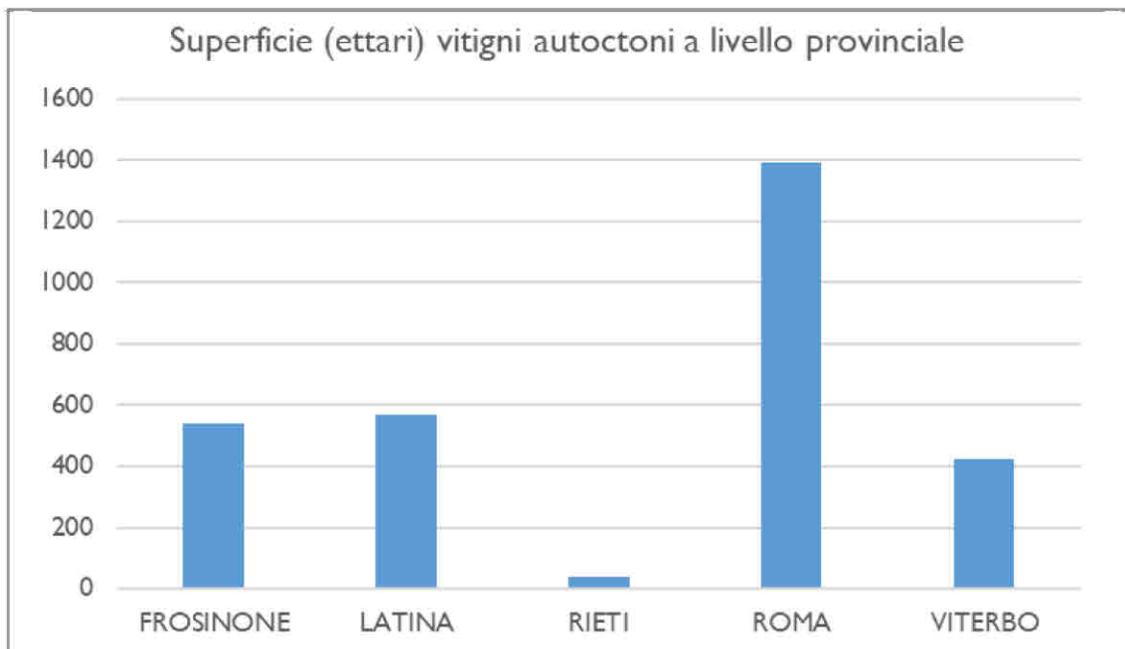
Vitigno da uva da tavola	Iscrizione		In fase di caratterizzazione ARSIAL
	RVR (LR 15/00)	RNVV	
Pizzutello bianco b. (Pizzutello di Tivoli, Dito di Donna)	x	x	
Pizzutello nero	x		x
Pellegrino n. (Pellegrina)	x		x

Dal lavoro di indagine territoriale presso vigneti storici, infine, continuano tuttora ad emergere, in esito alle numerose analisi genetiche effettuate presso il CREA, vitigni del tutto autonomi rispetto a quanto presente nelle banche del germoplasma viticolo: nell'ultimo biennio sono state rinvenute ulteriori **10 risorse relitte**, tutte da iscrivere al Registro Volontario Regionale della L. R. 15/2000, quale presupposto della tutela del patrimonio collettivo e della successiva caratterizzazione e microvinificazione, che l'Agenzia cura con le risorse assegnate dalla Regione Lazio mediante una specifica misura del PSR.

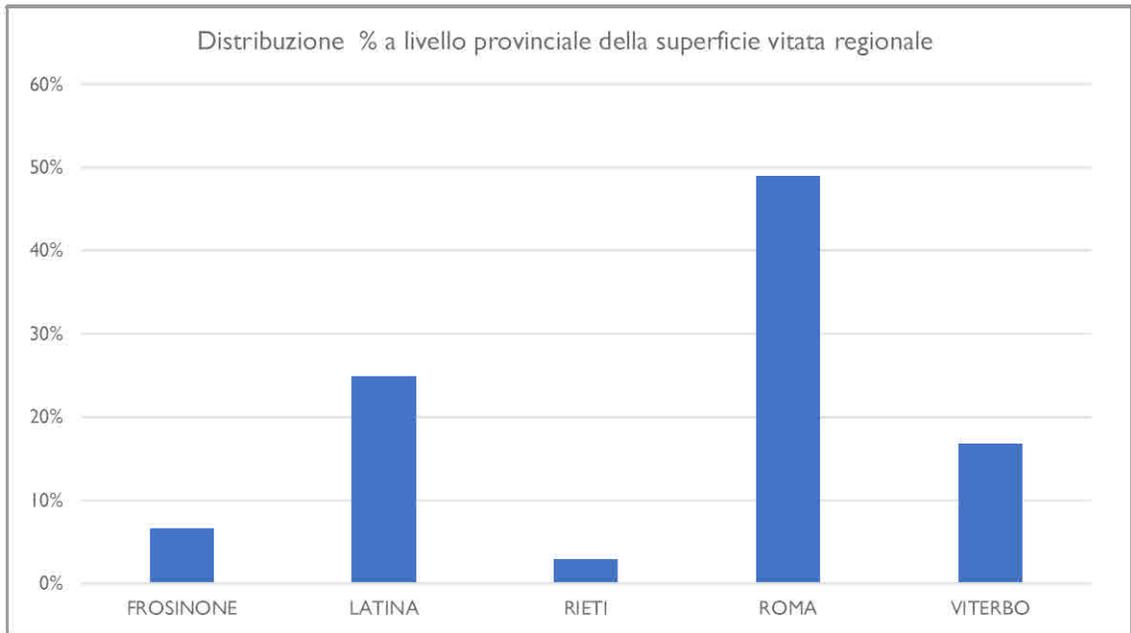
Vitigno da uva da vino	Areale di rinvenimento
Frabotta	Bassa Ciociaria
28-29-33 Autonomo	Castelli Romani
205 Autonomo 2	Castelli Romani
51 Autonomo 3	Castelli Romani
15 Autonomo 4	Castelli Romani
Non a Catalogo Autonomo	Castelli Romani
Vicovaro 1	Sabina
Vicovaro 2	Sabina
Roviano	Sabina
Veciò	Sabina

Affinché tali risorse vengano dapprima tutelate come patrimonio collettivo e successivamente assurgano a varietà vinificabili e commercializzabili, sono in atto i rilievi in campo, le microvinificazioni e le indagini storiche, necessarie per la predisposizione del dossier finalizzato all'iscrizione, quali risorse a rischio di erosione genetica, al Registro Volontario Regionale della biodiversità di interesse agrario e, nel caso di esito favorevole delle microvinificazioni, per la successiva iscrizione a Registro Regionale e Nazionale delle varietà di vite.

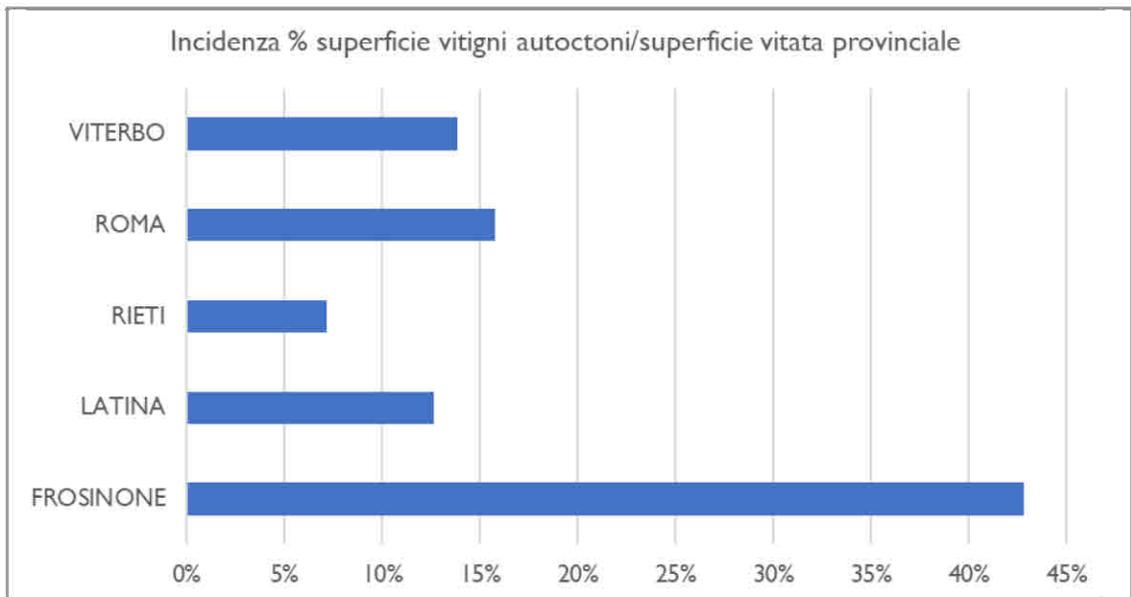
Per valutare l'incidenza dei vitigni autoctoni sulla piattaforma ampelografica del Lazio, bisogna far necessariamente riferimento allo schedario viticolo regionale che raccoglie i dati degli investimenti su base catastale e le relative risorse varietali; pur con tutte le richiamate criticità che condizionano la piena rappresentatività dello schedario regionale, l'insieme degli autoctoni già a RNVV copre circa 3.000 ettari di superficie vitata, ovvero il 16,7% del totale della superficie legittimata in Regione Lazio.



Elaborazione dati Sian – febbraio 2022



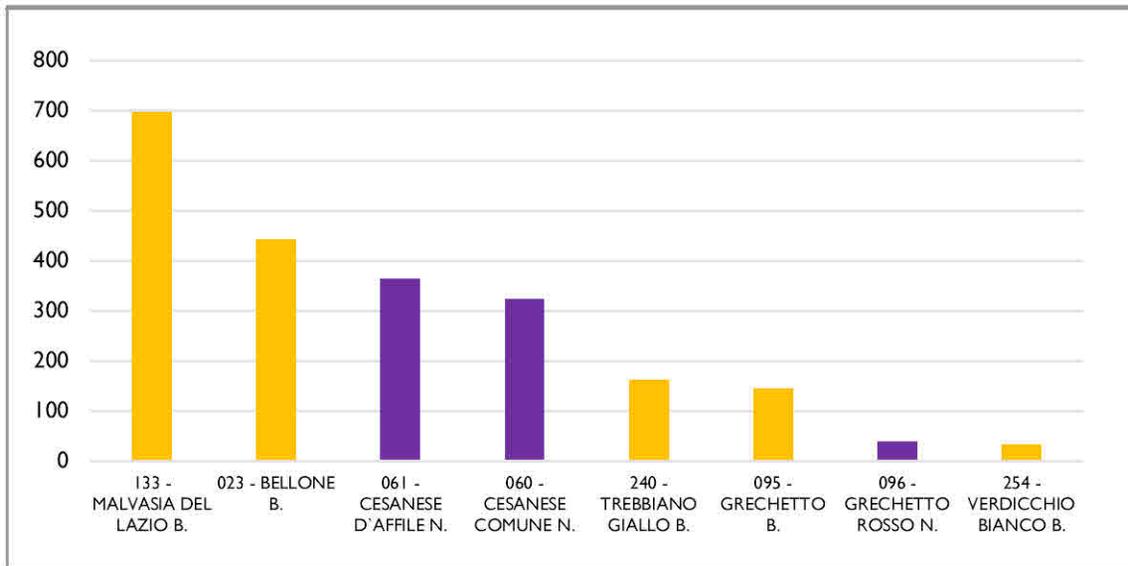
*Elaborazione dati Sian – febbraio 2022*



*Elaborazione dati Sian – febbraio 2022*

In tale ambito, vanno distinti gli autoctoni a maggior diffusione, in alcuni casi presenti anche in altre regioni, dalle risorse a rischio di erosione genetica; i primi esprimono nel loro insieme circa 2.300 ettari di SAU vitata, con una incidenza del 12,7% sulla piattaforma ampelografica regionale.

### Vitigni autoctoni del Lazio non a rischio di erosione genetica

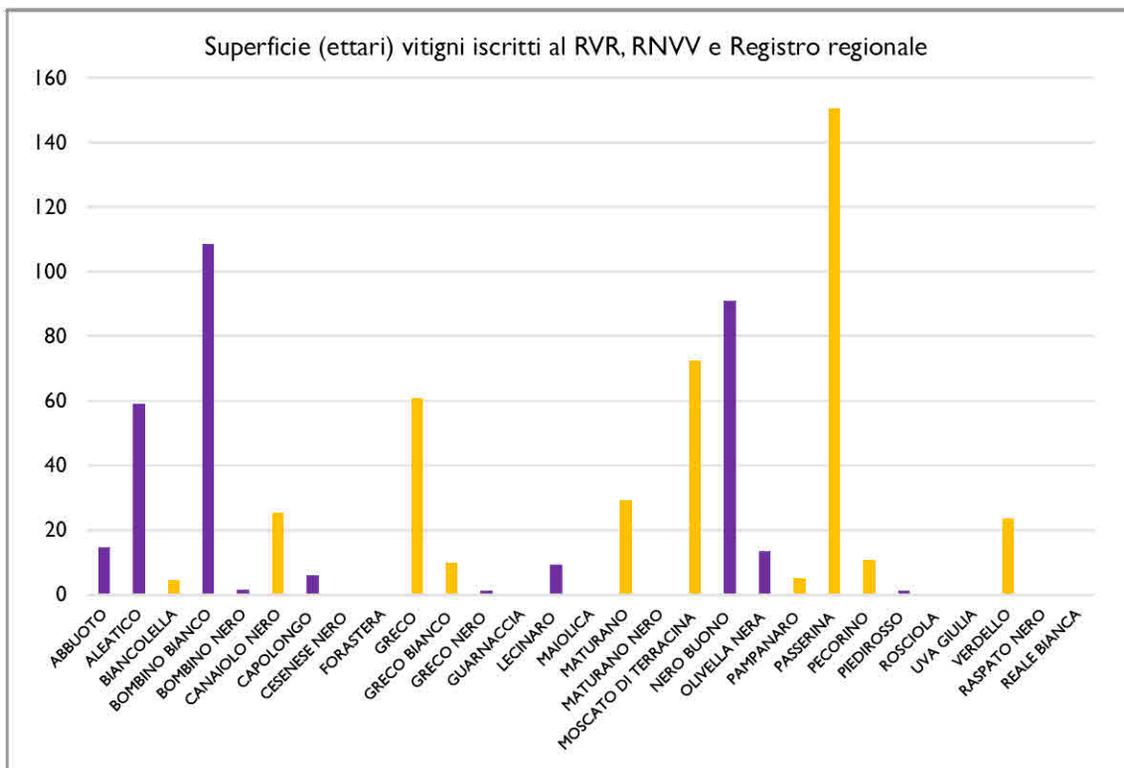


Elaborazione dati Sian – febbraio 2022

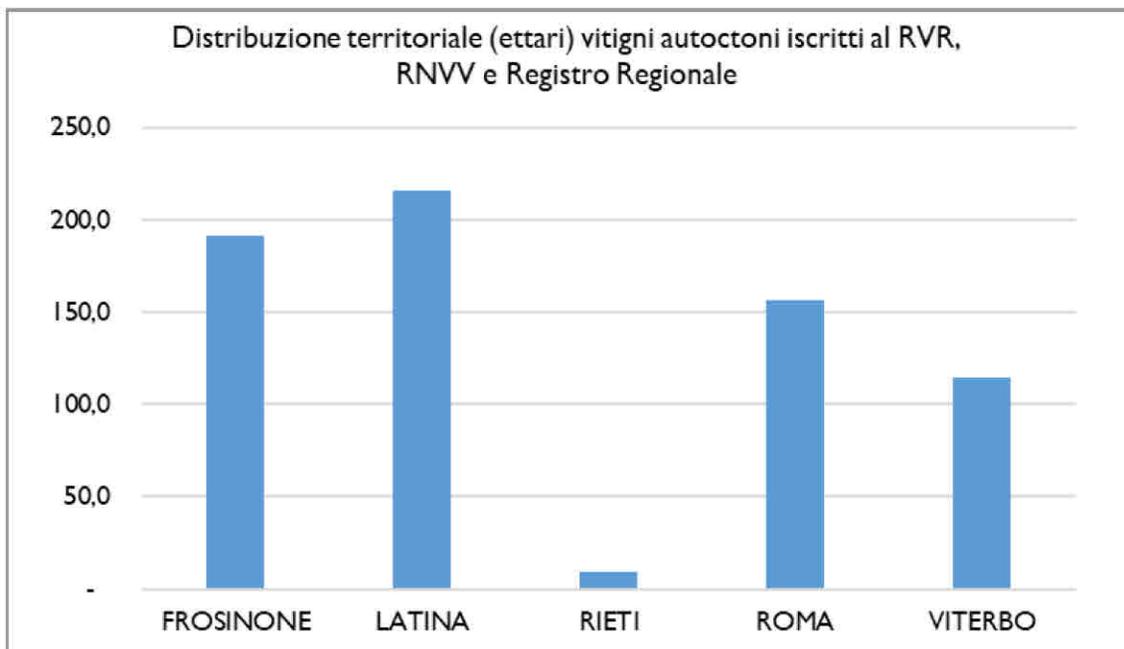
Le **risorse a rischio di erosione genetica**, ovvero i vitigni tutelati ai sensi della L.R. 15/2000 in quanto a ridotta diffusione, esprimono nel complesso circa 700 ettari di superfici vitate (sui circa 3.000 ettari complessivi ad autoctoni) con una incidenza del 4% del totale della SAU vitata ed iscritta a schedario regionale. Vengono sostenuti da specifiche strategie PSR volte alla conservazione in-situ del patrimonio genetico, ma è evidente che il loro futuro è correlato ad una valorizzazione presso il consumatore finale tutta da sviluppare, anche in considerazione del fatto che sono per lo più espressione di microareali per i quali va dispiegata ogni possibile combinazione di azioni tra quelle sommariamente richiamate per il recupero delle superfici legittimate. Pur in presenza di tante criticità, negli ultimi 10 anni i soli vitigni a rischio di erosione genetica hanno rappresentato il presupposto della attivazione o rivitalizzazione produttiva di quasi un centinaio di cantine sull'intero territorio regionale che, non potendo puntare sulla scala produttiva, hanno avuto dagli autoctoni a ridotta diffusione la loro leva di accesso e, spesso, di successo sul mercato, grazie all'inserimento, nei disciplinari di tutte le IG del Lazio (**operato d'ufficio su proposta di ARSIAL a Regione Lazio e MiPAAF**) di tutti i vitigni autoctoni a ridotta diffusione iscritti entro il 2011 al Registro Nazionale e Regionale.

Purtroppo l'ulteriore implementazione degli autoctoni nei disciplinari delle IG del Lazio oggi non è più esperibile d'ufficio; i vitigni caratterizzati dopo il 2011 possono andare solo a vino da tavola o come complementari nei blend, e ciò ne pregiudica anche il sostegno con l'OCM, atteso che la normativa sopravvenuta impone una concreta attivazione della base produttiva, con il rischio concreto che, senza il necessario livello di adesione di cantine e viticoltori per la modifica dei disciplinari, si perdano ulteriori opportunità per la filiera regionale.

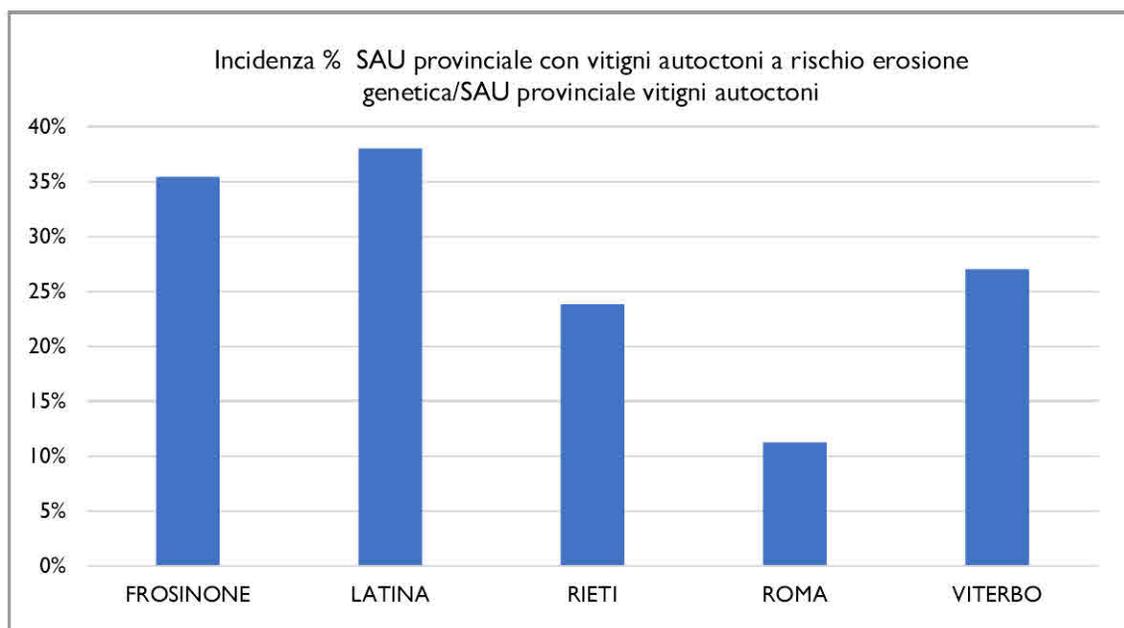
Interessante, in tal senso, considerare anche la **distribuzione territoriale** dei soli 29 vitigni a rischio di erosione genetica di cui alla LR 15/2000: ad attestare la circostanza che i vitigni minori sono stati conservati in ragione inversa alla progressiva specializzazione produttiva degli areali, si evidenzia che il territorio Pontino presenta la maggiore superficie investita (circa 215 Ha), seguito da Frosinone (oltre 190 ha), Roma (circa 160 ha), Viterbo (circa 115 ha), Rieti (circa 10 Ha).



