

La Biodiversità viticola vitigni autoctoni della regione Lazio



COSTITUZIONE ITALIANA...

La tutela dell'**ambiente**, della **biodiversità** e degli **ecosistemi** entra in **Costituzione**. L'Aula della Camera ha infatti definitivamente approvato la proposta di legge costituzionale che modifica in tal senso

l'articolo 9 della Carta Costituzionale

Articolo 9:

«La **Repubblica promuove** lo sviluppo della cultura e la ricerca scientifica e tecnica. Tutela il paesaggio e il patrimonio storico e artistico della Nazione. **TUTELA L'AMBIENTE, LA BIODIVERSITÀ E GLI ECOSISTEMI, ANCHE NELL'INTERESSE DELLE FUTURE GENERAZIONI. LA LEGGE DELLO STATO DISCIPLINA I MODI E LE FORME DI TUTELA DEGLI ANIMALI**».

LEGGE 238/2016...Testo unico della vite

Art 2 - Vitigno autoctono italiano

1. Per «**vitigno autoctono italiano**» o «**vitigno italico**» si intende il vitigno appartenente alla specie *Vitis vinifera*, di cui è dimostrata **l'origine esclusiva in Italia** e la cui presenza è rilevata in **aree geografiche delimitate del territorio nazionale**.

2. L'uso della dicitura «**vitigno autoctono italiano**» e dei suoi sinonimi è **limitato all'etichettatura** e alla presentazione di specifici vini a **DOCG, DOC e IGT**

Principali vitigni nel mondo

| Variety | Colour | Destination | Area ha /1000 |
|--------------------------------|--------|------------------------|---------------|
| Kyoho | Black | Table | 365 |
| Cabernet Sauvignon | Black | Wine | 341 |
| Sultanina | White | Table, drying and wine | 273 |
| Merlot | Black | Wine | 266 |
| Tempranillo | Black | Wine | 231 |
| Airen | White | Wine, Brandy | 218 |
| Chardonnay | White | Wine | 210 |
| Syrah | Black | Wine | 190 |
| Red Globe | Black | Table | 159 |
| Garnacha Tinta / Grenache Noir | Black | Wine | 163 |
| Sauvignon Blanc | White | Wine | 123 |
| Pinot Noir / Blauer Burgunder | Black | Wine | 112 |
| Trebbiano Toscano / Ugni Blanc | White | Wine, Brandy | 111 |

Cabernet Sauvignon e **Merlot** sono le uve da vino più coltivate nel mondo

Chardonnay è quello coltivato in più paesi

Unico vitigno italiano che compare nella lista di OIV è il **Trebbiano Toscano**

Incidenza dei vitigni sulla superficie totale



ITA: primi 10 vitigni incidono del 38%

NZ: primi 10 vitigni incidono del 98%

FRA: primi 10 vitigni incidono del 70%

AUS: primi 10 vitigni incidono del 80%

SPA: primi 10 vitigni incidono del 74%

Principali vitigni in Italia

| Variety | Colour | Area ha /1000 |
|--------------------------------|--------|---------------|
| Sangiovese / Nielluccio | Black | 54 |
| Montepulciano | Black | 27 |
| Glera | White | 27 |
| Pinot Gris | White | 25 |
| Merlot | Black | 24 |
| Italia | White | 22 |
| Catarratto Bianco Comune | White | 21 |
| Trebbiano Toscano / Ugni Blanc | White | 21 |
| Chardonnay | White | 20 |
| Barbera | Black | 18 |
| Other varieties | Black | 379 |
| Total | | 682 |

OLTRE 640 VARIETA' PER UN PATRIMONIO BIODIVERSO E DI IDENTITA' TERRITORIALI

MODALITA' APPLICATIVE

LEGGE REGIONALE

1 marzo 2000 n. 15

**Tutela delle risorse genetiche autoctone
(da almeno 50 anni)
di interesse agrario, a rischio di estinzione**

L'applicazione è affidata ad ARSIAL

ATTRAVERSO QUALI STRUMENTI?

CENSIMENTO

Raccolta di tutte le informazioni riguardanti una risorsa.

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE (RVR)

Repertorio in cui, su proposta di ARSIAL, vengono iscritte gratuitamente le risorse genetiche a rischio di erosione, autoctone del Lazio.

COMMISSIONI TECNICO-SCIENTIFICHE

Gruppi di esperti in materia che esprimono parere favorevole per l'iscrizione al RVR delle risorse proposte da ARSIAL.

RETE DI CONSERVAZIONE E SICUREZZA

Costituita da tutti coloro che, a vario titolo, detengono risorse genetiche iscritte al RVR.

CENSIMENTO DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE DI INTERESSE AGRARIO

ARSIAL



Mod. Segnalazione
Ritornato ARSIAL: scheda n.

CENSIMENTO DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE DI INTERESSE AGRARIO

La Legge Regionale 1 marzo 2000 n. 15 tutela le risorse genetiche d'interesse agrario, vegetali e animali, autoctone del Lazio e a rischio di erosione genetica, cioè vecchie cultivar, specie e razze animali un tempo coltivate o allevate tradizionalmente in determinate aree geografiche della nostra regione e che oggi rischiano di scomparire definitivamente dal territorio perché sostituite da moderne cultivar vegetali e razze animali più produttive.

Per tutelare e valorizzare economicamente e culturalmente queste risorse genetiche, spesso sconosciute, che versano in stato di abbandono, ARSIAL sta effettuando un CENSIMENTO su tutto il territorio regionale al fine di individuarle, caratterizzarle, collezionarle e porle sotto la tutela della L.R. n°15/2000.

Nel caso la S.V. sia in possesso di vecchie cultivar o razza animali tradizionali del Lazio o è a conoscenza di informazioni utili alla loro individuazione è invitata a collaborare a questo progetto di censimento compilando la seguente scheda di segnalazione sulla base dell'allegato promemoria, verrà contattata telefonicamente dai tecnici ARSIAL.

Grazie per l'attenzione e per la collaborazione.

SCHEDA DI SEGNALAZIONE

Non è necessario rispondere a tutte le domande della scheda. È importante scrivere chiaramente i dati del segnalatore e l'indirizzo del luogo dove è conservata la risorsa genetica.

| |
|--|
| 1. Dati del segnalatore (persona/ente) NOME, COGNOME O ENTE INDIRIZZO TELEFONO, FAX, E-MAIL |
| 2. Possiede varietà locali, ecotipi, vecchie varietà, varietà rare, cloni o razze animali tipiche del Lazio delle specie riportate nel promemoria? Se Sì, indicare: SPECIE (es. melo, fagiolo, capra) NOME LOCALE CONSISTENZA (numero di esemplari, superficie investita) UTILIZZAZIONE (es. consumo diretto, trasformazione, vendita ecc.) LUOGO CONSERVAZIONE (es. azienda, orto, giardino, collezione, orto botanico ecc.) INDIRIZZO DEL LUOGO DI CONSERVAZIONE (prov., comune, loc., via) |
| 3. Conosce luoghi dove sono conservate varietà locali, ecotipi, vecchie varietà, varietà rare, cloni o razze animali tipiche del Lazio delle specie riportate nel promemoria? Se Sì, indicare: SPECIE (es. melo, fagiolo, capra) NOME LOCALE CONSISTENZA (numero di esemplari, superficie investita) LUOGO DI CONSERVAZIONE (es. azienda, orto, giardino, collezione, orto botanico ecc.) INDIRIZZO DEL LUOGO DI CONSERVAZIONE (prov., comune, loc., via) DATI POSSESSORE (nome, cognome, indirizzo, tel., fax, e-mail) |
| 4. Per facilitare le ricerche di razze animali e varietà di piante a rischio di scomparsa si prega di segnalare: STUDIOSI LOCALI O AGRICOLTORI DA INTERVISTARE; ARCHIVI E BIBLIOTECHE LOCALI (private, di comuni, conventi ecc.) DA CONSULTARE; ASSOCIAZIONI, AMATORI E COLLEZIONISTI LOCALI; LIBRI, STAMPE, DOCUMENTI ECC., DI CUI SI È A CONOSCENZA O IN POSSESSO. |

DATA

Per informazioni: Dr.ssa Immacolata Barbagiovanni - Tel. 06 86273361
e-mail: i.barbagiovanni@arsial.it - biodiver@arsial.it

ARSIAL



PROMEMORIA

Prima di compilare la scheda di segnalazione da inviare ad ARSIAL, vi consigliamo di leggere l'elenco delle specie vegetali e animali riportato di seguito al fine di verificare se siete a conoscenza di varietà locali, arboree ed erbacee, autoctone del Lazio, nonché animali allevati in azienda da almeno cinquanta anni, appartenenti alle specie in elenco.

SPECIE VEGETALI

Arboree da frutto e vecchi portainnesti

Albicocco, Amarena, Arancia, Carruba, Castagno, Cedra, Ciliegio, Cotogno, Fico, Fico d'India, Gelsò bianco, Gelsò nero, Guggiolo, Kaki, Limone, Mandarino, Mandorlo, Marasca, Melo, Melograno, Mirabolano, Nettare, Nespolo comune e giapponese, Nocciolo, Noce, Olivo, Pero, Pesco, Sorbo, Susino, Uva da tavola, Visciola, Vitigni da vino, ecc.

Ortaggi

Aglio, Agretto, Asparago, Barbabietola, Bietola, Carciofo, Cardo, Carota, Cavolfiore, Cavolo, Cetriolo, Cicoria, Cipolla, Cocomero, Finocchio, Fregola, Indivia, Lattuga, Melanzana, Melone, Pastinaca, Patata, Peperone, Pomodoro, Porro, Radicchio, Rapa, Ravanello, Rucola, Scalogno, Scarola, Scorzabianca o Raperonzolo o Barba di becco, Sedano, Spinacio, Zucca, Zucchini, ecc.

Leguminose

Cece, Cicerchia, Fagiolini, Fagiolino dall'occhio o Vigna o Fagiolina, Fagiolo, Fava, Lenticchia, Lupino, Pisello, Roveja, Moca, ecc.

Cereali e affini

Avena, Farro, Frumento duro, Frumento tenero, Grano saraceno, Mais, Mais dolce, Miglio, Orzo, Panico, Riso, Segale, Sorgho o Saggina, ecc.

Aromatiche ed officinali da orto e selvatiche

Basilico, Liquirizia, Menta, Mirto, Prezzemolo, Salvia, ecc.

Piccoli frutti selvatici o coltivati

Alchechengi, Azzeruolo, Corbezzolo, Corniolo, Crespino, Lampono, Pero corvino, Ribes o Uva spina, ecc.

Specie ornamentali e da fiore

Arboree, arbustive ed erbacee.

Piante tessili e tintorie

Cotone, Canapa, Lino, Juta, ecc.

Foraggere ed altre colture da pieno campo

Girasole, Lupinella, Medica, Tabacco, Trifoglio, Vecchia, ecc.

Piante spontanee utilizzate come ortaggi o nella preparazione di prodotti alimentari tipici locali o in altre produzioni artigianali anche non alimentari

Crescione di fontana o d'acqua, Ramolaccio, ecc.

Selvatici delle specie vegetali coltivate

SPECIE ANIMALI

Razze locali di: bovini, equini, asini, suini, ovini, caprini, conigli e volatili da cortile.

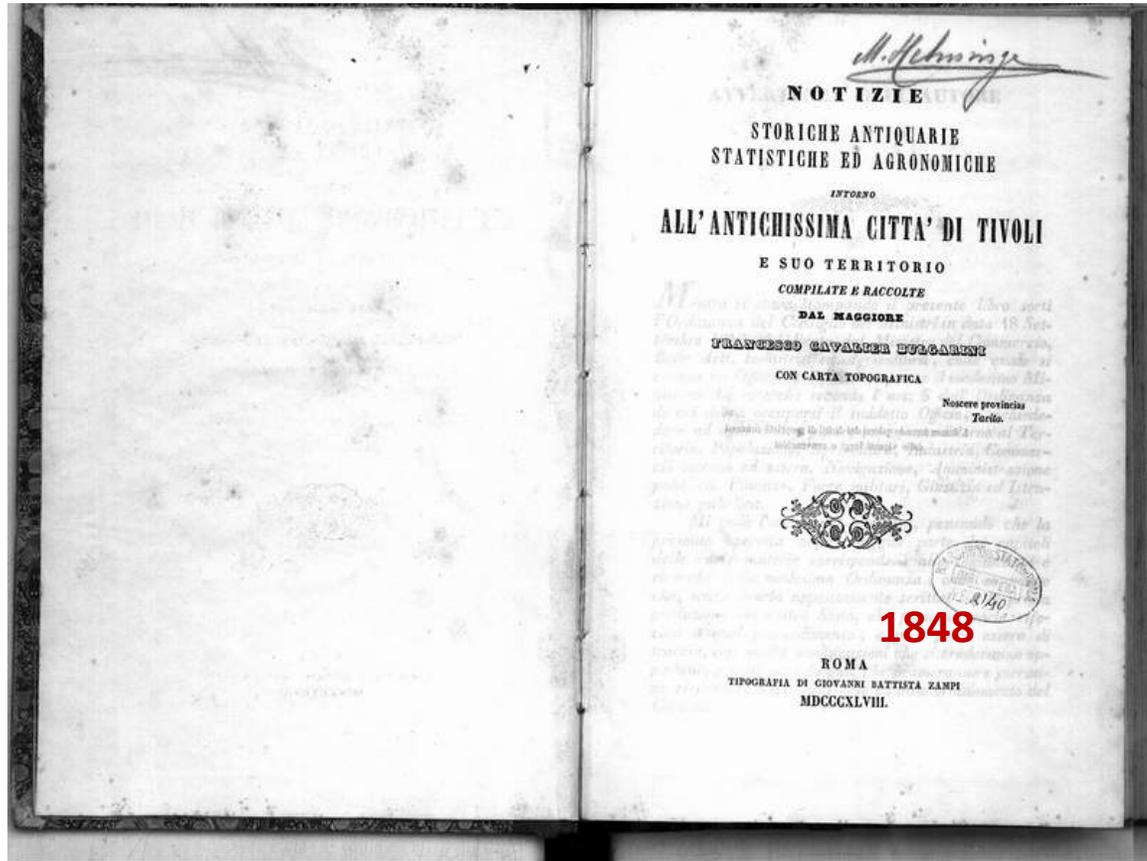
MICROORGANISMI

Lieviti utilizzati tradizionalmente nelle trasformazioni alimentari.

