



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

*Area Tutela Risorse, Vigilanza sulle Produzioni di Qualità*

**PROPOSTA DI REVISIONE DEL  
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE IGT  
“LAZIO”**

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA «LAZIO»**

Approvato con DM 22.11.1995 G.U. 302 - 29.12.1995  
Modificato con DM 13.09.1996 G.U. 229 -30.09.1996  
Modificato con DM 23.05.2002 G.U. 132 -07.06.2002  
Modificato con DM 09.08.2010 G.U. 198 -25.08.2010  
Modificato con DM 29.09.2010 G.U. 238 -11.10.2010  
Modificato con DM 30.11.2011 G.U. 295 -20.12.2011  
Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf  
Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP  
Modificato con DM 19.11.2013 G.U. 284 – 4.12.2013  
Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf  
Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP  
Modificato con DM 07.03.2014  
Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf  
Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

**Articolo 1  
Denominazione**

L'Indicazione geografica tipica «Lazio», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti appresso indicati.

**Articolo 2**

**Tipologie vini e relativa base ampelografica**

L'Indicazione geografica tipica «Lazio» è riservata ai seguenti vini:  
bianco, anche nella tipologia frizzante, spumante, passito e vendemmia tardiva;  
rosso, anche nella tipologia novello, frizzante, spumante, passito e vendemmia tardiva;  
rosato, anche nella tipologia frizzante, spumante, passito e vendemmia tardiva;  
con la specificazione del nome del/i vitigno/i, anche nelle tipologie spumante, vendemmia tardiva, frizzante, passito e novello, quest'ultimo limitatamente ai rossi.

I vini a Indicazione geografica tipica «Lazio» bianchi, rossi, rosati, passito, vendemmia tardiva e spumante devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, ~~da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio~~, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, ~~riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare~~.

L'Indicazione geografica tipica «Lazio», con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.  
Possono concorrere, da sole, o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve di altri vitigni, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino ad un massimo del 15%.

Nella designazione e presentazione dei vini a indicazione geografica tipica «Lazio» è consentito utilizzare il

**PROPOSTA DI MODIFICA  
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA «LAZIO»**

**Articolo 1  
Denominazione**

L'Indicazione geografica tipica «Lazio», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti appresso indicati.

**Articolo 2**

**Tipologie vini e relativa base ampelografica**

L'Indicazione geografica tipica «Lazio» è riservata ai seguenti vini:  
bianco, anche nella tipologia **amabile**, frizzante, spumante, passito e vendemmia tardiva;  
rosso, anche nella tipologia novello, **amabile**, frizzante, spumante, passito e vendemmia tardiva;  
rosato, anche nella tipologia frizzante, **amabile**, spumante, passito e vendemmia tardiva;  
con la specificazione del nome del/i vitigno/i, anche nelle tipologie spumante, vendemmia tardiva, frizzante, **amabile** passito e novello, quest'ultimo limitatamente ai rossi.

I vini a Indicazione geografica tipica «Lazio» bianchi, rossi, rosati, **amabile**, passito, vendemmia tardiva e spumante devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, **da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio**, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, **riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare**.

L'Indicazione geografica tipica «Lazio», con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.  
Possono concorrere, da sole, o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve di altri vitigni, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino ad un massimo del 15%.

Nella designazione e presentazione dei vini a indicazione geografica tipica «Lazio» è consentito utilizzare il

riferimento in etichetta al nome di 2 o 3 vitigni idonei alla coltivazione nella regione Lazio iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due o tre vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, di ciascuno dei due o tre vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall'articolo 4 del presente disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due o tre vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall'articolo 4 del presente disciplinare di produzione;
- l'indicazione deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri delle stesse dimensioni.

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione uve**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica "Lazio" comprende l'intero territorio della regione Lazio.

### **Articolo 4**

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

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini a Indicazione geografica tipica "Lazio", anche con la specificazione del/i vitigno/i, ai limiti sotto indicati:

"Lazio" bianco: tonnellate 21;

"Lazio" rosso e rosato: tonnellate 20;

"Lazio" passito: tonnellate 10;

"Lazio" vendemmia tardiva: tonnellate 14.

Nei vigneti a coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalle viti.

