



REGIONE  
LAZIO

ARSIAL

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

# I VINI DEL LAZIO

DOCG-DOC-IGT E BEVANDE SPIRITOSE IG





REGIONE  
LAZIO



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

# I VINI DEL LAZIO

DOCG-DOC-IGT E BEVANDE SPIRITOSE IG



**REGIONE  
LAZIO**

**ARSIAL**

Agenzia Regionale per lo Sviluppo  
e l'Innovazione dell'Agricoltura del 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, Parchi e Foreste  
Via di Campo Romano, 65 - 00173 Roma  
[www.regione.lazio.it](http://www.regione.lazio.it)

## **ARSIAL**

Via R. Lanciani, 38 - 00162 Roma  
[www.arsial.it](http://www.arsial.it)

*Presidente del CdA Arsial*  
Massimiliano Raffa

*Direttore Generale*  
Giacomo Guastella

*Dirigente dell'Area Qualità e Pianificazione Territoriale*  
Claudio di Giovannantonio

*Responsabile Servizio Agricoltura Qualità*  
Miria Catta

*Responsabile Servizio Sostegno alle imprese e Valorizzazione ecotipi*  
Giovanni Pica

*Autori dei testi*  
Claudio Di Giovannantonio, Giovanni Pica, Miria Catta, Valentina Iacoponi, Marco Montresor

*Revisione testi*  
Valentina Iacoponi

*Elaborazione cartografica*  
Gianluca Benedetti

*Fotografie:* Archivio Arsial, catalogo nazionale delle varietà di vite; CRA VIT; si ringraziano i viticoltori aderenti alla Rete di Conservazione e Sicurezza. Fotografie a p.13 e 33 di Denise Rana

*Progetto grafico e stampa*  
Digitalialab - Roma - [www.digitalialab.it](http://www.digitalialab.it)

©Arsial 2026  
Finito di stampare nel mese di marzo 2026

ISBN: 978-88-904841-6-2

Il Lazio è una regione ricca di storia e testimonianze millenarie, dall'antica tradizione enologica. La vite era coltivata dagli Etruschi già nei secoli precedenti la nascita di Roma. In seguito, con lo svilupparsi della civiltà romana, la cultura del vino si è diffusa in maniera sistematica in tutto il territorio regionale. Oggi la viticoltura della nostra regione è rappresentata da 3 DOCG, 27 DOC e 6 IGT.

Grazie anche all'impegno della Regione Lazio e di ARSIAL, possiamo annunciare con orgoglio che nella nostra regione è cresciuto il numero di aziende in grado di chiudere l'intera filiera (coltivazione, vinificazione, imbottigliamento, commercializzazione). Sono aziende che investono sulla qualità unita all'innovazione senza trascurare la valorizzazione dei vitigni autoctoni: perché sono proprio questi che rappresentano l'espressione più vera del nostro territorio. Molte di queste aziende sono condotte da giovani imprenditori e imprenditrici con una solida tradizione alle spalle e con lo sguardo rivolto al futuro. La zona vinicola più antica e rinomata è senza dubbio quella dei Castelli Romani. È da qui che provenivano i vini decantati dai poeti Latini dell'antica Roma, perché qui la vite ha trovato il giusto connubio tra uomo e condizioni ambientali ideali al suo sviluppo. I produttori dei Castelli Romani sono molto consapevoli del ruolo che una tradizione così importante gli impone. La caratteristica produttiva fondamentale di questa zona, che può vantare Denominazioni storiche come il Frascati (comprese le 2 DOCG Frascati Superiore e Cannellino di Frascati) e il Marino e la più giovane Roma DOC, è quella di serbare ancora legami riconoscibili del vino con il territorio d'origine, avvalendosi del progresso tecnologico e dell'innovazione scientifica di settore.

La tradizione enologica del Lazio non si identifica solo con la zona dei Castelli Romani: l'intero territorio regionale può vantare produzioni di eccellente qualità, profondamente radicate nella cultura e nei sapori della nostra regione. Dai territori delle DO del Cesanese di Olevano Romano e di Affile, alla Tuscia che esprimono un forte legame tra storia, cultura ed enologia. Lungo la Via Francigena, attraversata ancora oggi da migliaia di pellegrini e camminatori diretti verso Roma, possiamo incontrare i luoghi di produzione delle grandi DOC del viterbese, tra cui il leggendario Est! Est!! Est!!! di Montefiascone

e l'Aleatico di Gradoli. Dalla Tuscia alla Sabina, terra rinomata in particolare per la produzione di olio, ma che sta vivendo un momento di grande rinnovamento della viticoltura grazie ad aziende giovani e al rilancio della DOC Colli della Sabina.

Il Lazio meridionale annovera zone con diverse caratteristiche ampelografiche, sociali e culturali, dalla Ciociaria, all'Agro Pontino alle Valle di Comino, con Atina, dov'è presente l'omonima DOC, con il Cabernet coltivato già dalla fine del '800, per arrivare alla zona di produzione dell'unica DOCG rossa regionale: Cesanese del Piglio. La provincia di Frosinone esprime un'enorme ricchezza in termini di biodiversità viticola, con autoctoni di grande pregio: Maturano, Capolongo, Pampanaro, Uva Giulia, Raspatto, ecc.

L'Agro Pontino, infine, in pochi chilometri alterna reminiscenze dell'antica Grecia, con il Moscato di Terracina ancora coltivato ad alberello, a una storia molto più recente nelle aree interessate dalla bonifica, dove la fertilità dei suoli, per lo più sabbiosi, consente produzioni di grande interesse.

Il legame inscindibile tra vino, storia e territorio, così evidente nel Lazio, rappresenta uno strumento di crescita per il settore vitivinicolo ma anche per tutte quelle attività connesse all'ospitalità e al turismo, con notevoli impatti per le economie locali: per cogliere le straordinarie potenzialità del turismo esperienziale, legato all'eno-gastronomia e alle produzioni DO/IG, come Regione Lazio reputiamo strategica la Legge Regionale 14/2023 che reca la "Disciplina delle attività enoturistiche e oleoturistiche"; le risorse finanziarie che, su base pluriennale, stiamo destinando a tali espressioni della multifunzionalità agricola, sono una leva importante per rafforzare il ruolo che le filiere del vino e dell'olio già esprimono per il tessuto della ruralità regionale in termini di attrattività e identità dei territori: non esiste area turistica senza un vino-bandiera, cui connettere oli EVO e gastronomie di tradizione.

Giancarlo Righini

*Assessore al Bilancio, Programmazione economica, Agricoltura e Sovranità alimentare, Caccia e Pesca, Parchi e Foreste*

Il vino, più di ogni altra produzione agricola, è un racconto. Racconta i territori, le stagioni, le pratiche e le conoscenze che si sedimentano nel tempo. È il risultato di un equilibrio delicato tra natura e intervento umano, tra tradizione e capacità di evolvere.

Nel Lazio, questo racconto è denso di significati. La viticoltura affonda le sue radici in una storia lunga e complessa che oggi attraversa una fase di trasformazione, in cui qualità, sostenibilità e riconoscibilità diventano elementi centrali.

In questo scenario si colloca l'azione di ARSIAL, chiamata a sostenere una crescita che è insieme produttiva, culturale ed economica. Su mandato della Regione Lazio, l'Agenzia opera attraverso interventi integrati che uniscono ricerca, innovazione, supporto tecnico, formazione e promozione, con l'obiettivo di accompagnare il settore in questo passaggio.

All'interno di questo percorso, la valorizzazione dei vitigni autoctoni si affianca alla sperimentazione su varietà più resilienti, delineando una viticoltura capace di coniugare qualità, sostenibilità e identità. Un lavoro strategico da cui dipende la riconoscibilità dei nostri vini: da raggiungere anche rafforzando le denominazioni, superando le frammentazioni e definendo un'immagine finalmente coerente con il valore del prodotto, necessaria per esprimerne pienamente il potenziale anche nei contesti internazionali.

Una riconoscibilità che non si esaurisce nella produzione, ma prende forma sui territori, nelle esperienze e nelle relazioni. In uno spazio in cui l'enoturismo assume un ruolo sempre più rilevante, connettendo qualità, accoglienza e narrazione e rendendo il Lazio una destinazione più solida e riconoscibile. In questa direzione evolve anche il concetto di promozione: non più occasione di visibilità, ma costruzione di racconto, utile a rendere il sistema vitivinicolo più immediato, accessibile e competitivo.

Su questa traiettoria si sviluppa il lavoro presentato in questo volume, in cui conoscenza, ricerca e valorizzazione rafforzano un sistema più solido e consapevole, capace di affrontare il cambiamento e le sfide della sostenibilità e della competizione internazionale senza perdere il legame con il territorio.

Un territorio millenario, in cui il vino ha assunto una nuova dimensione: non solo prodotto d'eccellenza, ma espressione di un'identità in evoluzione, capace di generare sviluppo senza perdere il legame con la propria storia.

Buona lettura,

Massimiliano Raffa  
*Presidente del CdA Arsial*



# LA FILIERA VITIVINICOLA REGIONALE

## DATI GENERALI

Il comparto vitivinicolo del Lazio si caratterizza per una superficie vitata di circa **18.000 ettari** ripartiti a livello altimetrico per il 71% in collina, il 20% in pianura e il restante 9% in montagna; trattasi di oltre 54.000.000 barbatelle distribuite per il **49% in provincia di Roma, il 25% a Latina, il 17% a Viterbo, il 6% a Frosinone e il 3% a Rieti**. Il **15% del vigneto regionale è in biologico** (+32% rispetto al 2016 - fonte sinab). La **produzione media/annua delle ultime 5 campagne è di circa 1,0 Mln di quintali di uva**; circa **350 le cantine** per una produzione media/annua delle ultime 5 campagne di circa **0,7 milioni di ettolitri di vino** (75% bianchi e 25% rossi) di cui il **70% rivendicato a DO/IG regionali** (3 DOCG, 27 DOC e 6 IGT) e il resto a vino generico. I primi **15 vitigni rappresentano l'87% della superficie vitata regionale**; il 35% dei vigneti ha meno di 25 anni di età; il 20% dei vigneti viene coltivato con la forma di allevamento a **"guyot"** (in forte riduzione il tendone).

**Il Valore alla produzione si aggira su valori di 230 Mln di €** (media ultimi 3 anni). **L'export del vino "made in Lazio" è cresciuto del +20,4% rispetto al 2020 per un valore economico di poco meno 83 Mln di €** (fonte Istat-Qualivita).

Negli ultimi decenni, è notevolmente **umentato il numero di aziende che chiudono la filiera** (coltivazione/vinificazione/imbottigliamento/commercializzazione) e che hanno puntato sui **vitigni autoctoni come elementi di differenziazione e di identità territoriale**. Di queste aziende la maggior parte è rappresentata da **giovani imprenditori**, tra cui non mancano le **imprenditrici**.

## BASE AMPELOGRAFICA

La base ampelografica regionale consta di **94 vitigni**: 49 a bacca bianca, 42 a bacca nera, 2 a bacca rosa e 1 a bacca grigia.

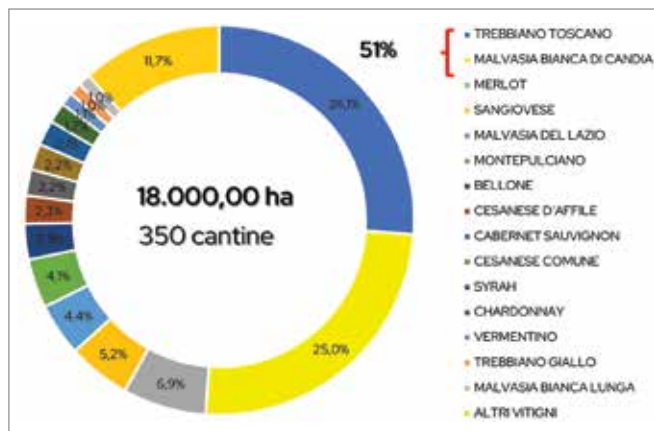
**Ben 37 sono i vitigni autoctoni**, tra cui:

- **8** sono quelli maggiormente coltivati per un totale di circa **2.415 ettari (+5% rispetto al 2024)**: **Malvasia del Lazio**,

## Base ampelografica

La base ampelografica regionale consta di **94 vitigni**:

**49 a bacca bianca, 42 a bacca nera, 2 a bacca rosa e 1 a bacca grigia**



**Bellone, Cesaneese d'Affile, Cesaneese comune, Trebbiano giallo, Grechetto b, Grechetto rosso e Trebbiano verde**. Nel 2025 la rivendicazione di queste varietà come monovitigno è stata di **26.000 hl per 159 cantine**;

- **29 di questi sono tutelati anche dalla L.R. 15/00** - "Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario", tra cui: **Passerina, Bombino bianco, Nero Buono, Moscato di Terracina, Greco, Aleatico**, ecc. per un totale di **760 ettari (+9% rispetto al 2024)**. Nel 2025 la rivendicazione di queste varietà come monovitigno è stata di circa **10.000 hl per 101 cantine**.

In ambito della **L.R. 15/00** sono **47 le varietà iscritte al Registro Volontario Regionale** di cui 44 da uva da vino e 3 da uva da tavola (Pizzutello bianco, Pizzutello nero e Pellegrino).