Raccolta di tutte le informazioni agronomiche e storiche di una risorsa, documentabili attraverso dati bibliografici, iconografici o anche testimonianze orali

Scheda di segnalazione

RICERCA BIBLIOGRAFICA



RICERCA ICONOGRAFICA



Mela Zuccherina

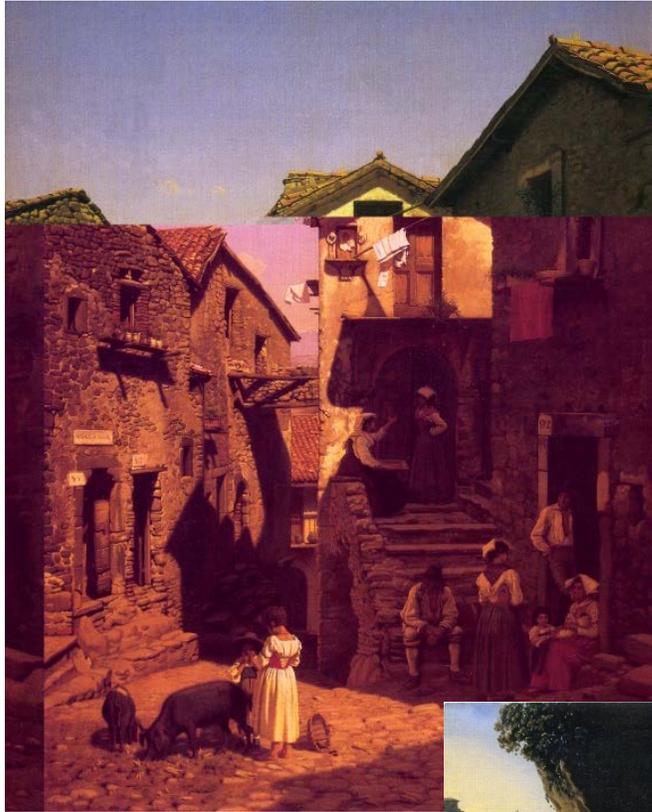


Mela Paradiſa

Bartolomeo Bimbi

Pittore italiano nato a Firenze (1648 – 1729). Su volere della famiglia De' Medici, attraverso la pittura catalogò tantissime specie botaniche

RICERCA ICONOGRAFICA



**Suino nero
Carpineto**



**Roma 1890,
capre e pastori a Piazza del Popolo**

RELAZIONE TECNICA

- **Caratterizzazione morfo-fisiologica** indicate indispensabili e specifiche della risorsa in oggetto secondo descrittori di riferimento
- **Indagini genetiche molecolari** (se disponibili)
- **Descrizione agronomica**
- **Caratteristiche tecnologiche ed organolettiche del prodotto**
- **Zona tipica di produzione**
- **Cenni storici, origine e diffusione**
- **Rilievi etnografici** rappresentativi del capitale sociale espressivo del rapporto tra l'agricoltore, la comunità ed il territorio (se disponibili)
- **Altri interessi alla conservazione:** economici, paesaggistici, agro-ecologici, scientifici, ecc.
- **Bibliografia e Sitografia** di riferimento
- **Documentazione fotografica**

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE

(Art. 2 L.R. n. 15/2000)

Suddiviso in 2 sezioni:

1) Sezione animale

2) Sezione vegetale (erbacee e arboree)

vi sono iscritte,

a seguito di parere favorevole della CTS,

specie, razze, varietà, popolazioni, cultivar, ecotipi e cloni
di interesse regionale

<http://www.arsial.it/arsial/biodiversita/registro-volontario-regionale/>

RISORSE ISCRITTE AL RVR

| ARBOREE | N° | ERBACEE | N° | ANIMALI | N° |
|-----------------------|-----------|------------------------|----|----------|----|
| Albicocco | 3 | Aglione | 2 | Ape | 1 |
| Azzeruolo | 1 | Cavolo Broccolo | 3 | Asino | 4 |
| Castagno | 5 | Carciofo | 3 | Bovino | 1 |
| Ciliegio | 18 | Cece | 1 | Capra | 4 |
| Crasiommolo | 3 | Cicerchia | 1 | Cavallo | 6 |
| Melo | 43 | Cima di Rapa | 3 | Coniglio | 1 |
| Melograno | 4 | Fagiolo Comune | 19 | Pecora | 2 |
| Nocciolo | 3 | Fagiolo di Spagna | 2 | Pollo | 1 |
| Olivo | 20 | Farro (2) Frumento (2) | 4 | Suino | 4 |
| Pero | 30 | Fava | 1 | | |
| Pesco | 5 | Finocchio | 1 | | |
| Susino | 6 | Fragola | 1 | | |
| Vite da Vino | 44 | Lenticchia | 3 | | |
| Vite da Tavola | 3 | Mais | 1 | | |
| Visciolo | 1 | Peperone | 1 | | |
| | | Pomodoro | 3 | | |
| | | Sedano | 1 | | |
| | | Trifoglio | 1 | | |
| | | Zucchini | 1 | | |
| 15 | 189 | 19 | 52 | 9 | 24 |

TOTALE 275
VEGETALI 241
ANIMALI 24

RETE DI CONSERVAZIONE E SICUREZZA

Tutti coloro che, a vario titolo, detengono risorse genetiche iscritte al RVR possono far parte della **RETE**, inoltrando una domanda di adesione.

Finalità:

- favorire conservazione *in situ/on farm* o *ex situ* (*campi catalogo/banche del germoplasma*) delle risorse;
- favorire e controllare moltiplicazione e scambi di materiale genetico;
- favorire reintroduzione e diffusione sul territorio delle risorse tutelate;
- offrire assistenza tecnica;
- coinvolgere agricoltori ed allevatori in progetti per la valorizzazione economico-culturale delle risorse.

DOMANDA ADESIONE RETE DI CONSERVAZIONE E SICUREZZA

MOD. 04.V
11/2023

DOMANDA DI ADESIONE ALLA RETE DI CONSERVAZIONE E SICUREZZA
L. R. 1° marzo 2000 n.15 - "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Il/La Sottoscritto/a

Cognome Nome

Ragione sociale/Ente

Luogo di nascita..... Data

C.F. P. IVA

Residenza Via/Loc. n.

CAP..... Comune Prov.

Contatti richiedente (Cell.) Altro cell. /fisso

E-mail PEC

Sito conservazione risorsa genetica (compilare se diverso da Residenza)

Via/Loc. n.

CAP Comune Prov.

CHIEDE

di aderire alla Rete di Conservazione e Sicurezza gestita e coordinata da ARSIAL (art. 4, L.R. 15/2000),
in quanto detentore delle seguenti risorse iscritte al Registro Volontario Regionale (RVR):

| n. | N° piante o Superf. (ha) | Specie | Varietà | Localizzazione risorse | | | Coordinate GPS (solo per piante isolate) * | | Ortofoto (solo per piante isolate) * |
|----|--------------------------------------|--------|---------|------------------------|-----|--------|---|------|---|
| | | | | Comune | Fg. | P.Illa | Long. | Lat. | |
| 1 | | | | | | | | | |
| 2 | | | | | | | | | |
| 3 | | | | | | | | | |
| 4 | | | | | | | | | |
| 5 | | | | | | | | | |
| 6 | | | | | | | | | |
| 7 | | | | | | | | | |
| 8 | | | | | | | | | |
| 9 | | | | | | | | | |
| 10 | | | | | | | | | |

- Allegare un elenco aggiuntivo al presente modulo, se necessario, rispettando il modello proposto (All. I);

- Utilizzare la denominazione della varietà come indicato sul RVR pubblicato sul sito di ARSIAL
<https://www.arsial.it/biodiversita/registro-volontario-regionale/>;

* Compilare nel caso presenti domanda CSR Lazio: (Pena l'inammissibilità della risorsa all'aiuto CSR)

ASSISTENZA TECNICA



Organizzazione di attività dimostrative in campo dedicate alle tecniche di coltivazione, ai sistemi di potatura e innesto delle varietà locali, rivolte ad agricoltori, tecnici e studenti del territorio.



**... promuovere aggregazione per la valorizzazione del patrimonio agricolo e sociale del territorio
... incontri organizzati dai tecnici
ARSIAL**

SITI DI CONSERVAZIONE

Conservazione *in situ* (parchi/aree protette) /

on farm presso gli agricoltori/allevatori aderenti alla Rete (cartografati)

***ex situ* - CCES**

- Campo Nazionale di Conservazione Germoplasma Frutticolo del CREA- OFA (arboree)
- Azienda Didattico Sperimentale “Nello Lupori” Università degli Studi della Tuscia (arboree)
- Azienda Dimostrativa Arsial Montopoli in Sabina (germoplasma olivicolo e frutticolo)
- Azienda Dimostrativa Arsial Alvito – FR (germoplasma di orticole e frutticole)
- Azienda Dimostrativa Arsial Cerveteri – RM (germoplasma di carciofo)
- **Azienda Dimostrativa Arsial Velletri – RM c/o CREA VE di Velletri (germoplasma viticolo)**
- Banca del germoplasma costituita presso la sede centrale di Arsial (RM) (erbacee)

TUTELA ATTRAVERSO LA CONSERVAZIONE EX SITU



Collezione germoplasma frutticolo e olivicolo

Circa **230** accessioni tra varietà in conservazione iscritte ed in caratterizzazione ai fini dell'iscrizione al RVR



Collezione banca germoplasma

MOLTIPLICAZIONE E DISTRIBUZIONE ATTRAVERSO LA FILIERA VIVAISTICA



Campo di piante madri

Le risorse genetiche arboree recuperate, vengono messe a disposizione da vivaisti moltiplicatori aderenti alla **RETE** i quali costituiscono propri campi di piante madri



Piante pronte per la commercializzazione

***N° 9 VIVAISTI
MOLTIPLICATORI
ADERENTI ALLA RETE***

Varietà di viti iscritte al RVR

- Pellegrina
- Pizzutello Bianco**
- Pizzutello Nero

3 cv

UVA DA TAVOLA

- Abbuoto n.*
- Albarosa
- Aleatico n.*
- Angelica
- Bombino bianco b.*
- Bombino nero*
- Cannaiola di Marta n.*
- Capolongo b.*
- Cesenese nero*
- Greco b.*
- Greco bianco b.*
- Greco nero n.*
- Lecinaro*
- Maturano b.*
- Maturano n.*

- Moscato di Terracina*
- Nero buono n.*
- Nerone
- Nostrano*
- Olivella nera n.*
- Pampanaro b.*
- Passerina b.*
- Pecorino b.*
- Pedino
- Romanesco
- Rosciola r.*
- Uva dei Vecchi
- Uva Mecella
- Verdello b.*
- Uva Greca puntinata b

- Biancolella b*;
- Forastera b*;
- Guarnaccia b*;
- Piediroso n*;
- Calamaro n;
- Capolongo rosso r (tstaregl rosso r);
- Corapecora n;
- Foiana b;
- Petroveccia b;
- Reala bianca b*;
- Tostella b;
- Ulivello nero n*;
- Uva Giulia n*;
- Cimiciara b.