Le uve destinate alla produzione dei vini a Indicazione geografica tipica "Lazio" seguita o meno dal riferimento al/i vitigno/i, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico potenziale volumico naturale minimo di:

10% vol per i vini bianchi;

10% vol per i vini rosati;

10% vol per i vini rossi;

16% vol per i vini passiti;

15% vol per i vini da vendemmia tardiva;

9,0% vol per i vini spumante

### **Articolo 5**

#### **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata nell'articolo 3.

Tuttavia è consentito, ai sensi dell'articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, che tali

riferimento in etichetta al nome di 2 o 3 vitigni idonei alla coltivazione nella regione Lazio iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due o tre vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, di ciascuno dei due o tre vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall'articolo 4 del presente disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due o tre vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall'articolo 4 del presente disciplinare di produzione;
- l'indicazione deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri delle stesse dimensioni.

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione uve**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica "Lazio" comprende l'intero territorio della regione Lazio.

### **Articolo 4**

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

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini a Indicazione geografica tipica "Lazio", anche con la specificazione del/i vitigno/i, ai limiti sotto indicati:

"Lazio" bianco: tonnellate 21;

"Lazio" rosso e rosato: tonnellate 20;

"Lazio" passito: tonnellate 10;

"Lazio" vendemmia tardiva: tonnellate 14.

Nei vigneti a coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalle viti.

Le uve destinate alla produzione dei vini a Indicazione geografica tipica "Lazio" seguita o meno dal riferimento al/i vitigno/i, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico potenziale volumico naturale minimo di:

10% vol per i vini bianchi;

10% vol per i vini rosati;

10% vol per i vini rossi;

16% vol per i vini passiti;

15% vol per i vini da vendemmia tardiva;

9,0% vol per i vini spumante

### **Articolo 5**

#### **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata nell'articolo 3.

Tuttavia è consentito, ai sensi dell'articolo 6, comma 4, lettera b, del Regolamento CE n. 607/2009, che tali

<p>operazioni siano effettuate anche nell'intero territorio amministrativo della limitrofa Provincia di Terni.</p> <p>Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.</p> <p>La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo non deve essere superiore al 75% per tutti i tipi di vino, ad eccezione del "passito" che non deve essere superiore al 45%.</p> <p>Le uve bianche destinate alla produzione del vino ad Indicazione geografica tipica "Lazio" passito devono essere sottoposte ad un periodo di appassimento che deve essere protratto fino a raggiungere un contenuto zuccherino minimo di 272 grammi/litro.</p> <p>È ammessa nella prima fase dell'appassimento l'utilizzazione dell'aria ventilata per la disidratazione delle uve.</p> <p>Le tecniche di spumantizzazione sono quelle consentite dalla legislazione vigente</p>	<p>operazioni siano effettuate anche nell'intero territorio amministrativo della limitrofa Provincia di Terni.</p> <p>Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.</p> <p>La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo non deve essere superiore al 75% per tutti i tipi di vino, ad eccezione del "passito" che non deve essere superiore al 45%.</p> <p>Le uve bianche destinate alla produzione del vino ad Indicazione geografica tipica "Lazio" passito devono essere sottoposte ad un periodo di appassimento che deve essere protratto fino a raggiungere un contenuto zuccherino minimo di 272 grammi/litro.</p> <p>È ammessa nella prima fase dell'appassimento l'utilizzazione dell'aria ventilata per la disidratazione delle uve.</p> <p>Le tecniche di spumantizzazione sono quelle consentite dalla legislazione vigente</p>
<p style="text-align: center;"><b>Articolo 6</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Caratteristiche dei vini al consumo</b></p> <p>I vini a indicazione geografica tipica «Lazio», anche con la specificazione del/i nome/i del/i vitigno/i, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:</p> <p><i>«Lazio» bianco</i>  colore: giallo, a volte tendente al dorato o al verdognolo;  odore: intenso, fruttato;  sapore: tipico, secco, sapido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.  E' prevista la tipologia frizzante.</p> <p><i>«Lazio» bianco passito:</i>  colore: giallo tendente all'ambra a seconda dell'invecchiamento;  odore: intenso, fruttato;  sapore: dolce, caratteristico, sapido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol e con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 9,00%;  acidità totale minima: 4,0 g/l;  estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.</p> <p><i>«Lazio» bianco vendemmia tardiva:</i>  colore: giallo dorato;  odore: intenso, caratteristico  sapore: vellutato, gradevole;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol e con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 12,00%;  acidità totale minima: 4,5 g/l;</p>	<p style="text-align: center;"><b>Articolo 6</b></p> <p style="text-align: center;"><b>Caratteristiche dei vini al consumo</b></p> <p>I vini a indicazione geografica tipica «Lazio», anche con la specificazione del/i nome/i del/i vitigno/i, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:</p> <p><i>«Lazio» bianco</i>  colore: giallo, a volte tendente al dorato o al verdognolo;  odore: intenso, fruttato;  sapore: tipico, secco, sapido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;  acidità totale minima: 4,5 g/l;  estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.  E' prevista la tipologia frizzante.</p> <p><i>«Lazio» bianco amabile</i>  <b>colore: giallo, a volte tendente al dorato o al verdognolo;</b>  <b>odore: fruttato, delicato, fine;</b>  <b>sapore: amabile, sapido, armonico</b>  <b>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;</b>  <b>acidità totale minima: 4,5 g/l;</b>  <b>estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.</b></p> <p><i>«Lazio» bianco passito:</i>  colore: giallo tendente all'ambra a seconda dell'invecchiamento;  odore: intenso, fruttato;  sapore: dolce, caratteristico, sapido;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol e con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 9,00%;  acidità totale minima: 4,0 g/l;  estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.</p> <p><i>«Lazio» bianco vendemmia tardiva:</i>  colore: giallo dorato;  odore: intenso, caratteristico  sapore: vellutato, gradevole;  titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol e con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 12,00%;  acidità totale minima: 4,5 g/l;</p>