A livello di legame vitigno/vino/territorio abbiamo questa rappresentazione territoriale:

- **Latina**: Nero Buono, Moscato di Terracina
- **Frosinone**: Cesaneese d'Affile, Maturano, Passerina

- **Roma**: Malvasia del Lazio, Bellone, Cesanese comune
- **Viterbo**: Grechetto bianco, Grechetto rosso, Aleatico

### DOCG, DOC IGT

Allo stato attuale nel Lazio sono presenti 36 denominazioni di

cui **3 DOCG, 27 DOC e 6 IGT** per un valore economico di oltre **60 Mln di €** (fonte Ismea-Qualivita 2025) per **1.245 operatori**. Nella campagna 2025/2026 la rivendicazione delle DO/IG è stata la seguente:

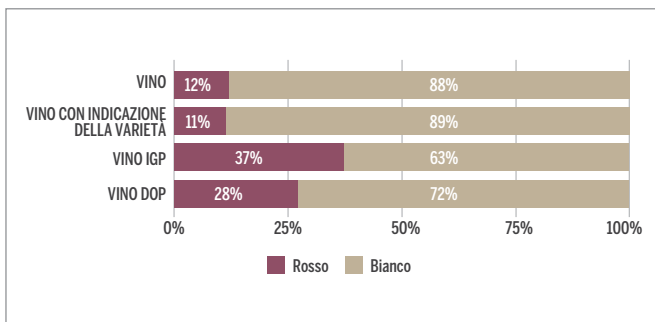
| Denominazione DOCG-DOC             | Rivendicazioni (numero) | Superficie (ha) | Uva rivendicata (qli) | Vino ottenibile (hl) |
|------------------------------------|-------------------------|-----------------|-----------------------|----------------------|
| ATINA                              | 24                      | 35,98           | 985,80                | 690,07               |
| CANNELLINO DI FRASCATI             | 11                      | 11,59           | 1.004,20              | 652,74               |
| CASTELLI ROMANI                    | 371                     | 1.071,39        | 143.902,74            | 103.977,02           |
| CERVETERI                          | 4                       | 1,62            | 177,12                | 123,98               |
| CESANESE DEL PIGLIO O PIGLIO       | 52                      | 128,47          | 5.273,64              | 3.427,9              |
| CESANESE DI AFFILE                 | 4                       | 6,09            | 388,00                | 252,2                |
| CESANESE DI OLEVANO ROMANO         | 25                      | 37,16           | 2.138,28              | 1.389,9              |
| CIRCEO                             | 11                      | 54,40           | 6.201,90              | 4.223,27             |
| COLLI ALBANI                       | 2                       | 6,61            | 715,15                | 500,61               |
| COLLI ETRUSCHI VITERBESI O TUSCIA  | 92                      | 85,89           | 6.769,48              | 4.738,64             |
| COLLI LANUVINI                     | 1                       | 0,86            | 75,00                 | 52,5                 |
| CORI                               | 19                      | 30,09           | 3.307,64              | 2.230,06             |
| EST! EST!! EST!!! DI MONTEFIASCONE | 162                     | 332,11          | 34.848,41             | 24.393,9             |
| FRASCATI                           | 138                     | 439,84          | 45.181,22             | 31.626,88            |
| FRASCATI SUPERIORE                 | 52                      | 124,70          | 10.458,99             | 7.321,3              |
| MARINO                             | 43                      | 147,53          | 14.718,82             | 10.299,03            |
| MONTECOMPATRI-COLONNA              | 2                       | 2,31            | 286,00                | 200,2                |
| NETTUNO                            | 9                       | 13,96           | 1.731,70              | 1.212,19             |
| ORVIETO                            | 14                      | 111,61          | 6.888,36              | 4.821,86             |
| ROMA                               | 81                      | 172,37          | 15.769,60             | 11.038,73            |
| TARQUINIA                          | 2                       | 16,03           | 500,50                | 350,35               |
| TERRACINA O MOSCATO DI TERRACINA   | 35                      | 38,06           | 2.805,24              | 1.929,17             |
| VELLETRI                           | 5                       | 9,34            | 631,50                | 439,1                |
| VIGNANELLO                         | 18                      | 9,77            | 624,40                | 441,81               |
| ZAGAROLO                           | 3                       | 4,93            | 707,40                | 509,33               |
| <b>TOTALE LAZIO</b>                | <b>1.180,00</b>         | <b>2.892,69</b> | <b>306.091,09</b>     | <b>216.842,74</b>    |



| Denominazione IG          | Rivendicazioni (numero) | Superficie (ha) | Uva rivendicata (qli) | Vino ottenibile (hl) |
|---------------------------|-------------------------|-----------------|-----------------------|----------------------|
| ANAGNI                    | 2                       | 0,92            | 66,50                 | 46,55                |
| CIVITELLA D'AGLIANO       | 3                       | 10,78           | 1.055,20              | 844,16               |
| COLLI CIMINI              | 41                      | 17,77           | 2.022,80              | 1.618,24             |
| COSTA ETRUSCO ROMANA      | 2                       | 1,20            | 94,00                 | 70,5                 |
| FRUSINATE O DEL FRUSINATE | 110                     | 77,61           | 5.882,49              | 4.706,               |
| LAZIO                     | 2.000                   | 3.003,04        | 362.973,57            | 272.113,96           |
| <b>TOTALE LAZIO</b>       | <b>2.158</b>            | <b>3.111,32</b> | <b>372.094,56</b>     | <b>279.399,41</b>    |

La DO maggiormente rivendicata per superficie è la **DOC Castelli Romani**, seguita da **Frascati DOC**, **Est!Est!!Est!!! di Montefiascone DOC**.

La prima IG maggiormente rivendicata per superficie è la **IGT Lazio**. La ripartizione del colore del vino rivendicato mediamente a DO/IG è il seguente:



### BOLLICINE DEL LAZIO

In regione sono presenti oltre **180 aziende che spumantizzano** (+250% rispetto al 2009), distribuite per il 47% in provincia di Roma, 21% Viterbo, 18% a Latina, 13% Frosinone e 1% a Rieti; di queste, oltre **80 spumantizzano con metodo classico**. Il numero di bottiglie mediamente prodotte nel Lazio è di poco più **2 Mln/anno** per un valore di circa **20 Mln di €**.

Oltre **200** sono le **etichette** di spumante prodotte nel Lazio di cui più di **100 rivendicate** con marchi **DO/IG**. Almeno il 50% viene ottenuto utilizzando una base ampelografica autoctona: **Passerina, Cesanese, Maturano, Bellone, Nero Buono, Bombino bianco, Trebbiano verde, Malvasia del Lazio, Aleatico, Trebbiano giallo, Moscato di Terracina**.

Giovanni Pica  
*Responsabile del Servizio Sostegno alle imprese  
e Valorizzazione ecotipi*



VITIGNO  
AUTOCTONO

**DO/IG nella cui base ampelografica sono presenti tra i vitigni principali uno o più vitigni autoctoni**



VITIGNO  
AUTOCTONO  
A RISCHIO  
DI EROSIONE  
GENETICA

**DO/IG nella cui base ampelografica sono presenti tra i vitigni principali uno o più vitigni autoctoni a rischio erosione genetica**

Il box dei vini monovarietali è presente solo nel caso in cui il disciplinare della DO/IG preveda la possibilità di indicare in etichetta la specificazione del vitigno



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

# DOCG



# CANNELLINO DI FRASCATI DOCG

## **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

Territorio amministrativo dei comuni di Frascati, Grottaferrata, Monte Porzio Catone, e parte di quelli di Roma e Montecompatri (RM)

## **LEGAME CON IL TERRITORIO**

La zona geografica delimitata ricade nella parte centrale della regione Lazio, nel territorio della Città metropolitana di Roma Capitale: si estende per circa 8.300 ettari e comprende la parte acclive e le pendici del versante settentrionale dei Colli Albani. Dal punto di vista geologico i terreni dei Colli Albani e quelli pedocollinari hanno avuto origine da formazioni vulcaniche generate dalle eruzioni del Vulcano Laziale. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 70 e i 500 m s.l.m., con pendenza variabile: l'esposizione generale è orientata verso ovest e nordovest.

La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale all'epoca romana: complice la natura del suolo e il clima temperato, la coltivazione della vite ha trovato nella zona anticamente denominata Tusculum (Tuscolo) il luogo ideale e favorevole per la sua progressiva espansione e specializzazione. Risale al V secolo a.C. una pittura parietale raffigurante due caproni che si affrontano sotto un ricco tralcio di vite carico di turgidi grappoli. Non si contano le citazioni letterarie di grandi autori Latini che in epoca Repubblicana e in epoca Imperiale hanno declamato la qualità dei vini prodotti dalle uve coltivate in queste zone. La vicinanza con Roma anche in tempi successivi ha fatto in modo che le testimonianze storiche, letterarie e artistiche si succedessero nei secoli, a riprova della grande vocazione e specializzazione dell'area. Tra i tanti, basterà citare Sante Lacerio, bottigliere di Papa Paolo III (1534-1549), che in una lettera sulla qualità dei vini in circolazione affermava che il vino migliore, a suo giudizio, proveniva da Frascati, Marino e Grottaferrata. Grazie alle loro peculiarità, i vini a DOCG Cannellino di Frascati hanno ricevuto e continuano a ricevere numerosi riconoscimenti, sia in ambito locale, nazionale che internazionale; ben figurano inoltre sulle principali guide nazionali.



**TIPOLOGIE****Cannellino di Frascati****VITIGNI**

Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia del Lazio (Malvasia puntinata) minimo 70%; Bellone, Bombino bianco, Greco bianco, Trebbiano toscano, Trebbiano giallo da soli o congiuntamente fino a un massimo del 30%.

Le altre varietà di vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Lazio, presenti nei vigneti, possono concorrere fino a un massimo del 15% di questo 30%.

**CARATTERISTICHE AL CONSUMO**

I vini DOCG Cannellino di Frascati, all'atto dell'immissione al consumo dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche:

**Colore** giallo paglierino intenso;

**Odore** caratteristico, fine, delicato;

**Sapore** fruttato, caratteristico. Qualora nelle fasi di elaborazione e conservazione del vino DOCG Cannellino di Frascati vengono utilizzati contenitori di legno, il vino medesimo può presentare lieve sentore o percezione.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 12,50%.



AREA DI INTERESSE

**CONSORZIO TUTELA DENOMINAZIONI VINI FRASCATI**

Largo Donatori di Sangue

00044 Frascati (RM)

[www.consorziofrascati.it](http://www.consorziofrascati.it)





## CESANESE DEL PIGLIO O PIGLIO DOCG

### **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

Comprende tutto il territorio comunale di Piglio e Serrone e parte del territorio di Acuto, Anagni e Paliano (FR)

### **LEGAME CON IL TERRITORIO**

La zona in cui si produce il Cesanese del Piglio si colloca nella parte centro orientale della regione Lazio, in Provincia di Frosinone, e comprende un territorio di alta e media collina, che si estende per circa 15.317 ettari, situato sulle pendici dei Monti Ernici, laddove in ampie vallate, in particolare nell'alta valle del Sacco, i vigneti possono svilupparsi rigogliosi. La viticoltura in queste zone particolarmente vocate, è anche ricca di storia che risale all'epoca Romana. Gli Statuti della Terra di Piglio, emanati il 30 maggio 1479, contengono numerosi capitoli che stabilivano le zone da destinare a vigneto, le modalità per determinare l'epoca della vendemmia e regolavano il commercio del vino. Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità, come testimonia la Sagra del vino Cesanese del Piglio, che ha visto oltre cinquanta edizioni.



## TIPOLOGIE

Cesanese del Piglio o Piglio

Cesanese del Piglio o Piglio Superiore

## VITIGNI

Cesanese di Affile e/o Cesanese comune 90% minimo;  
Vitigni complementari, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, per non più del 10%.

## CARATTERISTICHE AL CONSUMO

Cesanese del Piglio o Piglio

**Colore** rosso rubino con riflessi violacei;

**Odore** caratteristico del vitigno di base;

**Sapore** morbido, leggermente amarognolo, secco.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12,00%

Cesanese del Piglio o Piglio Superiore

**Colore** rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;

**Odore** intenso, ampio, con note floreali e fruttate;

**Sapore** secco, armonico, di buona struttura, con retrogusto gradevolmente amarognolo.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 13,00%

La tipologia Cesanese del Piglio o Piglio Superiore sottoposto a un periodo di invecchiamento non inferiore a 20 mesi, di cui



6 mesi di affinamento in bottiglia e con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 14,00% vol, può fregiarsi della menzione aggiuntiva "Riserva".

## CONSORZIO DI TUTELA CESANESE DEL PIGLIO DOCG

Via Adige, 41

03100 Frosinone (FR)





# FRASCATI SUPERIORE DOCG

## **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

Comprende per intero il territorio amministrativo dei comuni di Frascati, Grottaferrata, Monte Porzio Catone, e in parte quelli di Roma e Monte Compatri (RM)

## **LEGAME CON IL TERRITORIO**

La zona geografica delimitata ricade nella parte centrale della regione Lazio, nell'area della Città metropolitana di Roma Capitale: si estende per circa 8.300 ettari e comprende la parte acclive e le pendici del versante settentrionale dei Colli Albani. Dal punto di vista geologico i terreni dei Colli Albani hanno avuto origine da formazioni vulcaniche generate dalle eruzioni del Vulcano Laziale. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 70 e i 500 m s.l.m., con pendenza variabile. L'esposizione generale è orientata verso ovest e nordovest. Il clima è di tipo mediterraneo di transizione.

