

I VITIGNI AUTOCTONI DEL LAZIO

TUTELA DELLE RISORSE
GENETICHE AUTOCTONE
DI INTERESSE AGRARIO
LR 1 MARZO 2000, N. 15



REGIONE
LAZIO

ARSIAL

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



REGIONE
LAZIO

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

I VITIGNI AUTOCTONI DEL LAZIO

**TUTELA DELLE RISORSE
GENETICHE AUTOCTONE
DI INTERESSE AGRARIO
LR 1 MARZO 2000, N. 15**



**REGIONE
LAZIO**



REGIONE LAZIO

Assessorato Bilancio, Programmazione economica, Agricoltura e Sovranità Alimentare, Caccia e Pesca, Parchi e Foreste
Via Rosa Raimondi Garibaldi, 7 - 00145 Roma

Direzione Regionale Agricoltura e Sovranità Alimentare, 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
biodiver@arsial.it
<https://www.sentieriebiodiversita.it/>

Presidente

Massimiliano Raffa

Direttore Generale

Giacomo Guastella

Servizio Biodiversità di interesse agricolo e alimentare e lotta integrata

Immacolata Barbagiovanni Miracolo

Servizio Sostegno alle imprese e valorizzazione ecotipi

Giovanni Pica

Autori dei testi

Claudio Di Giovannantonio, Giovanni Pica, Miria Catta, Valentina Iacoponi

Fotografie: Archivio Arsial; Registro Nazionale Varietà di vite

(<http://catalogoviti.politicheagricole.it/catalogo.php>)

Progetto grafico e stampa

Digitalia Lab - Roma

©Arsial 2023

Versione aggiornata al gennaio 2026

ISBN: 978-88-904841-4-8

INDICE

Premessa	5
Il ruolo dei vitigni autoctoni nella filiera vitivinicola del Lazio	6
Vitigni autoctoni iscritti al RVR	14
Abbuoto n.	16
Albarosa rs.	17
Aleatico n.	18
Angelica b.	19
Biancolella b.	20
Bombino bianco b.	21
Bombino nero n.	22
Calamaro n.	23
Canaiolo nero n.	24
Capolongo b.	25
Capolongo rosso r.	26
Cesene nero n.	27
Cimiciara b.	28
Corapeccora n.	29
Foiana b.	30
Forastera b.	31
Greco b.	32
Greco bianco b.	33
Greco nero n.	34
Guarnaccia b.	35
Lecinaro n.	36
Maiolica n.	37
Maturano b.	38
Maturano nero n.	39
Moscato di Terracina b.	40
Nero buono n.	41
Nerone n.	42
Olivella nera n.	43
Pampanaro b.	44
Passerina b.	45
Pecorino b.	46
Pedino b.	47
Pellegrino n.	48
Petroveccia b.	49
Piedirosso n.	50
Pizzutello bianco b.	51
Pizzutello nero n.	52
Raspato nero n.	53
Reale Bianca b.	54
Romanesco b.	55

Rosciola r.s.	56
Tostella b.	57
Uva dei Vecchi b.	58
Uva Giulia n.	59
Uva Greca puntinata b.	60
Uva Mecella b.	61
Verdello b.	62
Vitigni autoctoni non iscritti al RVR	63
Bellone b.	64
Cesanese Comune n.	65
Cesanese d’Affile n.	66
Grechetto b.	67
Grechetto rosso n.	68
Malvasia del Lazio b.	69
Trebbiano giallo b.	70
Trebbiano verde	71

PREMESSA

La pubblicazione di questa dispensa sui vitigni autoctoni del Lazio ci restituisce una fotografia aggiornata al 2026 del lavoro di caratterizzazione genetica, curato da ARSIAL nell'ambito delle attività di LR 15/2000 finanziate da Regione Lazio, per l'iscrizione delle risorse viticole a rischio di erosione genetica nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV) e nel Registro Regionale delle varietà di vite classificate idonee alla produzione di uva da vino nella Regione Lazio.

Il recupero e la valorizzazione degli autoctoni vede impegnate quasi duecento cantine nella produzione di monovitigni, a partire dalla conservazione on-farm del germoplasma su territori di remota vocazionalità, anche se in parte insularizzati per effetto dei processi di abbandono o di specializzazione produttiva verso altre colture. La relazione millenaria che vantano i territori regionali con la viticoltura e la particolare plasticità della vite, che ha dato luogo a un lungo processo di adattamento e differenziazione genetica, fanno sì che ogni areale regionale abbia i suoi autoctoni di elezione: che siano territori litoranei sabbiosi, areali vulcanici o argille calcaree, la storia ci consegna decine di vitigni elettivi di diversi terroir, interessati da un gravoso processo di recupero, spesso in capo a nuovi pionieri animati da una passione identitaria verso vitigni relegati da decenni a una condizione relitta, per i quali si sperimentano una molteplicità di processi dalla vigna alla cantina: dall'applicazione di modelli gestionali ecocompatibili, all'introduzione di tecnologie avanzate, al recupero di metodi di vinificazione tradizionale, la realtà produttiva ci restituisce già l'evidenza di scelte diversificate e di case-history di successo, espressioni identitarie dei singoli areali viticoli, quali per esempio:

- Frosinone: Maturano, Passerina, Cesanese d'Affile;
- Latina: Moscato di Terracina, Nero Buono;
- Roma: Malvasia del Lazio, Bellone, Cesanese comune;
- Rieti: Cesenese nero;
- Viterbo: Grechetto bianco, Grechetto rosso, Aleatico.