UVA DA VINO

44 cv

**Vitigni iscritti al Registro Nazionale delle varietà di vite idonee alla produzione di uva da tavola

*Vitigni iscritti ai Registri Regionale e Nazionale delle varietà di vite idonee alla produzione di uve da vino

Varietà di viti iscritte al RVR

| 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 (Cannaiole di Marta n.) | X | X | X | |
| Capolongo b. | X | X | X | |
| Capolongo rosso r. (Tstaregl rosso) | X | | | X |
| Cesense nero n. (Cesense di Castelfranco) | X | X | X | |
| Corapeccora 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 | |
| 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. (Maioica 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 |

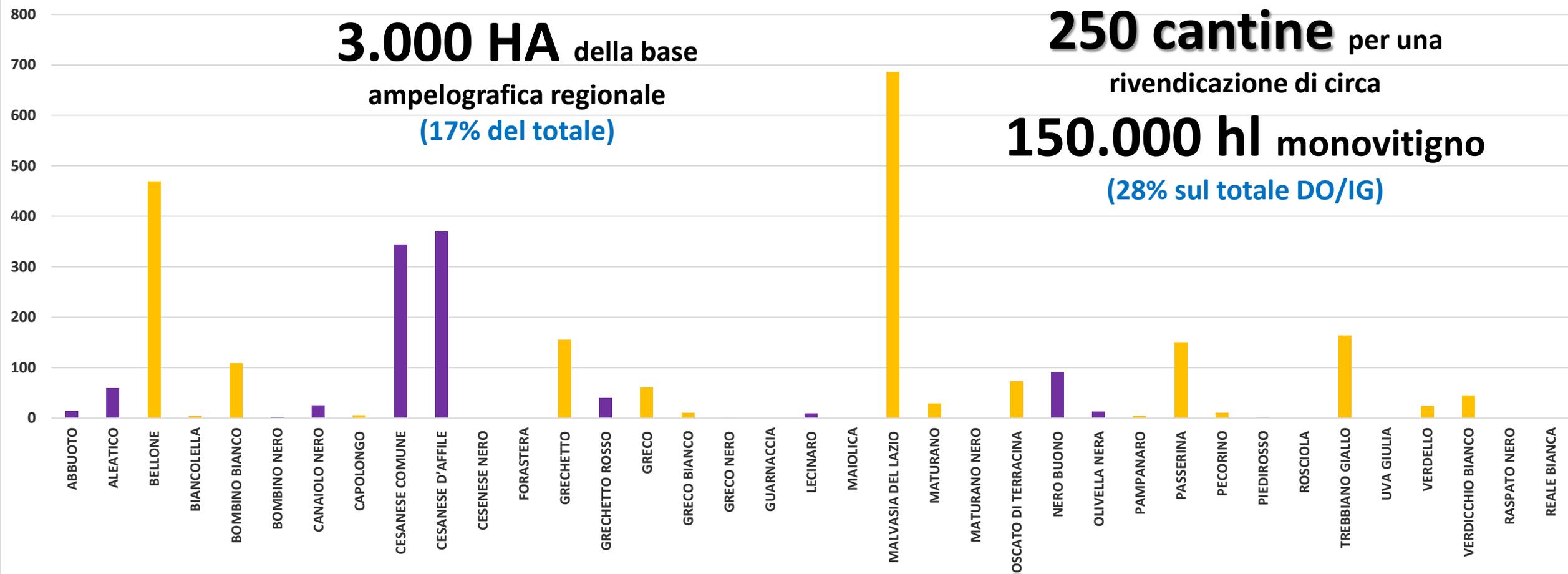
Il comparto vitivinicolo regionale

I vitigni autoctoni

Superficie (ha) dei **37 vitigni autoctoni** iscritti al RVR, RNVV e Registro regionale

3.000 HA della base
ampelografica regionale
(17% del totale)

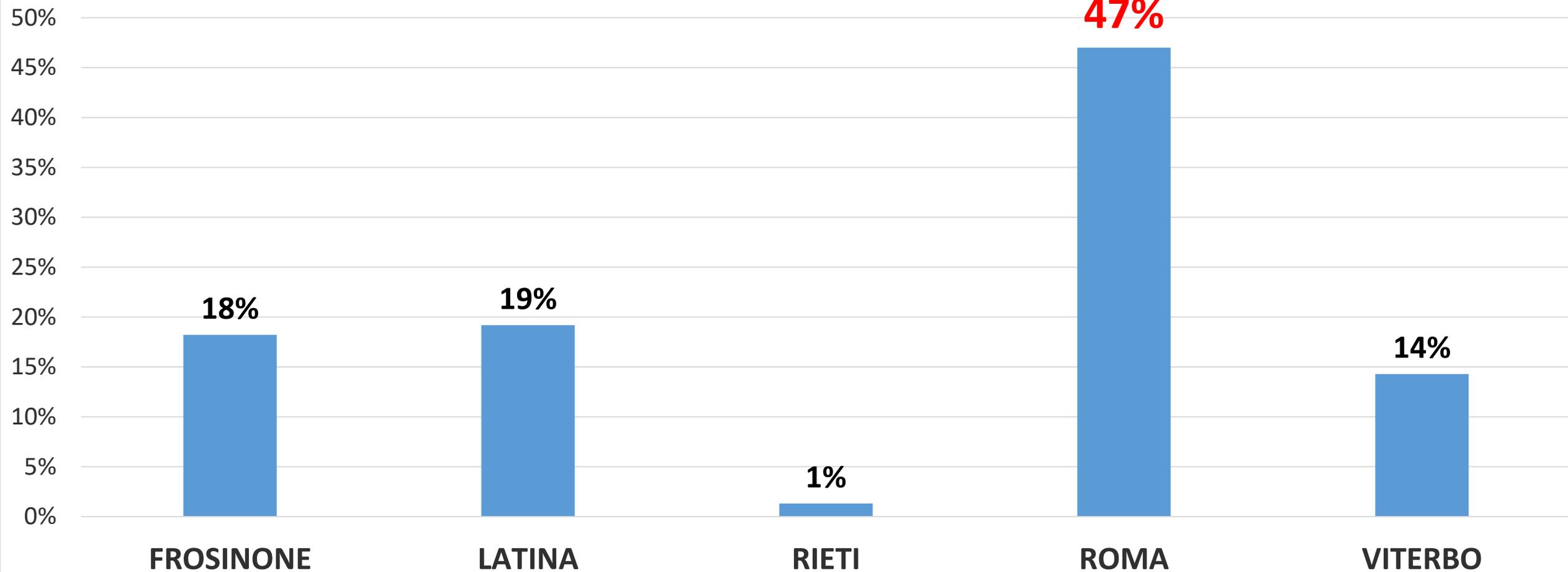
250 cantine per una
rivendicazione di circa
150.000 hl monovitigno
(28% sul totale DO/IG)



Il comparto vitivinicolo regionale

I vitigni autoctoni

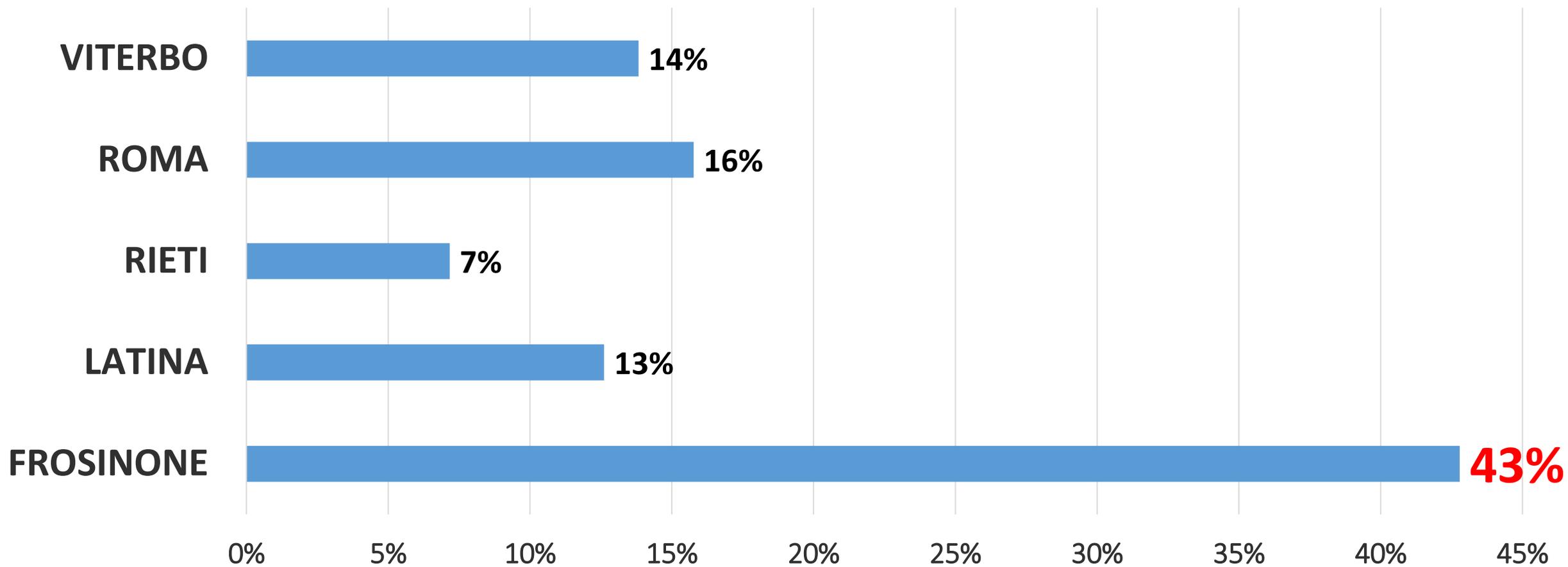
Distribuzione (%) territoriale della superficie dei 37 vitigni autoctoni



Il comparto vitivinicolo regionale

I vitigni autoctoni

Incidenza % sup. dei **37 vitigni autoctoni**/sup. vitata totale provinciale

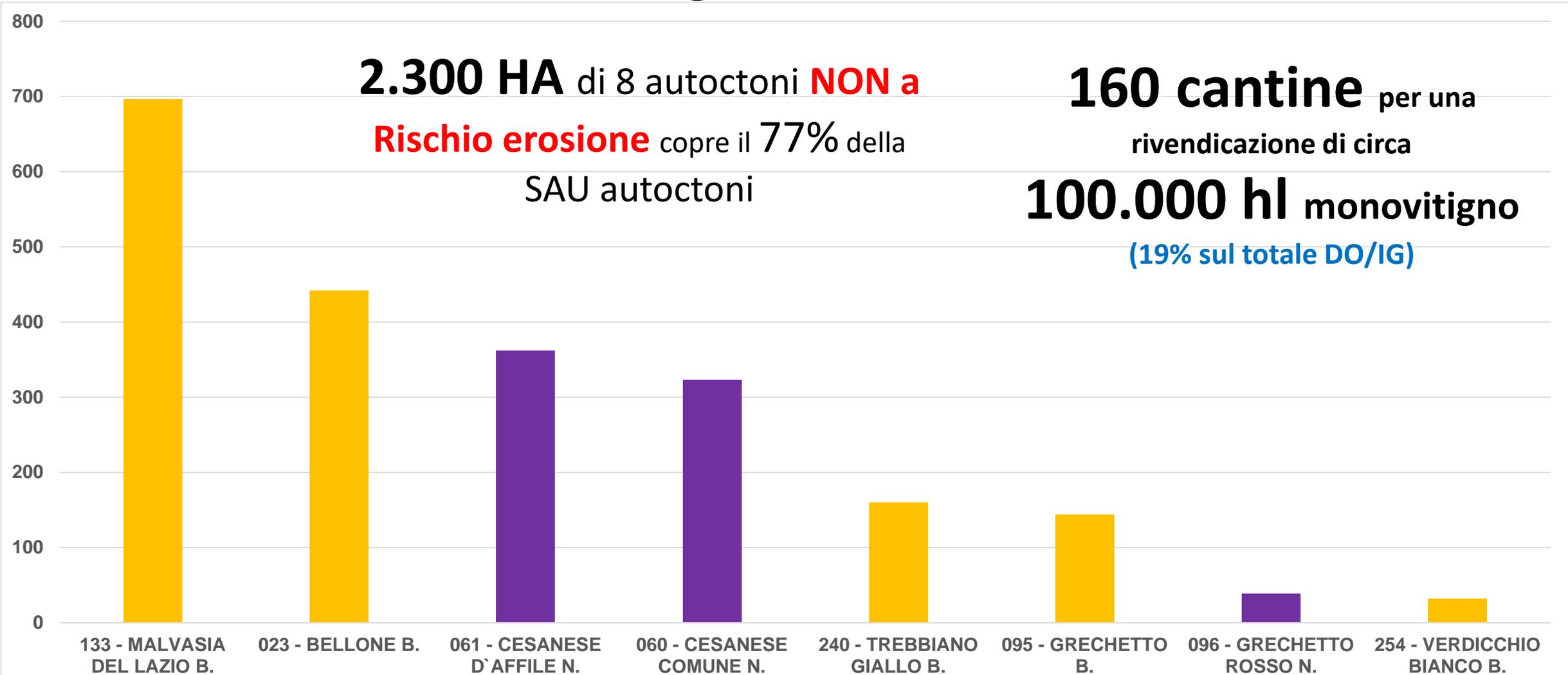


Il comparto vitivinicolo regionale

I vitigni autoctoni

2.300 HA di 8 autoctoni **NON a**
Rischio erosione copre il **77%** della
SAU autoctoni

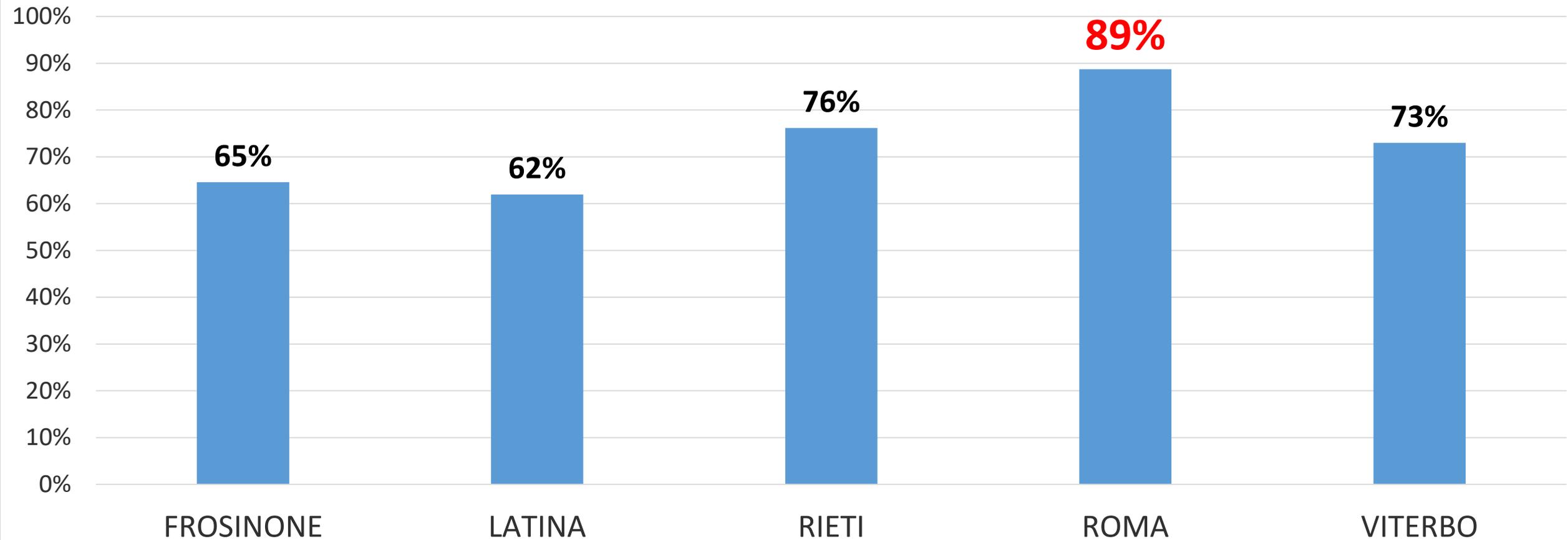
160 cantine per una
rivendicazione di circa
100.000 hl monovitigno
(19% sul totale DO/IG)



Il comparto vitivinicolo regionale

I vitigni autoctoni

Incidenza % sup. 8 vitigni autoctoni non Bdv/sup. 37 vitigni autoctoni



BELLONE b. – 023 (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.