Elaborazione dati Sian – febbraio 2022



Elaborazione dati Sian – febbraio 2022



*Elaborazione dati Sian – febbraio 2022*

E' evidente che consolidare le condizioni per il recupero degli autoctoni non è un esercizio semplice, ma è una sorta di stress-test che permette di misurare la distanza esistente tra le necessità e la realtà in divenire dei diversi territori del vino nel Lazio, a partire dalle scelte per i nuovi impianti, alle competenze da rafforzare sul versante pubblico, alla necessità di ricerca applicata dalla vigna alla bottiglia, spesso su produzioni di nicchia, ma con ottime prospettive di mercato.

Un ruolo decisivo lo esercita il grado di sinergie tra le cantine, atteso che la normativa di filiera pone in capo alle aziende ed alla loro rappresentatività produttiva gran parte delle scelte: in ordine di priorità, resta la necessità di adeguare il disciplinare dell'IGT Lazio che oggi non permette di valorizzare tanti nuovi monovitigni frutto dell'ampliamento della piattaforma ampelografica (anche con nuovi e promettenti internazionali), ma che richiede un comune sentire di almeno 400 viticoltori e di un centinaio di cantine per garantire adeguata rappresentatività all'istanza di modifica; un campo che fa emergere la divaricazione esistente tra le opportunità crescenti e il peso della frammentazione, sulla strada che la filiera ha intrapreso per rafforzare la relazione tra vini e territori e che in ogni caso manifesta una chiara tendenza positiva in ambito locale:

- **Su scala aziendale**, il percorso di recupero e valorizzazione degli autoctoni appare promettente, come attestano le numerose aziende di recente attivazione con prevalenza di autoctoni nella loro piattaforma ampelografica;
- **Su scala distrettuale**, oltre alle DO/IG già originariamente incentrate su autoctoni (DOC Aleatico di Gradoli, DOC Cesanese di Affile, DOC Cesanese di Olevano Romano, DOC Nettuno, DOC Cori, DOC Marino – tipologia monovitigni, ecc.) numerosi disciplinari delle DO/IG dei principali areali vitivinicoli sono stati progressivamente implementati rafforzando il ruolo degli autoctoni, come attestano:

- l'attivazione di Cesanese del Piglio DOCG e Moscato di Terracina DOC, che prevedono solo monovitigni autoctoni;
- gli adeguamenti già conseguiti, con l'inserimento di autoctoni nei disciplinari delle DOCG Frascati Superiore, DOCG Cannellino di Frascati, DOC Frascati, DOC Colli della Sabina – tipologia bianco;
- il ruolo assegnato agli autoctoni nel disciplinare della DOC Roma – tipologia bianco e monovitigni e nell'IGT Anagni – tipologia bianco;
- gli adeguamenti, in corso di definizione, dei disciplinari dell'IGT Frusinate e della DOC Tuscia, con inserimenti di autoctoni anche a rischio di erosione genetica, sui quali stanno convergendo, con un adeguato livello di rappresentatività, le rispettive basi produttive.

*Claudio Di Giovannantonio  
Giovanni Pica*

# VITIGNI AUTOCTONI DEL LAZIO



VARIETÀ AUTOCTONE DEL LAZIO  
ISCRITTE AL REGISTRO  
VOLONTARIO REGIONALE (RVR)

## Panoramica dei vitigni autoctoni della Regione Lazio con riguardo:

- ai sinonimi ufficiali
- alle denominazioni dialettali locali
- alle caratteristiche ampelografiche/colturali/produttive
- alle caratteristiche enologiche
- ai cenni storici
- all'appartenenza alle DO/IG regionali che ne contempla l'opzione di vitigno principale (> del 50% della base ampelografica)
- alla presenza di cloni
- alla superficie vitata da schedario viticolo (aggiornamento febbraio 2022)
- all'iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV)
- all'iscrizione al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio
- all'iscrizione al Registro Volontario Regionale delle risorse autoctone a rischio (RVR)



# Abbuoto n.



**Apice** aperto lanuginoso verde biancastro: foglia giovane di colore verde bronzato, quasi glabra.

**Foglia** medio-grande, pentagonale, quinquelobata; seno peziolare a U aperto; seni laterali superiori ellissoidali, chiusi o semi chiusi, alquanto profondi; pagina superiore glabra di colore verde e bollosa; pagina inferiore glabra; lembo ondulato, lobi revoluti, angoli alla sommità.

**Picciolo** di media lunghezza o lungo, grosso, di sezione trasversale rotondeggiante, canale poco evidente, glabro.

**Grappolo** semi-grande, cilindro-conico, compatto, talvolta con una o due ali; peduncolo di media lunghezza e grossezza, semi-legnoso.

**Acino** medio grande sub-rotondo, con buccia quasi spessa e consistente, di colore nero violaceo, molto pruinosa; ombelico alquanto evidente, polpa molle, succo incolore o leggermente colorato,

**DOIIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**  
Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT, Civitella d'Agliano IGT

## Cloni:

Nessuno

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio
Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Vitigno di origini antiche dalle cui uve si produceva probabilmente il Cecubo, famoso vino decantato da Orazio e Plinio. Viala (1909) e Drao (1934) lo riportano come coltivato nel comune di Fondi ed in generale nel territorio pontino.

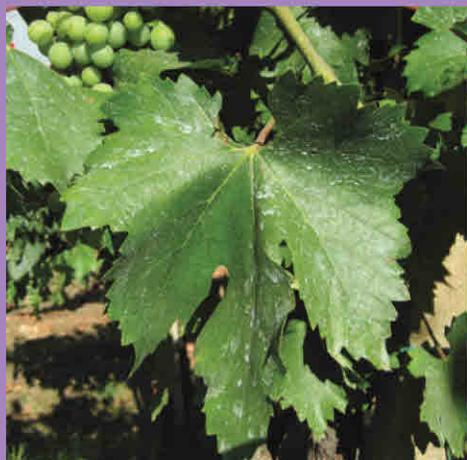
Di media vigoria, predilige terreni pedemontani e collinari ben esposti. Preferisce forme di allevamento di media espansione e potatura corta. La produzione è media, ma può risentire dell'andamento stagionale sfavorevole. Ha una notevole resistenza all'oidio, un po' meno alla peronospora, mentre è sensibile alle brinate tardive primaverili.

Vino di colore rosso amaranto, strutturato, di buon corpo; è adatto all'invecchiamento pur presentando una leggera perdita di colore.

## Superficie vitata - Schedario viticolo

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	1,014	4
LATINA	13,1165	60
RIETI	0,2511	1
ROMA	0,0108	1
VITERBO	0,2	1
<b>Totale</b>	<b>14,5924</b>	<b>67</b>

# Albarosa rs.



**Apice** semiaperto, dal colore verde con portamento semieretto e orizzontale con una media densità dei peli striscianti all'estremità; foglia giovane di colore rossastro.

**Foglia** media, pentagonale, pentalobata; seno peziolare a U aperto; colore verde scuro, con una leggera bollosità nel lembo superiore.

**Picciolo** per lo più glabro, più corto rispetto alla nervatura mediana.

**Grappolo** medio allungato, conico, privo di ali, molto spargolo; peduncolo di lunghezza media con lignificazione solo alla base.

**Acino** medio non uniforme; forma sferoidale; buccia di spessore medio di colore rosa con leggera pruina; ombelico poco apparente; polpa poco succosa e molle.

**DOIIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**  
Nessuna

**Cloni:**  
Nessuno

Vitigno dalle origini sconosciute, probabilmente risalente al tempo dei Romani, come dice la tradizione orale tramandata dai vecchi viticoltori dei Castelli romani. Oggi è stato preservato, all'interno di un vigneto di Grottaferrata (RM), dall'espianto selvaggio dei vitigni poco produttivi della zona avvenuto decenni addietro. Il potenziale viticolo di uno dei rari vitigni rosati del Lazio è stimato in 3000 viti.

Vitigno poco vigoroso, predilige terreni collinari di origine vulcanica ben esposti che agevolano una completa maturazione. La produzione è bassa e non costante. L'epoca di maturazione fisiologica dell'acino è tardiva.

Vino di colore rosato, delicato con tenore zuccherino del mosto da medio ad elevato, con acidità e pH basso. La particolarità è che viene vinificato in rosso, cioè la fermentazione e la macerazione del mosto viene effettuata a contatto con le bucce. La vinificazione fa sì che il colore resti rosato a lungo, anche ad anni di distanza, senza andare verso tonalità rame o buccia di cipolla, tipico di tanti vini rosati ottenuti da uve nere.

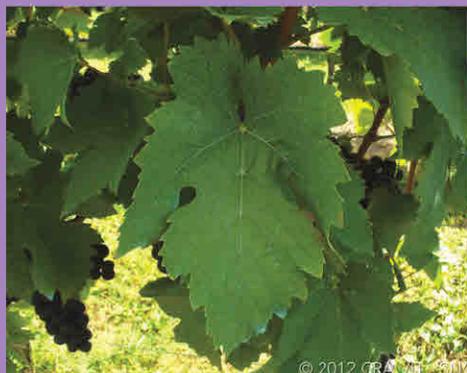
Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

**Superficie vitata - Schedario viticolo**  
Nessuno

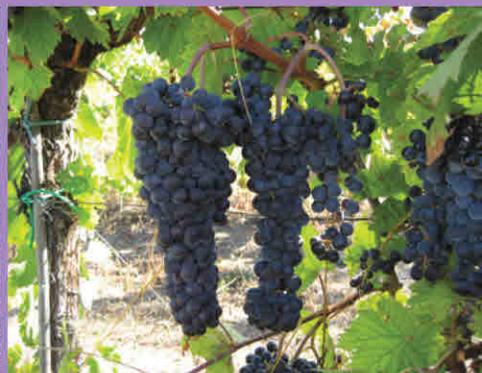
# Aleatico n.



© 2012 CRA-VIT-SN



© 2012 CRA-VIT-SN



**Apice** semi-aperto lanuginoso verde con bordo carminato; foglia giovane verde con sfumature rossastre in genere glabra, talvolta con residuo aracnoideo.

**Foglia** media grandezza, pentagonale o orbicolare, trilobata a volte quinquelobata, con seno peziolare a lira (aperto); lembo piano un po' bolloso, lobi piani; pagina superiore glabra di colore verde cupo, mediamente brillante e con nervature verdi; pagina inferiore glabra di colore verde chiaro con nervature principali verdi.

**Picciolo** corto, medio o sottile, verde spesso rossastro o soffuso di rosa violaceo, glabro di sezione trasversale con canale poco evidente.

**Grappolo** di media grandezza, allungato con un'ala, mediamente compatto; peduncolo visibile, erbaceo, grosso.

**Acino** medio, sferoidale schiacciato con buccia molto pruinosa di colore blu, di spessore medio; polpa succosa, succo di color rosato di sapore moscato dolce ma con aroma caratteristico.

## *DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale*

Aleatico di Gradoli DOC, Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT, Civitella d'Agliano IGT

## *Cloni:*

I - AL-PA - I, I - VCR 438, I - AL - VAL - I,  
I - CRAVIC BC SF3, I - AL - FI.PI - I, I - Cravit - Assam PU 9B, I - Cravit - Assam PU 2L, I - Cravit - Assam PU 6M, I - Cravit - Assam PU 10T, I - CRSFA - Regione Puglia E684  
**I - ARSIAL-CRA 489**

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite

Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Introdotta probabilmente in Italia del Sud dai Greci; diffusa in tutta la penisola, in particolare modo nel Lazio e Puglia. Trinci (1726) è il primo a parlarne come uva da vino. Si può considerare una derivazione del Moscato.

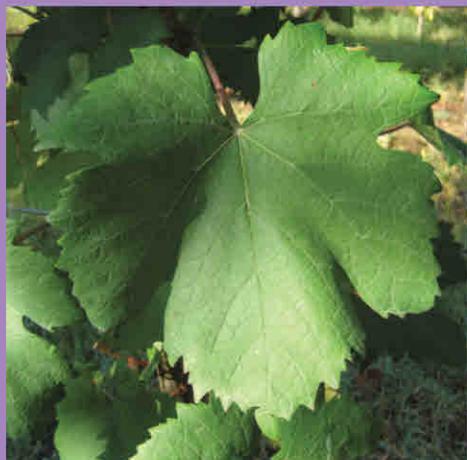
Vitigno mediamente vigoroso, predilige clima caldo e terreni collinari sciolti ben esposti che agevolano una completa maturazione. La produzione è media e costante. Tolleranza media alle principali crittogame; teme le primavere umide e mal sopporta le zone ombreggiate. Le uve presentano una buona resistenza alla sovra-maturazione.

Il vino è di colore rosso granato con tonalità violacee, profumo caratteristico e finemente aromatico; sapore di frutta fresca con aroma di moscato, morbido e vellutato.

## *Superficie vitata - Schedario viticolo*

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	0,1005	2
LATINA	1,8343	12
RIETI	0,1612	6
ROMA	6,8098	21
VITERBO	50,0734	461
<b>Totale</b>	<b>58,9792</b>	<b>502</b>

# Angelica b.



**Apice** semiaperto, glabro, di colore verde con pigmentazione antocianica ai margini e portamento semieretto; foglia giovane di colore ramato-rosso con peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore.

**Foglia** media, cuneiforme, pentalobata, dal colore verde scuro; seno peziolare a V aperto; lembo piano non bollosa.

**Picciolo** per lo più glabro, più corto rispetto alla nervatura mediana.

**Grappolo** da lungo a molto lungo, cilindrico, privo di ali, spargolo; peduncolo corto con lignificazione a metà.

**Acino** ellissoidale, non uniforme; buccia da spessa a molto spessa di colore verde-giallo con debole pruina; ombelico poco apparente; polpa mediamente succosa con consistenza leggermente soda con aroma erbaceo

**DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**

Nessuna

**Cloni:**

Nessuno

Vitigno dalle origini sconosciute, coltivato da tempi immemori nella storica "terra di lavoro", in provincia di Frosinone.

Vitigno mediamente vigoroso, predilige terreni collinari sciolti ben esposti che agevolano una completa maturazione. La produzione è media. L'epoca di maturazione fisiologica dell'acino è tra media e tardiva.

Vino di colore giallo paglierino dai sentori di frutta gialla matura.

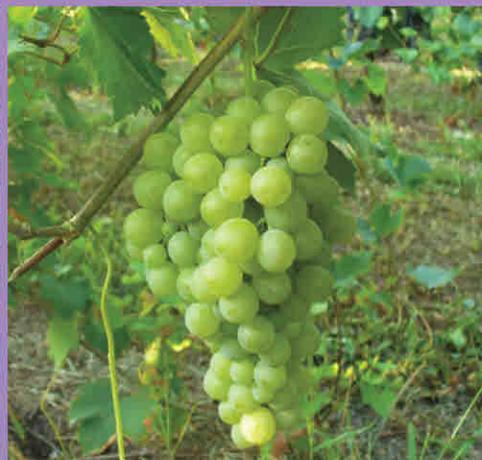
Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

**Superficie vitata - Schedario viticolo**

Nessuna

# Biancolella b. (Jaunculillo, Jaunculella)

Coltivazione limitata alle Isole Ponziane



**Apice** aperto, cotonoso, di colore verde con orli leggermente carminati; foglia giovane lanuginosa di colore verde intenso sulla pagina superiore, tendente al giallo in quella inferiore.

**Foglia** media grandezza, orbicolare, trilobata a volte quinquelobata con i due lobi inferiori poco pronunciati, seno peziolare allargato ad U; pagina superiore di colore verde, glabra e bollosa; pagina inferiore glabra; lembo regolare con lobi revoluti.

**Picciolo** corto, di media grossezza, verde, aracnoide; canale, in sezione trasversale, poco evidente.

**Grappolo** di media grandezza, compatto, cilindrico o piramidale con base larga per la presenza di qualche ala corta; peduncolo visibile, semi-legnoso, grosso.

**Acino** medio, sferoidale con buccia di colore verde-giallo, sottile e pruinosa; ombelico persistente e prominente; succo incolore; polpa succosa a sapore neutro.

**DO/IG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**  
Lazio IGT

## Cloni:

Nessuno

La Biancolella è largamente coltivata da secoli nelle provincie di Caserta e Napoli: trova la sua massima espressione nell'isola di Ischia dove sembra sia stata introdotta dagli antichi abitanti dell'Eubea, isola greca del mar Egeo. L'introduzione nelle Isole Ponziane è avvenuta alla fine del 18° secolo ad opera di coloni provenienti da Ischia.

Predilige i terreni sciolti, non molto fertili, meglio se di origine vulcanica fornendo una discreta produzione. Ama le forme espanse ed una potatura lunga quando viene coltivata in terreni freschi e fertili; nelle zone siccitose sono opportune forme di allevamento basse ed una potatura corta. Sufficiente la resistenza alle crittogame, tranne alla peronospora quando viene coltivata in terreni freschi.

Il vino è di colore giallo paglierino leggermente carico, intensamente profumato, asciutto e delicato.

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio
Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

## Superficie vitata - Schedario viticolo

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE		
LATINA	4,4635	82
RIETI		
ROMA		
VITERBO		
<b>Totale</b>	<b>4,4635</b>	<b>82</b>

# Bombino bianco b. (Ottenese, Bombino\*, Bonvino \*)

\* ai soli fini della designazione



**Apice** aperto cotonoso, verde biancastro con sfumature giallastre e spesso con orlo carminato; foglia giovane lanuginosa sulla pagina inferiore, di color verde con leggere sfumature bronzate.

**Foglia** media pentagonale, quinquelobata a volte trilobata; seno peziolare a lira, chiuso, a volte con bordi uniti e anche sovrapposti, mediamente profondo; pagina superiore di colore verde scuro, glabra e molto bollosa; pagina inferiore verde chiaro, lanuginosa.

**Picciolo** di media lunghezza e grossezza, rotondeggiante, di color verde leggermente sfumato di rosa, glabro o setoloso.

**Grappolo** medio grande, conico o cilindro-conico, spesso alato e piramidale, semi compatto; peduncolo corto, grosso e semi-legnoso.

**Acino** medio-grande, sferoidale con buccia spessa di colore giallastro mediamente pruinosa; ombelico mediamente evidente; polpa sciolta, quasi molle, sapore neutro.

## DO/IG che ne contempla l'opzione di vitigno principale

Marino DOC, Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT, Civitella d'Agliano IGT

## Cloni:

I - CRSA - Regione Puglia C191, I - CRSA - Regione Puglia C197, I - VCR 200

## I - ARSIAL-CRA 23 I

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio
Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Le sue origini non sono note, ma alcuni ritengono che provenga dalla Spagna. Nella Sabina romana è denominato Spagna gialla. Acerbi (1825) ed i Bollettini Ampelografici lo indicano come coltivato nella Campagna Romana. Coltivato anche nelle Marche, Puglia, Basilicata e Campania.

Vitigno mediamente vigoroso, predilige luoghi soleggianti e ben esposti, terreni silicio-calcarei, leggeri e ricchi di scheletro. Preferisce una potatura corta che ne evita l'alternanza di produzione. La resa è abbondante e costante. Presenta una elevata resistenza alle brinate primaverili, mentre scarsa è quella alle principali crittogame ed in particolare alla peronospora. L'uva si conserva con facilità sulla pianta.