In realtà la platea è molto più ampia e comprende una trentina di vitigni già vinificabili, altri 16 sono in caratterizzazione per l'iscrizione ai Registri, con esiti sperimentali particolarmente promettenti per una decina di biotipi; i dati dello schedario viticolo regionale attestano una dinamica positiva per le superfici investite ad autoctoni di nicchia, nonostante la recente evoluzione degli scenari di mercato che vedono coesistere una diminuzione dei consumi pro-capite, in particolare dei rossi, con una crescita della domanda di consumo esperienziale da parte delle nuove generazioni.

Pertanto, se per le cantine più strutturate i vitigni autoctoni garantiscono una leva di diversificazione per l'ampliamento dell'offerta, per le piccole cantine che non accedono a economie di scala i monovitigni autoctoni sono decisivi per consolidare una presenza produttiva in contesti territoriali, spesso marginali, ove danno luogo alla migliore espressione della cultura locale, rafforzando la proposta del segmento Horeca.

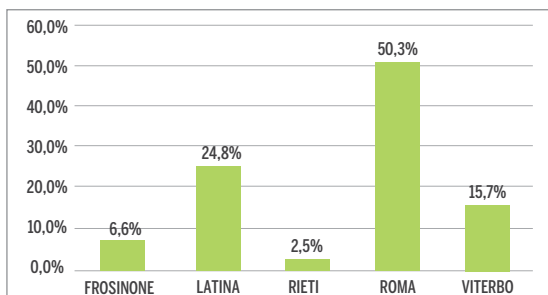
La riscoperta di vitigni autoctoni è la base per qualificare l'immagine dei territori: su tale presupposto la Giunta Regionale ha dapprima promosso la Legge Regionale 14/2023, recante "Disciplina delle attività enoturistiche e oleoturistiche" poi, anticipando anche il recente pacchetto Vino dell'Unione Europea, ha stanziato significative risorse finanziarie con l'obiettivo di rafforzare l'offerta di servizi enoturistici delle singole imprese, la formazione e la riqualificazione degli operatori del settore e, da ultimo, intende dare nuova linfa alla creazione di percorsi enoturistici e oleoturistici, al fine di rafforzare le espressioni della multifunzionalità e del turismo rurale, nella profonda consapevolezza che non esiste territorio turistico di pregio che non faccia leva su un vino identitario.

Giancarlo Righini
Assessore Regionale al Bilancio, Agricoltura e Sovranità Alimentare, Parchi e Foreste

IL RUOLO DEI VITIGNI AUTOCTONI NELLA FILIERA VITIVINICOLA DEL LAZIO

Il comparto vitivinicolo del Lazio, con circa 18.000 ettari di superfici vitate e 300 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.

Distribuzione % a livello provinciale della superficie vitata regionale



Elaborazione dati Sian - gennaio 2026

Su 94 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 3.173 ettari di superficie vitata (+173 ha rispetto al 2022) 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 a economie di scala significative e, contestualmente, sono chiamate a 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, atteso che la Francia propendeva 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 e 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, e ai quali vengono proposti prezzi alla raccolta non remunerativi. Andrebbe mutuato, almeno per gli autoctoni, il modello del prezzo delle uve a 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 ri-

guardo sarebbe auspicabile pervenire a scelte condive 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 (enoturismo);
- 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 slm e i confini della fascia climax della vite (fascia vegetazionale del *quercetum*, oggi attestata ai 700 m slm 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 e 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, e 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 qualche decennio 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.

È evidente pertanto che, pur in un perimetro di contingentamento produttivo su scala europea, i distretti locali sono investiti da cambiamenti repenti-

ni, 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 a 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 e 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 a 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 priori-

tà ai vitigni nazionali e internazionali ad ampia diffusione. Ciò determinò un prima e 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 rimasti, per decenni, in 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, sono state introdotte le stesse procedure codificate per l'iscrizione di nuove varietà e 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 al Registro Nazionale e al Registro Regionale ha implicato il rispetto di rigide normative di ingresso: una caratterizzazione su base genetica, la descrizione ampelografica e 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 rivalutazione 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 al Registro Nazionale e Regionale con due diversi iter tecnico-amministrativi, gli autoctoni possono essere sia 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 a una caratterizzazione vitigno-territorio, è stato in parte conseguito e 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, a 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 a 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 800 ettari di superfici vitate, condizione in parte riconducibile a errori di imputazione iniziale, 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.

Una opportuna distinzione va operata tra gli autoctoni la cui diffusione è significativa (e sono già oggetto di adeguata vinificazione) e autoctoni a rischio di erosione genetica in relazione alla loro condizione relitta. In attuazione della LR 15/2000, che demanda ad ARSIAL funzioni in materia di risorse della biodiversità di interesse agrario, a 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, a 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 LR 15/2000;
- 15 sono stati iscritti dapprima al RVR per la biodiversità e poi, nel corso degli ultimi anni, al 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 secon-

- do 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.

Dal lavoro di indagine territoriale presso vigneti storici, infine, continuano tuttora a emergere, in esito alle numerose analisi genetiche effettuate presso il CREA, vitigni del tutto autonomi rispetto a quanto presente nelle banche del germoplasma viticolo: negli ultimi anni sono state rinvenute ulteriori 16 risorse relitte, tutte da iscrivere al Registro Volontario Regionale della LR 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 uno specifico intervento del CSR 2023/2027: 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 e Nazionale delle varietà di vite e a quello Regionale. 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 3.173 ettari di superficie vitata, ovvero il 17,6% del totale della superficie legittimata in Regione Lazio.