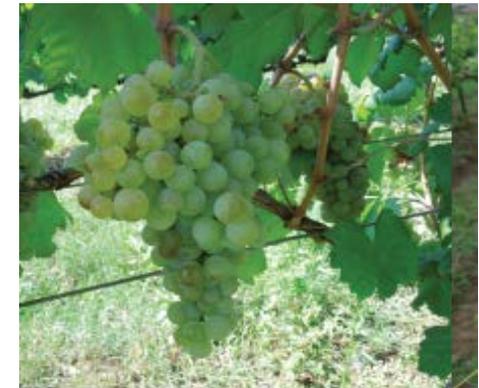
Grappolo medio-grande, cilindro-conico, a volte con un'ala, semi-compatto o compatto.

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

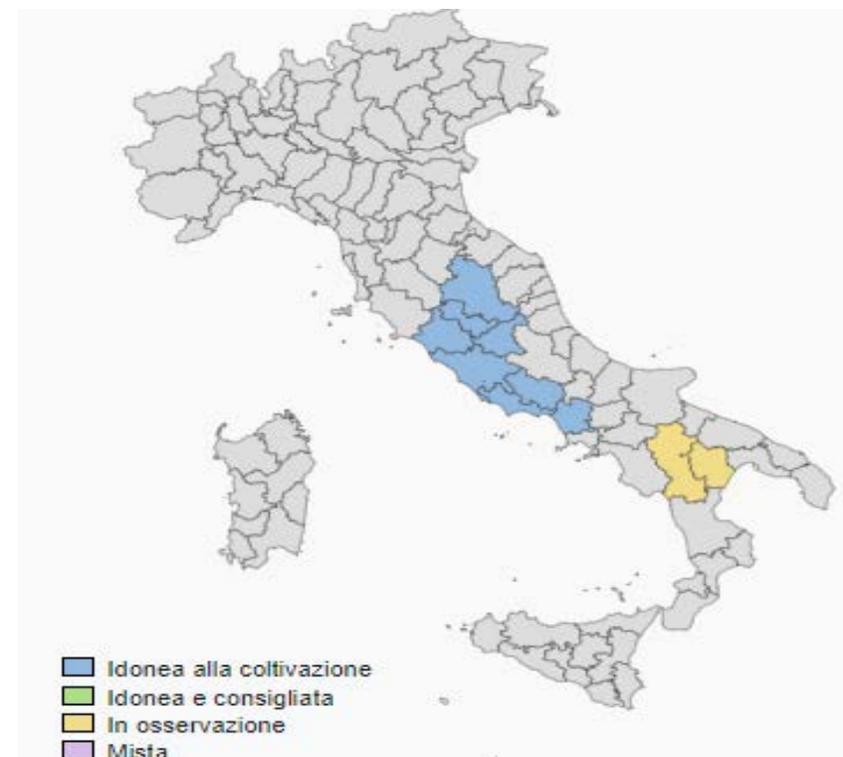
Vitigno di elevata vigoria, predilige forme di allevamento di media espansione e potatura media o lunga (corta per basse produzioni). La produzione è elevata e costante. Preferisce terreni collinari, ben esposti, di origine vulcanica freschi e profondi. Leggermente sensibile alla peronospora e molto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



| VVS2 | | VVMD5 | | VVMD7 | | VVMD25 | | VVMD27 | | VVMD28 | | VVMD32 | | VrZAG62 | | VrZAG79 | | ISV2 | | ISV4 | | VMCNG4B9 | |
|------|------|-------|------|-------|------|--------|-----|--------|-----|--------|------|--------|------|---------|------|---------|------|------|------|------|------|----------|------|
| N+12 | N+22 | N+6 | N+10 | N+8 | N+16 | N+4 | N+6 | N+4 | N+4 | N+18 | N+44 | N+17 | N+23 | N+14 | N+30 | N+14 | N+22 | N+22 | N+48 | N+18 | N+18 | N+30 | N+38 |

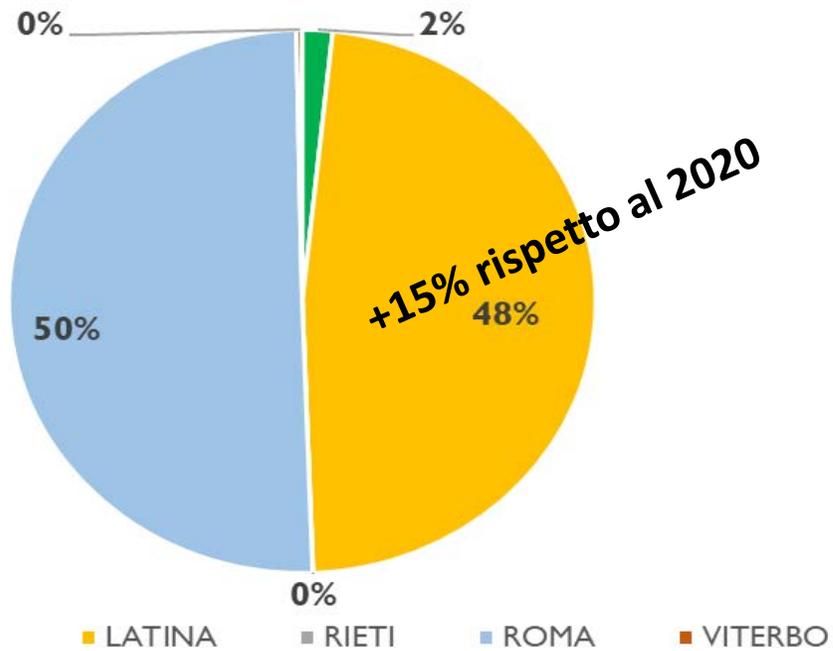
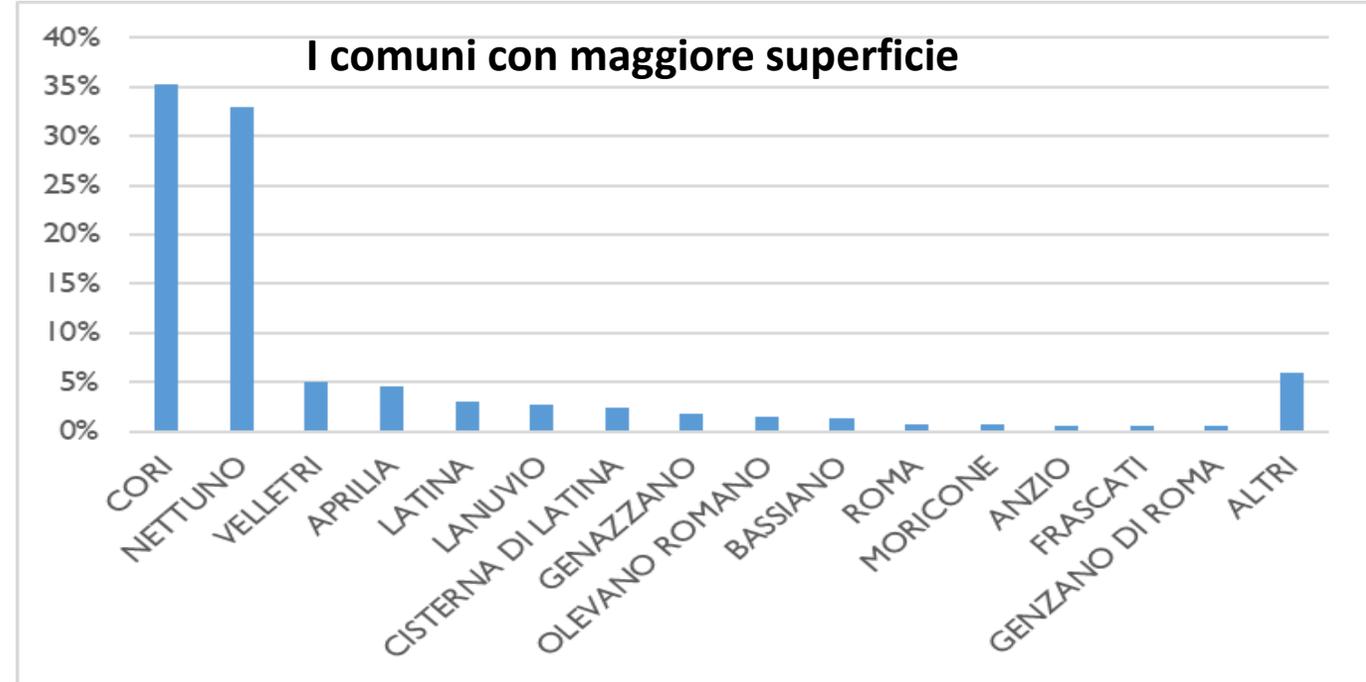
BELLONE b. – 023 (Cacchione)



| Regione | Totale | |
|-----------------------|-----------------|-------------|
| | Superficie (ha) | N. Unità |
| FRIULI VENEZIA GIULIA | 0,09 | 1 |
| LAZIO | 501,91 | 2248 |
| PUGLIA | 0,48 | 1 |
| SARDEGNA | 0,43 | 2 |
| SICILIA | 0,38 | 1 |
| Totale | 503,29 | 2253 |

BELLONE b. – 023 (Cacchione)

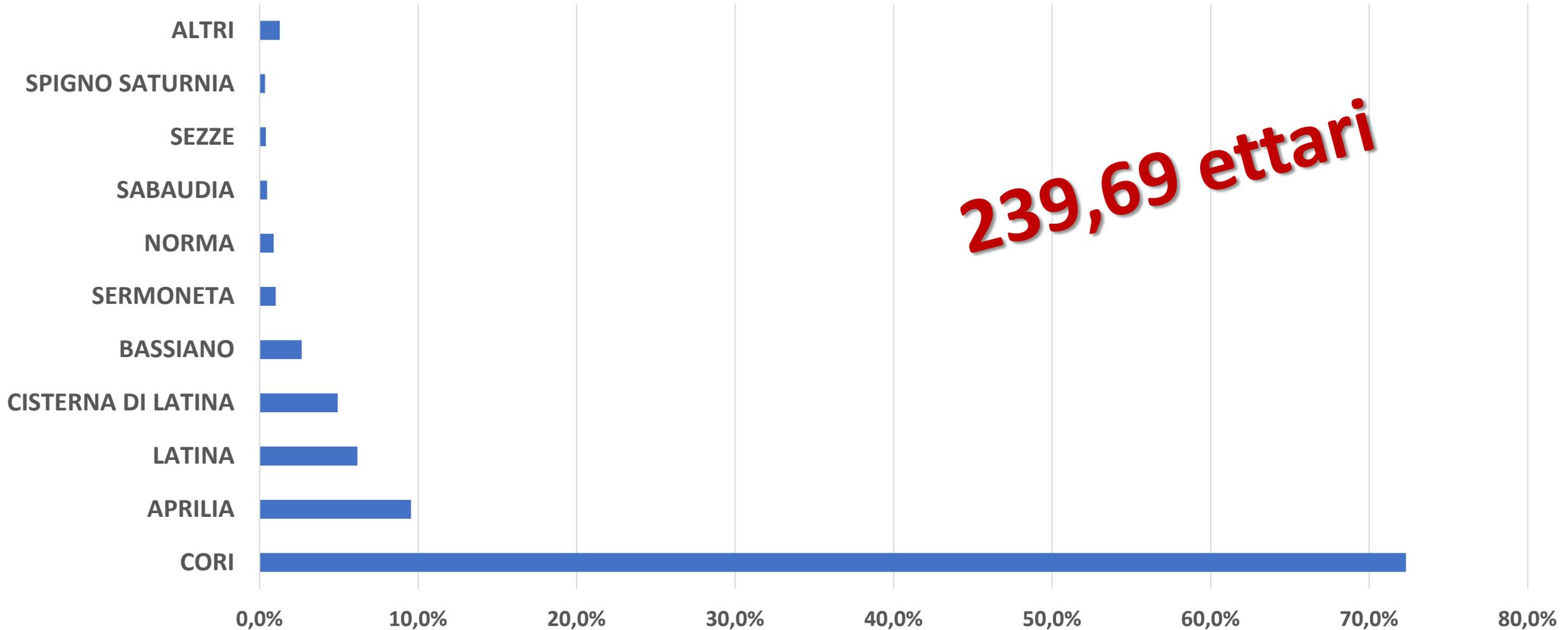
| Provincia | Totale | |
|---------------|-----------------|-------------|
| | Superficie (ha) | N. Unità |
| FROSINONE | 8,32 | 69 |
| LATINA | 239,69 | 1074 |
| RIETI | 0,11 | 2 |
| ROMA | 252,19 | 1088 |
| VITERBO | 1,60 | 15 |
| Totale | 501,91 | 2248 |