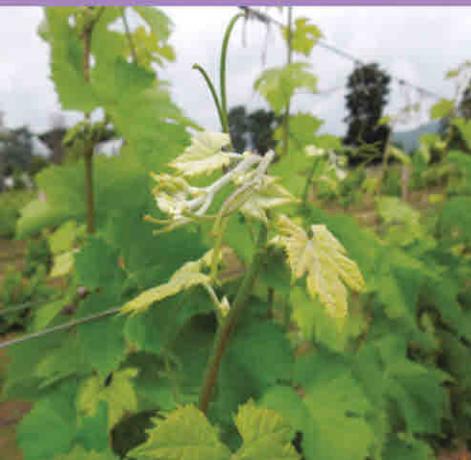
Vino di colore giallo paglierino dorato con riflessi verdognoli, di sapore neutro vellutato, armonico, asciutto e delicatamente profumato.

## Superficie vitata - Schedario viticolo

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	5,0724	15
LATINA	10,5433	41
RIETI	0,0274	1
ROMA	92,3376	679
VITERBO	0,4558	2
<b>Totale</b>	<b>108,4365</b>	<b>738</b>

# Bombino nero n. (Bombino\*, Bonvino \*)

\* ai soli fini della designazione



**Apice** aperto lanuginoso, verde con sfumature bronzate; foglia giovane verde con margini bronzati e pagina inferiore aracnoidea:

**Foglia** media quinquelobata; seno peziolare a bordi sovrapposti, seni laterali superiori a lira, seni inferiori laterali ad U; pagina superiore verde cupo, lucida, glabra; pagina inferiore aracnoidea; lembo bolloso e spesso; lobi revoluti.

**Picciolo** corto, di colore verde, aracnoideo, di grandezza media, sezione trasversale circolare con canale poco evidente.

**Grappolo** grande, conico, compatto spesso con due ali; peduncolo visibile, legnoso fino alla prima ramificazione.

**Acino** grosso, sferoidale con buccia spessa e consistente di colore blu, pruinosa con ombelico prominente; polpa mediamente molle, succo incolore, sapore neutro

**DOIIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**  
Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT, Civitella d'Agliano IGT

## Cloni:

I - CRSA - Regione Puglia D205, I - CRSA - Regione Puglia D213

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio
Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Non si conoscono le sue origini, ma sicuramente è coltivato nel Lazio da molti secoli. Il nome deriva probabilmente dalla forma del grappolo che richiama un piccolo "bambino". È coltivato anche in Puglia e Sardegna.

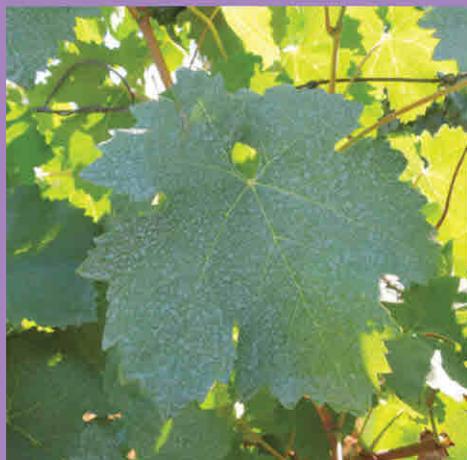
Vitigno di buona vigoria non ha particolari esigenze climatiche e colturali. Predilige forme di allevamento di media espansione e una potatura corta che ne evita l'alternanza di produzione. La resa è abbondante. Presenta una discreta tolleranza alla peronospora e all'oidio, ma è sensibile alla tignola.

Vino di colore rosso rubino chiaro di sapore asciutto, aromatico, giustamente tannico e con odore vinoso gradevole. Si presta all'invecchiamento grazie alla ricchezza di sostanze estrattive.

## Superficie vitata - Schedario viticolo

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	0,2598	3
LATINA	0,4889	1
RIETI	0,0185	1
ROMA	0,6973	12
VITERBO		
<b>Totale</b>	<b>1,4645</b>	<b>17</b>

## Calamaro n.



**Apice** completamente aperto, poco lanuginoso con portamento orizzontale di colore verde con pigmentazione antocianica molto bassa; foglia giovane di colore verde con abbondanti peli striscianti tra le nervature principali della pagina inferiore.

**Foglia** molto piccola, pentagonale, trilobata a volte pentalobata; seno peziolare a V; colore della pagina superiore verde medio; lembo poco bollosa.

**Picciolo** per lo più glabro, leggermente più lungo rispetto alla nervatura mediana.

**Grappolo** medio, conico, compatto con una o due ali; peduncolo corto con lignificazione a metà.

**Acino** medio, non uniforme, sferoidale; buccia medio-spessa dal colore rosso scuro violetto, con pruina elevata; ombelico poco apparente; polpa da mediamente succosa a molto succosa con consistenza leggermente soda

**DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**

Nessuna

**Cloni:**

Nessuno

Vitigno dalle origini sconosciute deve il suo nome al colore molto scuro del vino che lo ha fatto associare all'inchiostro: calamaro non altro che il calamaio. Viene menzionato per la prima volta nel *Bullettino Ampelografico* del 1877 tra le varietà a bacca nera coltivate a Pontecorvo nella Provincia di Terra di Lavoro. Per il comune di Palazzolo Castrocielo (l'attuale Castrocielo) viene riportato il sinonimo *Farinella*. Nella monografia *Sulle Condizioni Agrarie del Circondario di Sora* allegata agli *Atti dell'Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola* (1884), viene riportata la coltivazione della varietà *Calamaro* nel comune di Aquino.

Oggi il *Calamaro* è presente nel territorio posto a est della Valle del Liri a ridosso dei Monti Aurunci, particolarmente nel comune di Esperia.

Il *Calamaro* preferisce terreni collinari, calcareo-argillosi e compatti, freschi ma non umidi. Vitigno vigoroso predilige forme di allevamento espanse con potatura lunga. Buona la resistenza alla peronospora e allo oidio, più sensibile alla botrytis a causa del grappolo compatto. Impiegato esclusivamente per la vinificazione, solitamente in uvaggio con altre varietà, dove conferisce colore e corpo.

Vino di colore rosso rubino con evidenti riflessi violacei; odore di frutta rossa; sapore rotondo e morbido.

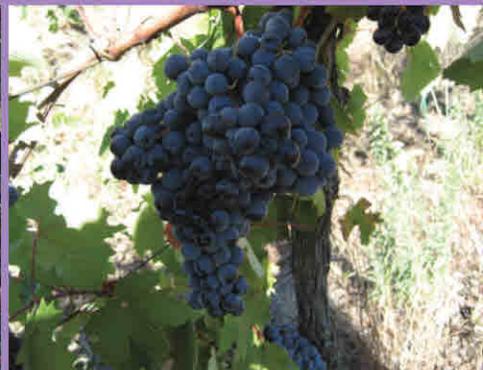
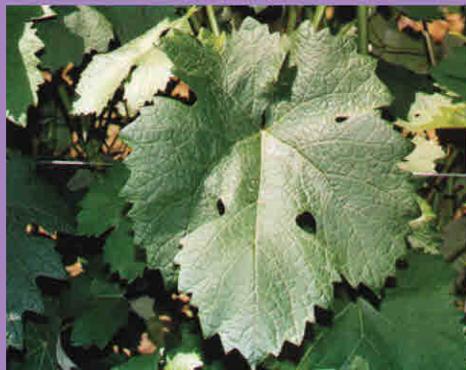
Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

**Superficie vitata - Schedario viticolo**

Nessuna

# Canaiolo nero n.

RVR - denominazione dialettale locale: Cannaiola di Marta



**Apice** semi aperto, cotonoso con bordo molto carminato; foglia giovane verde tendente al bronzato tomentose nella pagina inferiore ed aracnoidee in quella superiore.

**Foglia** piccola o media, quinquelobata ma talvolta anche trilobata, spesso con lobature molto profonde, con seno peziolare chiuso a bordi sovrapposti, seni laterali superiori a bordi sovrapposti, ma spesso anche a lira; pagina superiore leggermente aracnoidea, di color verde cupo; pagina inferiore lanuginosa di color verde bottiglia; lembo piano, alquanto ondulato o boloso.

**Picciolo** corto, mediano, verde soffuso di rosa violaceo, aracnoideo, di sezione trasversale con canale poco evidente.

**Grappolo** di media grandezza, piramidale mediamente spargolo con una o due ali; peduncolo visibile, semi-legnoso, grosso.

**Acino** medio sub-rotondo con buccia spessa di colore blu-violaceo molto pruinosa; ombelico mediamente persistente; polpa carnosa; succo leggermente colorato di rosa, di sapore neutro.

## *DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale*

Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia DOC, Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT, Civitella d'Agliano IGT

## *Cloni:*

I - RAUSCEDO 6, I - NIPOZZANO 8, I - NIPOZZANO 8, I - CAN-N-6, I - FEDIT 23 - CH, I - FEDIT 24 - CH, I - FEDIT 25 - CH, I - VCR 10, I - VCR 109, I - CRA VIC BC SF4, I - CCL - 2000/I I

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite

Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Vitigno dalle origini incerte, è citato da Pier De Crescenzi (1350) con il nome di "Canajuola"; dal Soderini (1622) e dal Gallesio (1839) come "Vitis vinifera etrusca".

Di scarsa vigoria, predilige terreni collinari ben esposti, ma si adatta anche a terreni argillosi. Preferisce forme di allevamento di media espansione e potature corte; la produzione è media, ma può risentire dell'andamento stagionale sfavorevole. Presenta una buona resistenza alle crittogame con maggiore sensibilità alla peronospora.

Vino di colore rosso tendente al mattone; strutturato, di sapore morbido e vellutato con bouquet particolare, adatto all'invecchiamento.

## *Superficie vitata - Schedario viticolo*

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	0,0898	2
LATINA		
RIETI	1,8182	6
ROMA	3,7103	42
VITERBO	19,5455	188
<b>Totale</b>	<b>25,1638</b>	<b>238</b>

# Capolongo b.



**Apice** semi-aperto a volte aperto biancastro mediamente lanuginoso con portamento semieretto; foglia giovane di colore giallo, lanuginosa nella pagina inferiore.

**Foglia** media, pentagonale, pentalobata; seno peziolare a V; pagina superiore di colore verde medio, glabra, mediamente lanuginosa in quella inferiore; lembo piano privo di bollosità.

**Picciolo** più corto rispetto alla nervatura mediana.

**Grappolo** medio, cilindrico con uno-tre ali, compatto; peduncolo corto con forte lignificazione.

**Acino** medio, uniforme, ellittico, con buccia di colore giallo mediamente spessa e pruinosa; ombelico poco apparente; polpa succosa, non colorata, con gusto speciale.

## *DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale*

Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT, Civitella d'Agliano IGT

## **Cloni:**

Nessuno

Non si conoscono le sue origini, ma sicuramente è coltivato nel basso Lazio da molti secoli; è descritto nel "Bullettino Ampelografico" (1878) che ne indica la coltivazione nella Valle del Liri, in provincia di Frosinone.

Vitigno mediamente vigoroso, predilige terreni collinari e ben esposti, forme di allevamento di media espansione e potature lunghe. La produzione è media ed incostante. Presenta una discreta tolleranza alla peronospora e all'oidio.

Dà un vino di colore giallo carico volgente al dorato con profumo caratteristico, sapore vellutato, morbido e gradevole. Si presta alla produzione di vini spumanti.

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio
Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

## *Superficie vitata - Schedario viticolo*

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	5,9512	39
LATINA		
RIETI		
ROMA	0,0289	1
VITERBO		
<b>Totale</b>	<b>5,9801</b>	<b>40</b>

# Capolongo rosso r.

RVR - denominazione dialettale locale: Tstaregl rosso r



**Apice** aperto di colore verde privo di pigmentazione antocianica, con portamento semieretto; foglia giovane verde, lanuginosa tra le nervature della pagina inferiore.

**Foglia** piccola, pentagonale, pentalobata di un colore verde medio; seno peziolare a parentesi a graffa; lembo con sezione trasversale a V con poca bollosità.

**Picciolo** per lo più glabro, leggermente più corto rispetto alla nervatura mediana.

**Grappolo** medio e stretto, cilindrico, con una o due ali, mediamente compatto; peduncolo corto con lignificazione solo alla base.

**Acino** da stretto a medio, non uniforme, obvoidale; buccia sottile di colore rosso; ombelico poso apparente; polpa mediamente succosa di consistenza molto soda.

**DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**

Nessuna

**Cloni:**

Nessuno

Dalle origini sconosciute è coltivato nel territorio del comune di Pescosolido, nei terreni che si affacciano sulla Valle Roveto e sull'alta Valle del Liri. Anche se nei libri storici non c'è traccia del Capolongo rosso ma solo del bianco, alcune testimonianze in loco dicono che è coltivato in zona da oltre un secolo.

Il Capolongo preferisce terreni collinari, di medio impasto, calcareo-limosi e profondi. Vitigno non molto vigoroso predilige forme di allevamento espanse con una potatura lunga e ricca. Buona la resistenza alla peronospora e allo oidio, meno alla botrytis a causa del suo grappolo compatto.

Impiegato esclusivamente per la vinificazione, solitamente in uvaggio con altre varietà.

Vino di colore rosso rubino con riflessi rosa, con note all'olfatto di frutta e fiore, di leggera sapidità, equilibrato, con un'alcolicità media.

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

**Superficie vitata - Schedario viticolo**

Nessuna

# Cesene nero n.

RVR - denominazione dialettale locale: Cesene di Castelfranco



**Apice** aperto biancastro con orlo carminato; foglia giovane gialla tendente al bronzato lanuginosa nella pagina inferiore.

**Foglia** piccola pentagonale pentalobata a volte eptalobata, verde scuro e glabra nella pagina superiore, mediamente lanuginosa in quella inferiore; seno peziolare a parentesi a graffa, molto aperto; lembo con profilo a V a volte involuto, di media bollosità.

**Picciolo** di lunghezza uguale rispetto alla nervatura mediana.

**Grappolo** grande molto lungo, conico con una o due ali, spargolo; peduncolo medio con lignificazione più della metà.

**Acino** medio-piccolo, non uniforme, sferoidale con buccia spessa di colore blu-nero molto pruinosa; ombelico apparente; polpa mediamente succosa con consistenza molto soda.

**DOIG** che ne contempla l'opzione di vitigno principale

Nessuna

**Cloni:**

Nessuno

Non si conoscono le sue origini, ma sicuramente è coltivato nel Reatino da molti secoli. L'Annale del Comizio Agrario di Rieti (1879) ed il Torgioni Tozzetti (1883) ne riportano la coltivazione nel territorio di Rieti.

Vitigno mediamente vigoroso, predilige terreni collinari e ben esposti, forme di allevamento di media espansione e potature medie o corte. La produzione è media e costante. L'epoca di maturazione dell'acino è tardiva. Generalmente tollerante alle malattie crittogamiche.

Dà un vino di colore rosso rubino con riflessi violacei, profumo caratteristico, sapore delicato, poco tannico, armonico e rotondo.

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite

Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

**Superficie vitata - Schedario viticolo**

Nessuna

## Cimiciara b.



**Apice** completamente aperto, dal colore verde con pigmentazione antocianica dei peli striscianti; portamento orizzontale; foglia giovane di colore verde-giallo.

**Foglia** molto piccola, pentagonale, pentalobata, dal colore verde scuro, con una bollosità elevata nella pagina superiore del lembo; seno peziolare a U.

**Picciolo** per lo più glabro, leggermente più corto rispetto alla nervatura mediana.

**Grappolo** tra medio e lungo, conico, privo di ali, mediamente compatto; peduncolo corto con lignificazione più della metà.

**Acino** stretto e medio, elissoideale, con buccia sottile dal colore verde-giallo e debole pruina; ombelico apparente; polpa molle.

**DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**  
Nessuno

**Cloni:**  
Nessuno

Le origini di questo vitigno non sono certe. Secondo gli abitanti del posto, si tratterebbe di un vitigno antico, di origine greca, ma le fonti bibliografiche e i trattati di ampelografia sul circondario di Frosinone non lo confermano. Dal momento che le fonti a stampa finora consultate non hanno portato a prove dirette che attestino la presenza di Uva Cimiciara a Castro dei Volsci, si è privilegiato uso delle fonti orali incrociate con altri documenti. Ne è emerso che il vitigno sunnominato è coltivato da oltre cinquant'anni, che la coltivazione della vite nel territorio è molto radicata e che le tecniche di allevamento si sono modernizzate conservando però elementi di consuetudine, legati anche alle esigenze specifiche della vite Cimiciara.

E' coltivato esclusivamente nella provincia di Frosinone, con particolare riferimento al comune di Castro dei Volsci.

Il vitigno preferisce terreni collinari, franchi-argillosi e profondi; forme di allevamento mediamente espanse con una potatura lunga non molto ricca. Buona la resistenza alle crittogame ed alle avversità climatiche. La produzione è media.

Impiegato esclusivamente per la vinificazione, dà un vino di colore giallo carico tendente al dorato, con profumo caratteristico.

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

**Superficie vitata - Schedario viticolo**  
Nessuna

# Corapecora n.



**Apice** completamente aperto, verde con pigmentazione antocianica dei peli striscianti a margine; foglia giovane di colore verde tendente a volte al bronzato.

**Foglia** media, pentagonale a volte orbicolare, pentalobata a volte con un solo lobo; pagina superiore del lembo di colore verde scuro; seno peziolare a parentesi graffa; lembo piano a volte a V con poca bollosità.

**Picciolo** per lo più glabro, di lunghezza uguale rispetto alla nervatura mediana.

**Grappolo** medio-grande, cilindrico a volte conico con una o due ali; peduncolo da corto a medio con lignificazione più della metà.

**Acino** medio, non uniforme, sferoidale; buccia sottile dal colore blu-nero con un'elevata pruina; ombelico poco apparente; polpa mediamente succosa e molle

**DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**  
Nessuna

**Cloni:**  
Nessuno

Vitigno dalle origini sconosciute, viene citato per la prima volta negli Atti dell'Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola (1884). Nella monografia Sulle Condizioni Agrarie del circondario di Sora, viene riportata la coltivazione della varietà "Curapecoro" nel comune di Cassino e "Uva Pecora" nel comune di Isola del Liri. Oggi è presente nelle campagne pianeggianti o acclive, poste a est della Valle del Liri a ridosso dei Monti Aurunci, particolarmente nel comune di Esperia.

Il Corapecora preferisce terreni collinari o mediamente acclivi, calcareo argillosi e compatti, freschi ma non umidi. Molto vigoroso predilige forme di allevamento espanse con una potatura lunga non eccessivamente ricca. Buona la resistenza alle crittogame ed alle avversità climatiche. Viene impiegato esclusivamente per la vinificazione, solitamente in uvaggio con altre varietà.

Vino di colore rosso rubino con riflessi violacei, con note di frutta rossa e aromi vegetali; al gusto si presenta con buona alcolicità e giusta componente acidica, morbido.

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

**Superficie vitata - Schedario viticolo**  
Nessuna

## Foiana b.



**Apice** completamente aperto, di colore verde-biancastro e portamento semieretto; foglia giovane di colore ramato o rosso con elevata presenza di peli striscianti tra le nervature della pagina inferiore.

**Foglia** piccola, pentagonale, pentalobata, di colore verde scuro con pagina superiore bollosa; seno peziolare a V; profilo del lembo a V.

**Picciolo** con elevata presenza di peli, leggermente più lungo rispetto alla nervatura mediana.

**Grappolo** grande molto lungo e largo, conico, con un'ala, mediamente compatto; peduncolo medio con lignificazione più della metà.

**Acino** medio, non uniforme, ellissoidale largo, con buccia spessa dal colore verde-giallo; ombelico poco apparente; polpa mediamente succosa e consistenza leggermente soda.

**DOIG** che ne contempla l'opzione di vitigno principale  
Nessuna

**Cloni:**  
Nessuno

Vitigno dalle origini sconosciute, è oggi coltivato nel territorio pianeggiante o acclive posto a est della Valle del Liri a ridosso dei Monti Aurunci, in modo particolare nel comune di Esperia. Probabilmente è coltivato in zona da oltre un secolo, essendo il nome Foiana nella memoria storica dei viticoltori più anziani, anche se ogni ricerca storica ha dato esito negativo.

Preferisce terreni collinari o mediamente acclivi, calcareo argillosi e compatti, freschi ma non umidi. Abbastanza vigoroso, predilige forme di allevamento mediamente espanse con potatura corta o lunga non eccessivamente ricca. Buona la resistenza alle crittogame ed alle avversità climatiche. Impiegato esclusivamente per la vinificazione, solitamente in uvaggio con altre varietà.

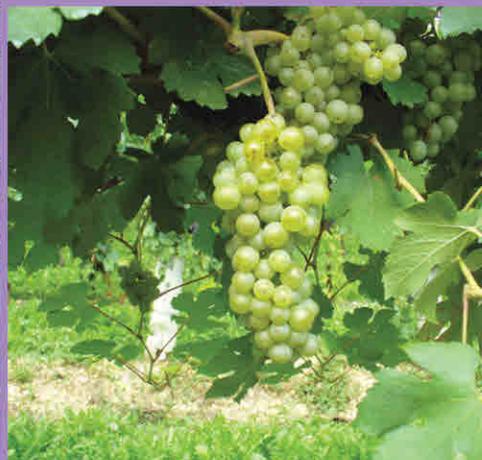
Vino dal colore giallo paglierino con riflessi verdastri, ricco di profumi, con media acidità.