La presenza della viticoltura nell'area risale all'età arcaica. La zona anticamente nota come Tusculum (Tuscolo) infatti si presentava come luogo ideale e favorevole all'allevamento della vite. Tra gli intenditori del Frascati spicca Marco Porzio Catone detto il Censore, che nel suo celebre trattato De Agricoltura fissò le norme di coltivazione e vinificazione. Nei secoli successivi la viticoltura si è andata espandendo e specializzando. Numerosi sono i documenti storici che dal Medioevo fino a tempi più recenti descrivono le vigne di Frascati e la produzione del suo vino, servito alla corte papale e presso le grandi famiglie nobili romane. DOC fin dal 1966, è stato riconosciuto con la massima qualificazione della DOCG nel 2009, per reputazione nazionale e internazionale.

**TIPOLOGIE**

- Frascati Superiore
- Frascati Superiore Riserva

**VITIGNI**

Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia del Lazio (Malvasia puntinata) minimo 70%;

Bellone, Bombino bianco, Greco bianco, Trebbiano toscano, Trebbiano giallo da soli o congiuntamente fino a un massimo del 30%.

Le altre varietà di vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Lazio, presenti nei vigneti, possono concorrere fino a un massimo del 15% di questo 30%.

**CARATTERISTICHE AL CONSUMO**

**Frascati Superiore, anche nella versione Riserva**

**Colore** giallo paglierino più o meno intenso;

**Odore** intenso, con profumo caratteristico delicato;

**Sapore** secco, sapido, morbido, fine, vellutato. Qualora nelle fasi di elaborazione e conservazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita Frascati Superiore e Frascati Superiore Riserva, vengano utilizzati contenitori di legno, il vino medesimo può presentarne lieve sentore o percezione.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 12,00% vol e 13,00% vol per la Riserva.

**CONSORZIO TUTELA DENOMINAZIONI VINI FRASCATI**

Largo Donatori di Sangue

00044 Frascati (RM)

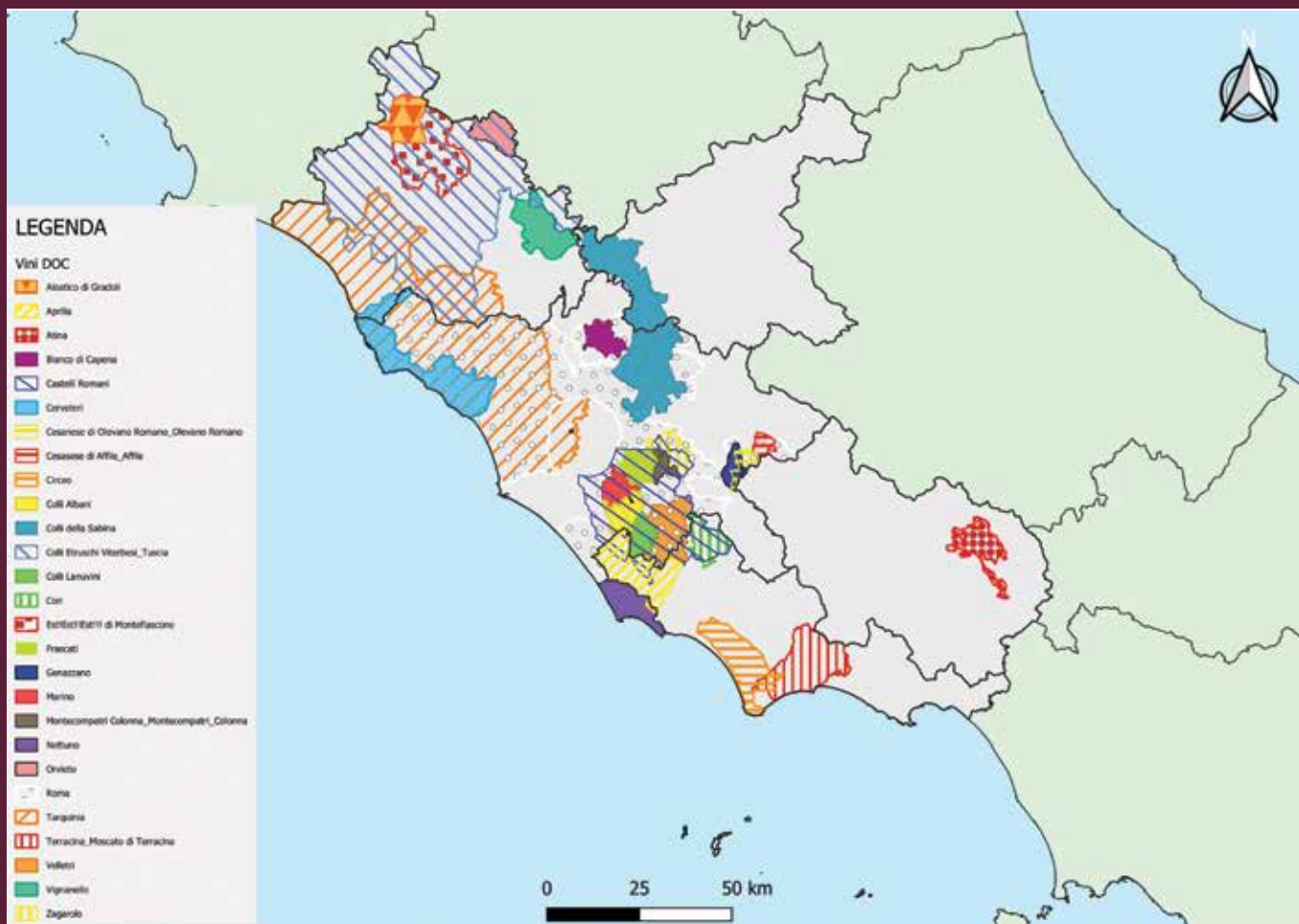
[www.consorziofrascati.it](http://www.consorziofrascati.it)











DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**DOC**



# ALEATICO DI GRADOLI DOC

## **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

Gradoli, Grotte di Castro e San Lorenzo Nuovo e parte del territorio di Latera (VT)

## **LEGAME CON IL TERRITORIO**

L'Aleatico di Gradoli nasce dai vigneti situati tra le sponde del lago di Bolsena e il territorio retrostante in media alta collina. I terreni, di origine vulcanica, sono in dolce pendio, collocati tra i 300 e i 600 metri sul livello del mare. La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici favorevoli, rendono l'areale di produzione particolarmente vocato alla viticoltura che in questa zona viene praticata da tempi remoti.

I vini di Gradoli erano già noti nel XVII secolo, quando cominciarono a incontrare il gusto degli abitanti della città di Roma (Tassoni, De' pensieri diversi, 1627). L'affermazione sul mercato nazionale e internazionale è avvenuta a cavallo tra '800 e '900, grazie alla partecipazione a numerose fiere ed esposizioni in cui l'Aleatico di Gradoli ha conquistato diplomi e medaglie al merito che ne hanno consolidato il nome nel tempo.



**TIPOLOGIE**

Tutte le tipologie di vino DOC Aleatico di Gradoli, sono monovitigno prodotte con il vitigno autoctono a rischio di erosione genetica Aleatico e tutelato dalla LR 15/2000

- Aleatico di Gradoli
- Aleatico di Gradoli liquoroso
- Aleatico di Gradoli liquoroso riserva
- Aleatico di Gradoli passito

**VITIGNI**

Aleatico minimo 95%; altri vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino a un massimo del 5%.

**CARATTERISTICHE AL CONSUMO**

Tra le tipologie previste dal disciplinare, quelle maggiormente rivendicate sono "Aleatico di Gradoli" e "Aleatico di Gradoli" passito.

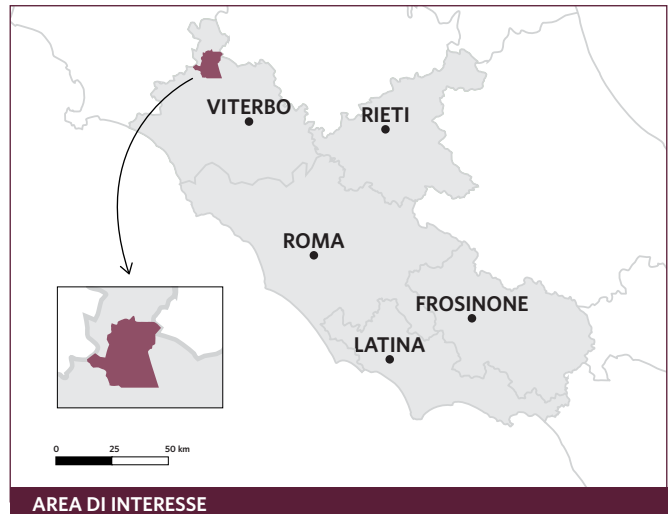
**Aleatico di Gradoli**

**Colore** rosso granato con tonalità violacee;

**Odore** finemente aromatico caratteristico;

**Sapore** di frutto fresco, morbido, vellutato, dolce.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 12,00%

**Aleatico di Gradoli passito**

**Colore** rosso rubino talvolta con riflessi violacei;

**Odore** fruttato, finemente aromatico, caratteristico;

**Sapore** di frutta matura, dolce.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 16,00%



## APRILIA DOC

### **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

Tutto il territorio comunale di Aprilia e parte di quello dei comuni di Cisterna e Latina (LT); parte del territorio comunale di Nettuno (RM)

### **LEGAME CON IL TERRITORIO**

L'areale di produzione si estende per circa 24.500 ettari e rientra in parte nelle zone pianeggianti comprese tra l'Agro Romano e l'Agro Pontino e in parte nel distretto vulcanico denominato Vulcano Laziale. Il clima dell'area è di tipo mediterraneo e la combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno della zona delimitata come DOC Aprilia un territorio altamente vocato alla produzione di vini di pregio.

Tracce archeologiche e documentali testimoniano che in questa zona l'addomesticamento della vite risale all'epoca preromana ma ebbe un declino precoce già ai tempi Plinio (I secolo d.C.), a causa del disboscamento che provocò la formazione di zone acquitrinose e paludose e l'insorgere della malaria. Ciò impose lo spostamento progressivo di popolazioni e colture verso aree più interne ed elevate. Al Rinascimento risalgono i primi lavori di bonifica della palude pontina per opera del papa Leone X, che furono proseguiti da papa Sisto V e successivamente ripresi da Pio VI sul finire del '700: ciò permise di rendere coltivabili molti terreni contribuendo alla rinascita dell'agricoltura. La bonifica definitiva risale agli anni '30 del '900. L'agro fu diviso in unità di estensione variabile a seconda della fertilità del terreno, con una media di 20 ha per ogni gruppo familiare, che ebbe in dotazione una casa colonica (il podere), munita dei servizi civili e agricoli necessari. Nel 1932 iniziò l'immigrazione di circa 60 mila contadini veneti, friulani ed emiliani (soprattutto ferraresi) che dovevano popolare l'agro bonificato. La vitivinicoltura, inizialmente destinata all'autoconsumo (con varietà tipiche delle loro terre di origine come il Sangiovese e il Merlot), a partire dagli anni '70 si trasformò progressivamente in viticoltura da reddito.

**TIPOLOGIE**

- Bianco di Aprilia
- Rosso di Aprilia
- Rosato di Aprilia
- Merlot di Aprilia

**VITIGNI**

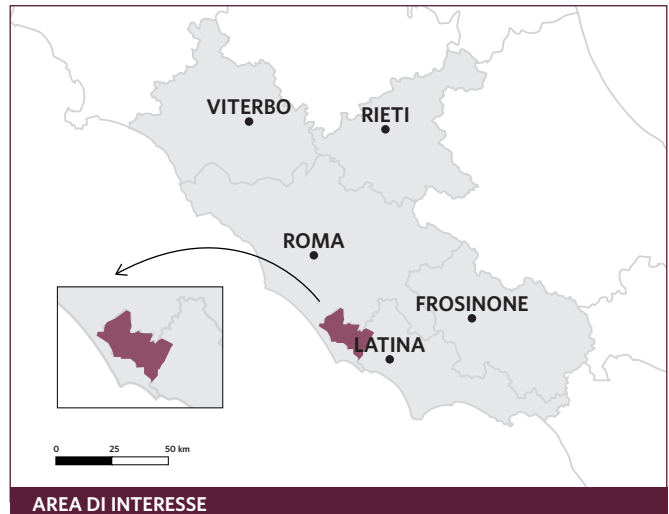
**Bianco di Aprilia:** Trebbiano Toscano almeno il 50%; Chardonnay dal 5% al 35%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino a un massimo del 15% del totale.

**Rosso e Rosato di Aprilia:** Sangiovese almeno il 50%; Cabernet Sauvignon dal 5% al 25%; Merlot dal 5% al 25%. Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino a un massimo del 15% del totale.

**Merlot di Aprilia:** Merlot non meno dell'85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino a un massimo del 15% del totale.

**CARATTERISTICHE AL CONSUMO**

Tra le quattro tipologie previste dal disciplinare, quella maggiormente rivendicata è il Merlot di Aprilia.