Comune di Cori: 173 ha
Comune di Nettuno: 163 ha } **68%**
Comune di Velletri: 25 ha
Comune di Aprilia: 22 ha
Comune di Latina: 14 h

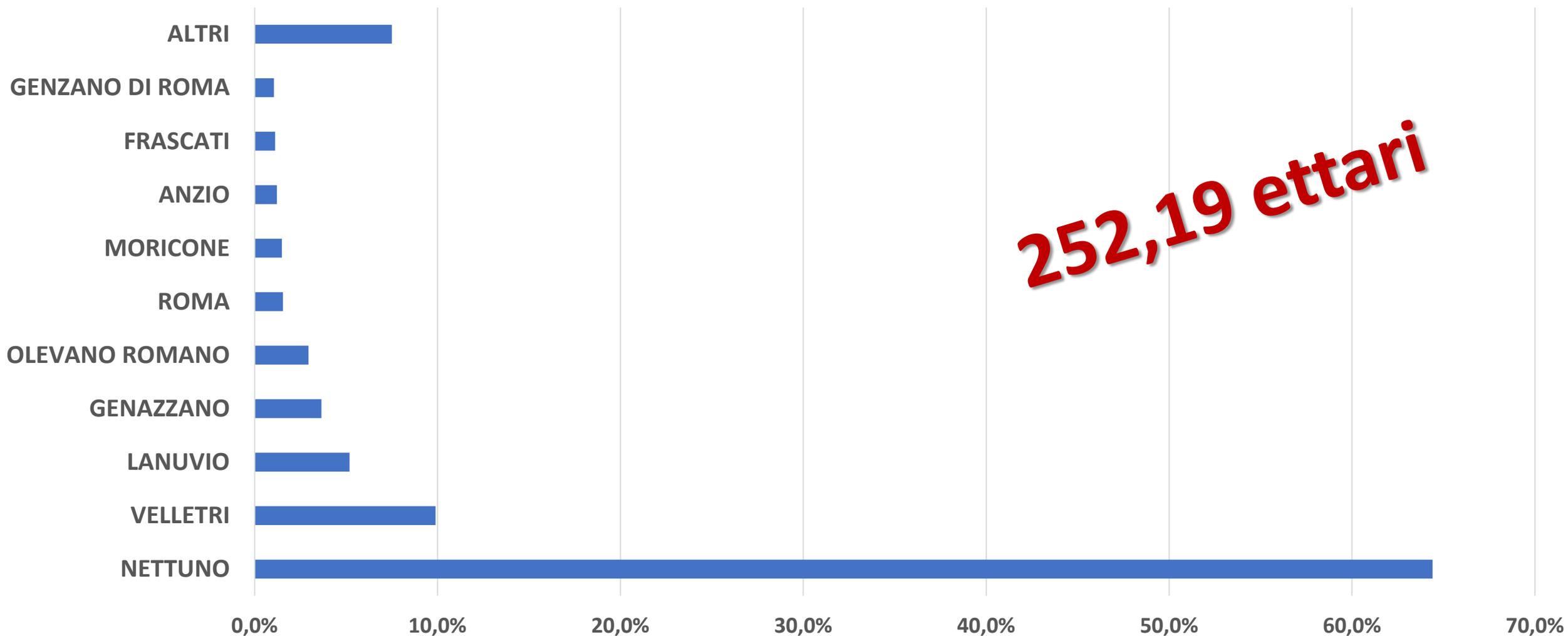
BELLONE b. – 023 (Cacchione)

Distribuzione % della superficie a livello provinciale (LT)



BELLONE b. – 023 (Cacchione)

Distribuzione % della superficie a livello provinciale (RM)



BELLONE b. – 023 (Cacchione) rivendicazione DO/IG

Il vitigno **Bellone** rappresenta il vitigno principale in **8 DO/IG** del Lazio

- Cori DOC
- Marino DOC
- Nettuno DOC
- Roma DOC
- IGT Lazio
- IGT Frusinate
- IGT Colli Cimini
- IGT Civitella d'Agliano

Tipologia monovitigno

BELLONE b. – 023 (Cacchione)

rivendicazione DO/IG

Rivendicazione monovitigno (2021-2023 – valori medi)

- **Cori DOC, Nettuno DOC, Roma DOC, IGT Lazio**
- Superficie rivendicata: **175,00 ha** vs 501 ha (?????)
- Uva rivendicata: **23.903 qli**
- Vino rivendicato: **17.124 hl**
- Vino imbottigliato: **6.100 hl**

BELLONE b. – 023 (Cacchione)

rivendicazione DO/IG

Rivendicazione monovitigno campagna 2023-2024

- **Cori DOC, Nettuno DOC, Roma DOC, IGT Lazio**
- Superficie rivendicata: **162,00 ha**
- Uva rivendicata: **13.910 qli**
- Vino rivendicato: **10.123 hl**
- Vino imbottigliato: **7.461 hl**

Malvasia del Lazio

Superficie rivendicata: 56 ha

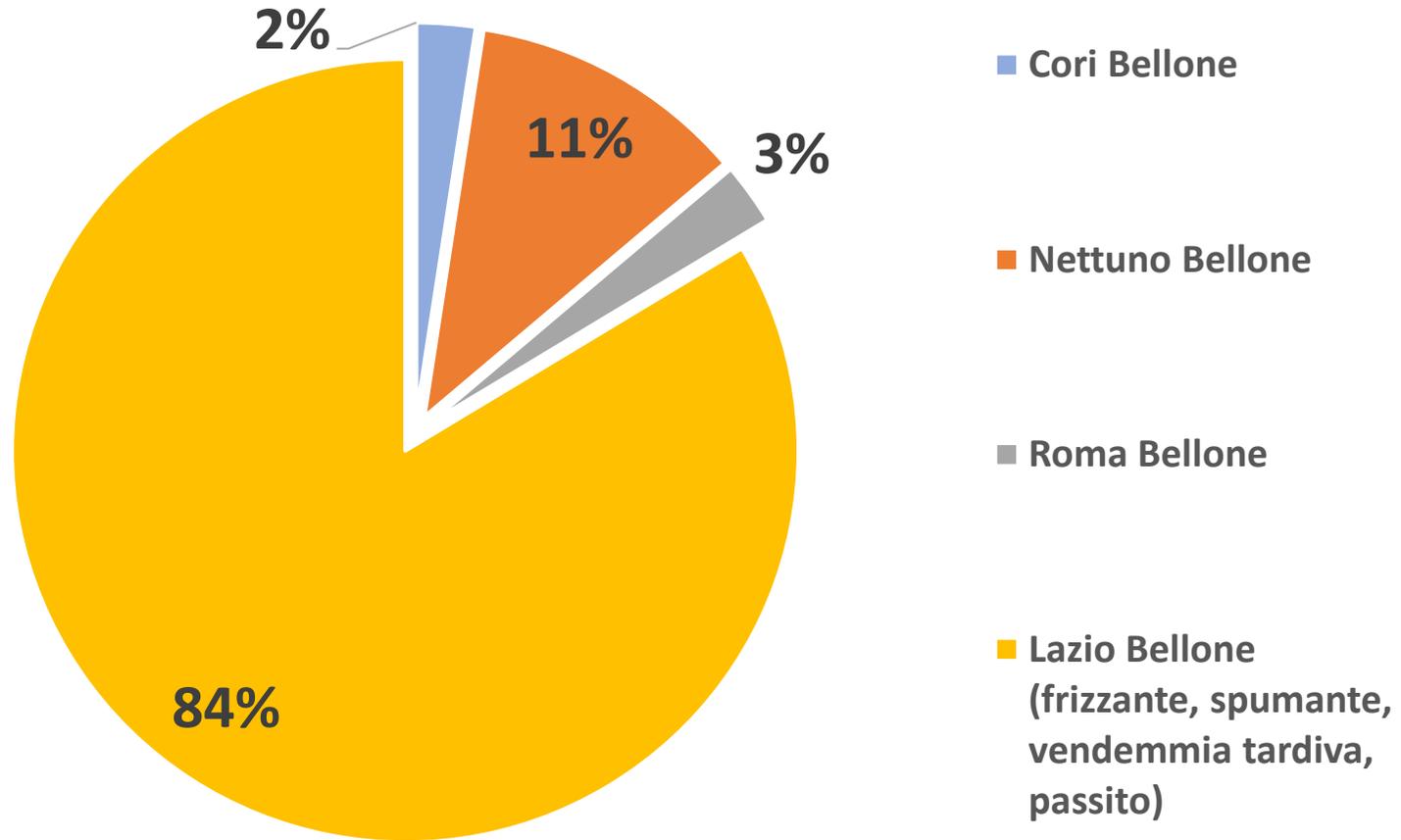
Uva rivendicata: 6.745 qli

Vino imbottigliato: 2.001 hl

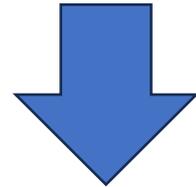
| Denominazione/tipologia | Superficie rivendicata (ha) | Uva rivendicata (qli) | Vino rivendicato (hl) | Vino imbottigliato 2024 (hl) |
|--|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------------|
| Cori Bellone | 15 | 410 | 283 | 180 |
| Nettuno Bellone | 11 | 992 | 740 | 850 |
| Roma Bellone | 5 | 348 | 218 | 190 |
| Lazio Bellone | 132 | 12.159 | 8.883 | 5.520 |
| Lazio Bellone Frizzante | | | | 8 |
| Lazio Bellone Spumante | | | | 680 |
| Lazio Bellone Vendemmia tardiva | | | | 10 |
| Lazio Bellone Passito | | | | 23 |
| Totale | 163 | 13.909 | 10.123 | 7.461 |

BELLONE b. – 023 (Cacchione) rivendicazione DO/IG

Vino Imbottigliato 2024



**994.760
bottiglie**



10Mln €

MALVASIA DEL LAZIO b. (*Malvasia puntinata*) - 133



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

DO/IG 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.

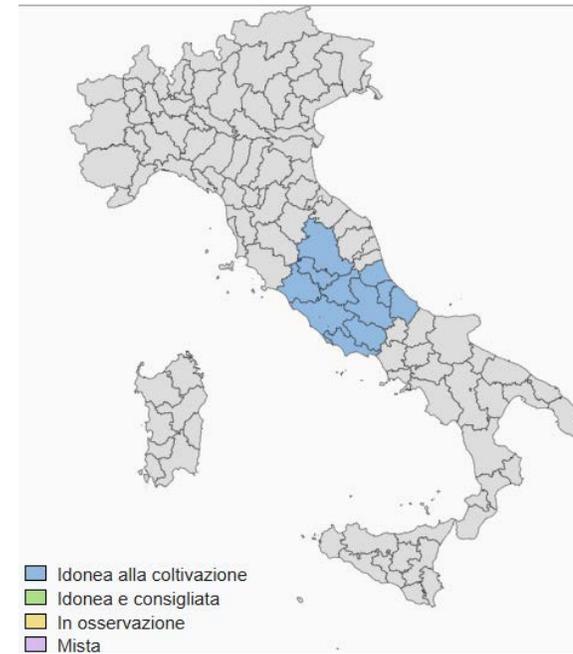
Vitigno di media vigoria, predilige terreni collinari e ben esposti, forme di allevamento di media espansione e potatura media o lunga (corte per basse produzioni). La produzione è media e non costante, dovuta anche a fenomeni di colatura dell'acino. Il grappolo mediamente spargolo e la buccia consistente 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 | 13,52 | 107 |
| LATINA | 57,97 | 201 |
| RIETI | 14,20 | 118 |
| ROMA | 587,42 | 3913 |
| VITERBO | 12,03 | 293 |
| Totale | 685,13 | 4632 |