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR)  
di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

**Superficie vitata - Schedario viticolo**  
Nessuna

# Forastera b. (Forestiera, Furastiera)

Coltivazione limitata alle Isole Ponziane



**Apice** aperto, cotonoso, di colore verde con sfumature carminate; foglia giovane glabra, verde con sfumature gialle nella pagina superiore, molto tomentosa nella pagina inferiore.

**Foglia** grande, quasi orbicolata, o reniforme, quinquelobata e meno spesso trilobata; seno peziolare ad U aperto; pagina superiore glabra, aracnoide quella inferiore, lembo piano con superficie liscia; color verde carico la pagina superiore quasi grigiastro quella inferiore, lembo sottile, lucentezza opaca.

**Picciolo** medio o corto, di media grossezza e qualche volta sottile, glabro di color rosso vinoso scarico, sezione trasversale con canale poco evidente.

**Grappolo** di media grandezza, cilindrico o piramidale, a volte alato, piuttosto spargolo; peduncolo corto, visibile, quasi esile, semilegnoso.

**Acino** medio, ellissoidale con buccia sottile e tenera di colore verde-giallo, pruinosa; ombelico molto visibile e prominente; polpa molle con succo incolore di sapore neutro.

**DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**  
Lazio IGT

## Cloni:

Nessuno

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite

Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

La Forastera è coltivata nell'Isola di Ischia dove sembra sia stata introdotta verso la metà dell'800; da qui la denominazione Forastera, cioè proveniente da altre zone. Infatti, nei trattati di viticoltura campana precedenti al Frojo (1871), che parla della scomparsa delle vecchie varietà dell'Isola, a favore di nuove, dovute all'arrivo della "crittogama", non si ha traccia della Forastera. L'introduzione nelle Isole Ponziane è avvenuta alla fine del 19° secolo ad opera di coloni provenienti da Ischia.

Predilige i terreni sciolti, non molto fertili, meglio se di origine vulcanica. Ama le forme espanse ed una potatura lunga e ricca. La produzione è buona e costante, di ottima qualità specialmente se coltivato in terreni magri. Buona la resistenza alla peronospora, un pò sensibile all'oidio ed alla botrytis. Esclusivamente per la vinificazione, solitamente in uvaggio con altre varietà alle quali impartisce gusto e profumo.

Il vino è di colore giallo paglierino, asciutto di giusto corpo.

## Superficie vitata - Schedario viticolo

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE		
LATINA	0,1884	7
RIETI		
ROMA		
VITERBO		
<b>Totale</b>	<b>0,1884</b>	<b>7</b>

## Greco b. (Asprinio bianco b.)



**Apice** semi-aperto, cotonoso, di colore verde striato di rosso vivo o rosso violaceo; foglia giovane verde con sfumature gialle, orlo carminato, cotonosa maggiormente nella pagina inferiore.

**Foglia** media, orbicolare, trilobata e meno spesso pentalobata; seno peziolare ad U con bordi paralleli o appena aperti; lembo appena a gronda con lobi revoluti; pagina superiore verde, glabra ed aracnoidea a fiocchetti quella inferiore.

**Picciolo** corto o quasi medio, glabro, rossiccio, sezione trasversale con canale poco evidente, di grossezza media.

**Grappolo** medio o piccolo, compatto, conico con un'ala molto sviluppata; peduncolo lungo, sottile, con la parte superiore lignificata, erbacea, di color rosato la parte inferiore.

**Acino** medio o piccolo, sferoidale con buccia di colore grigio-giallastra o grigio-ambrata, sottile e pruinosa; ombelico persistente e prominente; polpa succosa a sapore neutro.

### *DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale*

Marino DOC, Vignanello DOC, Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT, Civitella d'Agliano IGT

### *Cloni:*

I - VCR 6, I - VCR 11, I - VCR 2, I - VCR 5, I - Ampelos TEA 25, I - Unimi-Vitis GREVV31

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio
Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Le sue origini sono remote; probabilmente è stato introdotto in Italia nell'VIII secolo a.C. dai coloni ellenici. La sua derivazione, dall'Aminea gemella descritta dai georgici latini, è ipotizzata dal Carlucci (1909).

Vitigno vigoroso e produttivo, predilige terreni sciolti, profondi, di origine vulcanica. Richiede forme espanse e una potatura ricca e lunga. Buona la resistenza alla peronospora e all'oidio, presenta sensibilità alla muffa grigia. Teme le piogge in prossimità della maturazione.

Il vino è di colore giallo dorato, non molto ricco di corpo, sapido, intensamente profumato.

### *Superficie vitata - Schedario viticolo*

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	0,2038	3
LATINA	19,1806	62
RIETI	0,23	3
ROMA	24,704	146
VITERBO	16,4898	200
<b>Totale</b>	<b>60,8082</b>	<b>414</b>

# Greco bianco b. (Guardavalle b, Greco\*)

\* ai soli fini della designazione



**Apice** semi aperto, bianco-verdastro con orlo leggermente carminato; foglia giovane verde con riflessi bronzati, moderatamente aracnoidee nella pagina superiore.

**Foglia** media pentagonale pentalobata a volte trilobata; seno peziolare ad U largo; pagina superiore verde scuro, con lembo piano, opaco, quasi glabra; pagina inferiore di colore verde-chiaro, vellutata.

**Picciolo** medio, di grossezza media; rosso vinoso intenso, per lo più sulla faccia ventrale ed in vicinanza dell'inserzione con la lamina; sezione trasversale priva di canale.

**Grappolo** medio o grande, corto, cilindrico con una o due ali, mediamente compatto o medio-spargolo; peduncolo visibile.

**Acino** medio, obovoide, regolare, con buccia di colore giallo dorato, spessa e poco pruinosa; polpa succosa, a sapore dolce e semplice.

## *DOIIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale*

Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT, Civitella d'Agliano IGT

## *Cloni:*

Nessuno

Non si conosce con certezza l'origine della varietà e come in molti casi è stato il vino a dare il nome al vitigno; probabilmente è stato introdotto dai coloni ellenici in Magna Grecia. È coltivato in Calabria, Basilicata e Lazio.

Vitigno di elevata vigoria, predilige terreni collinari soleggiati ed asciutti, forme di allevamento poco espanse e potatura corta. La produzione è abbondante e costante. Ottima tolleranza alle principali crittogame e buona alle avversità climatiche.

Vino di colore giallo dorato o ambrato, brillante ed armonico; con l'invecchiamento acquista un finissimo profumo di fiori d'arancio. È adatto per la produzione di vini liquorosi.

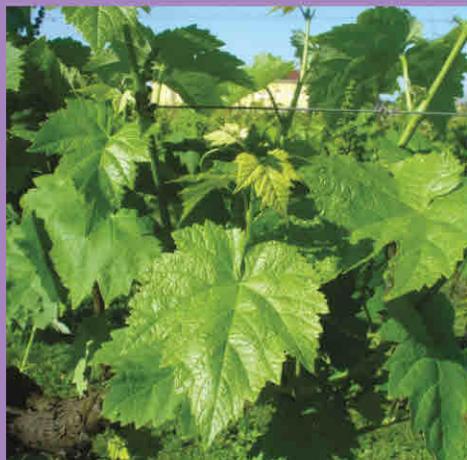
Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio
Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

## *Superficie vitata - Schedario viticolo*

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	0,0465	1
LATINA	1,0761	6
RIETI	0,0138	1
ROMA	5,6236	31
VITERBO	3,1016	49
<b>Totale</b>	<b>9,8616</b>	<b>88</b>

# Greco nero n. (Marsigliana n., Magliocco dolce n., Arvino, Greco\*)

\* ai soli fini della designazione



**Apice** semi-aperto, cotonoso, di colore bianco-verdastro con orli giallastri; foglia giovane verde con sfumature gialle, orlo carminato, cotonosa maggiormente nella pagina inferiore.

**Foglia** media, orbicolare, trilobata o quinquelobata; seno peziolare ad U aperto, oppure chiuso, con bordi sovrapposti; pagina superiore glabra ed aracnoidea a fiocchetti quella inferiore entrambe di colore verde chiaro; lembo sottile, piano.

**Picciolo** corto, mediano, glabro; sezione trasversale con canale evidente.

**Grappolo** medio, corto, compatto, conico o allungato e cilindrico semplice o con ali poco sviluppate; peduncolo visibile, legnoso fino alla prima ramificazione.

**Acino** medio, sferoidale, regolare con buccia di colore nero, sottile e pruinosa; ombelico persistente e poco prominente; polpa succosa, a sapore dolce e semplice.

## DO/IG che ne contempla l'opzione di vitigno principale

Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT, Civitella d'Agliano IGT

## Cloni:

Nessuno

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio
Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

La sua origine e diffusione è comune a quella degli altri Greci. Numerose varietà vengono chiamate con la denominazione Greco nero (di Avellino, di Teramo, di Velletri, ecc.), che poco hanno in comune tra loro.

Vitigno mediamente vigoroso e produttivo, predilige terreni poco fertili ed ambienti caldi. Richiede forme pochissimo espanse con potatura molto corta. Elevata la tolleranza alle crittogame ed alle avversità climatiche.

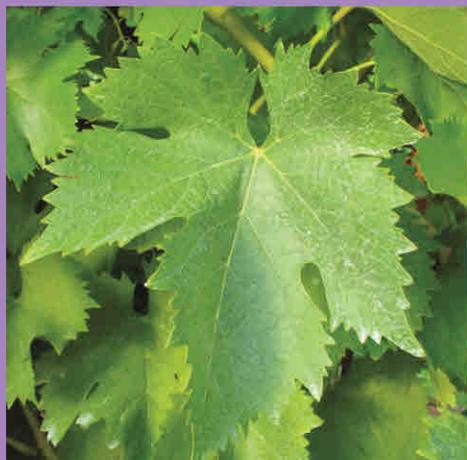
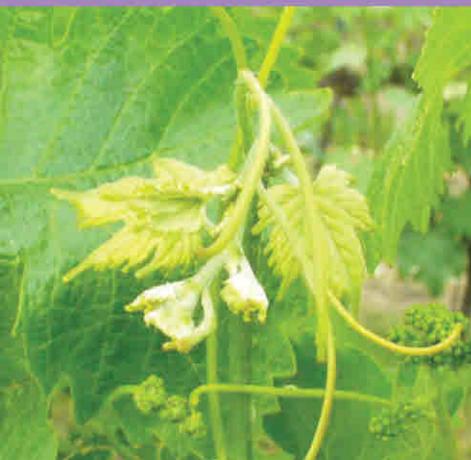
Il vino di colore rosso rubino scarico, armonico, non molto strutturato.

## Superficie vitata - Schedario viticolo

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE		
LATINA	0,85	2
RIETI		
ROMA		
VITERBO	0,2143	5
<b>Totale</b>	<b>1,0643</b>	<b>7</b>

# Guarnaccia b. (Granatza)

Coltivazione limitata alle Isole Ponziane



**Apice** aperto, lanuginoso, di colore verde-biancastro; foglia giovane verde con pagina superiore glabra e pagina inferiore molto tomentosa.

**Foglia** media, pentagonale, qualche volta orbicolare o trilobata; seno peziolare a lira aperta o chiusa; pagina superiore di colore verde-bottiglia, superficie del lembo ondulata, glabra o con scarsi ciuffetti aracnoidei lungo le nervature principali od in prossimità di esse, opaca; pagina inferiore di colore verde chiaro, sub-lanuginosa; lembo spesso, piano o lievemente piegato a gronda.

**Picciolo** corto, grosso, glabro; sezione trasversale con canale poco evidente.

**Grappolo** di media grandezza, allungato, conico, semplice o con un'ala, mediamente compatto; peduncolo visibile, erbaceo.

**Acino** medio, sub-sferoidale, regolare, con buccia di colore variabile dal verde-biancastro al giallo-ambrato, mediamente spessa, pruinosa; ombelico persistente; polpa succosa, a sapore speciale di moscato, succo incolore.

**DOIIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**

Lazio IGT

**Cloni:**

Nessuno

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite

Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Le origini della Guarnaccia sono ignote. Il Di Rovasenda riporta una Guarnaccia bianca coltivata in Sicilia. È presente anche in Calabria e Campania. L'introduzione nelle Isole Ponziane è avvenuta alla fine del 18° secolo ad opera di coloni provenienti da Ischia.

Predilige i terreni sciolti, non molto fertili, meglio se di origine vulcanica fornendo una discreta produzione.

Predilige forme poco espanse ed una potatura corta. Buona la resistenza alle crittogame, sensibile alle avversità atmosferiche (gelate e siccità).

Il vino è scarsamente acido, di colore giallo paglierino carico, sapore leggermente tannico.

**Superficie vitata - Schedario viticolo**

Nessuna

# Lecinaro n.



**Apice** aperto, biancastro con orlo carminato con portamento semieretto; foglia giovane a zone bronzate, cotonosa nella pagina inferiore.

**Foglia** media, pentagonale, pentalobata a volte eptalobata; seno peziolare a V poco aperto; pagina superiore glabra di colore verde scuro, bollosa, mediamente cotonosa quella inferiore; profilo del lembo piano a gronda.

**Picciolo** più corto rispetto alla nervatura mediana.

**Grappolo** medio, conico con una o tre ali, mediamente compatto; peduncolo corto o medio lignificato.

**Acino** medio-lungo, non uniforme, ellittico con buccia spessa di colore blu-nero molto pruinosa; ombelico poco apparente; polpa succosa.

**DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**  
Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT, Civitella d'Agliano IGT

## Cloni:

Nessuno

Non si conoscono le sue origini, ma sicuramente è coltivato nel basso Lazio da molti secoli; è descritto nel "Bullettino Ampelografico" (1878) che ne indica la coltivazione in Val di Comino e nella Valle del Liri, in provincia di Frosinone. Molto probabilmente l'origine del nome proviene da "Lecena", la prugna selvatica in dialetto, poiché l'acino è identico al suo frutto, tanto che è denominato "Lecina" a Sora.

Vitigno mediamente vigoroso, che predilige terreni collinari e ben esposti, forme di allevamento di media espansione e potature medie o corte. La produzione è media e costante. Presenta buona tolleranza alle malattie crittogamiche.

Dà un vino di colore rosso rubino carico tendente al violaceo di corpo, armonico, rotondo, che si presta all'invecchiamento.

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio
Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

## Superficie vitata - Schedario viticolo

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	8,9795	68
LATINA		
RIETI		
ROMA	0,1	1
VITERBO		
<b>Totale</b>	<b>9,0795</b>	<b>69</b>

# Maturano b.



**Apice** semi-aperto o aperto verde-biancastro con orlo leggermente carminato, con portamento semieretto; foglia giovane a zone bronzate con la pagina inferiore cotonosa.

**Foglia** media pentagonale o a volte orbicolare; seno peziolare: a V a lobi sovrapposti; profilo del lembo piano con debole bollosità; pagina superiore di colore verde medio, glabra e pagina inferiore mediamente cotonosa.

**Picciolo** mediamente cotonoso, di lunghezza uguale rispetto alla nervatura mediana.

**Grappolo** medio, conico con una o due ali, compatto; peduncolo corto e lignificato.

**Acino** medio, non uniforme, ellittico con buccia di colore verde-giallo mediamente spessa e pruinosa; ombelico apparente; polpa succosa, non colorata con gusto speciale.

## *DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale*

Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT, Civitella d'Agliano IGT

## **Cloni:**

Nessuno

Non si conoscono le sue origini, ma sicuramente è coltivato nel basso Lazio da molti secoli: citato dal Cirelli (1859), è descritto nel "Bullettino Ampelografico" (1878) che ne indica la coltivazione in Val di Comino e nella Valle del Liri, in provincia di Frosinone.

Vitigno mediamente vigoroso, predilige terreni collinari e ben esposti, forme di allevamento di media espansione e potature medie o corte. La produzione è media e costante. Generalmente poco sensibile alle malattie crittogamiche.

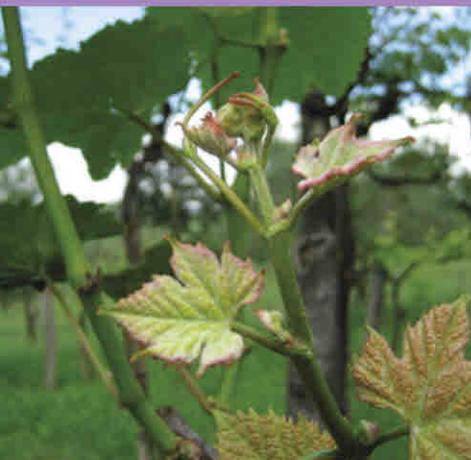
Dà un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, sapido, armonico con buona struttura acidica.

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio
Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

## **Superficie vitata - Schedario viticolo**

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	29,1591	209
LATINA		
RIETI		
ROMA		
VITERBO		
<b>Totale</b>	<b>29,1591</b>	<b>209</b>

# Maturano nero n.



**Apice** aperto dal colore verde e rosso lungo i margini con una densità media di peli striscianti; portamento semieretto; foglia giovane di colore tendente al bronzato.

**Foglia** media, pentagonale, trilobata; seno peziolare a U aperto; lembo con profilo in sezione trasversale revoluto, pagina superiore dal colore verde scuro con leggermente bollosa.

**Picciolo** glabro, più corto rispetto alla nervatura mediana.

**Grappolo** medio, conico, con una o due ali, spargolo; peduncolo medio con lignificazione fino a circa la metà.

**Acino** corto, non uniforme, sferoidale; buccia di spessore medio dal colore blu-nero molto pruinosa; Ombelico: Poco apparente; polpa: succosa e leggermente soda.

**DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**  
Nessuna

**Cloni:**  
Nessuno

Le origini del Maturano nero non sono note. Nel *Bullettino Ampelografico* (1878), è descritto, tra le uve nero violacee, un Maturano nero coltivato nel comune di Alvito, con il sinonimo di Matrano nero a Sora e con quello di Modulano nel comune di Pontecorvo. Negli *Atti dell'Inchiesta sulla condizione della classe agraria* (1882) è riportato come coltivato nei comuni di Arce, Isola e Cassino.

Vitigno mediamente vigoroso, predilige terreni pianeggianti-collinari e ben esposti, forme di allevamento di media espansione e potature medie o corte. La produzione è media e costante. Presenta ottime caratteristiche di resistenza all'ambiente sfavorevole e alle malattie crittogamiche. L'epoca di maturazione dell'acino è tardiva.

Vino di colore rosso rubino scarico, tendente alla buccia di cipolla, con componenti aromatiche fruttate e floreali. Alla gustativa evidenzia una componente tannica ridotta e un'acidità poco elevata che lo rendono un vino complessivamente equilibrato.

Viene vinificato solitamente in uvaggio con altre varietà locali.

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite

Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

**Superficie vitata - Schedario viticolo**  
Nessuna

# Moscato di Terracina b. (Moscatello\*, Moscatellone\*, Muscat \*\*, Muskateller\*\*\*)

\* Ai soli fini della designazione \*\* Ai soli fini della designazione, per l'esportazione o la spedizione verso altri Stati membri



**Apice** semi aperto, di colore verde-grigiastro con punte bronzate; foglia giovane glabra a zone bronzate.

**Foglia** di media grandezza, un po' più lunga che larga, pentalobata, con seno peziolare a V stretto, talvolta chiuso; glabra sulle due pagine di colore verde scuro (fiocchetti di peli irti e corti all'incrocio delle nervature); lembo piuttosto opaco, piano.

**Picciolo** corto, di media grossezza, glabro, di colore verde con leggere sfumature di colore rosso vinoso.

**Grappolo** grande, cilindro-conico con un'ala, compatto; peduncolo poco visibile, semi-legnoso.

**Acino** medio-grande, tondeggiante (spesso irregolarmente ovoidi per compressione), molto aderente al pedicello, con ombelico non molto visibile; buccia pruinosa, spessa ma non molto consistente, di colore giallo dorato più carico dalla parte esposta al sole; polpa leggermente carnosa, abbastanza succosa e dolce, di gradevole aroma moscato;

**DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**  
Terracina o Moscato di Terracina DOC, Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT, Civitella d'Agliano IGT

## Cloni:

I - CRSFA - Regione Puglia F42

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio
Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Non si conoscono le sue origini ma sicuramente è coltivato nel basso Lazio da molti secoli: Mengarini (1888) lo cita tra i coltivati e Zappi Recordati (1927) gli dedica una monografia in considerazione dell'importanza che la sua coltivazione aveva all'epoca nel circondario di Terracina. Vitigno a duplice attitudine, deve la sua fortuna principalmente come uva da tavola; nel 2004 è stato definitivamente iscritto al Registro nazionale delle varietà di uve da vino. È coltivato nel circondario di Terracina.