<p>estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p> <p><i>«Lazio» bianco spumante:</i>          spuma: fine e persistente;          colore: paglierino chiaro, limpido;          odore: fine, caratteristico;          sapore: armonico;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;          acidità totale minima: 5,0 g/l;          estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p><i>«Lazio» rosso</i>          colore: rosso rubino più o meno carico tendente al granato con l'invecchiamento;          odore: complesso, fruttato;          sapore: armonico, tipico;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;          acidità totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.          E' prevista la tipologia novello e frizzante.</p> <p><i>«Lazio» rosso passito:</i>          colore: rosso più o meno carico tendente al granato con l'invecchiamento;          odore: caratteristico ed intenso;          sapore: dolce, armonico e vellutato;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol e con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 9,00% vol;          acidità totale minima: 4,0 g/l;          estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.</p> <p><i>«Lazio» rosso vendemmia tardiva:</i>          colore: rosso più o meno intenso tendente al granato;          odore: caratteristico ed intenso;          sapore: armonico e vellutato;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol e con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 12,00%;          acidità totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p> <p><i>«Lazio» rosso spumante:</i>          spuma: fine e persistente;          colore: rosso rubino carico;          odore: persistente, caratteristico;          sapore: armonico ed equilibrato;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;          acidità totale minima: 5,0 g/l;          estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.</p> <p><i>«Lazio» rosato</i>          colore: rosato cerasuolo più o meno intenso;          odore: fine, gradevole;</p>	<p>estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p> <p><i>«Lazio» bianco spumante:</i>          spuma: fine e persistente;          colore: paglierino chiaro, limpido;          odore: fine, caratteristico;          sapore: armonico;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;          acidità totale minima: 5,0 g/l;          estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p><i>«Lazio» rosso</i>          colore: rosso rubino più o meno carico tendente al granato con l'invecchiamento;          odore: complesso, fruttato;          sapore: armonico, tipico;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;          acidità totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.          E' prevista la tipologia novello e frizzante.</p> <p><i>«Lazio» rosso amabile</i>  <b>colore: rosso rubino con riflessi violacei;</b>  <b>odore: complesso, fruttato;</b>  <b>sapore: amabile, armonico, tipico;</b>  <b>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;</b>  <b>acidità totale minima: 4,5 g/l;</b>  <b>estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.</b></p> <p><i>«Lazio» rosso passito:</i>          colore: rosso più o meno carico tendente al granato con l'invecchiamento;          odore: caratteristico ed intenso;          sapore: dolce, armonico e vellutato;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol e con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 9,00% vol;          acidità totale minima: 4,0 g/l;          estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.</p> <p><i>«Lazio» rosso vendemmia tardiva:</i>          colore: rosso più o meno intenso tendente al granato;          odore: caratteristico ed intenso;          sapore: armonico e vellutato;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol e con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 12,00%;          acidità totale minima: 4,5 g/l;          estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p> <p><i>«Lazio» rosso spumante:</i>          spuma: fine e persistente;          colore: rosso rubino carico;          odore: persistente, caratteristico;          sapore: armonico ed equilibrato;          titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;          acidità totale minima: 5,0 g/l;          estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.</p> <p><i>«Lazio» rosato</i>          colore: rosato cerasuolo più o meno intenso;          odore: fine, gradevole;</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