MALVASIA DEL LAZIO b. (Malvasia puntinata) - 133

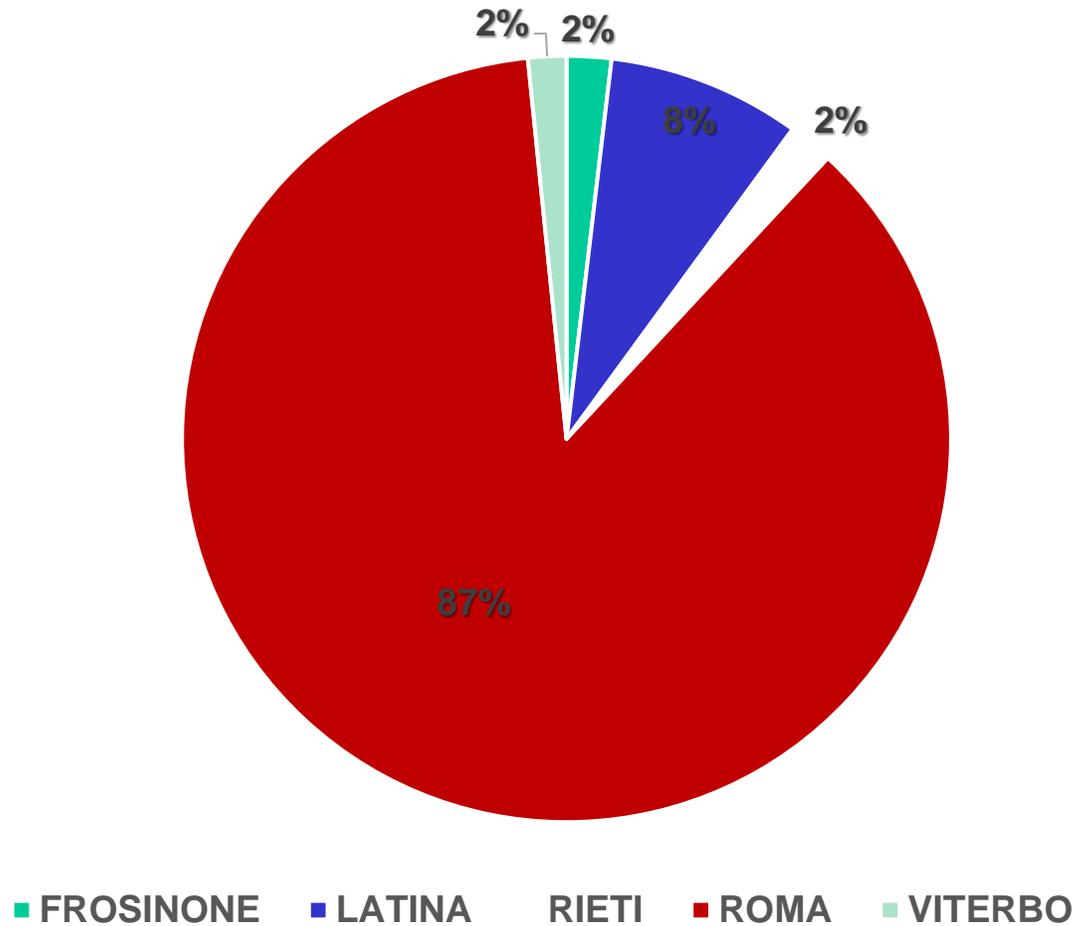


| Regione | Totale | |
|---------------|-----------------|-------------|
| | Superficie (ha) | N. Unità |
| ABRUZZO | 0,01 | 2,00 |
| CAMPANIA | 0,11 | 2,00 |
| LAZIO | 685,13 | 4632,00 |
| MARCHE | 0,11 | 3,00 |
| MOLISE | 0,10 | 3,00 |
| UMBRIA | 1,55 | 12,00 |
| Totale | 687,02 | 4654 |

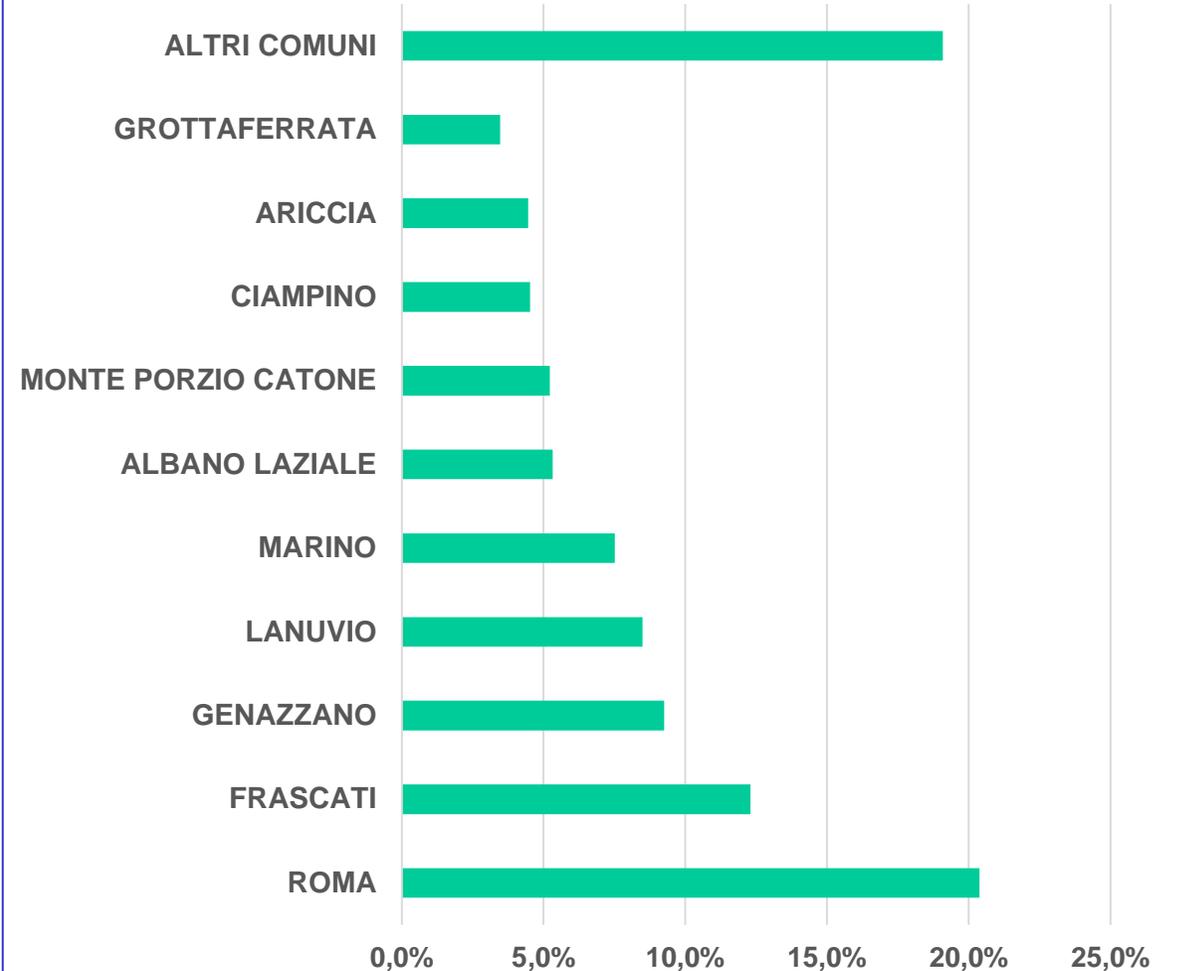
| VVS2 | | VVMD5 | | VVMD7 | | VVMD25 | | VVMD27 | | VVMD28 | | VVMD32 | | VrZAG62 | | VrZAG79 | | ISV2 | | ISV4 | | VMCNG4B9 | |
|--------|--------|-------|--------|-------|--------|--------|-------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|--------|---------|--------|--------|--------|------|-------|----------|--------|
| N + 10 | N + 12 | N + 4 | N + 10 | N + 8 | N + 22 | N + 4 | N + 6 | N + 8 | N + 19 | N + 32 | N + 42 | N + 23 | N + 23 | N + 26 | N + 26 | N + 10 | N + 14 | N + 22 | N + 44 | N | N + 8 | N + 12 | N + 30 |

MALVASIA DEL LAZIO b. (*Malvasia puntinata*) - 133

Distribuzione % provinciale



Distribuzione % comunale



CESANESE D’AFFILE - 061



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



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

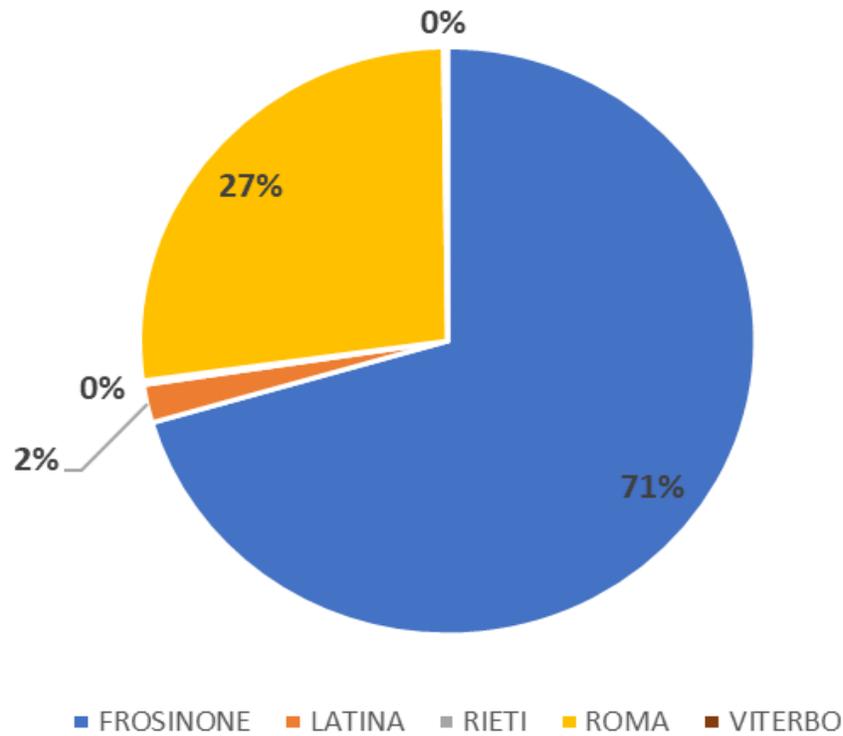
| Provincia | Totale | |
|---------------|-----------------|-------------|
| | Superficie (ha) | N. Unità |
| FROSINONE | 262,93 | 941 |
| LATINA | 8,22 | 19 |
| RIETI | 0,87 | 9 |
| ROMA | 102,57 | 533 |
| VITERBO | 0,80 | 4 |
| Totale | 375,38 | 1506 |

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)