Vitigno di buona vigoria, predilige terreni collinari ben esposti, calcarei; forme di allevamento poco espanse e potature medio-lunghe. La produzione è abbondante e costante. Buona la resistenza a peronospora e oidio, meno al marciume a causa della compattezza del grappolo.

Vino di colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati, profumo intenso con tipico aroma di moscato, gusto vellutato, buona gradazione alcolica, discreta acidità. La tipologia passito presenta un colore giallo dorato con riflessi ambrati con gusto ed odore tipici di moscato molto esaltati.

## Superficie vitata - Schedario viticolo

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	0,6361	8
LATINA	70,2664	388
RIETI		
ROMA	1,5321	14
VITERBO		
<b>Totale</b>	<b>72,4346</b>	<b>410</b>

# Nero buono n.



**Apice** aperto di colore verde bronzato leggermente lanuginoso; foglia giovane gialla mediamente cotonosa.

**Foglia** media tendente al grande, pentagonale, pentalobata o talvolta eptalobata; seno peziolare a V aperto; profilo del lembo della pagina superiore piano con debole bollosità di colore verde scuro; pagina inferiore leggermente lanuginosa.

**Picciolo** di colore violaceo.

**Grappolo** da medio a lungo, conico con un'ala, da compatto a molto compatto; peduncolo corto

**Acino** medio, sferoidale con buccia mediamente spessa, di colore blu-nero pruinosa; polpa leggermente soda.

## *DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale*

Cori DOC, Castelli Romani DOC

Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT,

Civitella d'Agliano IGT

## **Cloni:**

Nessuno

Non si conoscono le origini del vitigno. Negli Atti della Giunta per l'Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola (1883), è citato unitamente all'Arciprete bianco (sinonimo locale del Bellone), al Greco giallo, al Greco nero e al Cesanese.

È coltivato da secoli quasi esclusivamente a Cori in provincia di Latina.

Vitigno di vigoria medio-alta, predilige forme di allevamento espanse e potature medio-lunghe. La produzione è abbastanza elevata e costante. Ottima resistenza alle crittogame. A causa della compattezza del grappolo in annate particolarmente piovose può presentare problemi da marciume acido.

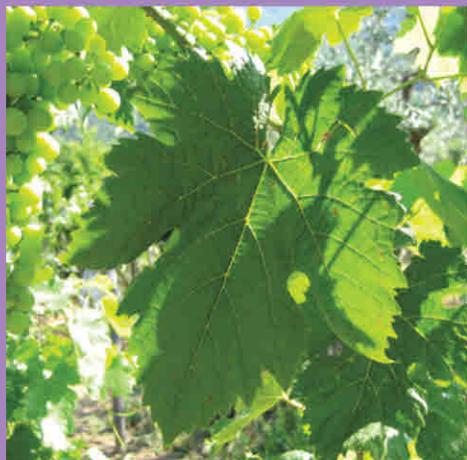
Dà un vino di colore rosso intenso, alcolico, con odore vinoso e gusto armonico e piacevole; profumo caratteristico.

## *Superficie vitata - Schedario viticolo*

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	0,0312	1
LATINA	89,4654	361
RIETI		
ROMA	1,4166	24
VITERBO		
<b>Totale</b>	<b>90,9132</b>	<b>386</b>

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio
Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

# Nerone n.



**Apice** semiaperto dal colore verde-biancastro con pigmentazione antocianica dei peli striscianti a margine; portamento eretto; foglia giovane di colore giallastro.

**Foglia** da piccola a media, pentagonale, pentalobata; seno peziolare a V chiuso; pagina superiore dal colore verde scuro, glabra e profilo a V.

**Picciolo** con presenza medio-elevata di peli striscianti, più corto rispetto alla nervatura mediana.

**Grappolo** medio, conico, assenza di ali, mediamente compatto; peduncolo molto corto con lignificazione più della metà.

**Acino** da corto e stretto a medio, non uniforme, sferoidale, con buccia, da sottile a media, dal colore blu-nero con elevata pruina; ombelico apparente; polpa molto succosa, leggermente soda.

**DOIG** che ne contempla l'opzione di vitigno principale  
Nessuna

**Cloni:**  
Nessuno

Vitigno dalle origini sconosciute; è emersa la sua presenza in diversi vigneti dell'Alta Valle dell'Aniene ed in particolare nei comuni di Agosta, Canterano, Cervara di Roma, Gerano, Marano equo, Rocca Canterano e Subiaco. Il potenziale viticolo, in ragione di qualche ceppo per azienda, è stimato in 1000 viti.

Vitigno di media vigoria, predilige terreni collinari ben areati, di origine carsica e calcarea. La produzione è costante.

Vino dal colore rosso rubino, aroma fruttato e morbido.

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

**Superficie vitata - Schedario viticolo**  
Nessuna

# Maiolica n.

RVR - denominazione dialettale locale: Nostrano



**Apice** semi-aperto, dal colore verde pallido con pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice a margine; portamento orizzontale; foglia giovane di colore verde.

**Foglia** molto grande, pentagonale, pentalobata; seno peziolare a V aperto; colore della pagina superiore del lembo verde scuro con bollosità elevata; pagina inferiore con tomento aracnoideo.

**Picciolo** di media lunghezza o quasi corto, di media grossezza, rotondeggiante, setoloso, di colore verde sfumato leggermente di rosa.

**Grappolo** da medio a lungo, cilindrico, con una o due ali, spargolo; peduncolo medio con lignificazione più della metà.

**Acino** da corto a medio, stretto, non uniforme, di forma ellissoidale; buccia, dal colore blu-nero, di spessore medio con elevata pruina; ombelico apparente; polpa molto succosa, leggermente soda.

**DO/IG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**

Nessuna

**Cloni:**

Nessuno

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite

Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Vitigno dalle origini sconosciute. La sua presenza è stata rilevata in alcuni vigneti nel comune di Piglio nel frusinate, dove per anni è stato confuso con il Cesanese comune, molto diffuso in zona. Il potenziale viticolo, in ragione di qualche ceppo per azienda, è stimato in 3000 viti.

Vitigno di vigoria media, si adatta a sistemi di allevamento a media espansione, con potatura di media lunghezza.

Se ne ricava un vino dal colore rosso concentrato con riflessi violacei.

**Superficie vitata - Schedario viticolo**

Nessuna

# Olivella nera n.



**Apice** aperto, cotonoso, di colore bianco con orli bronzati; foglia giovane, glabra di colore verde.

**Foglia** media, pentagonale eptalobata; seno peziolare a U aperto; pagina superiore di colore verde,, con profilo del lembo revoluto, privo di depressioni e bollosità.

**Picciolo** per lo più glabro, di lunghezza uguale rispetto alla nervatura mediana.

**Grappolo** medio, conico, alato, mediamente compatto o talvolta spargolo; peduncolo lungo.

**Acino** medio-piccolo, ovoidale, con buccia di colore rosso scuro-nero, mediamente spessa e molto pruinosa; polpa leggermente soda.

**DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**  
Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT,  
Civitella d'Agliano IGT

## Cloni:

Nessuno

Non si conosce l'origine di questo vitigno. I georgici latini riportano l'esistenza di un'uva chiamata "Oleagina" con l'acino di forma ovale e allungata. Viene menzionato per la prima volta nel *Bullettino Ampelografico* (1877) tra le varietà a bacca nera coltivate a Cassino, Pontecorvo e Palazzolo Castrocielo nella Provincia di Terra di Lavoro. Negli Atti dell'Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola (1884), nella monografia *Sulle Condizioni Agrarie del Circondario di Sora*, viene riportata la coltivazione dell'Olivella in numerosi comuni tra cui Cassino e Pontecorvo. Da molto tempo è coltivata in Campania, in particolarmente nella cosiddetta "Terra di Lavoro".

Vitigno mediamente vigoroso, si adatta a qualsiasi clima e tipologia del terreno. Preferisce sistemi di allevamento espansi con potatura corta e ricca. La produzione è buona e costante. Mediamente resistente sia alle crittogame che alle avversità climatiche: nelle annate umide sensibile alla botrite. Teme le brinate primaverili.

Il vino è di colore rosso rubino intenso, acidulo, gradevole mediamente corposo.

## Superficie vitata - Schedario viticolo

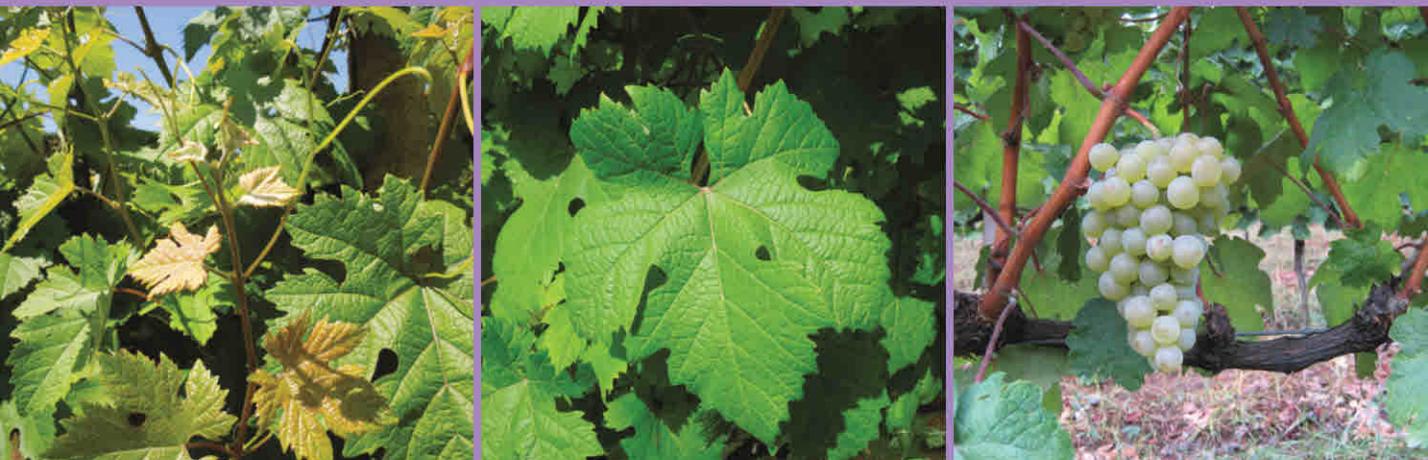
Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	13,3069	95
LATINA		
RIETI		
ROMA		
VITERBO		
<b>Totale</b>	<b>13,3069</b>	<b>95</b>

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite

Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

# Pampanaro b.



**Apice** semi-aperto o aperto tomentoso con orli leggermente carminati e portamento semieretto; foglia giovane verde con zone bronzate, molto tomentosa nella pagina inferiore.

**Foglia** media, pentagonale, pentalobata; seno peziolare a V a lobi sovrapposti; colore della pagina superiore verde medio, lembo piano e glabro; mediamente tomentosa quella inferiore.

**Picciolo** mediamente cotonoso, di lunghezza uguale rispetto alla nervatura mediana.

**Grappolo** medio, conico con una o tre ali, mediamente compatto; peduncolo medio lignificato.

**Acino** medio, non uniforme, ellittico con buccia verde-gialla mediamente spessa e pruinosa; ombelico apparente; polpa succosa e leggermente soda con gusto speciale.

**DOIIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**  
Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT, Civitella d'Agliano IGT

## Cloni:

Nessuno

Non si conoscono le sue origini, ma sicuramente è coltivato nel basso Lazio da molti secoli: è descritto tra le uve bianche-verdognole o giallicce nel *Bullettino Ampelografico* (1878). Primi studi ampelografici della provincia di Terra di Lavoro (Caserta) ne indicano la coltivazione nei comuni di Alvito, Arce, Arpino, Atina, Picinisco, Pontecorvo. Recenti indagini molecolari hanno permesso di stabilire che il Pampanaro corrisponde al biotipo "Bello" coltivata nei Castelli Romani.

Vitigno di buona vigoria e rustico, è in grado di adattarsi alle varie condizioni ambientali vegetando senza problemi sia in terreni mediamente compatti, sia in terreni calcarei con presenza di scheletro. Predilige forme di allevamento poco espanse e potature corte e medie. La produzione è abbondante e costante. Buona la resistenza a peronospora e oidio, meno al marciume a causa della compattezza del grappolo.

Vino di colore giallo paglierino, sapido, armonico con buona struttura acidica.

## Superficie vitata - Schedario viticolo

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	4,6116	46
LATINA		
RIETI	0,2334	2
ROMA		
VITERBO		
<b>Totale</b>	<b>4,845</b>	<b>48</b>

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio
Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

# Passerina b.



**Apice** aperto, lanuginoso, di colore verde-biancastro con orli carminati e portamento semieretto; foglia giovane verde con sfumature bronzate.

**Foglia** media, pentagonale, pentalobata; seno peziolare a V con lobi molto sovrapposti; colore della pagina superiore verde scuro, della pagina inferiore verde chiaro; lembo superiore con profilo a gronda con leggerissima bollosità.

**Picciolo** grosso, glabro con canale poco evidente.

**Grappolo** grande, lungo, piramidale o conico con un'ala, mediamente compatto; peduncolo corto e lignificato.

**Acino** medio grande, uniforme, sferoidale con buccia di colore giallo, spessa, consistente e pruinosa; ombelico apparente e prominente; polpa succosa, molle non colorata.

## **DOIIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**

Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT, Civitella d'Agliano IGT, Anagni IGT

## **Cloni:**

I - VCR 6, I - UBA - RA PA 18, I - TCG 2 ISV, I - VCR 450

Non si conosce con certezza l'origine della varietà che presenta caratteristiche del grappolo in comune con il Trebbiano toscano. È citata dall'Acerbi (1825) e dal Molon (1906). È coltivata nelle Marche, Umbria Abruzzo e Lazio.

Vitigno di elevata vigoria e di capacità produttive più che soddisfacenti e costanti; si adatta a tutti i terreni; predilige forme di allevamento espanse e potatura ricca e lunga. Ottima tolleranza alle principali crittogame e buona alle avversità climatiche.

Vino di colore che varia dal paglierino al giallo, di sapore asciutto e pieno; poco adatto all'invecchiamento.

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio
Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

## **Superficie vitata - Schedario viticolo**

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	121,3406	685
LATINA	14,6009	29
RIETI		
ROMA	14,3968	50
VITERBO	0,0082	2
<b>Totale</b>	<b>150,3465</b>	<b>739</b>

# Pecorino b. (Vissanello)



**Apice** aperto, moderatamente lanuginoso, di colore verde giallastro con orli bronzati; foglia giovane verde e glabra.

**Foglia** medio-piccola, orbicolare, intera, trilobata; seno peziolare a lira chiuso e anche con bordi sovrapposti; Pagina superiore glabra, verde carico; pagina inferiore glabra; lembo leggermente a gronda, con superficie leggermente bollosa.

**Picciolo** lungo, di media grossezza, rotondeggiante, verde sfumato di rosa pallido, glabro.

**Grappolo** medio-piccolo, cilindrico o cilindrico-conico, a volte con un'ala, semi-compatto o semi-spargolo, per leggera colatura; peduncolo di media lunghezza, esile, semilegnoso.

**Acino** medio-piccolo, sferoidale con buccia di colore giallo, a volte screziata di marrone, sottile e mediamente pruinosa; ombelico appena evidente; polpa sciolta e a sapore semplice.

**DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**  
Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT, Civitella d'Agliano IGT

## Cloni:

I - UBA - RA PE 19, I - I ISV, I - VCR 417, I - VCR 485, I - VCR 486

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio
Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Le sue origini non sono note; è coltivato da tempo nelle Marche, come risulta nel Bollettino Ampelografico del 1875; la sua coltivazione nelle Marche, Abruzzo, Umbria e Lazio è riportata dal Molon (1906).

Vitigno mediamente vigoroso non presenta particolari esigenze pedo-climatiche, adattandosi anche ai terreni di montagna aridi e magri. La produzione è media e non costante, richiede forme espanse e una potatura media. Buona la resistenza alla peronospora e all'oidio, mediamente sensibile alla muffa grigia.

Il vino è di colore giallo scarico con elevati riflessi verdognoli, strutturato, sapido, con sentori speziati e di frutta matura.

## Superficie vitata - Schedario viticolo

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	0,2542	2
LATINA	0,7025	2
RIETI	5,5932	14
ROMA	4,2163	13
VITERBO		
<b>Totale</b>	<b>10,7662</b>	<b>31</b>

## Pedino b.



**Apice** semiaperto, dal colore verde biancastro, privo di pigmentazione antocianica, con portamento orizzontale; foglia giovane di colore verde, leggermente lanuginosa nella pagina inferiore.

**Foglia** grande, pentagonale, pentalobata; seno peziolare a parentesi graffa, molto aperto; pagina superiore di colore verde chiaro, con profilo del lembo revoluto e mediamente bollosa.

**Picciolo** glabro, leggermente più lungo rispetto alla nervatura mediana.

**Grappolo** lungo, da medio a largo, conico, con una o due ali, spargolo; peduncolo medio con lignificazione più della metà.

**Acino** corto, stretto, non uniforme, sferoidale, con buccia spessa dal colore verde-giallo, mediamente pruinosa; ombelico apparente; polpa molto succosa e leggermente soda.

**DO/IG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**  
Nessuna

**Cloni:**  
Nessuno

Il vitigno Pedino è citato negli Atti dell'inchiesta sulla condizione della classe agraria (1883), con il nome di Petino; la sua presenza è rilevata nei comuni di Celleno, Grafignano, Grotte Santo Stefano, Marta, Montefiascone e Soriano nel Cimino.

Il potenziale viticolo, in ragione di qualche ceppo per azienda, è stimato in circa un migliaio di viti.

Vitigno di media vigoria, predilige terreni di origine vulcanica, ricchi di minerali.

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, sapore delicato ed armonico.

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

**Superficie vitata - Schedario viticolo**  
Nessuna

# Pellegrino (Pellegrina)

*Uva da tavola*



**Grappolo** medio-grosso, spargolo.

**Acino** medio, sferico dal colore rosso-violetto.

**Cloni:**

Nessuno

Vitigno dalle origini sconosciute, da tempo immemore fa parte delle coltivazioni tradizionali della nostra regione, in particolare nell'areale di Velletri (RM). Per molto tempo è stato associato alla Spergola Romagnola, chiamata nella Bassa Modenese Uva Pellegrina appunto. Ma indagini genetiche ne hanno escluso la parentela.

Predilige terreni calcareo-argillosi, con potature medio-corte.

Il Pellegrino è un'uva dalla polpa dolce, aromatica e profumata e non viene utilizzato per la vinificazione.

Insieme al Pizzutello Bianco e Nero, sono gli unici tre vitigni iscritti al RVR (L.R. 15/00) come uve da tavola.

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

**Superficie vitata - Schedario viticolo**  
Nessuna

## Petroveccia b.



**Apice** completamente aperto, di colore verde privo di pigmentazione antocianica con portamento orizzontale; foglia giovane verde con pagina inferiore ricca di peli striscianti tra le nervature principali.

**Foglia** molto piccola, pentagonale, trilobata; seno peziolare a parentesi graffa, molto aperto; pagina superiore di colore verde medio con lembo privo di depressioni e bollosità e profilo a V.

**Picciolo** glabro, di lunghezza uguale rispetto alla nervatura mediana.

**Grappolo** medio-lungo, conico, con una o due ali, compatto; peduncolo molto corto e lignificato per più della metà.

**Acino** medio, non uniforme, obovoidale, con spessore della buccia media dal colore verde giallo; ombelico poco apparente; polpa succosa e leggermente soda.

**DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**  
Nessuna

**Cloni:**  
Nessuno

Vitigno dalle origini sconosciute; viene menzionato per la prima volta nel *Bullettino Ampelografico* del 1877 tra le varietà a bacca bianca coltivate a Pico con il nome di Pietravecchia e a Cassino e Settefrati con il nome di Pietro Vecchi, nella Provincia di Terra di Lavoro. Negli *Atti dell'Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola* (1884), nella monografia *Sulle Condizioni Agrarie del Circondario di Sora*, viene riportata la coltivazione della varietà Pietro Vecchio nel comune di San Giorgio al Liri. Oggi il vitigno è diffuso nel territorio pianeggiante o acclive posto a est della Valle del Liri a ridosso dei Monti Aurunci, in modo particolare nel comune di Esperia.

Preferisce terreni collinari o mediamente pendenti, calcareo-argillosi e compatti, freschi ma non umidi. Mediamente vigoroso predilige forme di allevamento espanse con una potatura lunga non eccessivamente ricca. Buona la resistenza alle crittogame ed alle avversità climatiche. Impiegato esclusivamente per la vinificazione, solitamente in uvaggio con altre varietà.