**Merlot di Aprilia**

**Colore** rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;

**Odore** vinoso, gradevole;

**Sapore** secco, di corpo caratteristico.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 12,00%



## ATINA DOC

### **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

I territori più vocati dei comuni di Atina, Gallinaro, Belmonte Castello, Picinisco, Sant'Elia Fiumerapido, Alvito, Villa Latina, San Donato Val di Comino, Vicalvi, Casalattico, Casalvieri, Settefrati (FR)

### **LEGAME CON IL TERRITORIO**

L'areale di produzione si estende per circa 11.350 ettari e comprende la Valle di Comino e le alture che la circondano. Il suolo è caratterizzato da terreni sedimentari antichi, con prevalenza di rocce calcaree, tipici delle catene appenniniche. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 70 e i 600 m s.l.m.: l'esposizione generale è orientata verso ovest sud ovest. Il clima dell'area è di tipo temperato ed è caratterizzato da precipitazioni medie annue molto abbondanti. La zona è particolarmente vocata dal punto di vista pedoclimatico favorendo la coltivazione della vite e la produzione di vini sin dall'alto medioevo. La rete dei monasteri benedettini, costituita da abbazie e piccoli monasteri sparsi sul territorio, contribuì non poco allo sviluppo dell'agricoltura in generale e della viticoltura in particolare. Numerose testimonianze successive restituiscono descrizioni di un territorio reso "ameno" e "ubertoso" per l'abbondanza e la ricchezza della produzione agricola in cui erano presenti arboreti e vigneti da cui si ottenevano "vini suavissimi".



**TIPOLOGIE**

- **Atina rosso**
- **Atina rosso riserva**
- **Atina Cabernet**
- **Atina Cabernet riserva**
- **Atina Semillon**

**VITIGNI**

**Atina rosso:** Cabernet Sauvignon minimo 50%; Syrah minimo 10%; Merlot minimo 10%; Cabernet Franc minimo 10%. Possono concorrere fino a un massimo del 20% altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino.

**Atina Cabernet:** Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc minimo 85%. Possono concorrere fino a un massimo del 15% altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio.

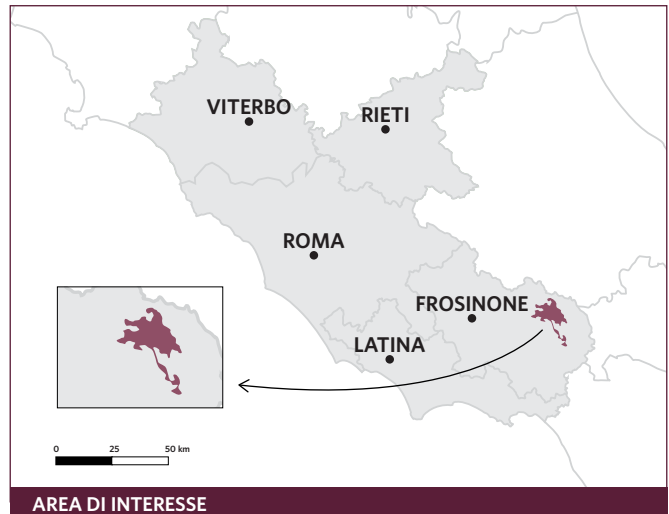
**Atina Semillon:** Semillon minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio.

**CARATTERISTICHE AL CONSUMO**

Tra le tipologie previste dal disciplinare, quelle maggiormente rivendicate sono Atina Cabernet e Atina Cabernet Riserva.

**Atina Cabernet**

- Colore** rosso più o meno intenso;
- Odore** fruttato, caratteristico del vitigno base;
- Sapore** armonico, pieno, asciutto, talvolta erbaceo.
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 12,00%

**Atina Cabernet riserva**

- Colore** rosso più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- Odore** fruttato, caratteristico del vitigno base;
- Sapore** armonico, pieno, asciutto, talvolta erbaceo.
- Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 12,50%

**CONSORZIO PER LA TUTELA DEI VINI DOP ATINA**

Via Broile, 267  
03042 Atina (FR)



# BIANCO CAPENA DOC

(CANCELLAZIONE DELLA DENOMINAZIONE IN CORSO)

## ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE

Terreni vocati ricadenti in tutto il territorio amministrativo comunale di Capena e parzialmente in quelli di Fiano Romano, Morlupo e Castelnuovo di Porto (RM)

## LEGAME CON IL TERRITORIO

La zona geografica delimitata ricade nella parte settentrionale della Città metropolitana di Roma Capitale: l'area, che si estende per circa 7.500 ettari, comprende i rilievi collinari posti tra la valle del fiume Tevere e il complesso del Vulcano Sabatino. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 5 e i 400 m s.l.m.: l'esposizione generale è orientata verso ovest. Il clima dell'area è di tipo mediterraneo di transizione con precipitazioni medie e aridità estiva poco pronunciata. La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fa della zona delimitata come DOC Bianco Capena un territorio altamente vocato alla produzione di vini di pregio, in cui la coltivazione della vite era già praticata dalle popolazioni etrusche e poi dai Romani. Gli Statuti di Castelnuovo di Porto, emanati nel 1548, contengono Capitoli che regolamentavano la coltivazione della vite e la produzione del vino, nonché pene per i trasgressori. Nel corso dei secoli, la viticoltura ha mantenuto un ruolo importante nell'economia agricola del territorio contribuendo allo sviluppo sociale ed economico dell'area, come testimonia la Sagra dell'uva di Capena, organizzata per la prima volta nel 1927.

Nel 2025 è stato avviato l'iter di cancellazione della DOC Bianco Capena poiché per sette anni consecutivi (a partire dal 2011) la DOC non è stata rivendicata né da viticoltori né da vinificatori e né da imbottigliatori.



**TIPOLOGIE**

- Bianco Capena
- Bianco Capena Superiore

**VITIGNI**

Malvasia (di Candia, del Lazio e Toscana), da sole o congiuntamente, fino a un massimo del 55%.

Trebbiano (toscano, e giallo), da soli o congiuntamente, in misura non inferiore al 25%.

Bellone e Bombino (localmente noto come uva di Spagna), da soli o congiuntamente, presenti fino a un massimo del 20%.

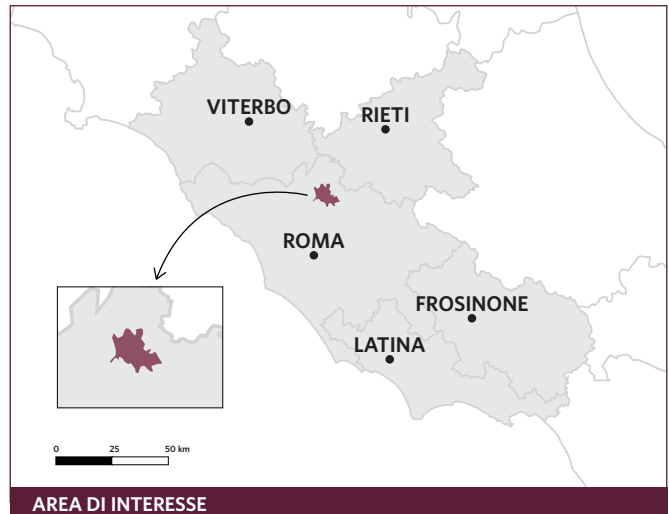
**CARATTERISTICHE AL CONSUMO****Bianco Capena**

**Colore** paglierino più o meno intenso;

**Odore** leggermente aromatico, fine, caratteristico;

**Sapore** asciutto o leggermente abboccato caratteristico e gradevole.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 11,00%



# CASTELLI ROMANI DOC

## ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE

I territori amministrativi dei comuni di Albano Laziale, Aricia, Castel Gandolfo, Ciampino, Colonna, Frascati, Genzano di Roma, Grottaferrata, Lanuvio, Lariano, Marino, Monteporzio Catone, Nemi, Rocca di Papa, Rocca Priora, Velletri, Zagarolo e San Cesareo e parte dei territori amministrativi dei comuni di Ardea, Artena, Montecompatri, Pomezia e Roma (RM); l'intero territorio amministrativo del comune di Cori e parte dei territori amministrativi dei comuni di Cisterna di Latina e Aprilia (LT)

## LEGAME CON IL TERRITORIO

La zona geografica delimitata ricade nella parte centrale della regione Lazio, per la maggior parte nell'area della Città metropolitana di Roma Capitale e per una quota minore in provincia di Latina: si estende su un'area della superficie di 85.000 ettari e comprende la parte meridionale dell'Agro romano, i Colli Albani, la parte nord orientale dell'Agro Pontino e l'alta valle del fiume Sacco. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 19 e i 600 m s.l.m., con pendenza variabile: l'esposizione generale è orientata verso ovest, sudovest e sud.

La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale all'epoca dei Romani che destinavano a vigneto le terre più idonee e perciò preferivano il suolo dell'antico Vulcano Laziale posto a sud di Roma. Le più importanti ville situate nei dintorni di Roma, nell'area dei Colli Albani, corrispondente agli odierni Castelli Romani, possedevano grandi spazi per la conservazione del vino: molti vini famosi in epoca antica provenivano dai Colli Albani. La loro reputazione ha superato indenne i secoli, giungendo fino a noi dopo essere stati decantati da poeti, scrittori e pittori del Gran Tour. A sottolineare lo stretto legame tra vino e territorio si ricordano le numerose sagre e feste che annualmente vengono celebrate nei paesi ricadenti nell'areale di produzione, tra cui spiccano la Sagra dell'uva di Marino (la prima edizione risale al 1925) e la Festa dell'uva e dei vini di Velletri (1930).

**TIPOLOGIE**

- Castelli Romani bianco secco, amabile, frizzante
- Castelli Romani rosso secco, amabile, frizzante e novello
- Castelli Romani rosato secco, amabile, frizzante

**VITIGNI**

**Castelli Romani bianco secco, amabile, frizzante:** uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, disgiuntamente o congiuntamente, dai vitigni Malvasia (bianca di Candia e puntinata) e Trebbiano (toscano, di Soave, verde e giallo). Possono concorrere, da soli o congiuntamente, altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio e iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino fino a un massimo del 30%.

**Castelli Romani rosso secco, amabile, frizzante, novello:** uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, disgiuntamente o congiuntamente, dai vitigni Cesanese, Merlot, Montepulciano, Nero buono e Sangiovese. Possono concorrere, da soli o congiuntamente, altri vitigni a bacca nera fino a un massimo del 15%.

**Castelli Romani rosato secco, amabile, frizzante:** uvaggio tra uve a bacca bianca e uve a bacca nera o dalla lavorazione in rosato delle uve a bacca nera provenienti dai vigneti previsti per le tipologie bianco e rosso.

**CARATTERISTICHE AL CONSUMO****Castelli Romani bianco**

**Colore** paglierino più o meno intenso;

**Odore** fruttato, intenso;

**Sapore** fresco, armonico, secco, talvolta frizzante e/o amabile.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 10,50%

**Castelli Romani rosso**

**Colore** rubino più o meno intenso;

**Odore** vinoso, persistente, caratteristico, fruttato per il tipo novello;

**Sapore** fresco, armonico, secco, rotondo, talvolta frizzante e/o amabile, vivace e fragrante per il tipo novello.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 11,00%

**Castelli Romani rosato**

**Colore** rosa più o meno intenso, talvolta con tonalità rubino;

**Odore** fruttato, intenso, vinoso;

**Sapore** fresco, armonico, secco, talvolta frizzante e/o amabile.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 10,50%



## CERVETERI DOC

### **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

Interi territori dei comuni di Cerveteri, Ladispoli, Santa Marinella e Civitavecchia e in parte dei territori dei comuni di Roma, Allumiere e Tolfa (RM) e parte del comune di Tarquinia (VT)

### **LEGAME CON IL TERRITORIO**

La zona geografica delimitata si estende per circa 7.000 ettari, comprende la parte settentrionale dell'Agro Romano e il litorale laziale centro settentrionale con le colline retrostanti. L'andamento del territorio retrostante il litorale, che si estende dal basso tarquiniese al ceretano, è caratterizzato da un aspetto collinare, ma spesso addolcito da grandi pianori tufacei, dovuti a una attività eruttiva di tipo lineare del sistema sabatino, che ha dato luogo a pareti scoscese con declivi e versanti alquanto arrotondati che si raccordano in valli poco solcate e incise da fossi o torrenti. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 5 e i 400 m s.l.m.: l'esposizione generale è orientata verso ovest.

La coltivazione della vite in questa zona ha origini antichissime, iniziata sicuramente al tempo degli Etruschi, raggiunse un notevole progresso, favorito anche da evolute conoscenze tecniche e da materiale ampelografico di varia origine, raccolto attraverso gli ampi rapporti commerciali di questo popolo. Per quanto riguarda le zone e i vitigni coltivati dagli Etruschi, alcuni scritti di Plinio testimoniano in modo abbastanza preciso la produzione vitivinicola in Etruria. Le fonti letterarie e archeologiche testimoniano l'esistenza di una importante e rinomata produzione vitivinicola nel territorio ceretano: la scoperta del relitto di una nave etrusca nelle acque antistanti Marsiglia, risalente al VI secolo a.C., racconta del ruolo svolto dagli esperti viticoltori e grandi commercianti degli Etruschi di Cerveteri. La fama dei vini a DOC di Cerveteri è proseguita nel tempo, e grazie alle loro peculiarità, hanno ricevuto e continuano a ottenere numerosi sono i riconoscimenti nazionali e internazionali; ben figurano inoltre sulle principali guide nazionali.