sapore: armonico, delicato, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.  
E' prevista la tipologia frizzante.

«Lazio» rosato spumante:  
spuma: fine e persistente;  
colore: rosato più o meno intenso con riflessi violacei;  
odore: fine, gradevole;  
sapore: armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica «Lazio» con la specificazione del/i nome/i del/i vitigno/i, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

#### Articolo 7

##### Designazione e presentazione

All'indicazione geografica tipica "Lazio" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Ai vini ad indicazione geografica tipica «Lazio» è consentito utilizzare in etichettatura la menzione «vivace».

#### Articolo 8

##### Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Lazio ed è caratterizzato da tre grandi unità morfologiche e geologiche: la fascia litoranea, le colline dei distretti vulcanici ed i rilievi appenninici.

Il Lazio è una regione prevalentemente collinare (54%), con solo il 20 % del territorio occupato da pianure ed il restante 26% montuoso.

Dal punto di vista genetico i suoli della regione presentano un'elevata variabilità, per effetto della variabilità degli ambienti, e quindi dei fattori pedogenetici che hanno determinato la formazione e l'evoluzione degli strati pedologici.

Il suolo si è formato attraverso complesse vicende

sapore: armonico, delicato, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.  
E' prevista la tipologia frizzante.

#### «Lazio» rosato amabile

**colore: rosato cerasuolo più o meno intenso;**

**odore: fine, gradevole;**

**sapore: amabile, armonico, delicato;**

**titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;**

**acidità totale minima: 4,5 g/l;**

**estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.**

«Lazio» rosato spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: rosato più o meno intenso con riflessi violacei;

odore: fine, gradevole;

sapore: armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica «Lazio» con la specificazione del/i nome/i del/i vitigno/i, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

#### Articolo 7

##### Designazione e presentazione

All'indicazione geografica tipica "Lazio" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Ai vini ad indicazione geografica tipica «Lazio» è consentito utilizzare in etichettatura la menzione «vivace».

#### Articolo 8

##### Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Lazio ed è caratterizzato da tre grandi unità morfologiche e geologiche: la fascia litoranea, le colline dei distretti vulcanici ed i rilievi appenninici.

Il Lazio è una regione prevalentemente collinare (54%), con solo il 20 % del territorio occupato da pianure ed il restante 26% montuoso.

Dal punto di vista genetico i suoli della regione presentano un'elevata variabilità, per effetto della variabilità degli ambienti, e quindi dei fattori pedogenetici che hanno determinato la formazione e l'evoluzione degli strati pedologici.