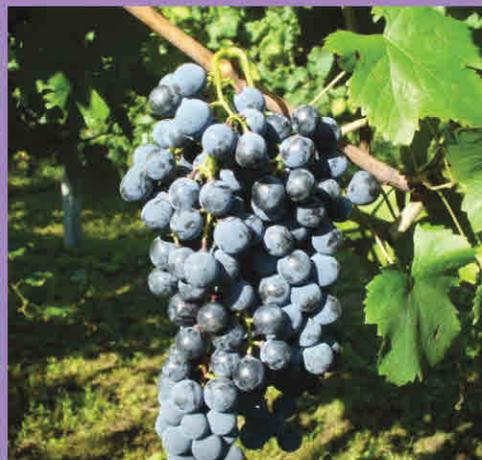
Vino di colore giallo paglierino con marcati riflessi verdognoli; odore di fiori di campo (ginestra) e frutta esotica (ananas e banana); al gusto presenta una alcolicità ben dosata e acidità vestita, con note minerali finali.

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

**Superficie vitata - Schedario viticolo**  
Nessuna

# Piedirosso n. (Piede di colombo, Piede di Palumbo, Per' e Palummo, Palombina)

Coltivazione limitata alle Isole Ponziane



**Apice** aperto, cotonoso, di colore verde; foglia giovane glabra, verde con sfumature bronzate nella pagina superiore.

**Foglia** di media grandezza, quasi orbicolare, quinquelobata (raramente trilobata); seno peziolare a V molto aperto; lembo boloso, piuttosto consistente; pagina superiore di color verde carico, lucida, glabra; pagina inferiore verde chiaro, vellutata.

**Picciolo** lungo, di media grossezza, sezione trasversale circolare con canale poco evidente, glabro, di color verde con striature violacee, forma un angolo ottuso con il lembo.

**Grappolo** medio-grande, tronco-piramidale con due ali, spargolo; peduncolo corto e robusto, semilegnoso, di color rosso vivo.

**Acino** medio-grande, sferoidale con buccia spessa e coriacea, di colore rosso violaceo intenso, pruinosa; polpa di media consistenza con sapore che ricorda la fragola, dolce; succo incolore o con leggeri riflessi rossi.

**DO/IG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**  
Lazio IGT

## Cloni:

I - VCR 296, I - VCR 297, I - VCR 299, I - VCR 147

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio
Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Il Piedirosso è diffuso nella provincia di Napoli, sulle pendici del Vesuvio, nel Casertano e nel Salernitano. Non è escluso che possa identificarsi con la "Colombina" ricordata da Plinio. Nell'Isola di Ischia è presente un biotipo chiamato "Streppaverde" che non presenta il caratteristico colore rosso del grappolo e dei pedicelli. L'introduzione nelle Isole Ponziane è avvenuta alla fine del 19° secolo ad opera di coloni provenienti da Ischia.

Si adatta a diversi ambienti di coltivazione, preferendo terreni sciolti di origine vulcanica. Predilige forme di allevamento di media espansione e potatura corta o lunga, purché non eccessivamente ricca. La produzione è abbondante e costante. Sensibile alla peronospora, resistente al marciume e agli attacchi di tignola.

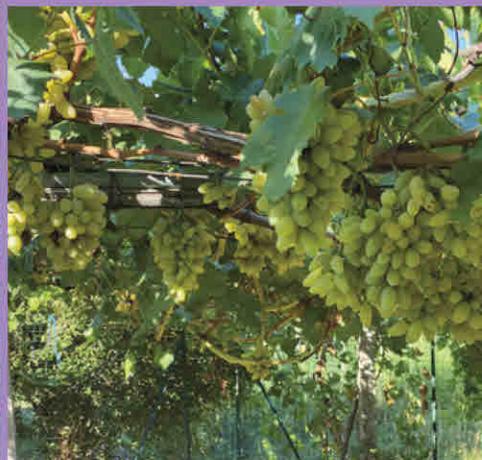
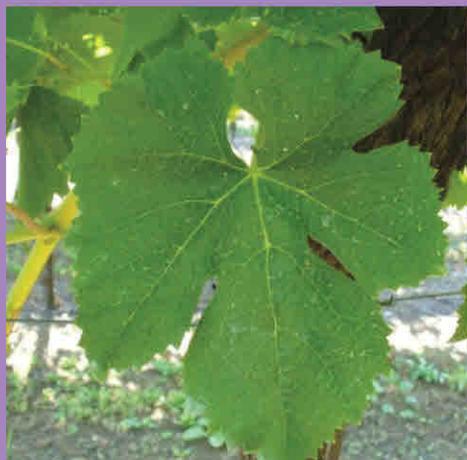
Il vino è di colore rosso rubino intenso, corposo, leggermente tannico, fragrante con profumo di violetta.

## Superficie vitata - Schedario viticolo

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE		
LATINA	1,2082	3
RIETI		
ROMA		
VITERBO		
<b>Totale</b>	<b>1,2082</b>	<b>3</b>

# Pizzutello bianco b.

RVR - denominazione dialettale locale: Pizzutello di Tivoli, Dito di Donna - Uva da tavola



**Apice** espanso, aracnoideo, verde chiaro-giallastro; foglia giovane.

**Foglia** grandezza media; forma pentagonale, trilobata o quinquelobata; seno peziolare a V chiuso; colore verde con nervature sporgenti verde chiaro nella pagina superiore, rosate nella pagina inferiore; profilo del lembo piano, senza depressioni e bollosità.

**Picciolo** di media lunghezza e grossezza, glabro, verde con leggere sfumature vinose, sezione trasversale con canale poco evidente.

**Grappolo** mediamente grosso, un po' spargolo di forma a volte tozza a volte allungata, cilindro-piramidale, alato con una o due ali; peduncolo poco visibile, semi legnoso.

**Acino** abbastanza regolare, di caratteristica forma allungata, appuntita (un po' ellissoide), leggermente arcuato, quasi a mezza luna; ombelico poco persistente; buccia pruinosa, un po' sottile ma consistente; colore verde-giallastro; polpa carnosa e croccante, di sapore dolce, neutro, gradevole; succo incolore.

## Cloni:

Nessuno

Il Pizzutello è il nome attribuito a diversi vitigni con acini dattiliformi, alcuni a bacca bianca, altri a frutto violaceo, ma il più importante è il Pizzutello bianco, chiamato in Italia "Pizzutello di Tivoli" dal nome della sua più tipica zona di produzione.

La Siria sembra essere la sua origine, da cui avrebbe assunto il nome di "Damasco". La coltura del Pizzutello a Tivoli risale a molti secoli addietro, già ai tempi dei Latini. Plinio nel suo *Historia Naturalis* nomina queste uve "praelongis dactylis", individuando nel Pizzutello un vitigno esclusivo della zona di Tivoli e Pompei. Nel 1845 in occasione della visita a Tivoli del Papa Gregorio XVI alle grandi opere di sistemazione e utilizzazione dell'Aniene, i tiburtini eressero in onore del Papa, sul ponte Gregoriano, un grande arco trionfale interamente rivestito di Pizzutello e Pergolese. Molti fanno risalire a questa data l'inizio della Sagra del Pizzutello.

Il Pizzutello è un'uva polposa, croccante, a buccia finissima, spesso senza vinaccioli. Ha un colore giallo pallido, acino allungato che si stringe alle due estremità.

Viene utilizzata esclusivamente come uva da tavola.

## Superficie vitata - Schedario viticolo

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE		
LATINA	8,91	20
RIETI	0,05	20
ROMA	5,15	32
VITERBO		
<b>Totale</b>	<b>14,12</b>	<b>53</b>

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15

"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

# Pizzutello nero n.

*Uva da tavola*



## **Apice** aperto

**Foglia** grande, pentagonale, pentalobata; seno peziolare a V sovrapposto; pagina superiore dal colore verde con lembo privo di depressioni e profilo revoluto mediamente bollosa.

**Picciolo** glabro, leggermente più lungo rispetto alla nervatura mediana.

**Grappolo** lungo e largo, di forma conica, spargolo; peduncolo medio con lignificazione fino a circa la metà.

**Acino** medio, corniforme, con buccia spessa con una pruina media e di colore rosso scuro-violetto; ombelico poco apparente; polpa mediamente succosa e molto soda (croccante).

## **Cloni:**

Nessuno

Il Pizzutello è il nome attribuito a diversi vitigni con acini dattiliformi, alcuni a bacca bianca, altri a frutto violaceo, il più importante è il Pizzutello bianco, chiamato in Italia Pizzutello di Tivoli, dal nome della sua più tipica zona di produzione. Il Pizzutello Nero è stato identificato ad Aprilia (Lt), dove c'è la coltivazione più consistente e in pochi altri areali, in alcune pergole dei Castelli Romani e in alcuni vigneti nella zona di Tivoli.

Il Pizzutello Nero è utilizzato esclusivamente come uva da tavola.

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

**Superficie vitata - Schedario viticolo**  
Nessuna

## Reale Bianca b.



**Apice** completamente aperto di colore verde, privo di pigmentazione antocianica dei peli striscianti, con portamento semieretto; foglia giovane di colore verde, lanuginosa nella pagina inferiore.

**Foglia** piccola, orbicolare o pentagonale con uno o tre lobi; seno peziolare a V molto sovrapposto; pagina superiore di colore verde scuro, con lembo piano e bolloso.

**Picciolo** ricco di peli eretti, di lunghezza uguale rispetto alla nervatura mediana.

**Grappolo** medio, conico, mediamente compatto, privo di ali; peduncolo da corto a medio semilegnoso.

**Acino** medio, non uniforme, sferoidale con buccia spessa dal colore verde-giallo e pruina debole; ombelico poco apparente; polpa poco succosa, leggermente soda.

**DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**  
Nessuna

**Cloni:**  
Nessuno

Vitigno dalle origini sconosciute. Le ricerche bibliografiche volte a reperire notizie storiche hanno dato esito negativo anche se sicuramente è coltivato in zona da più di un secolo, essendo nella memoria storica dei viticoltori più anziani. Il nome deriva dalla caratterizzazione "bianca" voluto dagli abitanti del luogo per distinguerlo dal Capolongo b., che in zona è conosciuto come "Reale Gialla". La Reale bianca è presente nel territorio pianeggiante o acclive posto ad est della Valle del Liri a ridosso dei Monti Aurunci, particolarmente nel comune di Esperia.

Preferisce terreni collinari o mediamente acclivi, calcareo-argillosi e compatti, freschi ma non umidi. Molto vigoroso predilige forme di allevamento espanse con una potatura lunga non eccessivamente ricca. Buona la resistenza alle crittogame ed alle avversità climatiche.

Il vino presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, all'olfatto si caratterizza con fiori di campo e frutta a pasta gialla, con una buona alcolicità e bassa acidità. Utilizzato esclusivamente per la vinificazione, solitamente in purezza.

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite

Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

**Superficie vitata - Schedario viticolo**  
Nessuna

## Romanesco b.



**Apice** completamente aperto, dal colore verde rossastro, mediamente lanuginoso, con portamento tra semieretto e orizzontale; foglia giovane rossastra, cotonosa nella pagina inferiore.

**Foglia** media, pentagonale, pentalobata; seno peziolare a V chiuso; pagina superiore dal colore verde medio con profilo del lembo a V mediamente bolloso.

**Picciolo** glabro, più corto rispetto alla nervatura mediana.

**Grappolo** da medio a largo, conico, con una o due ali, mediamente compatto; peduncolo corto e semilegnoso.

**Acino** mediamente stretto e corto, sferoidale, con buccia sottile dal colore verde-giallo; ombelico poco apparente; polpa molto succosa da molle a leggermente soda.

**DOIIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**

Nessuna

**Cloni:**

Nessuno

Vitigno dalle origini sconosciute, la cui esistenza è documentata a partire dal 19° secolo. Negli Atti dell'inchiesta sulla condizione della classe agraria (1883) è riportato nei comuni di Bagnaia, Bomarzo, Canepina, Celleno, Grotte Santo Stefano, Marta, Montefiascone, Valentano, Vitorchiano e Viterbo.

Vitigno di media vigoria, predilige zone collinari medio-alte con terreni minerali e di origine vulcanica.

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

**Superficie vitata - Schedario viticolo**

Nessuna

# Rosciola rs.



**Apice** aperto, biancastro, mediamente lanuginoso con portamento semieretto-orizzontale; foglia giovane a zone bronzate con pagina inferiore molto cotonosa.

**Foglia** piccola, pentagonale, pentalobata; seno peziolare a U poco aperto; pagina superiore di colore verde scuro, glabra, mediamente bollosa; pagina inferiore mediamente cotonosa.

**Picciolo** leggermente tomentoso, più lungo rispetto alla nervatura mediana.

**Grappolo** medio, cilindrico poco meno che compatto, privo di ali; peduncolo medio con una leggera lignificazione.

**Acino** medio, non uniforme, sferoidale, con buccia spessa di colore rosso-verde leggermente pruinosa; ombelico apparente; polpa succosa di consistenza media.

## *DOIIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale*

Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT, Civitella d'Agliano IGT

## **Cloni:**

Nessuno

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio
Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Non si conoscono le sue origini; nel *Bullettino Ampelografico* (1878) è associata al territorio di Cassino, anche se oggi è presente esclusivamente nell'Alta Valle dell'Aniene.

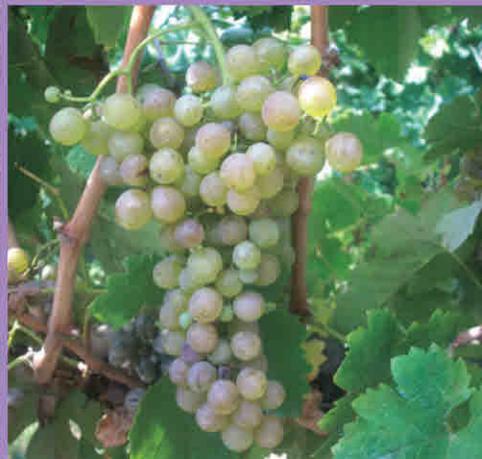
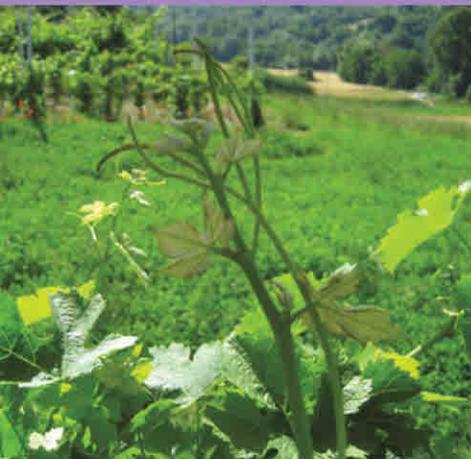
Vitigno di buona vigoria, predilige terreni collinari ben esposti, calcarei, forme di allevamento poco espanse e potature corte. La produzione è abbondante e costante. Buona la resistenza alle crittogame. L'uva si conserva con facilità sulla pianta: è utilizzata anche come uva da mensa.

Vino di colore rosato più o meno intenso, poco tannico, con elevata acidità e morbido al tempo stesso. Si presta ottimamente alla spumantizzazione.

## *Superficie vitata - Schedario viticolo*

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE		
LATINA		
RIETI		
ROMA	0,0649	4
VITERBO		
<b>Totale</b>	<b>0,0649</b>	<b>4</b>

# Tostella b.



**Apice** completamente aperto, verde privo di pigmentazione antocianica con portamento orizzontale; foglia giovane verde tendente al giallo, cotonosa nella pagina inferiore.

**Foglia** piccola, pentagonale e pentalobata; seno peziolare a V chiuso; pagina superiore di colore verde scuro, con lembo molto bollosa e profilo in sezione trasversale a V.

**Picciolo** per lo più glabro, leggermente più corto rispetto alla nervatura mediana.

**Grappolo** medio, conico, a volte con un'ala, molto spargolo; peduncolo corto, lignificato solo alla base.

**Acino** medio, non uniforme, ellissoidale largo, con buccia spessa di colore verde-giallo, con poca pruina; ombelico poco apparente; polpa molto succosa e molto soda.

**DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**  
Nessuna

**Cloni:**  
Nessuno

Vitigno dalle origini sconosciute, viene menzionato per la prima volta tra i vitigni indigeni nella "Relazione intorno ai lavori della Regia Stazione di Entomologia Agraria di Firenze per gli anni 1883-84-85", circa l'espandersi della peronospora nel circondario di Rieti.

Oggi la Tostella è presente nei territori a nord di Rieti, principalmente nei comuni di Poggio Bustone, Cantalice, Rieti (località Castelfranco) e Cittaducale.

Preferisce terreni collinari o mediamente acclivi, calcareo-marnosi di medio impasto tendente allo sciolto, freschi. Mediamente vigoroso predilige forme di allevamento poco espanse con una potatura corta o lunga non eccessivamente ricca.

Ottima la resistenza alle crittogame ed alle avversità climatiche.

Utilizzato esclusivamente per la vinificazione, solitamente in uvaggio con altre varietà.

Vino di colore giallo paglierino con acidità media.

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

**Superficie vitata - Schedario viticolo**  
Nessuna

# Raspato Nero n.

RVR - denominazione dialettale locale: *Ulivello Nero, Olivella di Esperia*



**Apice** completamente aperto, dal colore verde e rosso, con portamento semieretto; foglia giovane bronzata con abbondanti peli striscianti nella pagina inferiore.

**Foglia** piccola, pentagonale, pentalobata; seno peziolare a U aperto; pagina superiore dal colore da verde chiaro a verde medio con poca bollosità e profilo del lembo piano.

**Picciolo** per lo più glabro, di lunghezza uguale alla nervatura mediana.

**Grappolo** da medio a largo, conico, con una o due ali, mediamente compatto; peduncolo corto-medio con lignificazione fino a circa la metà.

**Acino** medio, non uniforme, ellissoidale, con buccia mediamente spessa, di colore da rosso scuro-violetto a blu-nero con elevata pruina; ombelico poco apparente; polpa poco succosa e molto soda.

**DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**  
Nessuna

**Cloni:**  
Nessuno

Vitigno dalle origine sconosciute, viene citato per la prima volta come Olivella nel "Bullettino Ampelografico" del 1877 tra le varietà a bacca nera coltivate a Cassino, Pontecorvo e Palazzolo Castrocielo nella Provincia di Terra di Lavoro.

Il Raspato Nero è presente oggi nel territorio pianeggiante o acclive posto a est della Valle del Liri a ridosso dei Monti Aurunci, particolarmente nel comune di Esperia.

Preferisce terreni collinari o mediamente acclivi, calcareo-argillosi e compatti, freschi ma non umidi. Mediamente vigoroso predilige forme di allevamento mediamente espanse con una potatura corta o lunga non eccessivamente ricca. Buona la resistenza alle crittogame. Utilizzato esclusivamente per la vinificazione, solitamente in purezza.

Il vino dal colore rosso rubino intenso, con sfumature violacee, al naso si caratterizza per note floreali e fruttate, con sentori di ciliegia e frutti di bosco. Dotato di buona alcolicità, unita a una struttura acida bilanciata.

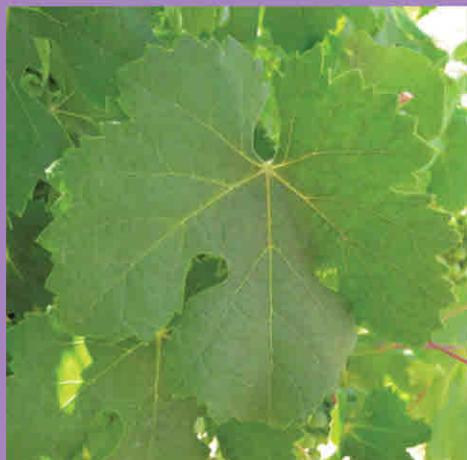
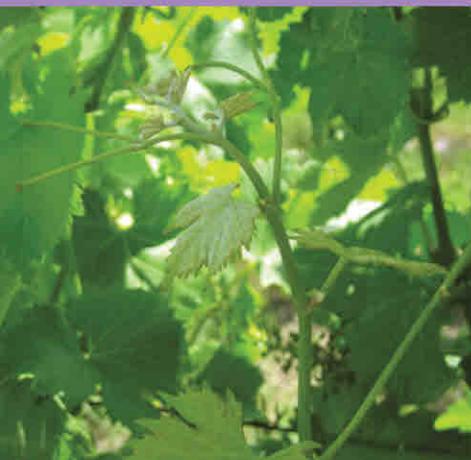
Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite

Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

**Superficie vitata - Schedario viticolo**  
Nessuna

## Uva dei Vecchi b.



**Apice** semiaperto, dal colore verde privo di pigmentazione antocianica con portamento tra semieretto e orizzontale; foglia giovane verde, leggermente lanuginosa nella pagina inferiore.