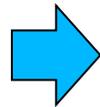
CESANESE D'AFFILE - 061



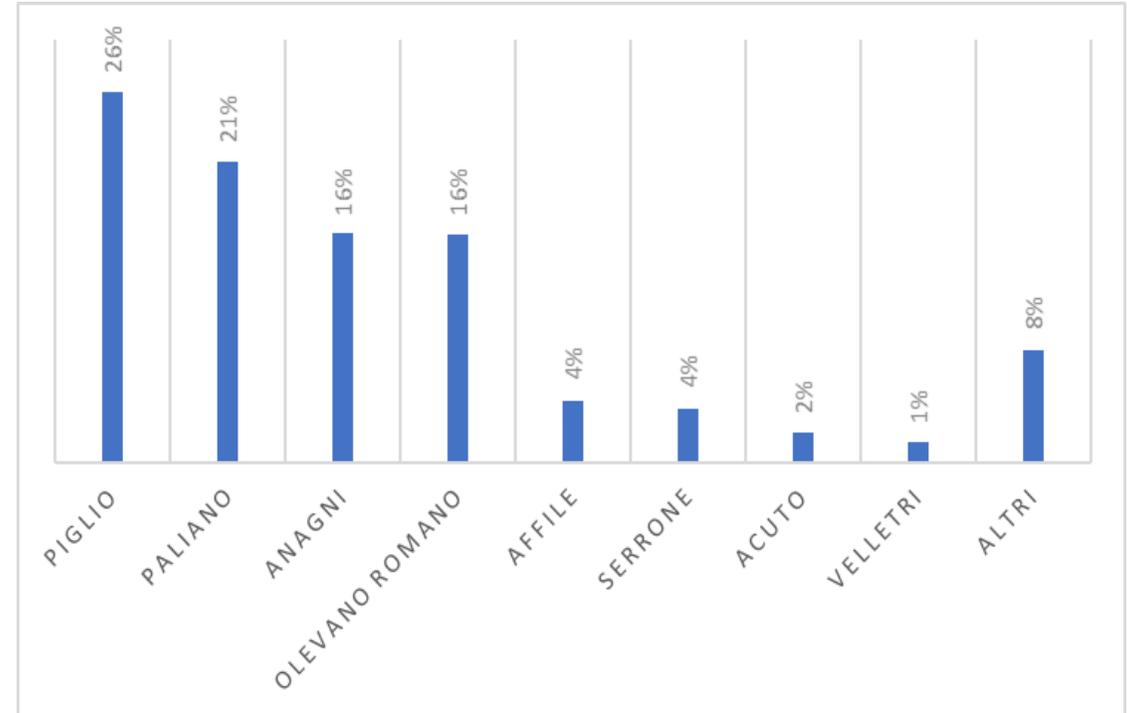
Frosinone: 276 ha

Roma: 105 ha

Latina: 8 ha



391ha



Piglio: 100 ha

Paliano: 82 ha

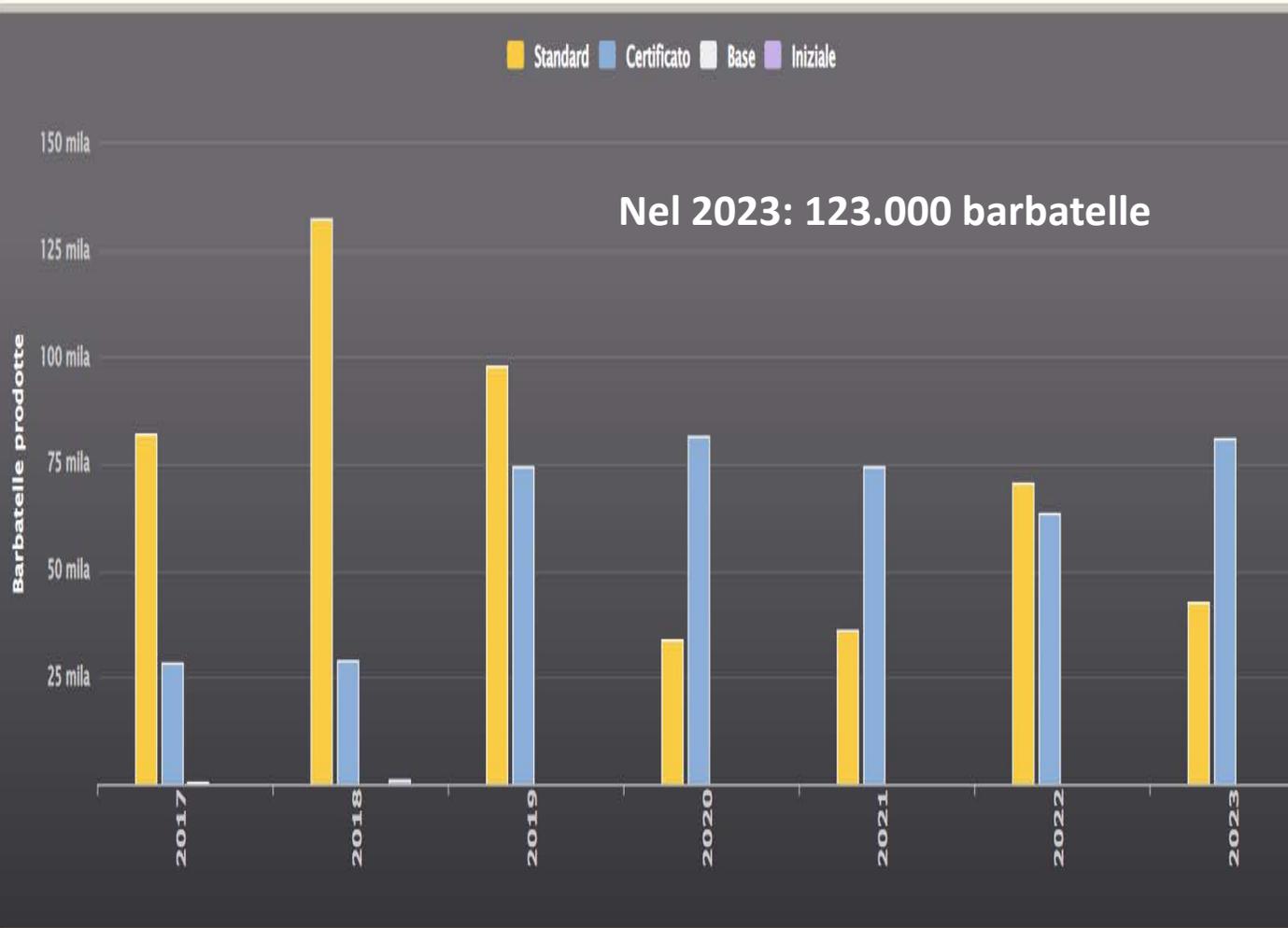
Anagni: 63 ha

Olevano Romano: 62 ha

Affile: 17 ha

Serrone: 15 ha

CESANESE D'AFFILE - 061



| Cloni iscritti | |
|----------------|--------------------|
| Codice clone | Clone |
| 001 | I - A5 |
| 002 | I - A8 |
| 003 | I - A9 |
| 004 | I - A10 |
| 005 | I - A19 |
| 006 | I - A20 |
| 007 | I - A21 |
| 008 | I - ARSIAL-CRA 228 |
| 009 | I - ARSIAL-CRA 232 |
| 010 | I - VCR 462 |
| 011 | I - VCR 85 |
| 012 | I - VCR 86 |

| VVS2 | | VVMD5 | | VVMD7 | | VVMD25 | | VVMD27 | | VVMD28 | | VVMD32 | | VrZAG62 | | VrZAG79 | | ISV2 | | ISV4 | | VMCNG4B9 | |
|------|------|-------|------|-------|------|--------|------|--------|------|--------|------|--------|------|---------|------|---------|------|------|------|------|------|----------|------|
| N+10 | N+28 | N+4 | N+14 | N+18 | N+26 | N+6 | N+28 | N+8 | N+14 | N+18 | N+28 | N+5 | N+27 | N+22 | N+26 | N+8 | N+14 | N+22 | N+40 | N+8 | N+18 | N+20 | N+38 |

Il comparto vitivinicolo regionale

I vitigni autoctoni

29 vitigni autoctoni iscritti al RVR (rischio erosione)

coprono circa **700 ettari** ... **23%** della sola superficie vitata autoctona e il **4%** di quella totale a schedario

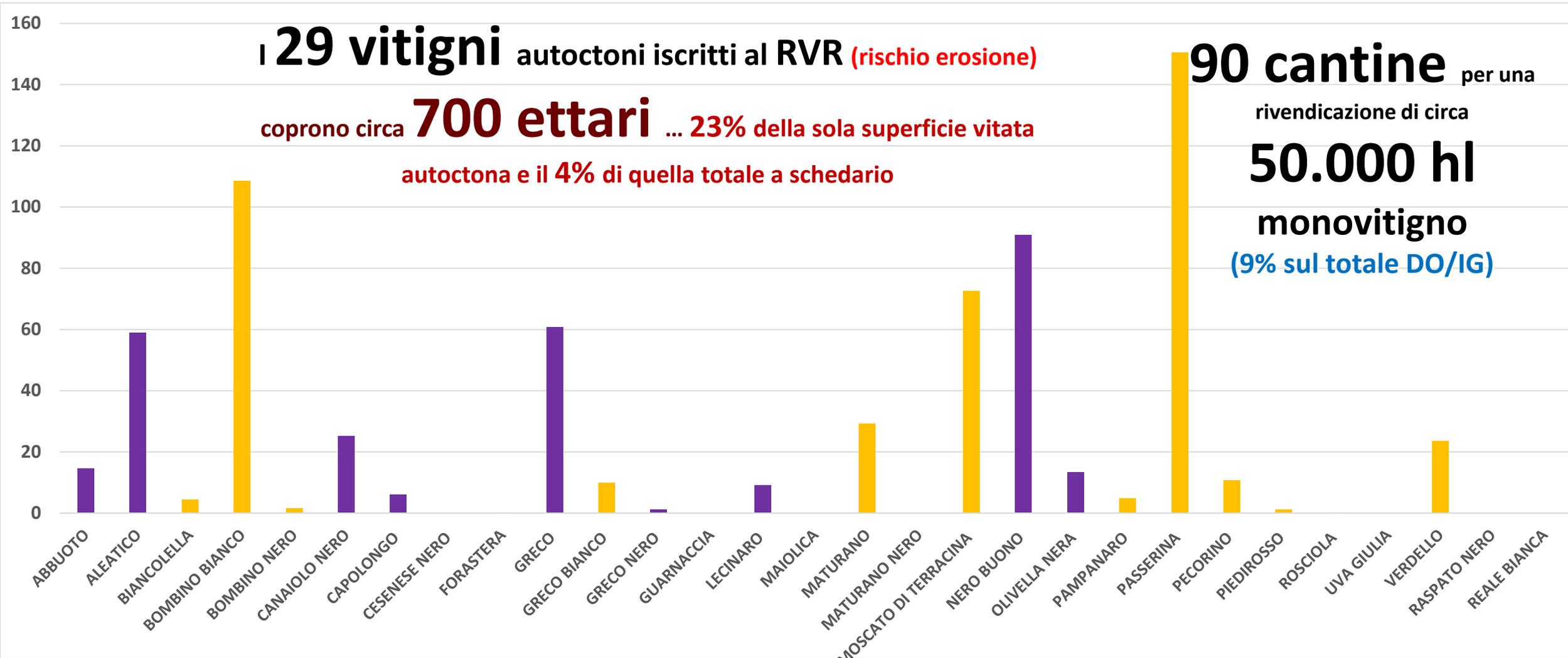
90 cantine per una

rivendicazione di circa

50.000 hl

monovitigno

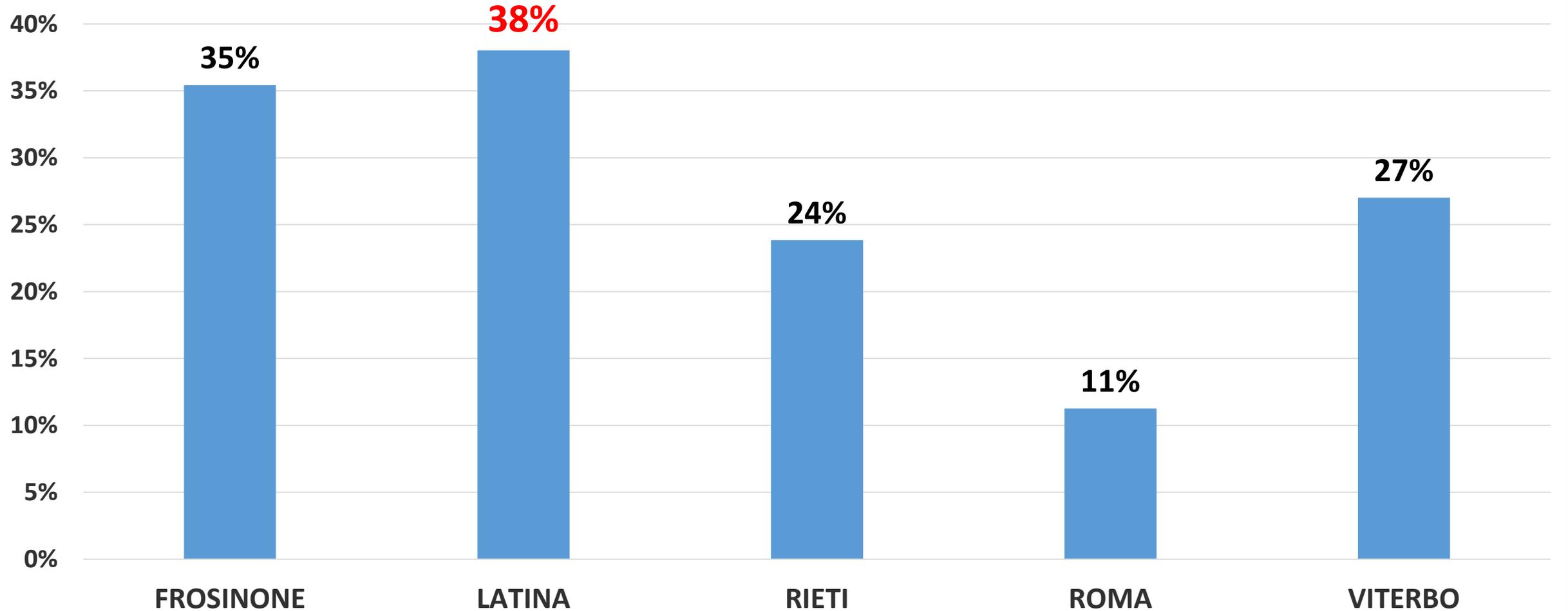
(9% sul totale DO/IG)



Il comparto vitivinicolo regionale

I vitigni autoctoni

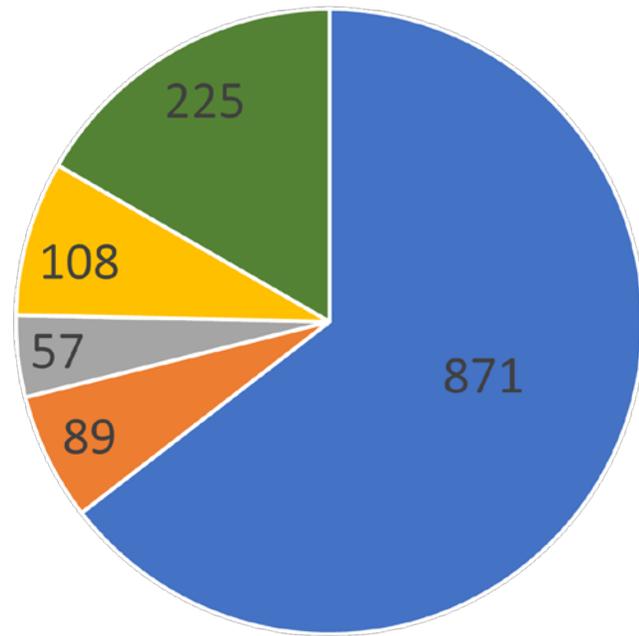
Incidenza % sup. 29 vitigni autoctoni Bdv/sup 37 vitigni autoctoni