Vitigno autoctono da uva da vino a rischio di erosione genetica	Iscrizione			In fase di riconoscimento ministeriale e regionale
	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	
Cimiciara b.	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	

Vitigno autoctono da uva da vino a rischio di erosione genetica	Iscrizione			In fase di riconoscimento ministeriale e regionale
	RVR (LR 15/00)	RNVV	Registro Regionale varietà di vite idonee alla produzione di uva da vino	
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. (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 Greca puntinata	X			X
Uva Mecella b.	X			
Verdello b.	X	X	X	

Vitigno autoctono da uva da tavola a rischio di erosione genetica	Iscrizione		in fase di riconoscimento ministeriale ARSIAL
	RVR (LR 15/00)	RNVV	
Pizzutello bianco b. (Pizzutello di Tivoli, Dito di Donna)	x	x	
Pizzutello nero n.	x		x
Pellegrino n. (Pellegrina)	x		x

Vitigno autoctono da uva da vino in fase di iscrizione al RVR	Areale di individuazione
Frabotta	Bassa Ciociaria
Metolano	Bassa provincia di Latina
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
Pellegrino	Sabina romana
Sidumi	Sabina romana
Roncetto	Sabina romana
Veciò	Sabina romana
Stretta	Sabina romana
Tagliaferro	Olevano Romano
Mostaccina	Olevano Romano
Arilla	Ventotene
Silverio	Ventotene

Vitigno autoctono da uva da vino non a rischio di erosione genetica	Iscrizione	
	RNVV	Registro Regionale varietà di vite idonee alla produzione di uva da vino
Bellone b.	x	x
Cesanese Comune n.	x	x
Cesanese d'Affile n.	x	x
Grechetto b.	x	x
Grechetto Rosso n.	x	x
Malvasia del Lazio b. (Malvasia puntinata)	x	x
Trebbiano giallo b.	x	x
Trebbiano verde	x	x

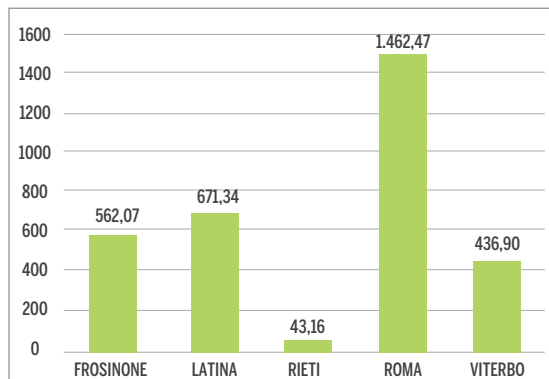
In tale ambito, vanno distinti gli autoctoni a maggior diffusione, in alcuni casi presenti anche in altre regioni, dalle risorse a rischio di erosione genetica; i primi esprimono nel loro insieme circa 2.415 ettari di SAU vitata, con una incidenza del 13,4% sulla piattaforma ampelografica regionale e una rivendicazione nel 2025, come monovitigno, di circa 26.000 hl per 159 cantine.

Le **risorse a rischio di erosione genetica**, ovvero i vitigni tutelati ai sensi della LR 15/2000 in quanto a ridotta diffusione, esprimono nel complesso circa 760 ettari

di superfici vitate (sui circa 3.173 ettari complessivi ad autoctoni) con una incidenza del 4,2% del totale della SAU vitata e una rivendicazione nel 2025, come monovitigno, di circa 10.000 hl per 101 cantine. Vengono sostenuti da specifiche strategie CSR volte alla conservazione *in situ* del patrimonio genetico, ma è evidente che il loro futuro è correlato a una valorizzazione presso il consumatore finale tutta da sviluppare, anche in considerazione del fatto che sono per lo più espressioni di microareali per i quali va dispiegata ogni possibile combinazione di azioni tra quelle som-

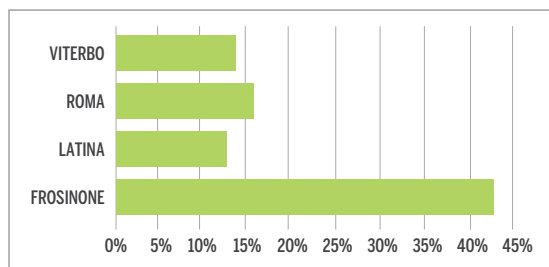
mariamente richiamate per il recupero delle superfici legittimate. Pur in presenza di tante criticità, negli ultimi 10 anni i soli vitigni a rischio di erosione genetica hanno rappresentato il presupposto della attivazione o rivitalizzazione produttiva di quasi un centinaio di cantine sull'intero territorio 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.

Superficie (ettari) provinciale coperta da vitigni autoctoni



Elaborazione dati Sian - gennaio 2026

Incidenza % della superficie vitigni autoctoni sulla superficie vitata provinciale

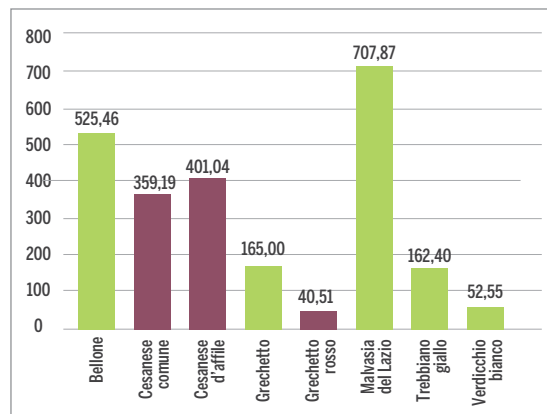


Elaborazione dati Sian - gennaio 2026

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.