**TIPOLOGIE**

- Cerveteri bianco
- Cerveteri bianco amabile
- Cerveteri bianco frizzante
- Cerveteri rosso
- Cerveteri rosso amabile
- Cerveteri rosato
- Cerveteri rosato frizzante
- Cerveteri Trebbiano o Procanico

**VITIGNI**

**Cerveteri bianco:** Trebbiano toscano (localmente detto Procanico) per almeno il 50%; Malvasia di Candia fino a un massimo del 35%; altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino a un massimo del 15%.

**Cerveteri rosso:** Sangiovese e Montepulciano congiuntamente in misura non inferiore al 60%, con un minimo di presenza dell'uno o dell'altro vitigno non inferiore al 25%; Merlot fino a un massimo del 35%; altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino al 15%.

**Cerveteri Trebbiano o Procanico:** Trebbiano toscano (localmente detto Procanico) per almeno l'85%; altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino a un massimo del 15%.

**CARATTERISTICHE AL CONSUMO**

Tra le tipologie previste dal disciplinare, quelle maggiormente rivendicate sono Cerveteri bianco e Cerveteri rosso.

**Cerveteri bianco**

**Colore** giallo paglierino più o meno intenso;

**Odore** vinoso, gradevole, delicato;

**Sapore** secco, pieno, armonico.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 11,00%

**Cerveteri rosso**

**Colore** rosso intenso;

**Odore** vinoso, caratteristico;

**Sapore** amabile, vellutato.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 11,00%

## CESANESE DI AFFILE O AFFILE DOC

### ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE

Tutto il territorio comunale di Affile e di Roiate e parte di quello di Arcinazzo (RM)

### LEGAME CON IL TERRITORIO

La zona geografica del Cesanese di Affile ricade nella parte centro orientale della regione Lazio (Città metropolitana di Roma Capitale). L'area che si estende per circa 1.380 ettari, comprende un territorio di alta collina, situato sulle pendici dei Monti Affilani che fanno parte della catena preappenninica costituita da tre gruppi calcarei dei Ruffi, Prenestini e Affilani, laddove nelle vallate e nei pendii posti a ovest, sono coltivati i vigneti destinati alla produzione del Cesanese di Affile. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 350 e i 950 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso ovest, sudovest e sud.

Questo territorio coltivato a vigneto da epoche remote, è stato più volte descritto dalle fonti storiche come particolarmente florido e vocato alla viticoltura. Lo scrittore locale Rutilio Scotti, nel XVII secolo affermava: "gli habitatori la maggior parte vivono sopra tali industrie et in quelle vengono riposti tutti i loro disegni et è cosa meravigliosa da considerare come sia possibile che in tali paesi sieno tante vigne che nel tempo della calda Estate, quando hanno le foglie, paiono talmente ornate da quelle, che rappresentano la somiglianza di vaghe et verdeggianti selvette". Le guide e le descrizioni antiquarie continuarono a restituire delle terre Affilane un'immagine rigogliosa caratterizzata da vigne che producevano vino "squisito". La reputazione si è conservata fino ai giorni d'oggi, confermata da ampi riconoscimenti e medaglie conquistate nelle varie esposizioni nazionali e internazionali.



**TIPOLOGIE**

Tutte le tipologie di vino DOC Cesanese di Affile o Affile, sono monovitigno prodotte con vitigno autoctono Cesanese d’Affile.

- Cesanese di Affile o Affile
- Cesanese di Affile o Affile dolce
- Cesanese di Affile o Affile riserva

**VITIGNI**

Cesanese di Affile per non meno del 90%; altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio per non più del 10%.

**CARATTERISTICHE AL CONSUMO**

Tra le tipologie previste dal disciplinare, quella maggiormente rivendicata è Cesanese di Affile o Affile.

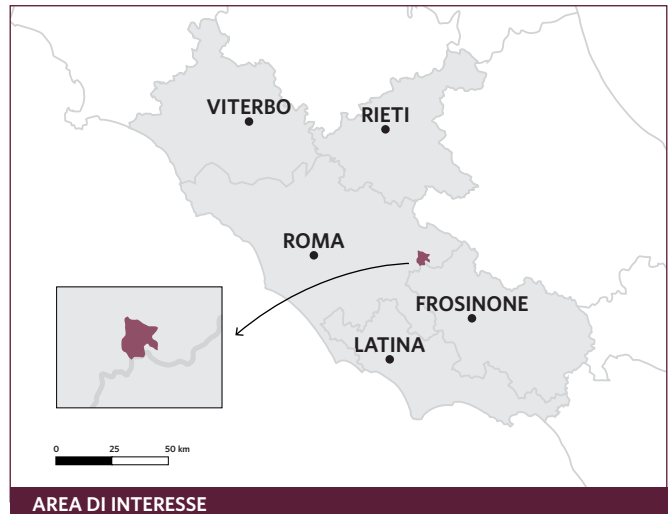
**Cesanese di Affile o Affile**

**Colore** rosso rubino con riflessi violacei;

**Odore** delicato, caratteristico;

**Sapore** secco, morbido, armonico.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 12,50%





# CESANESE DI OLEVANO ROMANO O OLEVANO ROMANO DOC

## **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

Comprende tutto il territorio di Olevano Romano e parte di quello di Genazzano (RM)

## **LEGAME CON IL TERRITORIO**

La zona geografica delimitata ricade nella parte centro orientale della regione Lazio, nell'area della Città metropolitana di Roma Capitale e comprende un territorio di media e alta collina che si estende per circa 3685 ettari, situato sulle pendici dei Monti Simbruini. Nelle zone in cui si aprono ampie vallate, in particolare nell'alta valle del Sacco, sono coltivati i rigogliosi vigneti del Cesanese di Olevano Romano o Olevano Romano. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 211 e i 571 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso ovest e sudovest.

La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale all'epoca Romana. Nel medioevo gli Statuta Olibani, emanati il 15 gennaio 1364, regolamentavano la vita del Castro Olibana che si estendeva sul territorio degli attuali comuni di Olevano Romano e Genazzano. Tali documenti contengono numerosi capitoli con cui si stabilivano le zone da destinare a vigneto, le modalità per determinare l'epoca della vendemmia e le regole per il commercio del vino. Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità, come testimonia la Sagra del vino Cesanese di Olevano Romano, organizzata per la prima volta nel 1929.



**TIPOLOGIE**

- Cesanese di Olevano Romano o Olevano Romano
- Cesanese di Olevano Romano o Olevano Romano amabile
- Cesanese di Olevano Romano o Olevano Romano dolce
- Cesanese di Olevano Romano o Olevano Romano dolce frizzante
- Cesanese di Olevano Romano o Olevano Romano superiore
- Cesanese di Olevano Romano o Olevano Romano riserva

**VITIGNI**

Cesanese di Affile e/o Cesanese comune per non meno del 85%; altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio per non più del 15%.

**CARATTERISTICHE AL CONSUMO**

Tra le tipologie previste dal disciplinare quelle maggiormente rivendicate sono Cesanese di Olevano Romano e Cesanese di Olevano Riserva.

**Cesanese di Olevano Romano o Olevano Romano**

**Colore** rosso rubino con riflessi violacei;

**Odore** delicato, caratteristico;

**Sapore** secco corposo, morbido, armonico.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 12,00%

**Cesanese di Olevano Romano o Olevano Romano riserva**

**Colore** rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

**Odore** intenso e caratteristico;

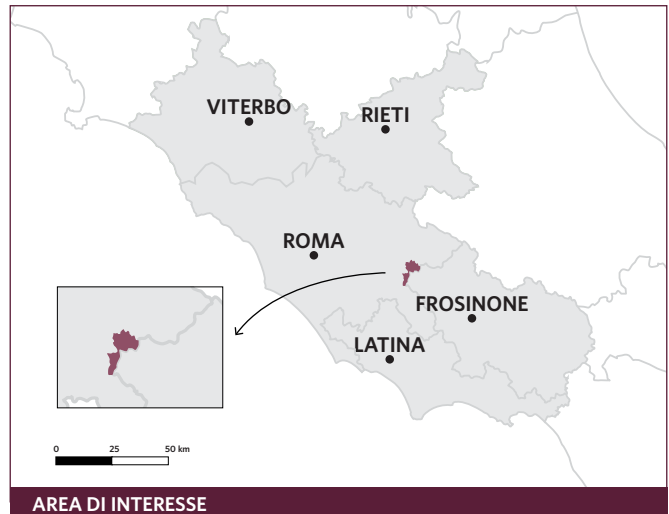
**Sapore** secco, armonico, vellutato.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 13,00%

**CONSORZIO DI TUTELA DEL CESANESE DI OLEVANO ROMANO**

via 6 Giugno, 42

00035 Olevano Romano (RM)







## CIRCEO DOC

### **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

Comprende parte del territorio dei comuni di Latina, Sabaudia, San Felice Circeo e Terracina (LT)

### **LEGAME CON IL TERRITORIO**

È consentita l'indicazione del monovitigno per le seguenti varietà:

- Trebbiano
- Merlot
- Sangiovese

solo per quei vini ottenuti da vigneti composti in ambito aziendale dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Per la restante percentuale, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve delle varietà di vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio.

La zona geografica delimitata ricade nella parte litoranea della regione Lazio, si estende per circa 17.500 ettari e comprende la parte meridionale dell'Agro Pontino. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra gli 0 e i 541 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso ovest.

All'epoca dei Romani il Cecubo si produceva principalmente nell'agro di Amyclae (antichissima colonia greca distrutta in tempi remoti, che era sita sul mare tra Terracina e Gaeta) e la coltivazione si estendeva nella pianura di Fundis (Fondi), Anxur (Terracina) e sui colli Cecubi. Ancora oggi, grazie alle loro peculiarità, i vini a DOC Circeo hanno ottenuto e continuano a ottenere numerosi riconoscimenti sia in ambito locale, nazionale che internazionale; ben figurano inoltre sulle principali guide nazionali.

**TIPOLOGIE**

- Circeo bianco
- Circeo bianco frizzante
- Circeo bianco spumante
- Circeo rosso
- Circeo rosso novello
- Circeo rosso frizzante
- Circeo rosato
- Circeo rosato frizzante
- Circeo Trebbiano
- Circeo Merlot
- Circeo Sangiovese

**VITIGNI**

**Circeo bianco secco, frizzante e spumante:** Trebbiano Toscano non meno del 55%; Chardonnay fino a un massimo del 30%; Malvasia del Lazio fino a un massimo del 30%; altri vitigni a bacca bianca idonei per la coltivazione per la Regione Lazio, sino a un massimo del 15%.

**Circeo rosso, rosato secco** anche nei tipi **novello** (limitatamente al rosso) o **frizzante:** Merlot non meno del 55%; Sangiovese fino al 30%; Cabernet Sauvignon fino al 30%. altri vitigni a bacca rossa idonei per la coltivazione per la Regione Lazio, sino a un massimo del 15%.

**CARATTERISTICHE AL CONSUMO**

Tra le tipologie previste dal disciplinare quelle maggiormente rivendicate sono Circeo bianco e Circeo rosso.

**Circeo bianco anche nella tipologia frizzante:**

**Colore** giallo paglierino più o meno intenso;

**Odore** fragrante, armonico, fruttato;

**Sapore:** secco, fresco, armonico.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 11,00%

**Circeo rosso anche nella tipologia frizzante:**

**Colore** rubino più o meno intenso;

**Odore** intenso, caratteristico;

**Sapore** asciutto, pieno, di buona corposità, armonico.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 12,00%



## COLLI ALBANI DOC

### **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

Comprende i territori amministrativi comunali di Ariccia e Albano e in parte quelli di Pomezia, Ardea, Castel Gandolfo e Larianvio (RM)

### **LEGAME CON IL TERRITORIO**

La zona geografica delimitata si estende per circa 7.900 ettari e comprende la parte acclive e le pendici del versante occidentale dei Colli Albani. Dal punto di vista geologico i terreni dei Colli Albani e quelli pedo-collinari hanno avuto origine da formazioni vulcaniche generate dalle eruzioni del Vulcano Laziale. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 110 e i 650 m s.l.m., con pendenza variabile: l'esposizione generale è orientata verso ovest e sud. Il clima è di tipo mediterraneo di transizione.

La presenza della viticoltura sui Colli Albani risale al tempo dei Romani. Le più importanti ville situate nei dintorni di Roma, nell'area dei Colli Albani possedevano grandi spazi dedicati alla produzione e alla conservazione del vino. Nei secoli, la viticoltura diventò la coltura principale del territorio castellano, grazie anche alla grande richiesta di vino che proveniva dalla città Roma, sede della corte papale. Gli Statuta Vniversitatis Castri Gandvlphi, emanati nel 1588 e gli Statuti dell'antica e nobil Terra dell'Ariccia, concessi dal duca Paolo Savelli nel 1610, contengono Capitoli che stabilivano tra l'altro l'epoca della vendemmia e regolavano il commercio del vino. Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo più importante nella crescita del territorio contribuendo in modo significativo allo sviluppo sociale ed economico dell'area.