Il comparto vitivinicolo regionale

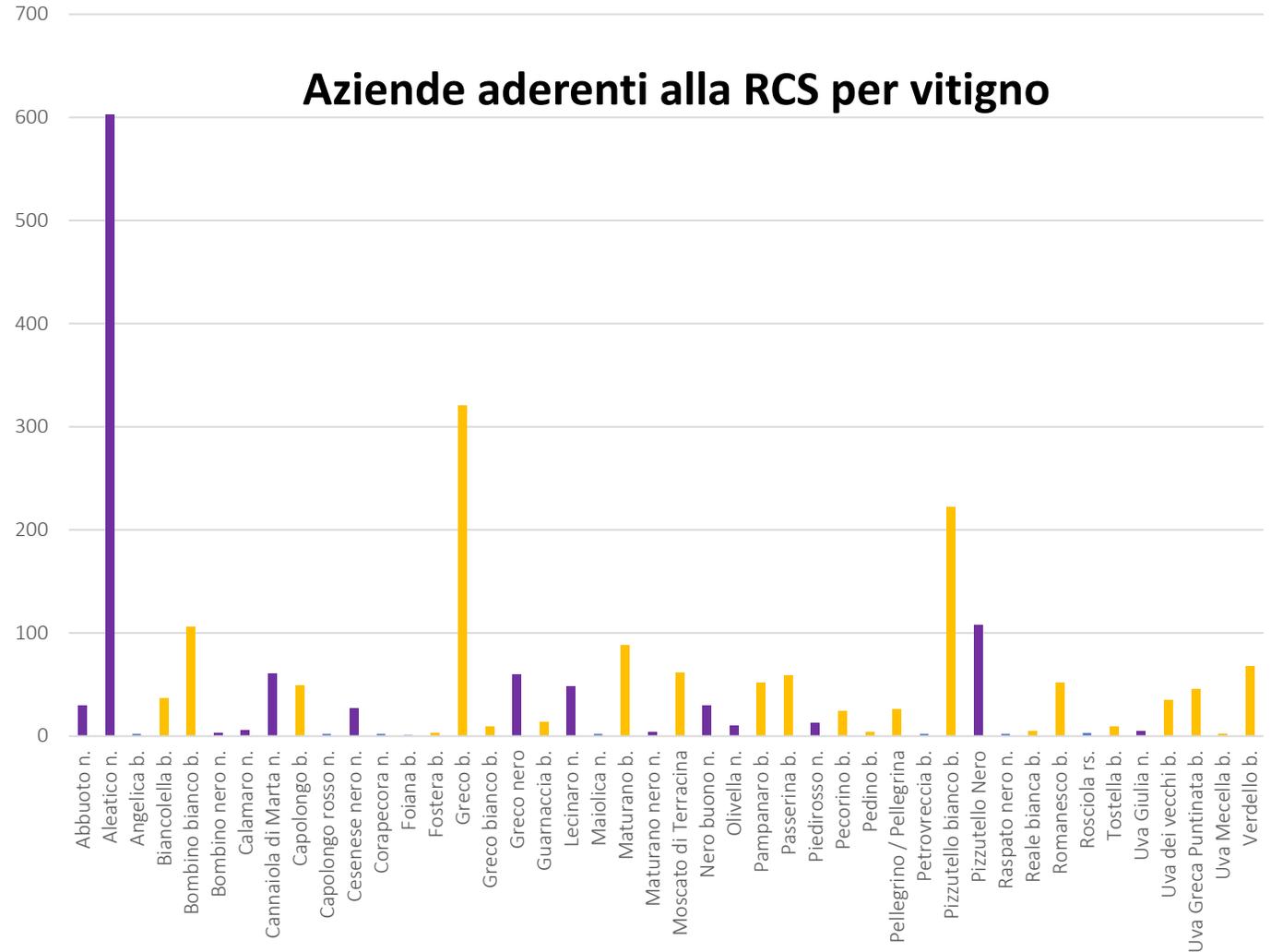
Legge 15/00: Rete di Conservazione e Sicurezza

Aziende aderenti alla RCS (tot **1.350**)



■ Viterbo ■ Rieti ■ Roma ■ Latina ■ Frosinone

Aziende aderenti alla RCS per vitigno



ABBUOTO n. - 001



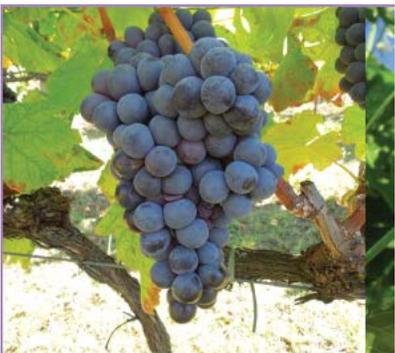
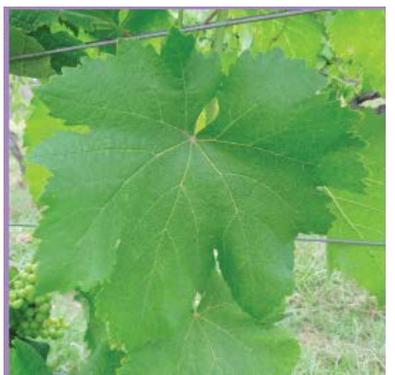
Apice aperto lanuginoso verde biancastro: foglia giovane di colore verde bronzato, quasi glabra.

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,



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

Cloni:
Nessuno

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

| |
|--|
| 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" |

| Provincia | Totale | |
|---------------|-----------------|-----------|
| | Superficie (ha) | N. Unità |
| FROSINONE | 1,01 | 4 |
| LATINA | 14,96 | 71 |
| RIETI | 0,25 | 1 |
| ROMA | 0,32 | 4 |
| VITERBO | 0,20 | 1 |
| Totale | 15,74 | 81 |

ALBAROSA rs



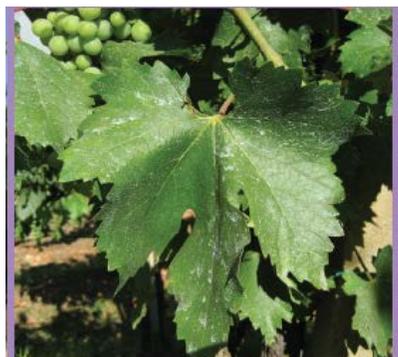
Apice semiaperto, dal colore verde con portamento semieretto e orizzontale con una media densità dei peli striscianti all'estremità; foglia giovane di colore rossastro.

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.



DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale
Nessuna

Cloni:
Nessuno

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

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.

ALEATICO n. - 009



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' bollosa, 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.

DO/IG che ne contempla l'opzione di vitigno principale Aleatico di Gradoli DOC, Lazio IGT, Frusinate IGT, Colli Cimini IGT, Civitella d'Agliano IGT



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.

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 - VCR 261
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" |

Superficie vitata - Schedario viticolo

| Provincia | Totale | |
|---------------|-----------------|------------|
| | Superficie (ha) | N. Unità |
| FROSINONE | 0,10 | 2 |
| LATINA | 1,83 | 12 |
| RIETI | 0,16 | 6 |
| ROMA | 7,57 | 22 |
| VITERBO | 52,45 | 474 |
| Totale | 62,11 | 516 |

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 bolloso.

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.

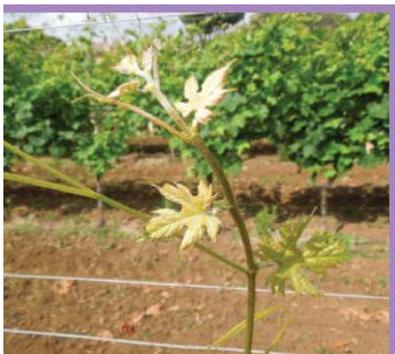
Vitigno mediamente vigoroso, predilige terreni collinari sciolti ben esposti che agevolano una completa maturazione. La produzione è media. L'epoca di maturazione fisiologica dell'acino è tra media e tardiva.

Vino di colore giallo paglierino dai sentori di frutta gialla matura e fiori di campo; gusto caldo, sapido e persistente.

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

CAPOLONGO b. - 417



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

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; 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 paglierino carico volgente al dorato con profumo florale e fruttato, sapore vellutato, morbido e gradevole. Si presta alla produzione di vini spumanti.

Superficie vitata - Schedario viticolo

| Provincia | Totale | |
|---------------|-----------------|-----------|
| | Superficie (ha) | N. Unità |
| FROSINONE | 6,66 | 46 |
| LATINA | | |
| RIETI | | |
| ROMA | 0,08 | 2 |
| VITERBO | | |
| Totale | 6,74 | 48 |

MAIOLICA n.



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.

DOIG che ne contempla l'opzione di vitigno principale
Nessuna

Cloni:
Nessuno



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 rubino intenso con riflessi violacei, fruttato con sensazioni di mela matura, armonico e giustamente tannico.

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

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.



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"

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.

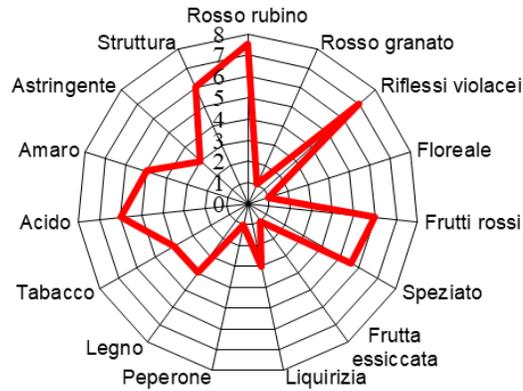
Dà un vino di colore giallo paglierino intenso, con prevalenza di sentori di fruttati, in particolare frutta esotica; sapido, armonico con buona struttura acidica e note minerali.

Superficie vitata - Schedario viticolo

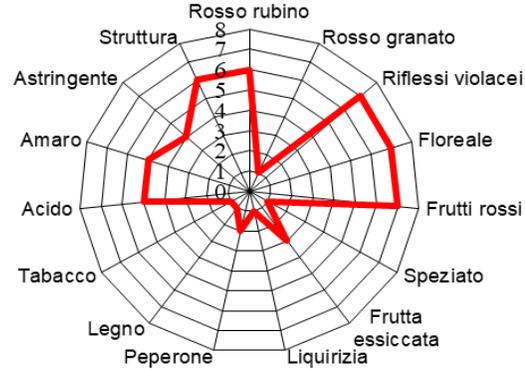
| Provincia | Totale | |
|---------------|-----------------|------------|
| | Superficie (ha) | N. Unità |
| FROSINONE | 32,07 | 195 |
| LATINA | 0,22 | 3 |
| RIETI | | |
| ROMA | | |
| VITERBO | | |
| Totale | 32,29 | 198 |

Il comparto vitivinicolo regionale - I vitigni autoctoni

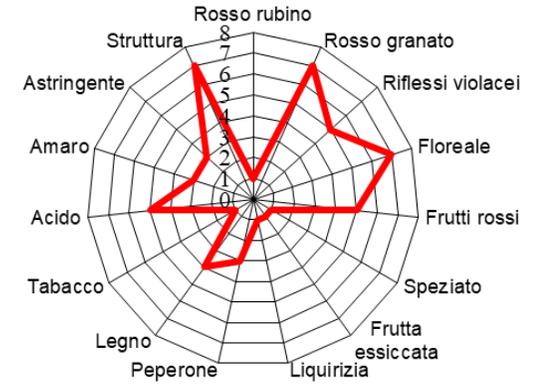
Raspato n.



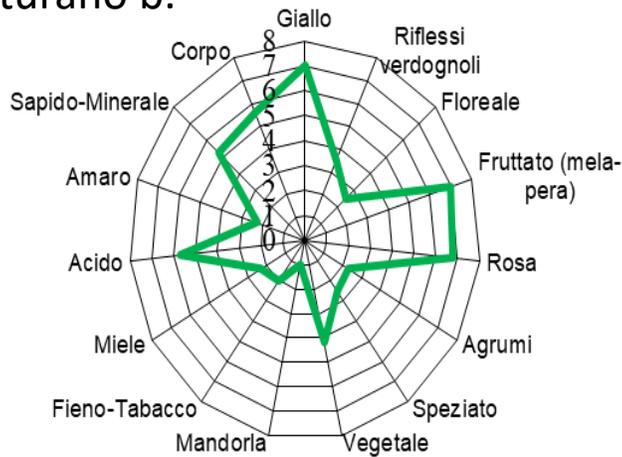
Maturano nero



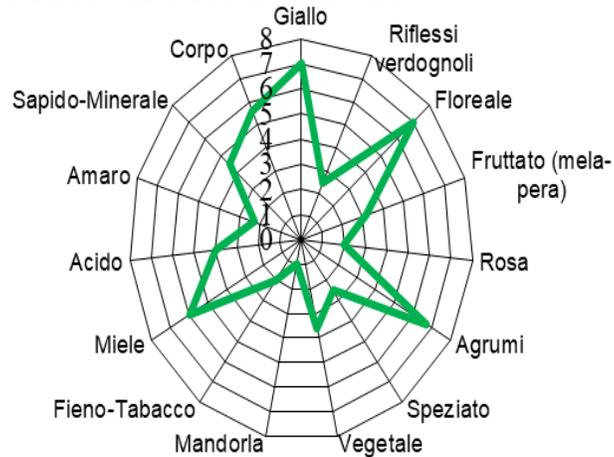
Aleatico n.



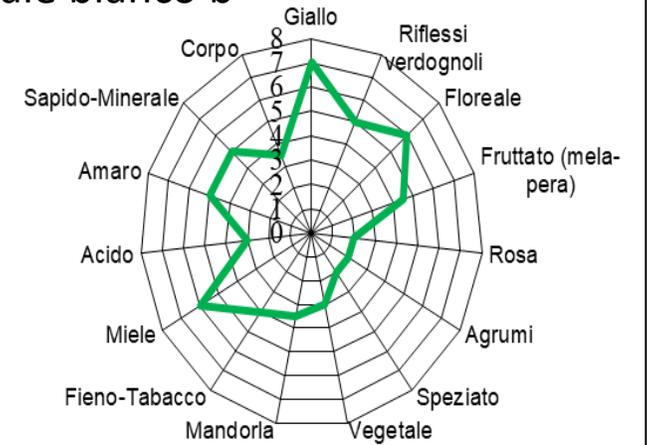
Maturano b.



Moscato di Terracina b.



Reale bianco b



Ringraziamenti

dott. agr Giovanni Pica
g.pica@arsial.it