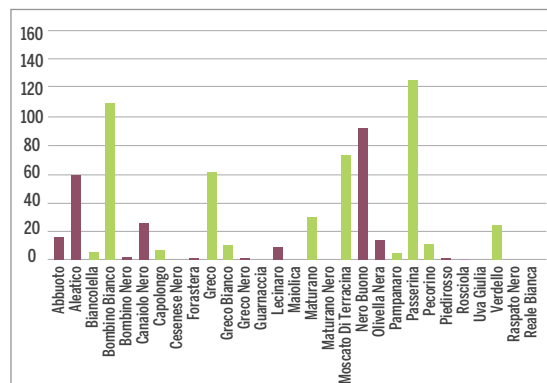
Vitigni autoctoni non a rischio di erosione genetica iscritti al RNVV e al Registro Regionale con la relativa superficie in ettari



Elaborazione dati Sian - gennaio 2026

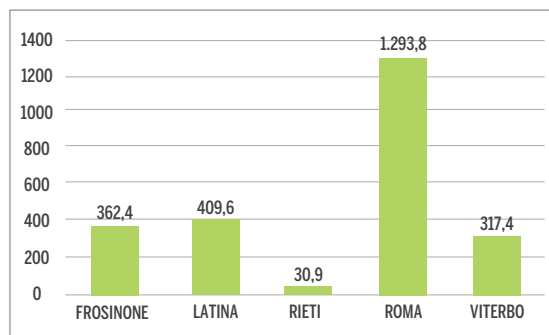
Interessante, in tal senso, considerare anche la **distribuzione territoriale** dei soli 29 vitigni a rischio di erosione genetica di cui alla LR 15/2000: ad attestare la circostanza che i vitigni minori sono stati conservati in ragione inversa alla progressiva specializzazione produttiva degli areali, si evidenzia che il territorio Pontino presenta la maggiore superficie investita (circa 260 Ha), seguito da Frosinone (circa 200 ha), Roma (circa 170 ha), Viterbo (circa 120 ha), Rieti (circa 12 ha).

Vitigni autoctoni a rischio di erosione genetica iscritti al RVR, al RNVV e al Registro Regionale con la relativa superficie in ettari



Elaborazione dati Sian - gennaio 2026

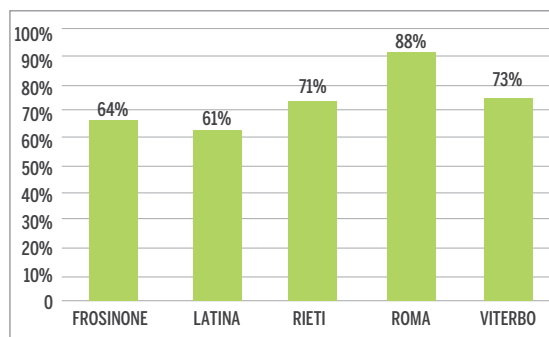
Superficie provinciale dei vitigni autoctoni non a rischio di erosione genetica iscritti al RNVV e al Registro Regionale



Elaborazione dati Sian - gennaio 2026

È 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.

Incidenza % della SAU a vitigni autoctoni non a rischio di erosione genetica sulla SAU degli autoctoni per provincia



Elaborazione dati Sian - gennaio 2026

Un ruolo decisivo lo esercita il grado di sinergie tra le cantine, atteso che la normativa di filiera pone in capo alle aziende e 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 monovitigno, 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.

dott. Claudio Di Giovannantonio
dott. Giovanni Pica



I VITIGNI AUTOCTONI DEL LAZIO

VARIETÀ
AUTOCTONE
DEL LAZIO

ISCRITTE
AL REGISTRO
VOLONTARIO
REGIONALE (RVR)

Vitigni autoctoni della Regione Lazio con riguardo:

- al codice di iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite (RNVV)
- 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 (in grassetto i cloni come costituente ARSIAL)
- alla superficie vitata da schedario viticolo (aggiornamento gennaio 2026)
- 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 di erosione genetica (RVR)

Abbuoto n. - 001



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

Foglia medio-grande, pentagonale, quinquelobata; seni 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,

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 LR 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, Marziale e Strabone, come ipotizzava Giovanni Sotis in una memoria del 1838. Viala (1909) e Drao (1934) lo riportano come coltivato nel comune di Fondi e 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	2,08	5
LATINA	14,96	71
RIETI	0,25	1
ROMA	0,32	4
VITERBO	0,20	1
Totale	17,82	82

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.

DO/IG 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 a 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 LR 1 marzo 2000, n. 15
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Superficie vitata - Schedario viticolo

Nessuno

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' 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.

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

Cloni:

I - AL-PA -1, I - VCR 438, I - AL - VAL - 1, I - CRA VIC BC SF3, I - AL - FI. PI - 1, 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 LR 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 nel Lazio e in 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	0,10	2
LATINA	1,83	12
RIETI	0,16	6
ROMA	7,55	22
VITERBO	54,29	477
Totale	63,93	519

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 elissoidale, 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

DO/IG 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 LR 1 marzo 2000, n. 15
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Superficie vitata - Schedario viticolo

Nessuna

Biancolella b. - 029 (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 a 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 alca 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

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 LR 1 marzo 2000, n. 15
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

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 XVIII secolo per 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 e una potatura lunga quando viene coltivata in terreni freschi e fertili; nelle zone siccite sono opportune forme di allevamento basse e 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.

Superficie vitata - Schedario viticolo

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE		
LATINA	4,60	86
RIETI		
ROMA		
VITERBO		
Totale	4,60	86

Bombino bianco b. - 032 (Ottense, 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 bollsosa; 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 231

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 LR 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) e i Bollettini Ampelografici lo indicano come coltivato nella Campagna Romana. Coltivato anche nelle Marche, Puglia, Basilicata e Campania.