Il suolo si è formato attraverso complesse vicende

<p>geologiche e alla cui costituzione partecipano in gran parte le rocce calcaree dell'Era mesozoica e i materiali vulcanici dovuti alle eruzioni del Quaternario. Prima del Terziario il mare copriva gran parte del territorio; nel Quaternario si verificò un sollevamento tettonico di una certa entità; seguirono imponenti fenomeni vulcanici da parte di quattro sistemi eruttivi i cui prodotti si estesero su largo raggio creando coltri di terreni favorevoli alle colture. La formazione geologica più antica è rappresentata dai calcari del Trias, seguiti da quelli del Lias e del Giura, assai diffusi per esempio nel monte Circeo. Particolarmente estesi si presentano i calcari del Cretaceo che formano tra l'altro i monti Ausoni ed i monti Aurunci.</p> <p>Si possono distinguere nel Lazio tre grandi gruppi di terreni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>terreni sedimentari antichi, con prevalenza di rocce calcaree, presenti nelle catene appenniniche ed in quella dei Lepini-Ausoni-Aurunci;</li> <li>sedimenti recenti delle plaghe collinari e delle pianure con prevalenza di marne, arenarie e calcari marnosi;</li> <li>terreni vulcanici, sovrapposti a terreni pleistocenici, rappresentati da sabbie giallastre e da argille grigiastre.</li> </ul> <p>L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 20 e i 1.000 m s.l.m. con pendenza variabile: l'esposizione generale è orientata verso ovest e sud-ovest.</p> <p>Il clima della regione si può suddividere in due regioni climatiche con condizioni meteorologiche sostanzialmente omogenee: regione temperata e la regione mediterranea.</p> <p>La regione temperata comprende l'Appennino reatino, i Lepini, Ausoni, Aurunci, le vette dei Colli Albani, l'area Vulsina e Vicana, i M.ti Simbruini ed i M.ti Ernici, la valle del fiume Tevere tra Orte e Monterotondo e la valle del fiume Sacco tra Zagarolo ed Aquino. Le precipitazioni sono in genere abbondanti, fino a 1.614 mm, l'aridità estiva è assente o di uno-due mesi l'anno alle quote più basse. Freddo prolungato da ottobre a maggio, con temperatura media inferiore ai 10°C per 3-4 mesi l'anno e temperatura media delle minime del mese più freddo che può anche scendere sotto i 0 °C.</p> <p>La regione mediterranea comprende la fascia di territorio della Maremma laziale interna, della regione Tolfetana e Sabatina, della Campagna Romana, dei Colli Albani e dei versanti sud-occidentali dell'anti - Appennino meridionale, fino alla piana di Pontecorvo e Cassino e la zona litoranea. E' caratterizzata da precipitazioni annuali comprese tra 810 e 1519 mm, un'aridità estiva di due-tre mesi con valori elevati alle quote più basse. Freddo non intenso da novembre ad aprile, con temperatura media inferiore ai 10°C per 2-4 mesi l'anno e una temperatura media delle minime del mese più freddo intorno ai 2,3 - 4 °C.</p> <p>2) Fattori umani rilevanti per il legame</p> <p>Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Lazio".</p> <p>La coltivazione della vite in Lazio ha origini antichissime, prima ad opera degli Etruschi e successivamente ad opera dei Romani che appresero dagli Etruschi le tecniche vitivinicole fin dall'epoca dei re.</p> <p>Il Lazio, per la sua posizione geografica, rappresentò</p>	<p>geologiche e alla cui costituzione partecipano in gran parte le rocce calcaree dell'Era mesozoica e i materiali vulcanici dovuti alle eruzioni del Quaternario. Prima del Terziario il mare copriva gran parte del territorio; nel Quaternario si verificò un sollevamento tettonico di una certa entità; seguirono imponenti fenomeni vulcanici da parte di quattro sistemi eruttivi i cui prodotti si estesero su largo raggio creando coltri di terreni favorevoli alle colture. La formazione geologica più antica è rappresentata dai calcari del Trias, seguiti da quelli del Lias e del Giura, assai diffusi per esempio nel monte Circeo. Particolarmente estesi si presentano i calcari del Cretaceo che formano tra l'altro i monti Ausoni ed i monti Aurunci.</p> <p>Si possono distinguere nel Lazio tre grandi gruppi di terreni:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>terreni sedimentari antichi, con prevalenza di rocce calcaree, presenti nelle catene appenniniche ed in quella dei Lepini-Ausoni-Aurunci;</li> <li>sedimenti recenti delle plaghe collinari e delle pianure con prevalenza di marne, arenarie e calcari marnosi;</li> <li>terreni vulcanici, sovrapposti a terreni pleistocenici, rappresentati da sabbie giallastre e da argille grigiastre.</li> </ul> <p>L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 20 e i 1.000 m s.l.m. con pendenza variabile: l'esposizione generale è orientata verso ovest e sud-ovest.</p> <p>Il clima della regione si può suddividere in due regioni climatiche con condizioni meteorologiche sostanzialmente omogenee: regione temperata e la regione mediterranea.</p> <p>La regione temperata comprende l'Appennino reatino, i Lepini, Ausoni, Aurunci, le vette dei Colli Albani, l'area Vulsina e Vicana, i M.ti Simbruini ed i M.ti Ernici, la valle del fiume Tevere tra Orte e Monterotondo e la valle del fiume Sacco tra Zagarolo ed Aquino. Le precipitazioni sono in genere abbondanti, fino a 1.614 mm, l'aridità estiva è assente o di uno-due mesi l'anno alle quote più basse. Freddo prolungato da ottobre a maggio, con temperatura media inferiore ai 10°C per 3-4 mesi l'anno e temperatura media delle minime del mese più freddo che può anche scendere sotto i 0 °C.</p> <p>La regione mediterranea comprende la fascia di territorio della Maremma laziale interna, della regione Tolfetana e Sabatina, della Campagna Romana, dei Colli Albani e dei versanti sud-occidentali dell'anti - Appennino meridionale, fino alla piana di Pontecorvo e Cassino e la zona litoranea. E' caratterizzata da precipitazioni annuali comprese tra 810 e 1519 mm, un'aridità estiva di due-tre mesi con valori elevati alle quote più basse. Freddo non intenso da novembre ad aprile, con temperatura media inferiore ai 10°C per 2-4 mesi l'anno e una temperatura media delle minime del mese più freddo intorno ai 2,3 - 4 °C.