**TIPOLOGIE**

- Colli Albani
- Colli Albani novello
- Colli Albani spumante
- Colli Albani superiore

**VITIGNI**

Malvasia bianca di Candia, localmente nota come Malvasia rosa, fino a un massimo del 60%; Trebbiano toscano, Trebbiano giallo e Trebbiano di Soave, da soli o congiuntamente dal 25 al 50%; Malvasia del Lazio, localmente nota come Malvasia puntinata, dal 5% al 45%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve delle varietà di vitigni bianchi idonei per la coltivazione per la Regione Lazio, fino a un massimo del 10% del totale, con esclusione delle uve dei vitigni delle varietà Moscato.

**CARATTERISTICHE AL CONSUMO**

Tra le tipologie previste dal disciplinare, quella maggiormente rivendicata è Colli Albani. Di seguito se ne riportano le caratteristiche al consumo

**Colli Albani** anche nella tipologia novello e spumante:

**Colore** dal giallo paglierino al paglierino scarico;

**Odore** vinoso e delicato;

**Sapore** secco o abboccato o amabile o dolce, caratteristico, fruttato.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 10,50%



## COLLI DELLA SABINA DOC

### **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

Comprende tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Cantalupo in Sabina, Castelnuovo di Farfa, Fara Sabina, Selci e Tarano e, in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni di: Collevecchio, Forano, Magliano Sabina, Montebuono, Montopoli di Sabina, Poggio Catino, Poggio Mirteto, Stimigliano e Torri in Sabina (RI); tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Marcellina, Mentana e Sant'Angelo Romano e parte del territorio amministrativo dei comuni di Guidonia-Montecelio, Montelibretti, Monterotondo, Montorio Romano, Moricone, Nerola, Palombara Sabina e San Polo dei Cavalieri (RM)

### **LEGAME CON IL TERRITORIO**

La zona geografica delimitata ricade nella parte centro orientale della regione Lazio, si estende su una superficie di circa 77.500 ettari e comprende il territorio pianeggiante e collinare che va dalla valle del fiume Tevere fino ai Monti Sabini. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 19 e i 600 m s.l.m. e l'esposizione generale è orientata verso ovest e sud. Il clima dell'area è di tipo temperato.

La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale al tempo dei Romani. Strabone afferma che "Tutto il suolo della Sabina è straordinariamente ricco di olivi e di viti", Plinio il Vecchio ricorda il vitigno caratteristico della Sabina: la vinaciola, mentre il poeta Orazio esaltò il buon vino della Sabina. La Sabina era poco urbanizzata ma vi erano però numerose ville rustiche che producevano olio e vino, facilmente trasportabili lungo il Tevere fino a Roma. L'Abbazia di Farfa e la vicinanza con la Capitale dello Stato Pontificio hanno assicurato nel tempo che il paesaggio sabino continuasse a essere caratterizzato dall'alternarsi di vigneti e oliveti e che la produzione di vino mantenesse la sua reputazione. La vitalità di questa produzione si conserva tutt'oggi: la sagra del vino di Mentana si celebra dai primi anni '50, quella di Magliano Sabino viene organizzata ogni anno dal 1929.

**TIPOLOGIE**

- Colli della Sabina bianco
- Colli della Sabina rosso

**VITIGNI**

**Colli della Sabina bianco:** Malvasia del Lazio minimo 50%, Trebbiano toscano e/o giallo dal 5% al 35%; possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, per non oltre il 15%.

**Colli della Sabina rosso:** Sangiovese dal 40% al 70%; Montepulciano dal 15% al 40%, possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la 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 per non oltre il 30%.

**CARATTERISTICHE AL CONSUMO****Colli della Sabina bianco**

**Colore** giallo paglierino più o meno intenso;

**Odore** delicato, caratteristico, fruttato;

**Sapore** dall'asciutto all'amabile, delicato, armonico.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 11,00%

**Colli della Sabina rosso**

**Colore** rosso rubino vivace;

**Odore** vinoso, intenso;

**Sapore** da secco ad amabile.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 12,00%



# COLLI ETRUSCHI VITERBESI O TUSCIA DOC

(MODIFICA DISCIPLINARE IN CORSO)

## ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE

Comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Viterbo, Vitorchiano, Bomarzo, Graffignano, Celleno, Civitella d'Agliano, Bagnoregio, Castiglione in Teverina, Lubriano, Vetralla, Blera, Villa San Giovanni in Tuscia, Barbarano Romano, Vejano, Oriolo Romano, Monte Romano, Tuscania, Arlena di Castro, Tessennano, Canino, Cellere, Piansano, Ischia di Castro, Farnese, Valentano, Latera, Onano, Proceno, Acquapendente, Grotte di Castro, Gradoli, Capodimonte, Marta, Montefiascone, Bolsena, San Lorenzo Nuovo, Orte e Bassano in Teverina (VT).

## LEGAME CON IL TERRITORIO

La zona geografica delimitata si estende su una superficie di 273.000 ettari e comprende l'Alto Lazio e la parte centro meridionale della provincia situata a ovest dei Monti Cimini e a nord dei Monti Sabatini. I terreni dell'area, risalenti al Quaternario, sono riconducibili a due principali unità geologiche: le formazioni sedimentarie del Pliocene e Pleistocene inferiore e le formazioni vulcaniche. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 19 e i 663 m s.l.m.: l'esposizione generale è orientata verso ovest, sudovest. Il clima dell'area è di tipo temperato mediterraneo.

Presso gli Etruschi la coltivazione della vite raggiunse un notevole progresso, favorito anche da evolute conoscenze tecniche e da materiale ampelografico di varia origine, raccolto attraverso gli ampi rapporti commerciali di questo popolo. L'estensione dei vigneti era in grado di fornire una produzione sufficiente ad alimentare un rilevante commercio esterno. La viticoltura dell'area ebbe nuovo impulso a opera dei Romani e continuò sotto lo Sato della Chiesa. Gli statuti comunali di epoca medievale di molti comuni in Tuscia regolavano la coltivazione della vite e davano disposizioni sul commercio del vino dimostrando l'importanza prodotti-

va ed economica della viticoltura locale. Nel tempo la viticoltura ha mantenuto il suo rilievo nel panorama agricolo del territorio, fino all'attualità, come testimoniano le numerose sagre e feste che si tengono annualmente, come la Sagra del vino dei Colli del Tevere di Castiglione in Teverina o la Fiera del vino di Montefiascone, la cui prima edizione risale al 1950.

### TIPOLOGIE

- **Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Bianco**  
(anche nelle versioni **Amabile e Frizzante**);
- **Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Rosso**  
(anche nelle versioni **Amabile e Frizzante**);
- **Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Rosso Novello**;
- **Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Rosato**  
(anche nelle versioni **Amabile e Frizzante**);
- **Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Procanico**  
(anche nella versione **Frizzante**);
- **Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Grechetto**  
(anche nella versione **Frizzante**);
- **Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Rossetto**  
(anche nella versione **Amabile**);
- **Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Moscattello**  
(anche nella versione **Amabile e Frizzante**);
- **Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Moscattello Passito**;
- **Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Sangiovese**  
(anche nella versione **Amabile e Frizzante**);
- **Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Sangiovese Rosato**  
(anche nella versione **Amabile e Frizzante**);
- **Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Greghetto**;
- **Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Violone**;
- **Colli Etruschi Viterbesi" o "Tuscia" Canaiolo**  
(anche nella versione **Amabile**);
- **Colli Etruschi Viterbesi" o "Tuscia" Merlot**

Il vino DOC Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia nelle tipologie Canaiolo, Grechetto e Grechetto rosso (localmente detto Greghetto), è monovitigno prodotto con vitigni autoctoni del Lazio. Canaiolo e Grechetto e Grechetto rosso (localmente detto Greghetto).

### VITIGNI

**Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia bianco secco, amabile, frizzante:** Trebbiano Toscano, localmente detto Procanico, dal 40



all'80%. Malvasia toscana o del Lazio sino a un massimo del 30%. Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio e 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, da soli o congiuntamente, sino a un massimo del 30%.

**Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia rosso secco, amabile, novello, frizzante; rosato secco, amabile, frizzante:** Montepulciano dal 20 al 45%; Sangiovese dal 50 al 65%. Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio e 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, da soli o congiuntamente, sino a un massimo del 30%.

**Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Procanico anche nella tipologia frizzante:** Trebbiano Toscano, localmente detto Procanico, non meno dell'85%. Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino a un massimo del 15%, con esclusione della Malvasia di Candia.



**Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Grechetto anche nella tipologia frizzante:** Grechetto b., non meno dell'85%. Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino a un massimo del 15%, con esclusione della Malvasia di Candia.

**Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Rossetto nelle tipologie secco o amabile:** Trebbiano giallo, localmente detto rossetto, non meno dell'85%. Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino a un massimo del 15%, con esclusione della Malvasia di Candia.

**Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Moscanello nelle tipologie secco, amabile, passito e frizzante:** Moscato bianco, localmente detto moscanello, non meno dell'85%. Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino a un massimo del 15%, con esclusione della Malvasia di Candia.

**Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Sangiovese rosso e rosato, nelle tipologie secco, amabile e frizzante:** Sangiovese non meno dell'85%. Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino a un massimo del 15%, con esclusione del Ciliegolo.

**Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Greghetto:** Grechetto rosso, localmente detto Greghetto almeno all'85%. Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino a un massimo del 15%, con esclusione del Ciliegolo.

**Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Violone:** Montepulciano, localmente detto Violone, non meno dell'85%. Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino a un massimo del 15%, con esclusione del Ciliegolo.

**Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Canaiolo anche nella tipologia amabile:** Canaiolo nero, localmente detto Canaiolo, non meno dell'85%. Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio,



sino a un massimo del 15%, con esclusione del Ciliegio. Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Merlot: Merlot non meno dell'85%. Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino a un massimo del 15%, con esclusione del Ciliegio.

#### **CARATTERISTICHE AL CONSUMO**

Tra le tipologie previste dal disciplinare quelle maggiormente rivendicate sono Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Merlot, Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Sangiovese e Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Grechetto.

#### **Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Merlot**

**Colore** rosso rubino con riflessi violacei;

**Odore** gradevole, leggermente erbaceo;

**Sapore** pieno, morbido, armonico, giustamente tannico, con leggero retrogusto erbaceo.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 11,00%

#### **Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Sangiovese**

**Colore** rosso rubino con riflessi violacei;

**Odore** caratteristico, fine;

**Sapore** secco, armonico con buona struttura e persistenza.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 11,00%

#### **Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia Grechetto**

**Colore** giallo paglierino più o meno intenso fino al dorato;

**Odore** leggermente vinoso, delicato, caratteristico;

**Sapore** secco, vellutato, fruttato, caratteristico, talvolta con retrogusto leggermente amarognolo.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 11,00%

Previste dal disciplinare tipologie con monovitigno autoctono:

**Canaiolo nero n.**

**Grechetto b.**

**Grechetto rosso n.**





## COLLI LANUVINI DOC

### **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

Comprende in tutto il territorio amministrativo comunale di Genzano e in parte quello di Lanuvio, nella Città metropolitana di Roma Capitale.

### **LEGAME CON IL TERRITORIO**

La zona geografica delimitata ricade nella parte centrale della regione Lazio: comprende parte del versante occidentale dei Colli Albani (RM) e si estende su una superficie di circa 5.900 ettari. Dal punto di vista geologico, i terreni dei Colli Albani hanno avuto origine da formazioni vulcaniche generate dalle eruzioni del Vulcano Laziale. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 64 e i 435 m s.l.m., con pendenza variabile: l'esposizione generale è orientata verso ovest e sudovest. I vigneti dei Castelli Romani, indicati dai Georgici latini tra quelli atti a produrre i migliori vini dell'epoca Romana, hanno continuato nei secoli a produrre vino, elemento determinante dell'economia locale anche nelle epoche successive, come si evince dagli statuti comunali di epoca medievale e moderna, così come pure dalle numerose testimonianze più recenti, lasciateci da poeti, scrittori e pittori del Gran Tour. Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità, come testimonia la longeva Sagra dell'uva di Lanuvio.



**TIPOLOGIE****Bianchi**

- Colli Lanuvini
- Colli Lanuvini superiore
- Colli Lanuvini" spumante

**Rossi**

- Colli Lanuvini
- Colli Lanuvini superiore
- Colli Lanuvini riserva

**VITIGNI**

**Colli Lanuvini bianco, superiore, spumante:** deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai vitigni seguenti nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi: Malvasia bianca di Candia e puntinata fino a un massimo del 70%; Trebbiano (toscano, verde e giallo) in misura non inferiore al 30%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche uve bianche provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, per non più del 15%.

**Colli Lanuvini rosso, superiore:** deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai vitigni seguenti nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi: Merlot in misura non inferiore al 50%. Montepulciano e Sangiovese in misura non inferiore al 35%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, per non più del 15%.

**CARATTERISTICHE AL CONSUMO**

Tra le tipologie previste dal disciplinare quella maggiormente rivendicata è Colli Lanuvini bianco. Di seguito se ne riportano le caratteristiche al consumo.

**Colli Lanuvini bianco**

**Colore** giallo paglierino più o meno intenso;

**Odore** vinoso, delicato e gradevole;

**Sapore** secco (o amabile), sapido di giusto corpo armonico, vellutato.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 11,00%







## CORI DOC

### **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

Comprende tutto il territorio amministrativo comunale di Cori e in parte quello di Cisterna (LT).