Vitigno mediamente vigoroso, predilige luoghi soleggiate 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 e in particolare alla peronospora. L'uva si conserva con facilità sulla pianta.

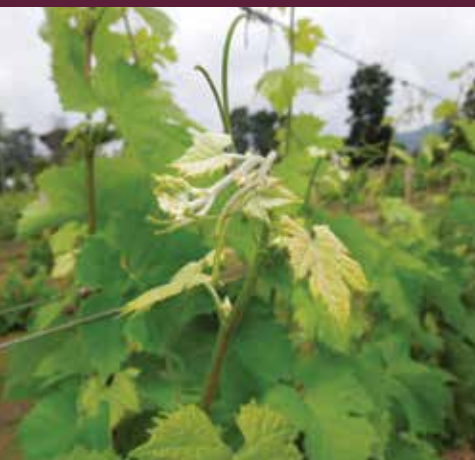
Vino di colore giallo paglierino dorato con riflessi verdognoli, di sapore neutro vellutato, armonico, asciutto e delicatamente profumato.

Superficie vitata - Schedario viticolo

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	5,24	17
LATINA	11,67	50
RIETI	0,03	1
ROMA	93,02	735
VITERBO	0,46	2
Totale	110,41	805

Bombino nero n. - 033 (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 a U; pagina superiore verde cupo, lucida, glabra; pagina inferiore aracnoidea; lembo bollosa 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

DO/IG 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 LR 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'oïdio, 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	0,26	3
LATINA	0,49	1
RIETI	0,02	1
ROMA	1,02	13
VITERBO		
Totale	1,79	18

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

DO/IG 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 regione storica 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; sentori di frutta rossa (prugna, visciola e ciliegia) che si fondono con note floreali; sapore rotondo e morbido; buona acidità e persistenza retro olfattiva.

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

Superficie vitata - Schedario viticolo

Nessuna

Canaiolo nero n. - 049

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 e 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 botiglia; lembo piano, alquanto ondulato o bollosa.

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.

DO/IG 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 - 2000/11

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 LR 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".

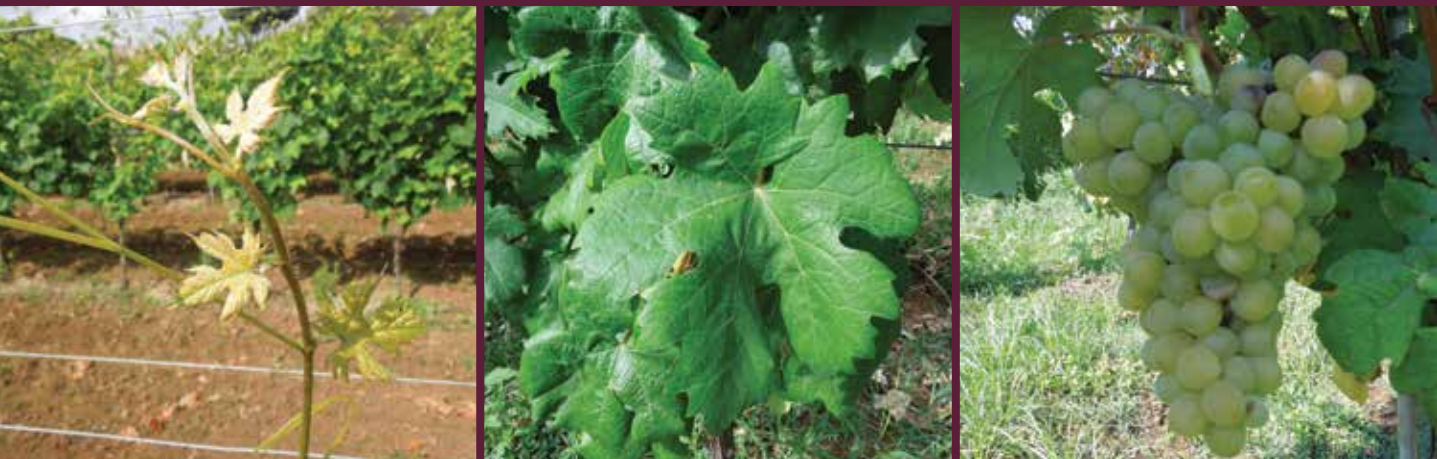
Di scarsa vigoria, predilige terreni collinari ben esposti, ma si adatta anche a terreni argillosi. Preferisce forme di allevamento di media espansione e potature corte; la produzione è media, ma può risentire dell'andamento stagionale sfavorevole. Presenta una buona resistenza alle crittogame con maggiore 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	0,09	2
LATINA		
RIETI	0,65	5
ROMA	3,71	42
VITERBO	22,34	195
Totale	26,79	244

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.

DO/IG 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 e incostante. Presenta una discreta tolleranza alla peronospora e all'oidio.

Dà un vino di colore giallo paglierino carico volgente al dorato con profumo fiorale e fruttato, 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 LR 1 marzo 2000, n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Superficie vitata - Schedario viticolo

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	7,24	48
LATINA		
RIETI		
ROMA	0,08	2
VITERBO		
Totale	7,31	50

Capolongo rosso r.

RVR - denominazione dialettale locale: Tstaregl rosso



Apice aperto di colore verde privo di pigmentazione antocianica, con portamento semieretto; foglia giovane verde, lanugionosa 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.