</p> <p>2) Fattori umani rilevanti per il legame</p> <p>Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Lazio".</p> <p>La coltivazione della vite in Lazio ha origini antichissime, prima ad opera degli Etruschi e successivamente ad opera dei Romani che appresero dagli Etruschi le tecniche vitivinicole fin dall'epoca dei re.</p> <p>Il Lazio, per la sua posizione geografica, rappresentò</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>l'ideale linea di congiunzione fra la viticoltura greca e quella etrusca. Nella prima la vite veniva allevata ad alberello, sostenuta con tutori morti e coltivata in coltura specializzata; nella seconda veniva dato libero sfogo alle viti lasciando ai tralci la possibilità di correre lungo festoni alti sul terreno e appoggiati a tutori vivi: la vite veniva maritata all'olmo, al pioppo, all'acero ed era coltivata in coltura promiscua. Entrambi i modi di allevamento si praticavano nel Lazio, e sono ancora oggi visibili nelle zone ove la viticoltura ha ormai solo carattere marginale. I vini migliori del Lazio venivano prodotti in zone con spiccatissima attitudine viticola (media collina, terre vulcaniche o rosse), e la base ampelografica era composta in prevalenza da vitigni laziali e comunque ampia; e ogni viticoltore, seguendo gusti ed esperienze sue proprie, produceva vini tipici ed inconfondibili. Numerosi sono ancora oggi i vitigni autoctoni della regione tra cui spiccano tra quelli a bacca bianca la Malvasia del Lazio, il Bellone ed il Moscato di Terracina, e tra quelli a bacca rossa l'Abbuoto, il Cesanese comune, il Cesanese di Affile ed il Nero buono Possiamo quindi affermare che il Lazio è tra le più antiche regioni d'Italia a vocazione vitivinicola, come testimoniato dagli scritti dei Georgici latini quali Catone, Columella, Plinio, Strabone, Virgilio, Marziale. Sia i vini prodotti nel <i>Latium vetus</i> sia quelli del <i>Latium adiectum</i> sono tra i più famosi e celebrati dell'antichità: basta ricordare l'Albano, il Caeres, il Cecubo, l'Aricinum, il Setino, il Tiburtinum, il Tusculum. Alla fine del diciannovesimo secolo, negli Atti dell'inchiesta sulla condizione della classe agricola (1883), risultavano censite oltre 200 diverse denominazioni di cultivar diffuse nei comuni del Lazio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>base ampelografica dei vigneti</i>: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.</li> <li>- <i>le forme di allevamento</i>, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.</li> <li>- <i>le pratiche relative all'elaborazione dei vini</i> sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione vini bianchi complessi ed equilibrati ed in rosso di vini tranquilli e strutturati.</li> </ul> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico. I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. In particolare tutti i vini, sia bianchi che rossi, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.</p> <p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).</p>	<p>l'ideale linea di congiunzione fra la viticoltura greca e quella etrusca. Nella prima la vite veniva allevata ad alberello, sostenuta con tutori morti e coltivata in coltura specializzata; nella seconda veniva dato libero sfogo alle viti lasciando ai tralci la possibilità di correre lungo festoni alti sul terreno e appoggiati a tutori vivi: la vite veniva maritata all'olmo, al pioppo, all'acero ed era coltivata in coltura promiscua. Entrambi i modi di allevamento si praticavano nel Lazio, e sono ancora oggi visibili nelle zone ove la viticoltura ha ormai solo carattere marginale. I vini migliori del Lazio venivano prodotti in zone con spiccatissima attitudine viticola (media collina, terre vulcaniche o rosse), e la base ampelografica era composta in prevalenza da vitigni laziali e comunque ampia; e ogni viticoltore, seguendo gusti ed esperienze sue proprie, produceva vini tipici ed inconfondibili. Numerosi sono ancora oggi i vitigni autoctoni della regione tra cui spiccano tra quelli a bacca bianca la Malvasia del Lazio, il Bellone ed il Moscato di Terracina, e tra quelli a bacca rossa l'Abbuoto, il Cesanese comune, il Cesanese di Affile ed il Nero buono Possiamo quindi affermare che il Lazio è tra le più antiche regioni d'Italia a vocazione vitivinicola, come testimoniato dagli scritti dei Georgici latini quali Catone, Columella, Plinio, Strabone, Virgilio, Marziale. Sia i vini prodotti nel <i>Latium vetus</i> sia quelli del <i>Latium adiectum</i> sono tra i più famosi e celebrati dell'antichità: basta ricordare l'Albano, il Caeres, il Cecubo, l'Aricinum, il Setino, il Tiburtinum, il Tusculum. Alla fine del diciannovesimo secolo, negli Atti dell'inchiesta sulla condizione della classe agricola (1883), risultavano censite oltre 200 diverse denominazioni di cultivar diffuse nei comuni del Lazio.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>base ampelografica dei vigneti</i>: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.</li> <li>- <i>le forme di allevamento</i>, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.</li> <li>- <i>le pratiche relative all'elaborazione dei vini</i> sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione vini bianchi complessi ed equilibrati ed in rosso di vini tranquilli e strutturati.</li> </ul> <p>B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico. I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. In particolare tutti i vini, sia bianchi che rossi, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.</p> <p>C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