**Foglia** media, pentagonale, pentalobata; seno peziolare a V chiuso; pagina superiore dal colore verde medio, mediamente bollosa, con profilo del lembo involuto.

**Picciolo** leggermente cotonoso, di lunghezza uguale alla nervatura mediana.

**Grappolo** mediamente largo, conico, con una o due ali, compatto; peduncolo corto e semilegnoso.

**Acino** medio, ellissoidale largo, con buccia spessa dal colore verde-giallo; ombelico poco apparente; polpa succosa e molto soda.

**DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**  
Nessuna

**Cloni:**  
Nessuno

Vitigno dalle origini sconosciute, negli Atti dell'inchiesta sulla condizione della classe agraria (1883) è riportato nei comuni di Marta e di Viterbo.

Vitigno di vigoria medio-elevata, predilige terreni mediamente acclivi, calcareo-minerali dotati di scheletro.

Solitamente usato in uvaggio con altri vitigni del luogo, da un vino dal colore giallo paglierino di media struttura.

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

**Superficie vitata - Schedario viticolo**  
Nessuna

# Uva Giulia n.



**Apice** completamente aperto, dal colore verde e rosso con portamento semieretto; foglia giovane di colore verde con elevata densità di peli striscianti nella pagina inferiore del lembo.

**Foglia** piccola, pentagonale a volte orbicolare, pentalobata; seno peziolare a V molto sovrapposto; pagina superiore dal colore verde scuro con lembo leggermente bolloso e con profilo a V.

**Picciolo** glabro, uguale o leggermente più lungo rispetto alla nervatura mediana.

**Grappolo** medio-lungo-stretto, cilindrico con nessuna ala, a volte una, da compatto a molto compatto; peduncolo molto corto e semilegnoso.

**Acino** corto e stretto, ellissoidale, con buccia, spessa e pruinosa, dal colore blu-nero; ombelico poco apparente; polpa leggermente soda.

**DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**

Nessuna

**Cloni:**

Nessuno

Vitigno dalle origini sconosciute. I tentativi volti a reperire notizie storiche hanno dato esito negativo anche se il nome Uva Giulia è nella memoria storica dei viticoltori più anziani sia di Pescosolido che di Sora.

Oggi è proprio in questi due comuni che si coltiva, nei terreni acclivi che si affacciano sulla Valle Roveto e sull'alta Valle del Liri a Pescosolido e in quelli meno acclivi o pianeggianti di Sora.

Il vitigno Uva Giulia preferisce terreni collinari o acclivi, di medio impasto, calcareo-limosi e profondi. Vitigno abbastanza vigoroso predilige forme di allevamento mediamente espanse con una potatura corta o lunga non molto ricca. Buona la resistenza alle crittogame ed alle avversità climatiche.

Utilizzato esclusivamente per la vinificazione, solitamente in purezza. Negli uvaggi dona colore e corpo.

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite

Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio

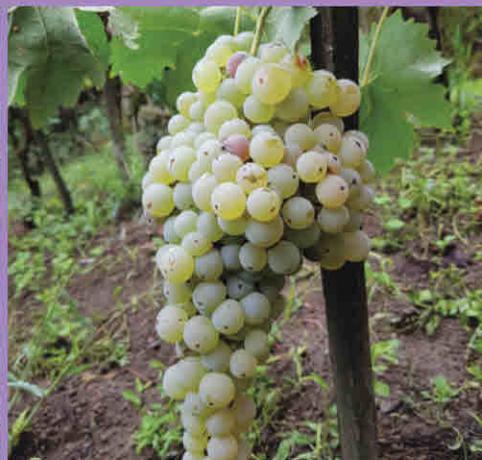
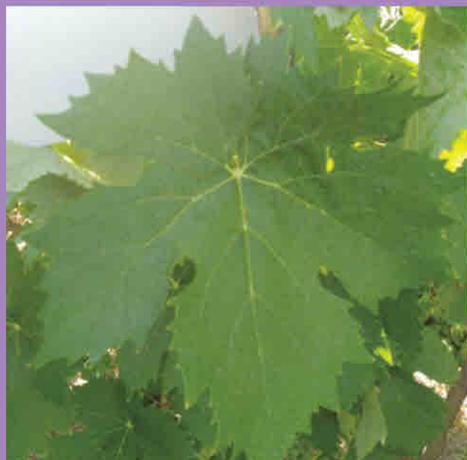
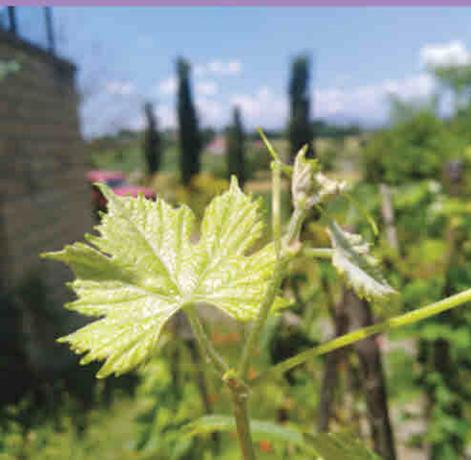
Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

**Superficie vitata - Schedario viticolo**

Nessuna

# Uva Greca puntinata b.

RVR - denominazione dialettale locale: Greco, Empibotte



**Apice** completamente aperto, dal colore verde privo della distribuzione della pigmentazione antocianica dei peli striscianti dell'apice con portamento semieretto; foglia giovane di colore tra il verde e il giallo.

**Foglia** medio-grande, pentagonale, pentalobata; seno peziolare a V molto sovrapposto; pagina superiore di colore tra il verde medio e il verde scuro con lembo piano con poca bollosità.

**Picciolo** per lo più glabro, leggermente più corto rispetto alla nervatura mediana.

**Grappolo** medio, cilindrico, con una o due ali, mediamente spargolo; peduncolo corto lignificato solo alla base.

**Acino** medio, sferoidale, con buccia sottile dal colore verde-giallo; ombelico molto apparente; polpa succosa, molle di aroma erbaceo.

**DOIIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**

Nessuna

**Cloni:**

Nessuno

Il vitigno è coltivato esclusivamente nella provincia di Viterbo, in particolare nel comune di Acquapendente.

I viticoltori del luogo lo hanno sempre chiamato con il termine dialettale "Greco", anche se il vitigno Uva greca puntinata ha delle caratteristiche completamente diverse. Il primo a distinguerlo è stato Giorgio Gallesio che nel 1883 ci fornisce una descrizione della così detta "Uva Greca di Acquapendente" e ci testimonia la sua unicità rispetto alle altre varietà locali e allo stesso Greco. Il vitigno Uva Greca Puntinata deve il suo nome all'ombelico scuro e ben evidente del suo acino che lo contraddistingue.

Predilige terreni di medio impasto, forme di allevamento mediamente espanse con una potatura lunga, non molto ricca.

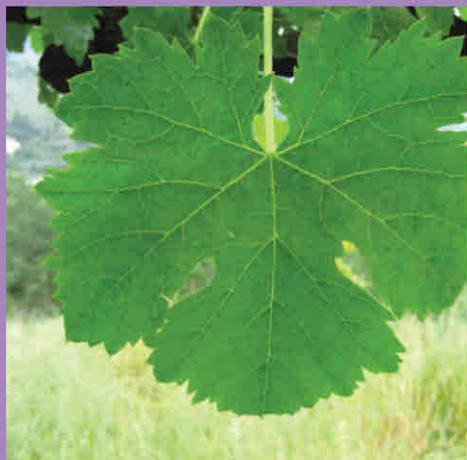
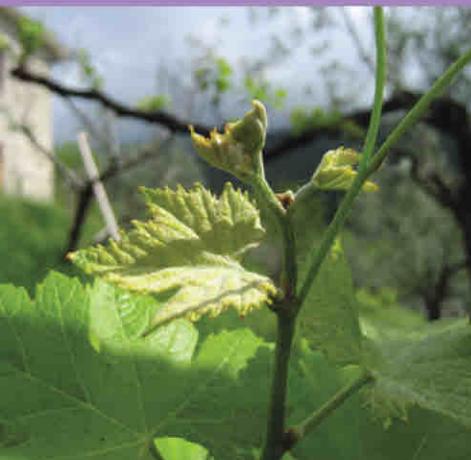
Il vino è di colore giallo paglierino con evidenti riflessi verdognoli; al naso presenta spiccati sentori floreali e fruttati; al gusto è pulito e verticale sostenuto da una buona acidità e sapidità; buone sensazioni retro olfattive. Si presta anche bene alla spumantizzazione.

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

**Superficie vitata - Schedario viticolo**

Nessuna

# Uva Mecella b.



**Apice** completamente aperto, dal colore verde, privo di pigmentazione antocianica ai margini, con portamento semi-ricadente; foglia giovane di colore verde mediamente cotonosa.

**Foglia** piccola, pentagonale, pentalobata; seno peziolare a V leggermente sovrapposto; pagina superiore dal colore verde medio, bollosa con profilo del lembo revoluto.

**Picciolo** più corto rispetto alla nervatura mediana, con densità media di peli striscianti.

**Grappolo** stretto, cilindrico, assenza di ali, spargolo; peduncolo molto corto con lignificazione solo alla base.

**Acino** stretto, non uniforme, sferoidale, con buccia sottile, dal colore giallo, mediamente pruinosa; ombelico apparente; polpa molto succosa e leggermente soda.

**DOIIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**

Nessuna

**Cloni:**

Nessuno

Due viti sole, rinvenute nella parte meridionale della provincia di Frosinone, per questo antico vitigno dalle origini sconosciute. Il potenziale viticolo, in ragione di qualche ceppo per azienda, è stimato in 40/50 viti.

Vitigno di media vigoria, predilige terreni mediamente acclivi, calcareo-argillosi.

Solitamente utilizzato in uvaggio con altri vitigni di zona, in purezza dà un vino di colore giallo paglierino con lievi riflessi dorati dal sapore decisamente asciutto.

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15  
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

**Superficie vitata - Schedario viticolo**

Nessuna

# Verdello b. (Verdicchio bianco b, Verduschia b)



**Apice** semiaperto, cotonoso, di colore verde-biancastro con orlo leggermente bronzato; foglia giovane verde con forte presenza di peli striscianti tra le nervature della pagina inferiore.

**Foglia** media, orbicolare, pentalobata; seno peziolare a U con lobi molto sovrapposti; pagina superiore verde scuro, bollosa con profilo del lembo a gronda; pagina inferiore cotonosa di colore verde chiaro.

**Picciolo** lungo con leggerissima presenza di peli, di grossezza media.

**Grappolo** medio, piramidale alato, molto compatto; peduncolo cortissimo semilegnoso.

**Acino** medio, uniforme, sferoidale con buccia di colore giallo, spessa e mediamente pruinosa; ombelico apparente e prominente; polpa succosa e molle.

**DOIIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**  
Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT, Civitella d'Agliano IGT

## Cloni:

I - V 27 ICA - PG, I - VCR I

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio
Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla L. R. 1 marzo 2000, n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Menzionato come vitigno tipico dell'orvietano (Tonicello 1894 e Molon 1906) è ricordato negli Atti del Convegno vitivinicolo e Mostra dell'Uva di Perugia (1949). Recenti indagini molecolari hanno accertato la identità tra Verdello e Verdicchio bianco e Verduschia.

Di vigoria medio-alta, predilige terreni collinari ben esposti, ventilati, freschi. Preferisce forme di allevamento di poco espanse e potature lunghe: la produzione è buona e costante. Presenta una buona resistenza alle avversità meteoriche, ma è sensibile alla peronospora, all'oidio e alla botrite.

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, intensamente profumato, sapido, fruttato con sapore gradevolmente amarognolo.

## Superficie vitata - Schedario viticolo

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE		
LATINA		
RIETI	0,1214	2
ROMA	0,0395	1
VITERBO	23,3921	444
<b>Totale</b>	<b>23,553</b>	<b>447</b>

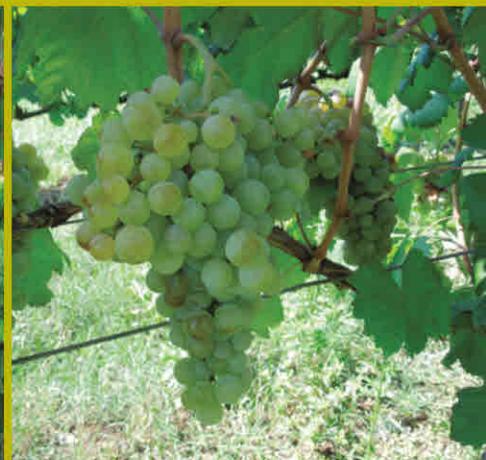
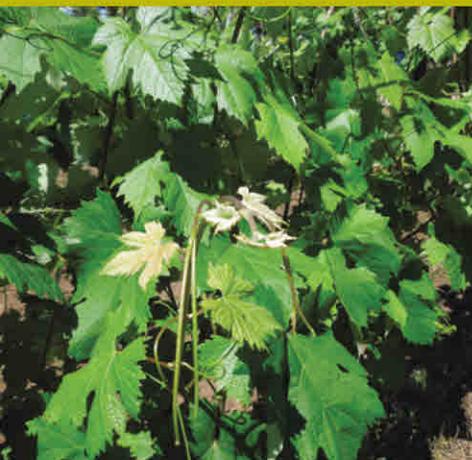
APPENDICE

# VITIGNI AUTOCTONI DEL LAZIO



VARIETÀ AUTOCTONE DEL LAZIO  
NON INSCRITTE AL REGISTRO  
VOLONTARIO REGIONALE (RVR)

# Bellone b. (Cacchione)



**Apice** a ventaglio, cotonoso verde biancastro con orlo carminato; foglia giovane verde giallastra lanuginosa sulla pagina inferiore.

**Foglia** grande pentagonale, quinquelobata; seno peziolare a lira con bordi chiusi e sovrapposti; pagina superiore glabra di colore verde carico, bollosa; pagina inferiore di color verde pallido, lanuginosa; lembo odulato.

**Picciolo** di media lunghezza o lungo, di media grossezza, sezione trasversale rotondeggiante, con canale poco evidente, cosparso di peluria, di colore verde, leggermente sfumato di rosa.

**Grappolo** medio-grande, cilindro-conico, a volte con un'ala, semi-compatto o compatto.

**Acino** medio-grande, sub-rotondo, buccia spessa di colore giallastro mediamente pruinosa. Polpa quasi molle e a sapore semplice. Pedicello corto.

**DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**  
Cori DOC, Marino DOC, Nettuno DOC, Roma DOC  
Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT,  
Civitella d'Agliano IGT

## Cloni:

I - VCR 2

**I - ARSIAL-CRA 618**

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio
Varietà autoctona del Lazio non iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR)

Secondo il Bacci (1596) corrisponderebbe all'Uva Pantastica citata da Plinio. Il Bellone indicava un vitigno con grappoli più grossi ma con caratteri analoghi ai Belli molto diffusi in provincia di Roma (Bullettino Ampelografico 1881, Mengarini 1888, Mancini 1893). Coltivato esclusivamente nel Lazio, è conosciuto con numerosi sinonimi locali.

Vitigno di elevata vigoria, predilige forme di allevamento di media espansione e potatura media o lunga (corta per basse produzioni). La produzione è elevata e costante. Preferisce terreni collinari, ben esposti, di origine vulcanica freschi e profondi. Leggermente sensibile alla peronospora e molto sensibile al marciume acido a causa del grappolo compatto.

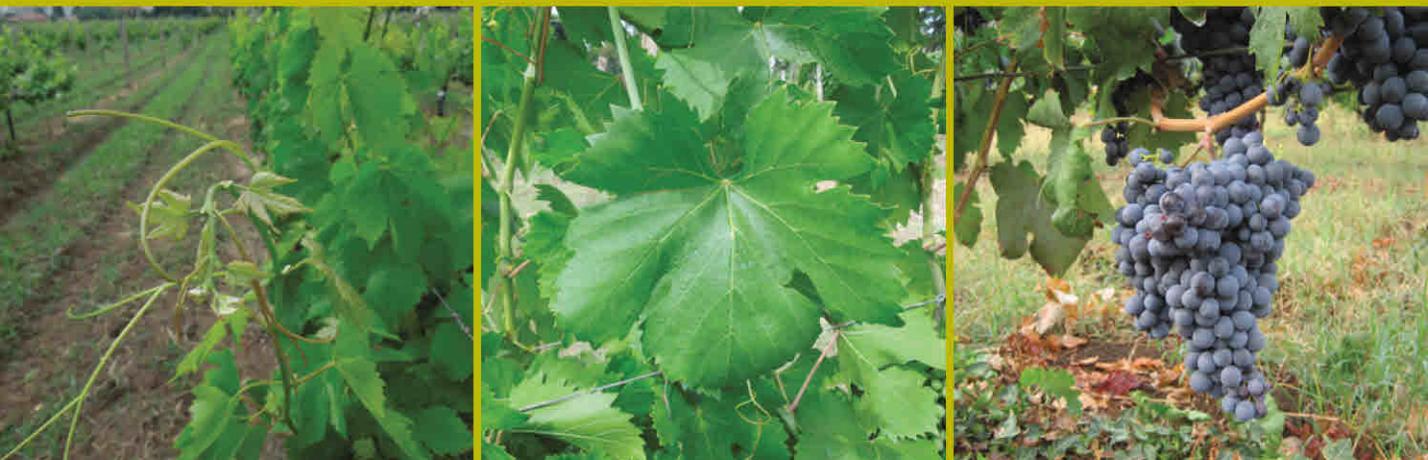
Dà un vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dal profumo floreale, fruttato, sapore delicato, morbido, armonico e persistente.

## Superficie vitata -Schedario viticolo

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	7,3229	67
LATINA	222,7708	1033
RIETI	0,1073	2
ROMA	236,2526	1053
VITERBO	2,1838	14
<b>Totale</b>	<b>468,6374</b>	<b>2169</b>

# Cesanese Comune n. (Cesanese \*)

\* ai soli fini della designazione



**Apice** piccolo, aperto lanuginoso verde-giallastro con orlo carminato; foglia giovane verde con la pagina glabra superiore e lanuginosa quella inferiore.

**Foglia** quasi grande pentagonale, trilobata e raramente quinquelobata; seno peziolare a lira, aperto; pagina superiore glabra di color verde, rugosa; pagina inferiore glabra; lembo ondulato, lobi revoluti con angoli alla sommità retti o ottusi.

**Picciolo** di media lunghezza, grosso, di color verde, leggermente sfumato di rosa, glabro.

**Grappolo** di media grandezza, cilindro-conico, alcune volte alato, compatto o semi-compatto per leggera coltura. Peduncolo corto, di media grossezza, erbaceo.

**Acino** di media grandezza ovale o sub-ovale con buccia spessa e consistente, molto pruinosa di colore nero violaceo. Polpa quasi molle e a sapore semplice; pedicello di media lunghezza e grossezza, di colore verde sfumato di rosa.

## **DO/IG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**

Cesanese del Piglio DOCG, Cesanese di Olevano Romano DOC, Castelli Romani DOC, Velletri DOC Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT, Civitella d'Agliano IGT

## **Cloni:**

**I - ARSIAL-CRA 838**

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio
Varietà autoctona del Lazio non iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR)

Le sue origini non sono note. Acerbi (1825), Di Rovasenda (1877) e Mengarini (1888), il primo a distinguerlo "dall'Affile", lo portano come coltivato nella campagna romana. Successivamente Mancini (1893), Prosperi (1939) e Dalmaso (1946) lo indicano come coltivato nei Castelli Romani. È coltivato principalmente nelle province di Roma e Frosinone.

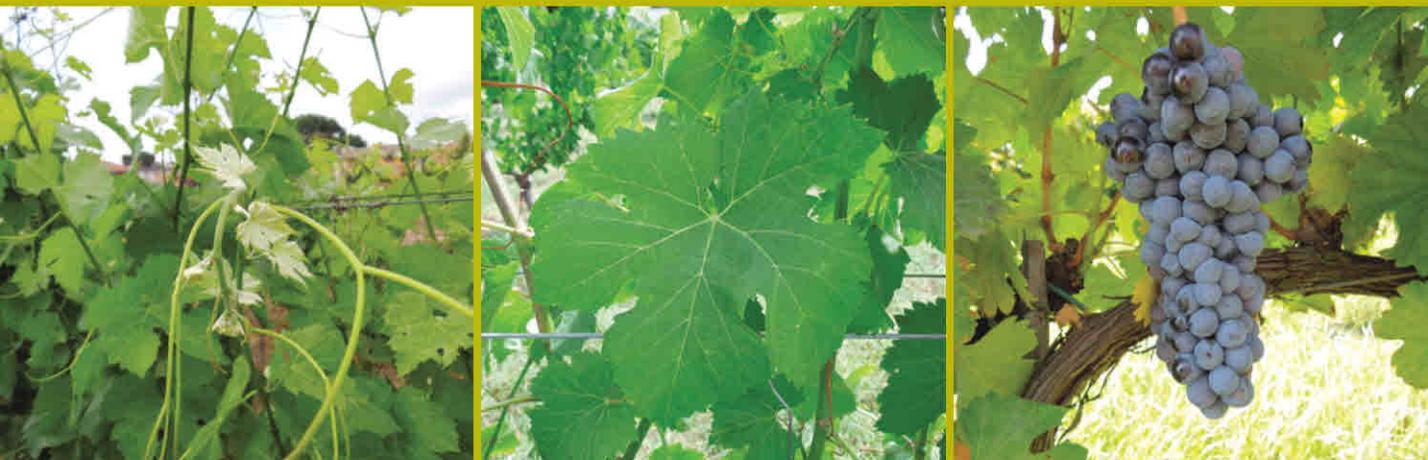
Vitigno mediamente vigoroso, predilige terreni collinari e ben esposti, sistemi di allevamento a media espansione e potatura media o corta; in quota ed in zone poco esposte presenta difficoltà di maturazione. La produzione è abbondante e mediamente costante. Abbastanza sensibile alle crittogame, in particolare alla peronospora, soffre spesso di colatura del grappolo.