DO/IG 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 buccia di cipolla, con note all'olfatto di frutta e fiore (rosa canina), di leggera sapidità, equilibrato, con un'alcolicità media e buona struttura.

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

Superficie vitata - Schedario viticolo

Nessuna

Cesene nero n. - 478

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.

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 LR 1 marzo 2000, n. 15
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Non si conoscono le sue origini, ma sicuramente è coltivato nel Reatino da molti secoli. L'Annuario del Comizio Agrario di Rieti (1879) e 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 intenso dalle evidenti sfumature violacee; profumo con note floreali e fruttate con sentori di ciliegia e frutti di bosco; buona alcolicità; sapore delicato, poco tannico, armonico e rotondo.

Superficie vitata - Schedario viticolo

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE		
LATINA		
RIETI	4,83	17
ROMA	0,87	2
VITERBO		
Totale	5,70	19

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.

DO/IG 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 l'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.

È 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 e alle avversità climatiche. La produzione è media.

Impiegato esclusivamente per la vinificazione, dà un vino di colore giallo carico tendente al dorato, con spiccate note floreali e fruttate di mela e pesca.

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla LR 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

DO/IG 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 "Curapiecoro" 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 e alle avversità climatiche. Viene impiegato esclusivamente per la vinificazione, solitamente in uvaggio con altre varietà.

Vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, con note di piccoli frutti rossi e aromi vegetali; al gusto si presenta con buona alcolicità e giusta componente tannica; buona persistenza gusto-olfattiva.

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla LR 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.

DO/IG 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 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 e 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 LR 1 marzo 2000, n. 15
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Superficie vitata - Schedario viticolo

Nessuna

Forastera b. - 083 (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 a U aperto; pagina superiore glabra, aracnoide quella inferiore, lembo piano con superficie liscia; color verde carico la pagina superiore quasi grigiastra 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.

DO/IG 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 LR 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 XIX secolo per opera di coloni provenienti da Ischia.

Predilige i terreni sciolti, non molto fertili, meglio se di origine vulcanica. Ama le forme espanse e 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 e 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	0,19	7
RIETI		
ROMA		
VITERBO		
Totale	0,19	7

Greco b. - 097



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 a U con bordi paralleli o appena aperti; lembo appena a gronda con lobi revoluti; pagina superiore verde, glabra e 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.

DO/IG 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 GRE VV31

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 LR 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	0,20	3
LATINA	15,88	60
RIETI	0,23	3
ROMA	25,90	167
VITERBO	16,67	197
Totale	58,89	430

Greco bianco b. - 098 (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 a 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 e 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.

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 LR 1 marzo 2000, n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

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 e 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 e armonico; con l'invecchiamento acquista un finissimo profumo di fiori d'arancio. È adatto per la produzione di vini liquorosi.

Superficie vitata - Schedario viticolo

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	0,05	1
LATINA	1,46	21
RIETI	0,01	1
ROMA	3,73	22
VITERBO	3,05	47
Totale	8,30	92

Greco nero n. - 099 (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 a U aperto, oppure chiuso, con bordi sovrapposti; pagina superiore glabra e 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 LR 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 e ambienti caldi. Richiede forme pochissimo espanse con potatura molto corta. Elevata la tolleranza alle crittogame e 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	0,03	2
VITERBO	0,21	5
Totale	1,09	9

Guarnaccia b. - 106 (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 o 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.

DO/IG 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 LR 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 XVIII secolo per 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 e 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. - 421



Apice aperto, biancastro con orlo carminato con portamento semieretto; foglia giovane a zone bronzate, cotinosa 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 cotinosa 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.

DO/IG 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 con sfumature tendenti al violaceo; all'olfatto presenta note fruttate e floreali; armonico, 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 LR 1 marzo 2000, n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Superficie vitata - Schedario viticolo

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	9,89	70
LATINA	0,38	1
RIETI		
ROMA	0,43	3
VITERBO		
Totale	10,70	74

Maiolica n. - 126

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

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 LR 1 marzo 2000, n. 15
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Superficie vitata - Schedario viticolo

Nessuna

Maturano b. - 424



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 LR 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 Ciarelli (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

Maturano nero n. - 912



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.

DO/IG 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 LR 1 marzo 2000, n. 15
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Superficie vitata - Schedario viticolo

Nessuna

Moscato di Terracina b. - 218 (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;

DO/IG 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 LR 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 e odore tipici di moscato molto esaltati.

Superficie vitata - Schedario viticolo

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	0,45	5
LATINA	76,81	412
RIETI		
ROMA	1,64	15
VITERBO		
Totale	78,89	432

Nero buono n. - 168



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.

DO/IG 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

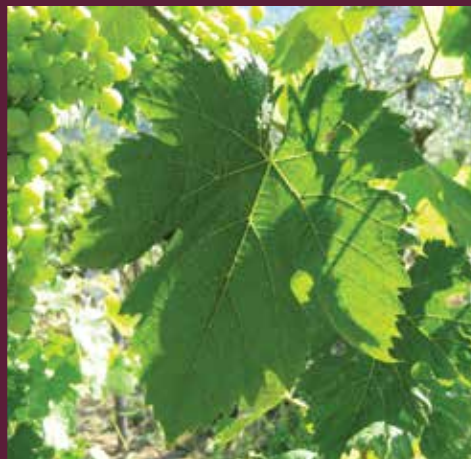
Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	0,03	1
LATINA	109,91	444
RIETI		
ROMA	1,89	26
VITERBO		
Totale	111,83	471

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 LR 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.

DO/IG 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 e 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 LR 1 marzo 2000, n. 15
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Superficie vitata - Schedario viticolo

Nessuna

Olivella nera n. - 176



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.