L'orografia prevalentemente collinare del territorio di produzione, l'esposizione generalmente ad ovest sud-ovest dei vigneti orientati e l'ubicazione degli stessi in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato e luminoso, favorevole ad un ottimale svolgimento delle funzioni vegeto-produttive della pianta. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, attestata da numerosi documenti, dall'epoca degli Etruschi e dei Romani, al medioevo, fino ai giorni nostri, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Lazio"

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo abbia, nel corso dei secoli, plasmato e valorizzato il particolare territorio tramandando le tecniche di coltivazione della vite e le pratiche enologiche tradizionali, le quali, nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie anche all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

La IGT «Lazio» è stata riconosciuta con Decreto ministeriale del 22 novembre 1995.

#### **Articolo 9**

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

**Nome e Indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Roma**  
Via Appia Nuova 218 - 00179 Roma  
Telefono 06/52082699 - Fax 06/52082494;  
e-mail: lem.amministrazione@rm.camecom.it

La C.C.I.A.A. di Roma è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).

L'orografia prevalentemente collinare del territorio di produzione, l'esposizione generalmente ad ovest sud-ovest dei vigneti orientati e l'ubicazione degli stessi in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato e luminoso, favorevole ad un ottimale svolgimento delle funzioni vegeto-produttive della pianta. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, attestata da numerosi documenti, dall'epoca degli Etruschi e dei Romani, al medioevo, fino ai giorni nostri, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Lazio"

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo abbia, nel corso dei secoli, plasmato e valorizzato il particolare territorio tramandando le tecniche di coltivazione della vite e le pratiche enologiche tradizionali, le quali, nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie anche all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

La IGT «Lazio» è stata riconosciuta con Decreto ministeriale del 22 novembre 1995.

#### **Articolo 9**

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

**Agroqualità S.p.A.**  
Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 ROMA  
Telefono +39 06 54228675 - Fax +39 06 54228692  
[www.agroqualita.it](http://www.agroqualita.it)  
[agroqualita@agroqualita.it](mailto:agroqualita@agroqualita.it)

La Società Agroqualità è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, in conformità alla vigente normativa della UE, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il D.M. 7552 del 2 agosto 2018, pubblicato in nella G.U.R.I. n. 253 del 30.10.2018.