### **LEGAME CON IL TERRITORIO**

La zona geografica delimitata si estende su una superficie di circa 9.700 ettari e comprende la parte più interna della pianura nord orientale dell'Agro Pontino e le pendici nord occidentali dei Monti Lepini. I Monti Lepini fanno parte degli anti-appennini e rappresentano la parte più occidentale della piattaforma carbonatica laziale-abruzzese e sono composti da rocce sedimentarie di origine marina (calcarei e dolomie). L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 40 e i 463 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso ovest e sudovest. La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale all'epoca preromana. Cori (Cora per i Romani) era infatti una delle principali città dei Volsci fondata intorno al 1400 a.C., e lodata dai principali autori latini. Gli statuti di Cori furono emanati nel 1327 e riveduti nel 1547 e nel 1732: sono divisi in 5 libri e contengono capitoli dedicati alla viticoltura e al commercio del vino. Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo importante nell'economia agricola del territorio, fino all'attualità, contribuendo in modo significativo allo sviluppo sociale ed economico dell'area.

**TIPOLOGIE**

Il vino DOC Cori nelle tipologie Bellone e Nero Buono è monovitigno prodotto con vitigni autoctoni del Lazio. Il vitigno Nero Buono n. è a rischio di erosione genetica e tutelato dalla LR 15/2000.

- **Cori Bianco**
- **Cori Rosso**
- **Cori Bellone**
- **Cori Nero Buono (anche nella versione riserva)**

**VITIGNI**

**Cori Bianco:** Bellone minimo 50%, Malvasia del Lazio minimo 20%, Greco b. minimo 15%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino a un massimo del 15%.

**Cori Rosso:** Nero Buono minimo 50%, Montepulciano minimo 20%. Cesanese di Affile e/o Comune minimo 15%. Possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino a un massimo del 15%.

**Cori Bellone:** Bellone minimo 85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino a un massimo del 15%.

**Cori Nero Buono:** Nero Buono minimo 85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino a un massimo del 15%.

**CARATTERISTICHE AL CONSUMO**

Tra le tipologie previste dal disciplinare quelle maggiormente rivendicate sono Cori Bellone e Cori Nero Buono, entrambe realizzate con monovitigni autoctoni.

**Cori Bellone**

**Colore** giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli;

**Odore** caratteristico della varietà, gradevole;

**Sapore** secco, equilibrato, sapido.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 12,00%

**Cori Nero Buono**

**Colore** rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;  
**Odore** delicato, caratteristico del vitigno, con sentori di frutta di bosco;

**Sapore** secco, armonico, buona struttura e persistenza.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 12,00%

**CONSORZIO VOLONTARIO PER LA TUTELA E VALORIZZAZIONE DEI VINI DOC CORI**

via della Libertà, 36

04010 Cori (LT)

[www.coridoc.it](http://www.coridoc.it)

Previste dal disciplinare tipologie con monovitigno autoctono:

■ **Bellone b.**

■ **Nero Buono n.**



# EST! EST!! EST!!! DI MONTEFIASCONE DOC

## **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

Comprende il territorio amministrativo dei comuni di Montefiascone, Bolsena, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Capodimonte e Marta (VT). La zona di produzione della denominazione di origine controllata Est!Est!!Est!!! di Montefiascone Classico, comprende parte del territorio dei Comuni di Montefiascone e Bolsena di origine più antica.

## **LEGAME CON IL TERRITORIO**

La zona geografica delimitata ricade nella parte settentrionale della regione Lazio, in Provincia di Viterbo, si estende su una superficie di circa 36.500 ettari e comprende un territorio di media e alta collina, situato sulle pendici del distretto vulcanico Vulsino. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 220 e i 665 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso ovest, sudovest e sud. Il clima dell'area è di tipo temperato.

La nascita e lo sviluppo della viticoltura dell'areale dell'Est! Est!! Est!!! è sicuramente dovuta all'influenza positiva sul clima del vasto bacino lacustre di Bolsena, sul quale si affacciano la gran parte dei terreni vitati. A conferma di ciò si riporta il ritrovamento avvenuto nel 1959, di frammenti di tralci e di vinaccioli di viti selvatiche, risalenti al periodo villanoviano, presso l'insediamento palafitticolo del Grancarò o Granciarò situato tra Montefiascone e Bolsena. Da numerose fonti storiche emerge come nel corso dei secoli la viticoltura abbia mantenuto in modo continuativo il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità.



**TIPOLOGIE**

- **Est! Est!! Est!!! di Montefiascone**
- **Est! Est!! Est!!! di Montefiascone Classico**
- **Est! Est!! Est!!! di Montefiascone Spumante**

**VITIGNI**

Trebbiano toscano, localmente detto Procanico dal 50% al 65%; Trebbiano giallo, localmente detto Rossetto dal 5 al 40%; Malvasia bianca lunga e/o Malvasia del Lazio dal 10 al 20%. Possono concorrere alla produzione altri vitigni di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 35%.

**CARATTERISTICHE AL CONSUMO**

Tra le tipologie previste dal disciplinare quella maggiormente rivendicata Est! Est!! Est!!! di Montefiascone.

**Est! Est!! Est!!! di Montefiascone**

**Colore** giallo paglierino più o meno intenso;

**Odore** fine, caratteristico, leggermente aromatico;

**Sapore** secco o abboccato o amabile, sapido, armonico, persistente con leggera vena amarognola.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 10,50%



## FRASCATI DOC

### **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

Intero territorio amministrativo dei comuni di Frascati, Grottaferrata, Monte Porzio Catone, e in parte quelli di Roma e Montecompatri (RM).

### **LEGAME CON IL TERRITORIO**

La zona geografica delimitata si estende per circa 8.300 ettari e comprende la parte acclive e le pendici del versante settentrionale dei Colli Albani. Dal punto di vista geologico i terreni dei Colli Albani e quelli pedo-collinari hanno avuto origine da formazioni vulcaniche generate dalle eruzioni del Vulcano Laziale. La presenza della viticoltura nell'area risale all'epoca romana: complice la natura del suolo e il clima temperato, la coltivazione della vite ha trovato nella zona anticamente denominata Tusculum (Tuscolo) il luogo ideale e favorevole per la sua progressiva espansione e specializzazione. Risale al V secolo a.C. una pittura parietale raffigurante due caproni che si affrontano sotto un ricco tralcio di vite carico di turgidi grappoli. Si tratta di uno dei reperti archeologici del Tuscolo conservati dal 1940 nel Castello di Agliè, in Piemonte. Nel corso dei secoli, si sono accumulate numerose testimonianze storiche che affermano la continuità della viticoltura e della produzione di vini particolarmente apprezzati presso la corte papale e sul mercato romano. La viticoltura in questa zona ha mantenuto il ruolo di coltura principe fino all'attualità, come testimoniano i toponimi delle località che costituivano e costituiscono i luoghi di produzione del Frascati.

**TIPOLOGIE**

**Frascati anche nella tipologia Spumante**

**VITIGNI**

Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia del Lazio (Malvasia puntinata) minimo 70%; Bellone, Bombino bianco, Greco bianco, Trebbiano toscano, Trebbiano giallo da soli o congiuntamente fino a un massimo del 30%. Le altre varietà di vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Lazio, presenti nei vigneti, possono concorrere fino a un massimo del 15% di questo 30%.

**CARATTERISTICHE AL CONSUMO****Frascati**

**Colore** paglierino più o meno intenso;

**Odore** vinoso, con profumo caratteristico delicato;

**Sapore** sapido, morbido, secco, amabile o abboccato.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 11,50%

**CONSORZIO TUTELA DENOMINAZIONI VINI FRASCATI**

Largo Donatori di Sangue

00044 Frascati (RM)

[www.consorziofrascati.it](http://www.consorziofrascati.it)







# GENAZZANO DOC

## **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

Comprende per intero il comune di Genazzano e in parte quelli di Olevano Romano, San Vito Romano, Cave (RM) e Paliano (FR)

## **LEGAME CON IL TERRITORIO**

La zona geografica delimitata ricade nella parte centro orientale della regione Lazio, si estende su una superficie di circa 5.900 ettari e comprende un territorio di media e alta collina, situato sulle pendici dei Monti Simbruini, nell'alta valle del Sacco. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 211 e i 571 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso ovest e sudovest. Il clima dell'area è di tipo temperato di transizione. La giusta combinazione di fattori climatici e pedologici ha fatto in modo che nella zona delimitata la viticoltura si sia sviluppata precocemente, sin dall'epoca romana. La coltivazione della vite e la produzione di vini inoltre è proseguita nei secoli mantenendo il suo rilievo economico e sociale, come dimostrano gli statuti comunali medievali di Olevano Romano e Genazzano, fino all'attualità, come testimonia la Sagra del vino Genazzano, inaugurata nel Secondo dopoguerra. Anche nel presente, i vini a DOC Genazzano hanno ricevuto e continuano a ottenere numerosi riconoscimenti nei concorsi sia nazionali, sia internazionali e ben figurano sulle principali guide nazionali.

**TIPOLOGIE**

- Genazzano bianco
- Genazzano rosso

**VITIGNI**

**Genazzano bianco:** Malvasia di Candia: minimo 85%; altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 15%.

**Genazzano rosso:** Ciliegiolo: minimo 85%; altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 15%.

**CARATTERISTICHE AL CONSUMO****Genazzano bianco**

**Colore** bianco paglierino più o meno intenso con riflessi verdognoli;

**Odore** delicato, più o meno fruttato;

**Sapore** sapido, vivace, fresco, armonico.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 11,00%

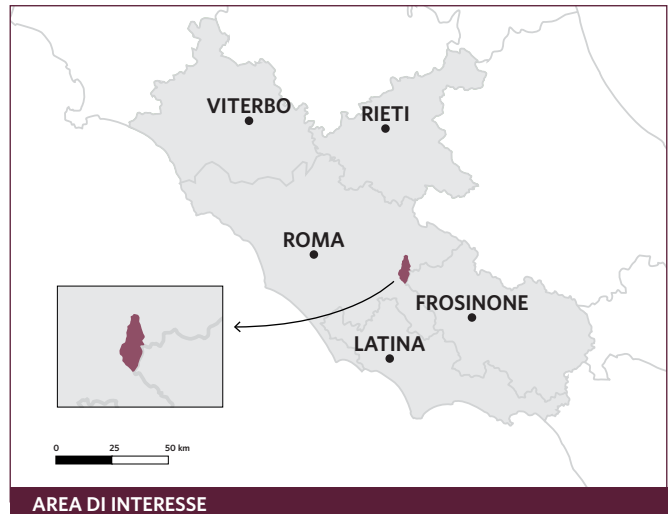
**Genazzano rosso**

**Colore** rosso rubino brillante, vivace, di media intensità;

**Odore** vinoso, fruttato, fragrante, fresco e delicato;

**Sapore** vivace, fresco.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 11,50%





# MARINO DOC

## ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE

Comprende l'intero territorio del comune di Marino, di Ciampino e in parte, il territorio dei comuni di Roma e Castelgandolfo (RM)

## LEGAME CON IL TERRITORIO

La zona geografica delimitata si estende su una superficie di circa 4.400 ettari, e comprende i versanti nord-occidentali dei Colli Albani e la parte meridionale dell'Agro Romano. Dal punto di vista geologico i terreni dei Colli Albani e quelli pedo-collinari hanno avuto origine da formazioni vulcaniche generate dalle eruzioni del Vulcano Laziale. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 87 e i 480 m s.l.m., con pendenza variabile: l'esposizione generale è orientata verso ovest, sudovest e sud. Il clima dell'area è di tipo mediterraneo di transizione.

La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale all'epoca romana e si è mantenuta nel corso dei secoli, conferendo notorietà al vino prodotto in questa zona, tanto che nel 1536 fu servito alla mensa dell'imperatore Carlo V. Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità, come testimonia la Sagra dell'uva di Marino, forse prima in Italia in ordine di tempo, senz'altro la più famosa, la cui prima edizione si è svolta nel 1925: in occasione della Sagra dalle fontane pubbliche zampilla vino. Grazie alle loro peculiarità, i vini hanno ricevuto e continuano a ottenere numerosi riconoscimenti nei concorsi sia nazionali, sia internazionali.

Previste dal disciplinare tipologie con monovitigno autoctono:

**Malvasia del Lazio b. (Malvasia Puntinata)**

**Bellone b.**

**Bombino bianco b.**

**Greco b.**



**TIPOLOGIE**

- Marino anche nei tipi secco, abboccato, amabile o dolce
- Marino superiore anche nei tipi secco, abboccato, amabile o dolce
- Marino frizzante anche nei tipi abboccato o amabile
- Marino spumante secco o amabile
- Marino vendemmia tardiva amabile o dolce
- Marino passito anche nei tipi amabile o dolce
- Marino Malvasia del Lazio
- Marino Trebbiano verde (Verdicchio bianco)
- Marino Greco
- Marino Bellone
- Marino Bombino

La specificazione "Classico" è consentita per i vini della zona di origine più antica e solo per le seguenti tipologie:

- Marino classico anche nei tipi secco, abboccato, amabile o dolce;
- Marino classico superiore anche nei tipi secco, abboccato, amabile o dolce;
- Marino classico vendemmia tardiva anche nei tipi amabile o dolce;
- Marino classico passito anche nei tipi amabile o dolce.