DO/IG 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 un tempo compresi nella Provincia storica dell'Alta 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 particolare nell'area compresa in 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	14,16	109
LATINA		
RIETI		
ROMA		
VITERBO		
Totale	14,16	109

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 LR 1 marzo 2000, n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Pampanaro b. - 426



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.

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 LR 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 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 espansive 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 con riflessi verdognoli, sentori di fiore (camomilla) e frutta a pasta bianca (mela, pera), sapido, armonico con buona struttura acidica.

Superficie vitata - Schedario viticolo

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	5,33	51
LATINA		
RIETI	0,23	2
ROMA		
VITERBO		
Totale	5,56	53

Passerina b. - 181



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.

DO/IG 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 LR 1 marzo 2000, n. 15 "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Superficie vitata - Schedario viticolo

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	121,55	694
LATINA	12,10	28
RIETI		
ROMA	17,15	75
VITERBO	0,01	2
Totale	150,81	799

Pecorino b. - 184 (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.

DO/IG 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 - 1 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 LR 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).

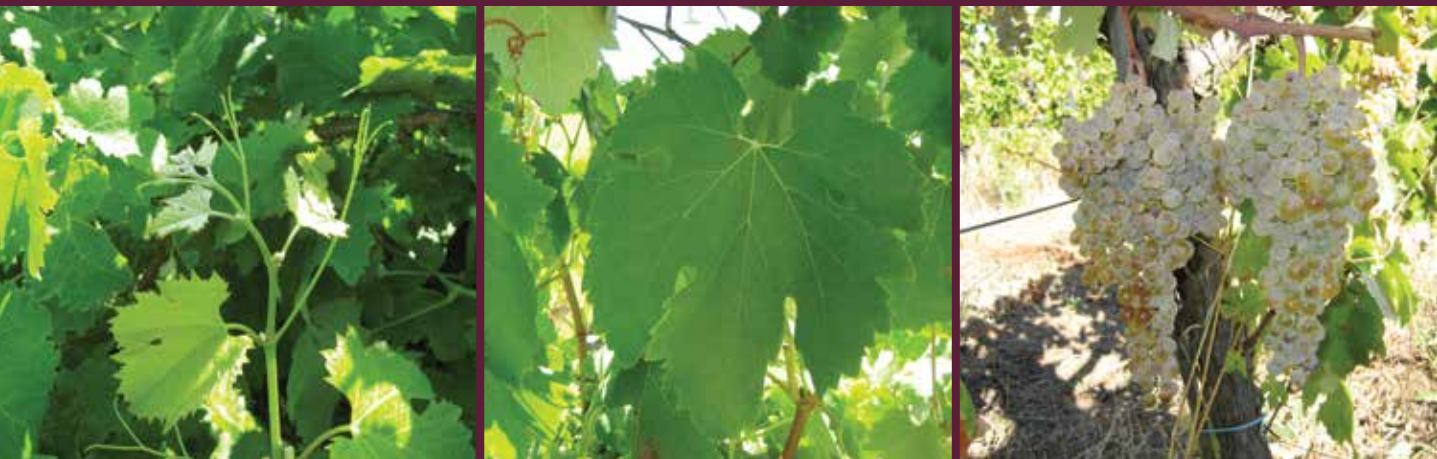
Vitigno mediamente vigoroso non presenta particolari esigenze pedo-climatiche, adattandosi anche ai terreni di montagna aridi e magri. La produzione è media e non costante, richiede forme espanse e una potatura media. Buona la resistenza alla peronospora e all'oidio, mediamente sensibile alla muffa grigia.

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	0,32	3
LATINA	8,41	15
RIETI	5,77	15
ROMA	10,09	45
VITERBO	0,92	6
Totale	25,51	84

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 bolloso.

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 pruinoso; 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, Graffignano, 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 e armonico.

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

Superficie vitata - Schedario viticolo

Nessuna

Pellegrino n. (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 utilizzata per la vinificazione.

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

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

Superficie vitata - Schedario viticolo

Nessuna

Petrovecchia 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 petiolare 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, ovoidale, con spessore della buccia media dal colore verde giallo; ombelico poco apparente; polpa succosa e leggermente soda.

DO/IG 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 e 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 LR 1 marzo 2000, n. 15
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Superficie vitata - Schedario viticolo

Nessuna

Piedirosso n. - 189 (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 bollosa, 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, pruinoso; 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 LR 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 XIX secolo per 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	1,21	3
RIETI		
ROMA		
VITERBO		
Totale	1,21	3

Pizzutello bianco b. - 524

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	1
ROMA	5,00	29
VITERBO		
Totale	13,97	50

Varietà iscritta al Registro Nazionale delle Varietà di Vite

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla LR 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 bolloso.

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 LR 1 marzo 2000, n. 15
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Superficie vitata - Schedario viticolo

Nessuna

Raspato nero n. - 929

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.

DO/IG 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 espansive 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 riflessi violacei, si caratterizza per profumi floreali di viola e frutta rossa (ciliegia e frutti di bosco). Dotato di buona alcolicità, unita a una struttura acida bilanciata e a una buona persistenza retro olfattiva.

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 LR 1 marzo 2000, n. 15
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Superficie vitata - Schedario viticolo

Nessuna

Reale Bianca b. - 930



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 bollosa.

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.

DO/IG 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 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. Molto vigoroso predilige forme di allevamento espanse con una potatura lunga non eccessivamente ricca.

Buona la resistenza alle crittogame e 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 (ananas), 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 LR 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 pagine inferiore.

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

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.