Dà un vino di colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, con odore delicato con note floreali e fruttate; sapore morbido, vellutato, armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo.

## **Superficie vitata -Schedario viticolo**

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	61,3026	382
LATINA	39,7706	189
RIETI	5,6108	55
ROMA	230,9672	1253
VITERBO	6,4673	101
<b>Totale</b>	<b>344,1185</b>	<b>1980</b>

# Cesanese d’Affile n.



**Apice** piccolo, aperto cotonoso verde-giallastro con orlo carminato; foglia giovane orbicolare, verde pallido, lanuginosa nella pagina inferiore.

**Foglia** piccola, pentagonale, quinquelobata o trilobata e anche quasi intera; seno peziolare a lira, chiuso e anche con bordi sovrapposti; pagina superiore glabra, pagina inferiore aracnoidea, di colore verde

**Picciolo** lungo, di media grossezza, sezione trasversale leggermente schiacciata, verde, leggermente aracnoideo.

**Grappolo** di media grandezza o quasi piccolo, cilindrico, spesso alato e cilindro-conico, semi compatto; peduncolo corto, di media grossezza, erbaceo o semi-legnoso.

**Acino** medio-piccolo, sferoide, sezione circolare regolare; buccia di medio spessore e consistenza, di color nero-bluastro, molto pruinosa; polpa sciolta, a sapore semplice, succo incolore.

### **DOIG che ne contempla l’opzione di vitigno principale**

Cesanese del Piglio DOCG, Cesanese di Olevano Romano DOC, Cesanese di Affile DOC, Castelli Romani DOC, Velletri DOC, Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT, Civitella d’Agliano IGT

### **Cloni:**

I - A5, I - A8, I - A9, I - A10, I - A19, I - A20, I - A21, I - VCR 462  
**I - ARSIAL-CRA 228, I - ARSIAL-CRA 232**

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio
Varietà autoctona del Lazio non iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR)

Le origini non sono note. Mengarini (1888) per primo lo distingue dal “Comune”; successivamente Mancini (1893) e Prosperi (1939) lo indicano in provincia di Frosinone.

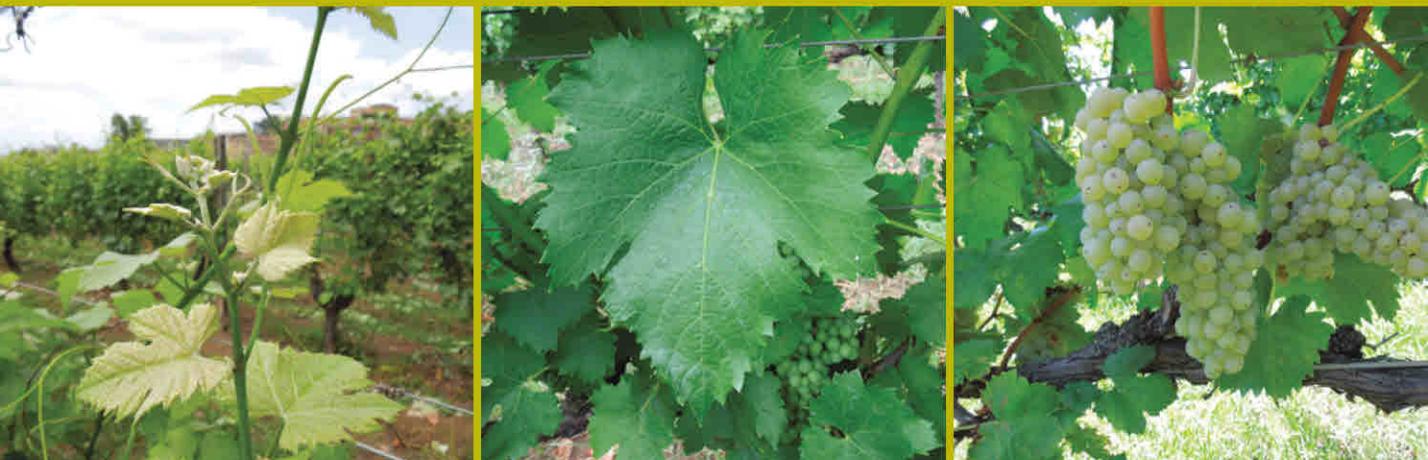
Vitigno mediamente vigoroso, predilige terreni collinari e ben esposti, con forme di allevamento di media espansione e potatura media o corta. La produzione è media e non sempre costante. Generalmente sensibile alle malattie crittogamiche.

Dà un vino di colore rosso rubino con riflessi violacei/porpora, tendente al granato con l’invecchiamento, profumo delicato, caratteristico, sapore armonico, vellutato morbido, con retrogusto gradevolmente amarognolo.

### **Superficie vitata -Schedario viticolo**

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	258,3785	846
LATINA	6,0794	10
RIETI	0,8676	9
ROMA	103,6608	506
VITERBO	0,8001	4
<b>Totale</b>	<b>369,7864</b>	<b>1375</b>

# Grechetto b.



**Apice** aperto, lanuginoso di colore verde pallido; foglia giovane di colore verde, aracnoidea sulla pagina inferiore, a bordi rilevati.

**Foglia** media, allungata, pentagonale, trilobata e più raramente quinquelobata o intera; seno peziolare a V-U o a lira, più o meno aperto, mediamente profondo; pagina superiore di colore verde carico, bollosa o rugosa; pagina inferiore glabra o con leggero tomento a fiocchetti.

**Picciolo** lungo, di media grossezza, rotondeggiante, glabro, di colore verde, leggermente sfumato di rosa pallido.

**Grappolo** medio o piccolo, cilindrico o anche alato e cilindro/conico, compatto o semi compatto. Peduncolo di media lunghezza e grossezza e di colore verde.

**Acino** medio, ovale con buccia mediamente pruinosa, di colore giallastro, sottile, consistente, spesso con vinaccioli ed ombelico molto visibili.

**DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**  
Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia DOC, Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT, Civitella d'Agliano IGT

## Cloni:

I - G 5 ICA - PG, I - VCR 2, I - G 109 ISV - ICA PG

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio
Varietà autoctona del Lazio non iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR)

I Greci o Grechetti comprendono numerosi vitigni, diversi tra loro, che nel Medioevo venivano utilizzati per produrre vini simili a quelli importati dall'Egeo. Molon (1906) riporta numerose varietà di Greci e descrive sommarariamente il Grechetto. Recenti ricerche hanno accertato l'identità tra Grechetto di Todi, Pignoletto e Ribolla Riminese; appaiono, invece, diversi Grechetto di Orvieto e di Tufo. È coltivato nel Lazio, Umbria, Marche, Toscana ed Emilia Romagna.

Vitigno di vigoria medio-alta non ha particolari esigenze in fatto di clima e terreno. Predilige forme di allevamento di media espansione e potature medio-lunghe. La produzione è abbondante ma non costante. Resistente a peronospora e botrite e mediamente sensibile all'oidio; tollera bene i freddi invernali e le gelate primaverili.

Vino di colore giallo paglierino più o meno inteso fino al dorato, con odore delicato, caratteristico, sapore vellutato, fruttato talvolta con retrogusto leggermente amaro.

## Superficie vitata -Schedario viticolo

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	2,2006	15
LATINA	13,2515	30
RIETI	3,2192	23
ROMA	30,7749	141
VITERBO	105,7533	520
<b>Totale</b>	<b>155,1995</b>	<b>729</b>

# Grechetto Rosso n. (Sangiovese)



**Apice** medio, con tomento lanuginoso, di color bianco-verdognolo-chiaro con orlo leggermente carminato. Le foglioline apicali sono leggermente piegate a gronda, quasi glabre nella pagina superiore; con tomento aracnoideo in quella inferiore; di color verde-giallastro.

**Foglia** di media grandezza, pentagonale, quinquelobata, talvolta trilobata; seno peziolare ad U più o meno largo, talvolta a V un po' aperto; lembo piano, sottile con superficie liscia, talvolta leggermente ondulata; pagina superiore glabra di colore verde con toni dal verde bottiglia fino al verde chiaro; pagina inferiore con tomento quasi setoloso di color verde chiaro.

**Picciolo** di media lunghezza o medio-lungo; di media grossezza; glabro di color verde talora soffuso leggermente di rosa; sezione trasversale con canale non molto evidente.

**Grappolo** medio o medio grande, cilindrico-piramidale con una o due ali, di aspetto più o meno compatto; peduncolo visibile, semi-legnoso, grosso.

**Acino** medio, subrotondo talvolta quasi ellissoide, di forma regolare, piuttosto uniforme con buccia molto pruinosa, di color nero-violaceo, consistente ma non molto spessa; ombelico non molto persistente; polpa generalmente sciolta e di buona consistenza; succo colorato in rosa.

## **DOIIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**

Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia DOC, Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT, Civitella d'Agliano IGT

## **Cloni:**

Nessuno

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio
Varietà autoctona del Lazio non iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR)

Il Grechetto Rosso è un vitigno attualmente coltivato esclusivamente nella Toscana. Nonostante il nome, non ha nessun tipo di parentela né con il Grechetto a bacca bianca né con tutti gli altri Greci o Grechetti descritti da Molon (1906). Recenti ricerche hanno accertato l'identità tra Grechetto Rosso e Sangiovese. Ha molti sinonimi: Grecherello, Strozza Volpe, Pulce, Uva di San Marino, Pulcincolo.

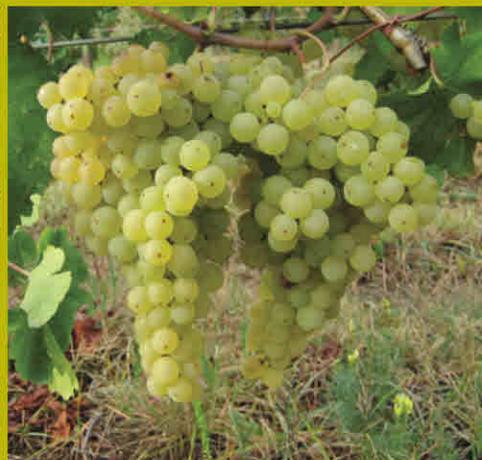
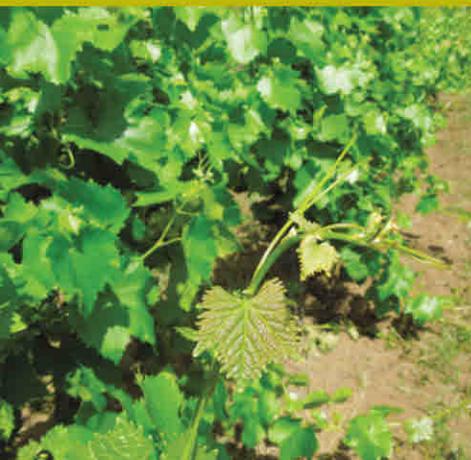
Vitigno di vigoria medio-alta non ha particolari esigenze in fatto di clima e terreno. Predilige forme di allevamento di media espansione e potature medio-lunghe. La produzione è abbondante. Buona resistenza a peronospora e botrite e mediamente sensibile all'oidio; tollera bene i freddi invernali e le gelate primaverili.

Vino di colore rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei; odore caratteristico, fragrante più o meno fruttato; sapore sapido, armonico, con buona struttura e persistenza.

## **Superficie vitata -Schedario viticolo**

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	0	0
LATINA	0	0
RIETI	0,1746	3
ROMA	0,0161	2
VITERBO	39,9104	321
<b>Totale</b>	<b>40,1011</b>	<b>326</b>

# Malvasia del Lazio b. (Malvasia puntinata)



**Apice** aperto setoloso, verde pallido con orlo rosa; foglia giovane ondulata, glabra verde giallastra.

**Foglia** media, orbicolare trilobata a volte quinquelobata; seno peziolare a lira, chiuso o semi-chiuso, mediamente profondo; pagina superiore glabra, di colore verde carico, liscia; pagina inferiore glabra; lembo leggermente a gronda; lobi piani, angoli alla sommità ottusi.

**Grappolo** medio grande conico, spesso alato e piramidale, compatto o semi-spargolo per leggera colatura; peduncolo corto, grosso, semi-legnoso.

**Acino** medio, sferoidale con buccia di colore giallastro, cosparsa di punteggiature e macchie marrone, mediamente pruinoso, con ombelico molto evidente; polpa quasi molle ed a sapore semplice

## **DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**

Frascati Superiore DOCG, Cannellino di Frascati DOCG Bianco Capena DOC, Castelli Romani DOC, Colli della Sabina DOC, Colli Lanuvini DOC, Frascati DOC, Marino DOC, Roma DOC, Marino DOC, Montecompatri-Colonna DOC, Velletri DOC, Zagarolo DOC, Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT, Civitella d'Agliano IGT, Costa Etrusco Romana IGT, Anagni IGT

## **Cloni:**

Nessuno

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio
Varietà autoctona del Lazio non iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR)

Acerbi (1825) e Mengarini (1888) descrivono una Malvasia corrispondente a quella del Lazio coltivata nei Castelli Romani. È coltivata principalmente nella provincia di Roma.

Vitigno di media vigoria, predilige terreni collinari e ben esposti, forme di allevamento di media espansione e potatura media o lunga (corte per basse produzioni). La produzione è media e non costante, dovuta anche a fenomeni di colatura dell'acino. Il grappolo mediamente spargolo e la buccia consistente facilitano la formazione di muffa nobile. Generalmente sensibile alle malattie crittogamiche in particolare a peronospora ed oidio.

Dà un vino di colore giallo paglierino carico, con odore caratteristico, gradevole, sapore equilibrato, leggermente aromatico, sapido e morbido.

## **Superficie vitata -Schedario viticolo**

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	14,1148	111
LATINA	59,78	202
RIETI	13,8224	115
ROMA	585,9822	3887
VITERBO	11,9098	288
<b>Totale</b>	<b>685,6092</b>	<b>4603</b>

# Trebbiano giallo b. (Rossetto, Trebbiano\*)

\* ai soli fini della designazione



**Apice** aperto cotonoso, di colore verde-biancastro, con orlo carminato; foglia giovane distesa o leggermente a coppa, di colore verde-bronzato, lanuginosa sulla pagina inferiore.

**Foglia** medio-grande, pentagonale, quinquelobata, raramente trilobata; seno peziolare a lira, aperto o semi-chiuso, mediamente profondo; pagina superiore glabra di colore verde, bollosa, pagina inferiore di colore verde leggermente più chiara e leggermente aracnoidea; lembo ondulato.

**Picciolo** di media lunghezza, grosso, glabro, sezione rotondeggiante, di colore verde, leggermente sfumato di rosa.

**Grappolo** medio grande, cilindro-conico a volte alato, compatto o semi-spargolo; peduncolo corto, di media grossezza, erbaceo o semi-legnoso

**Acino** medio, sferoidale con buccia mediamente spessa di colore giallo dorato molto pruinosa; ombelico mediamente evidente; polpa sciolta e a sapore semplice.

## **DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**

Castelli Romani DOC, Colli Lanuvini DOC, Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia DOC, Montecompatri-Colonna DOC, Tarquinia DOC, Velletri DOC, Vignanello DOC, Zagarolo DOC, Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT, Civitella d'Agliano IGT

## **Cloni:**

Nessuno

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite
Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio
Varietà autoctona del Lazio non iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR)

Acerbi (1825) descrive un Trebbiano giallo dagli acini aurei coltivato nei Castelli Romani; è citato anche da Mancini (1893) e da Molon (1906). È coltivato nel Lazio, Puglia, Lombardia e Veneto.

Vitigno molto vigoroso, predilige terreni di media fertilità e poco siccitosi; preferisce forme di allevamento di media espansione e potatura di media lunghezza. La produzione è abbondante e abbastanza costante. Buona tolleranza a peronospora e a oidio, minore a botrite; la resistenza alle avversità climatiche è media.

Il vino è di colore giallo più o meno intenso, odore delicato, gradevole, finemente aromatico, sapore armonico, sapido.

## **Superficie vitata -Schedario viticolo**

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	2,4658	20
LATINA	6,1656	19
RIETI	2,9874	37
ROMA	14,0483	131
VITERBO	138,4582	2205
<b>Totale</b>	<b>164,1253</b>	<b>2412</b>

# Trebbiano verde<sup>1</sup> (Verdicchio b, Trebbiano di Lugana, Trebbiano di Soave, Verdello, Peverella<sup>2</sup>, Verduchia b)

*1 limitatamente alla Regione Lazio - 2 limitatamente al Provincia autonoma di Trento*



**Apice** aperto, cotonoso, di colore verde-biancastro con orlo leggermente carminato; foglia giovane glabra di colore verde con screziature bronzee o giallastre sulla pagina superiore, cotonose di colore verde-biancastro su quella inferiore.

**Foglia** media, orbicolare o pentagonale, trilobata o quinquelobata; seno peziolare ellissoidale, chiuso e con margini anche sovrapposti, profondo; pagina superiore verde scuro, bollosa; pagina inferiore di colore verde pallido, cotonosa; lembo piano o leggermente ondulato.

**Picciolo** lungo, schiacciato, di media grossezza e di colore verde, spesso leggermente sfumato in rosa, glabro.

**Grappolo** medio-grande, conico o cilindro-conico e qualche volta alato e piramidale, con una o due ali, compatto o semi-compatto; peduncolo di media lunghezza e grossezza, erbaceo o semi-legnoso.

**Acino** medio, sferoidale con buccia di colore verde-giallastro, sottile e mediamente pruinosa; ombelico mediamente evidente; polpa sciolta o quasi molle, di sapore semplice e zuccherino.

## **DOIIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale**

Castelli Romani DOC, Colli Albani DOC, Colli Lanuvini DOC, Marino DOC, Montecompatri-Colonna DOC, Velletri DOC, Zagarolo DOC. Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT, Civitella d'Agliano IGT

## **Cloni:**

I - RAUSCEDO 2, I - CSV - AP VE2, I - CSV - AP VE5, I - VCR 107, I - VCR 28, I - VCR 3, I - 10 ISV, I - UNIMI 1 - CASTELLI DI JESIVLVR 20, I - UNIMI 2 - CASTELLI DI JESIVLVR 30, I - UNIMI 3 - CASTELLI DI JESIVLVR 50, I - Ampelos CNT 7

**I - ARSIAL-CRA 549, I - ARSIAL-CRA 553**

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite

Varietà iscritta al Registro Regionale della Varietà di Vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio

Varietà autoctona del Lazio non iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR)

Le sue origini non sono note ma, la coltivazione nelle provincie marchigiane è molto antica. Il nome deriva molto probabilmente dal colore verde delle uve. In passato veniva allevato generalmente maritato agli aceri o con un sistema basso, detto "conocchia", avente tralci a frutto lunghi, ripiegati e legati all'estremità al ceppo. Recenti indagini molecolari hanno accertato l'identità tra Verdicchio bianco e Trebbiano di Lugana, Trebbiano di Soave, Verdello, Peverella, Trebbiano verde.

Di vigoria medio-alta, predilige terreni collinari ben esposti, ventilati, argillo-calcarei. Preferisce forme di allevamento di espansione e potatura lunga. La produzione è medio-bassa e non costante. Presenta una buona resistenza alle avversità meteoriche, ma è sensibile alla peronospora, all'oidio e alla botrite.

Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, intensamente profumato, sapido, fruttato con sapore gradevolmente amarognolo. Dotato di buona acidità, si presta anche alla produzione di vini passiti e spumanti.

## **Superficie vitata -Schedario viticolo**

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	2,2523	14
LATINA	3,9123	7
RIETI	2,6956	38
ROMA	32,4517	169
VITERBO	3,2869	73
<b>Totale</b>	<b>44,5988</b>	<b>301</b>