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

Nessuna

Cloni:

Nessuno

Vitigno dalle origini sconosciute, la cui esistenza è documentata a partire dal XIX secolo. Negli Atti dell'inchiesta sulla condizione della classe agraria (1883) è riportato nei comuni di Bagnaia, Bomarzo, Canepina, Celleno, Graffignano, 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 LR 1 marzo 2000, n. 15
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Superficie vitata - Schedario viticolo

Nessuna

Rosciola rs. - 429



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.

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 LR 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	0,06	4
VITERBO		
Totale	0,06	4

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.

DO/IG 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 e alle avversità climatiche.

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

Vino di colore giallo paglierino con aromi fruttati (mela) e floreali (biancospino); buona acidità e sapidità.

Varietà autoctona iscritta al Registro Volontario Regionale (RVR) di cui alla LR 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, elissoidale largo, con buccia spessa dal colore verde-giallo; ombelico poco apparente; polpa succosa e molto soda.

DO/IG 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 LR 1 marzo 2000, n. 15
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Superficie vitata - Schedario viticolo

Nessuna

Uva Giulia n. - 913



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 bollosa 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.

DO/IG 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 e alle avversità climatiche. Vino di colore rosso porpora, con spiccati sentori di frutta rossa (frutti di bosco, amarena e marasca); di buona struttura con acidità sostenuta e sensazioni retro olfattive persistenti. Utilizzato esclusivamente per la vinificazione, solitamente in purezza. Negli uvaggi dona colore e corpo.

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

Superficie vitata - Schedario viticolo

Provincia	Totale	
	Superficie (ha)	N. Unità
FROSINONE	0,29	5
LATINA		
RIETI		
ROMA		
VITERBO		
Totale	0,29	5

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 LR 1 marzo 2000, n. 15
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

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.

DO/IG 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 1833 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 LR 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 revolutato.

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.

DO/IG 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 LR 1 marzo 2000, n. 15
"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"

Superficie vitata - Schedario viticolo

Nessuna

Verdello b. - 253 (Verdicchio bianco b, Verduchia 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.

DO/IG 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 1

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

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.

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 LR 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		
RIETI	0,12	2
ROMA	0,04	1
VITERBO	21,34	431
Totale	21,50	434



I VITIGNI AUTOCTONI DEL LAZIO

VARIETÀ
AUTOCTONE
DEL LAZIO

NON ISCRITTE
AL REGISTRO
VOLONTARIO
REGIONALE (RVR)

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 pruinoso. Polpa quasi molle e a sapore semplice. Pedicello corto.

DO/IG 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	8,32	69
LATINA	261,30	1159
RIETI	0,11	2
ROMA	254,13	1092
VITERBO	1,60	15
Totale	525,46	2337

Cesanese Comune n. - 060 (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 colatura. Peduncolo corto, di media grossezza, erbaceo.

Acino di media grandezza ovale o sub-ovale con buccia spessa e consistente, molto pruinoso 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 Dalmasso (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 e 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	58,87	394
LATINA	50,01	194
RIETI	5,46	55
ROMA	238,53	1265
VITERBO	6,31	93
Totale	359,19	2005

Cesanese d'Affile n. - 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.

DO/IG 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	273,41	968
LATINA	9,55	27
RIETI	0,87	9
ROMA	116,41	583
VITERBO	0,80	4
Totale	401,04	1591

Grechetto b. - 095



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 e ombelico molto visibili.

DO/IG 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 sommariamente 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	3,41	22
LATINA	12,71	27
RIETI	3,24	25
ROMA	31,73	142
VITERBO	113,91	539
Totale	165,00	755

Grechetto rosso n. - 096 (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 aracnoide in quella inferiore; di color verde-giallastro.

Foglia di media grandezza, pentagonale, quinquelobata, talvolta trilobata; seno peziolare a 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 pruinoso, di color nero-violaceo, consistente ma non molto spessa; ombelico non molto persistente; polpa generalmente sciolta e di buona consistenza; succo colorato in rosa.

DO/IG 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		
LATINA		
RIETI	0,17	3
ROMA		
VITERBO	40,33	317
Totale	40,51	320

Malvasia del Lazio b. - 133 (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 giallastrò, cosparsa di punteggiature e macchie marrone, mediamente pruinoso, con ombelico molto evidente; polpa quasi molle e 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 e 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	13,60	107
LATINA	66,10	213
RIETI	15,14	121
ROMA	598,54	3930
VITERBO	14,49	316
Totale	707,87	4687

Trebbiano giallo b. - 240 (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.

DO/IG 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	2,51	20
LATINA	6,03	18
RIETI	3,17	36
ROMA	14,57	139
VITERBO	136,12	2200
Totale	162,40	2413

Trebbiano verde¹ - 254 (Verdicchio b, Trebbiano di Lugana, Trebbiano di Soave, Verdello, Peverella², 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, bollsosa; 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.

DO/IG 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 JESI VLVR 20, I - UNIMI 2 - CASTELLI DI JESI VLVR 30, I - UNIMI 3 - CASTELLI DI JESI VLVR 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	2,25	14
LATINA	3,89	7
RIETI	2,70	38
ROMA	39,88	202
VITERBO	3,84	73
Totale	52,55	334



La prima edizione di questo volume (2023) è stata finanziata dal PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE 2014/2020 DEL LAZIO domanda di sostegno n. 84250194002 e rettifiche successive Provvedimento di concessione del sostegno n.10.2.1-RM -30/12/2020.02

OBIETTIVO

conservazione delle risorse genetiche animali e vegetali in agricoltura



REGIONE
LAZIO

ARSIAL

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

ISBN 978-88-904841-4-8