**VITIGNI**

Malvasia bianca di Candia (nota come Malvasia rossa) non inferiore al 50%. Possono concorrere alla produzione altri vitigni a bacca bianca da soli o congiuntamente, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, fino al massimo del 50% con esclusione dei vitigni aromatici.

La denominazione di origine controllata "Marino", con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Malvasia del Lazio, Trebbiano verde (sinonimo di Verdicchio bianco), Bellone, Greco e Bombino, è riservata ai vini ottenuti per almeno l'85% del corrispondente vitigno; possono concorrere per il restante 15% uve di colore analogo idonee alla coltivazione per la Regione Lazio, con esclusione dei vitigni aromatici.

**CARATTERISTICHE AL CONSUMO**

Tra le tipologie previste dal disciplinare quelle maggiormente rivendicate sono Marino e Marino Superiore.

**Marino**

**Colore** giallo paglierino;

**Odore** vinoso delicato con sentore di fruttato;

**Sapore** secco o abboccato o amabile o dolce, armonico, vellutato, piacevolmente fruttato con eventuale retrogusto amarognolo.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 10,50%

**Marino superiore**

**Colore** giallo paglierino;

**Odore** vinoso persistente con sentore di fruttato ed eventuale sentore di legno;

**Sapore** secco o abboccato o amabile o dolce, armonico, vellutato, piacevolmente fruttato con eventuale retrogusto amarognolo.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 12,00%

**CONSORZIO TUTELA DENOMINAZIONE MARINO**

Via del Divino Amore 115/B  
00047 - Marino (RM)



# MONTECOMPATRI- COLONNA O MONTECOMPATRI O COLONNA DOC

## **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

Comprende tutto il territorio comunale di Colonna e parte di quelli di Montecompatri, Zagarolo e Roccapriora (RM)

## **LEGAME CON IL TERRITORIO**

La zona geografica delimitata si estende su una superficie di circa 3.200 ettari, e comprende parte dei terreni pedo-collinari e delle pendici settentrionali dei Colli Albani, originati da formazioni vulcaniche generate dalle eruzioni del Vulcano Laziale. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 19 e i 480 m s.l.m., con pendenza variabile: l'esposizione generale è orientata verso ovest, nordovest. Il clima dell'area è di tipo temperato mediterraneo.

La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale all'antichità. Le più importanti ville romane situate nell'area dei Colli Albani, corrispondente agli odierni Castelli Romani, possedevano grandi spazi dedicati alla conservazione del vino: molti vini resi famosi dai poeti classici di epoca imperiale erano prodotti in queste zone. Nel corso dei secoli la viticoltura ha conquistato un ruolo predominante nell'economia agricola del territorio contribuendo in modo significativo allo sviluppo sociale ed economico dell'area, come testimonia la Sagra dell'Uva che si svolge a Colonna dal 1960.

**TIPOLOGIE**

Montecompatri-Colonna o Montecompatri o Colonna

Montecompatri-Colonna o Montecompatri  
o Colonna frizzante

Montecompatri-Colonna o Montecompatri  
o Colonna superiore

**VITIGNI**

Malvasia (bianca di Candia e puntinata) fino a un massimo del 70%; Trebbiano (toscano, verde e giallo) in misura non inferiore al 30%. Possono concorrere alla produzione vino anche le uve bianche provenienti dai vitigni Bellone e Bombino presenti nei vigneti fino a un massimo del 10% del totale delle viti esistenti.

**CARATTERISTICHE AL CONSUMO**

Tra le tipologie previste dal disciplinare quella maggiormente rivendicata è Montecompatri-Colonna Superiore.

**Montecompatri-Colonna Superiore**

**Colore** paglierino più o meno intenso;

**Odore** vinoso, delicato, gradevole;

**Sapore** secco o asciutto, amabile o dolce, caratteristico armonico.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 12,00%



AREA DI INTERESSE





## NETTUNO DOC

### **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

Comprende i comuni di Nettuno e Anzio (RM)

### **LEGAME CON IL TERRITORIO**

La zona geografica delimitata si estende su una superficie di circa 3.500 ettari, e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Anzio e Nettuno, lungo il litorale. I terreni risalgono al quaternario, originati dalle variazioni cicliche glacio-eustatiche del livello del mare, dai continui apporti sedimentari e piroclastici provenienti dai sistemi fluviali e dall'apparato del Vulcano Laziale e dai movimenti di sollevamento costiero, legati sia al magmatismo regionale che al sollevamento appenninico. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 0 e i 85 m s.l.m. e l'esposizione generale è orientata verso ovest. Il clima dell'area è di tipo mediterraneo.

La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale all'epoca romana, preservata in epoca medievale e rinascimentale, come documentano i contratti agrari e le fonti di varia natura conservati presso gli archivi monastici. Abbondano poi le descrizioni e le testimonianze scritte di epoca successiva rispetto all'estensione dei vigneti che caratterizzavano i terreni dell'areale interessato alla produzione. La viticoltura ha mantenuto un ruolo importante nell'economia agricola del territorio contribuendo allo sviluppo sociale ed economico, come dimostrano le numerose sagre e i festival dedicati.

**TIPOLOGIE**

- **Nettuno bianco nelle tipologie secco e frizzante**
- **Nettuno bianco "Bellone" localmente noto come "Cacchione" nelle tipologie secco e frizzante**
- **Nettuno rosso nella tipologia secco**
- **Nettuno rosato nella tipologia secco e frizzante**
- **Nettuno novello**

**VITIGNI**

**Nettuno bianco:** Bellone, localmente noto come Cacchione dal 30 al 70%; Trebbiano toscano dal 30 al 50%. Possono concorrere alla produzione altri vitigni a bacca bianca, fra quelli idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, in misura non superiore al 20%.

La denominazione di origine controllata "Nettuno", con la specificazione del vitigno "Bellone" o "Cacchione", è riservata alla tipologia bianco prodotta con uve provenienti almeno per l'85% dallo stesso vitigno e, per il restante 15%, da quelli idonei alla coltivazione per la Regione Lazio.

**Nettuno rosso e Nettuno novello:** Merlot dal 30 al 70%; Sangiovese dal 30 al 50%. Possono concorrere alla produzione altri vitigni a bacca rossa, fra quelli idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, in misura non superiore al 20%.

**Nettuno rosato:** Sangiovese e Trebbiano toscano nella misura minima del 40% ciascuno. Possono altresì concorrere altri vitigni, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, fino a un massimo del 20%.

**CARATTERISTICHE AL CONSUMO**

Tra le tipologie previste dal disciplinare quella maggiormente rivendicata è Nettuno Bellone secco, prodotto con vitigno autoctono Bellone.

**Nettuno Bellone secco**

**Colore** giallo paglierino con riflessi giallognoli;

**Odore** vinoso, caratteristico, delicato;

**Sapore** fresco, armonico, secco.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 11,50%

Previste dal disciplinare tipologie con monovitigno autoctono:

■ **Bellone b.**

## ORVIETO DOC

### **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

Regione Umbria. Comprende, in tutto o in parte, i territori amministrativi dei seguenti comuni: Orvieto, Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Ficulle, Guardea, Montecchio, Fabro, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Porano (TR). Regione Lazio: Castiglione in Teverina, Civitella D'Agliano, Graffignano, Lubriano, Bagnoregio (VT).

### **LEGAME CON IL TERRITORIO**

La zona geografica è situata nell'ambiente collinare a sudovest dell'Umbria, fino all'Alto Lazio. Qui la coltivazione della vite ha da sempre caratterizzato il paesaggio e l'economia: vigneti curati si dispongono intorno alla rupe di Orvieto in un disegno armonico dove le linee parallele dei filari si intersecano con quelle ondulate delle colline. Per la città, dunque, il vino è un'importante risorsa, una peculiarità distintiva che si protrae ininterrottamente nei secoli e a testimoniarlo sono l'archeologia, l'arte, la storia, l'artigianato e la letteratura, tanto che la produzione dell'Orvieto di qualità è stata apprezzata e celebrata nel tempo da poeti, papi, artisti e viaggiatori.



**TIPOLOGIE**

- Secco
- Abboccato
- Amabile
- Dolce
- Superiore
- Vendemmia tardiva
- Muffa nobile

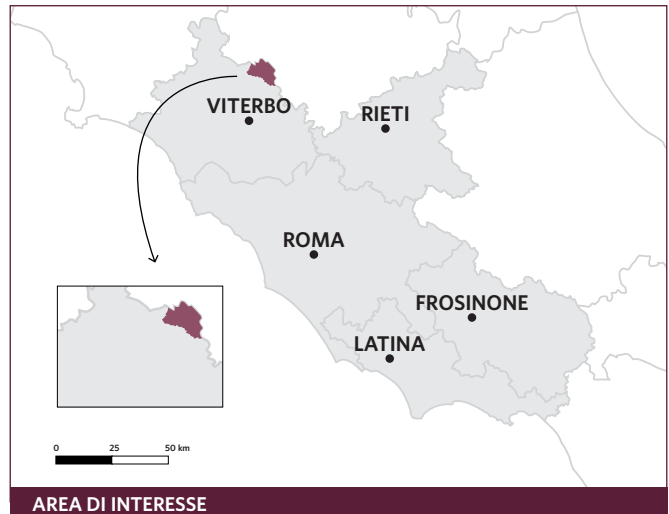
La tipologia “vendemmia tardiva” può essere rivendicata esclusivamente per il vino a denominazione di origine controllata Orvieto e Orvieto Classico con la qualificazione “superiore”.

**VITIGNI**

Trebbiano Toscano (Procanico) e Grechetto minimo 60%. Possono concorrere altri vitigni di colore analogo idonei alla coltivazione per la Regione Umbria e per la provincia di Viterbo fino a massimo 40%, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino.

**CARATTERISTICHE AL CONSUMO**

Tra le tipologie previste dal disciplinare quella maggiormente rivendicata è Orvieto. Di seguito se ne riportano le caratteristiche al consumo.

**Orvieto**

**Colore** giallo paglierino più o meno intenso;

**Odore** delicato e gradevole;

**Sapore** secco con lieve retrogusto amarognolo; oppure abboccato o amabile o dolce, fine, delicato.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 11,50%; per la qualificazione Superiore: 12,00%




## ROMA DOC

### ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE

Comuni della Città metropolitana di Roma Capitale: Affile, Albano Laziale, Allumiere, Anguillara Sabazia, Anzio, Arcinazzo Romano, Ardea, Ariccia, Bracciano, Campagnano di Roma, Canale Monterano, Capena, Castel Gandolfo, Castelnuovo di Porto, Cave, Cerveteri, Ciampino, Civitavecchia, Colonna, Fiano Romano, Fonte Nuova, Formello, Frascati, Galliciano nel Lazio, Genazzano, Genzano di Roma, Grottaferrata, Guidonia Montecelio, Ladispoli, Lanuvio, Lariano, Manziana, Marcellina, Marino, Mentana, Monte Compatri, Monte Porzio Catone, Montelibretti, Monterotondo, Montorio Romano, Moricone, Morlupo, Nemi, Nerola, Nettuno, Olevano Romano, Palestrina, Palombara Sabina, Pomezia, Rocca di Papa, Rocca Priora, Roiate, San Cesareo, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Santa Marinella, Sant'Angelo Romano, Tolfa, Trevignano Romano, Velletri, Zagarolo. E parte dei seguenti comuni: Artena, Fiumicino, Roma.

### LEGAME CON IL TERRITORIO

La zona geografica delimitata si estende su una superficie di circa 330.000 ettari e comprende i territori litoranei, la Sabina Romana, i Colli Albani, i Colli Prenestini e parte della Campagna Romana. I terreni dell'area, risalenti al Quaternario, sono riconducibili a due principali unità geologiche: le formazioni sedimentarie e le formazioni vulcaniche. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 0 e i 600 m s.l.m., con pendenza variabile: l'esposizione generale è orientata verso ovest, sudovest e sud. L'orografia pianeggiante e collinare dell'areale di produzione e l'esposizione favorevole concorrono a determinare un ambiente arioso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del vino Roma. Dal punto di vista storico, la viticoltura viene praticata in queste zone sin dal tempo dell'antica Roma quando l'allevamento della vite venne appreso dagli Etruschi. Le vigne hanno caratterizzato il paesaggio dei colli circostanti Roma in ogni epoca. Il ruolo ricoperto dal vino negli scambi commerciali ma anche l'importan-



Previste dal disciplinare tipologie con monovitigno autoctono:

**Malvasia del Lazio b. (Malvasia Puntinata)**

**Bellone b.**

za di questo nella liturgia cristiana hanno garantito la continuità della produzione, spesso incoraggiata dalle politiche economiche dello Stato Pontificio. Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura primaria, come testimoniano le numerose sagre e feste tra cui spiccano la Sagra dell'uva di Marino (prima edizione nel 1925) e la Festa dell'uva e dei vini di Velletri (1930).

### TIPOLOGIE

- Bianco, anche nella versione amabile
- Bianco riserva
- Rosso, anche nella versione amabile
- Rosso riserva
- Rosato
- Malvasia puntinata
- Bellone
- Spumante, Spumante rosato

La specificazione "classico" è consentita per i vini della zona di origine più antica, a esclusione della tipologia spumante.

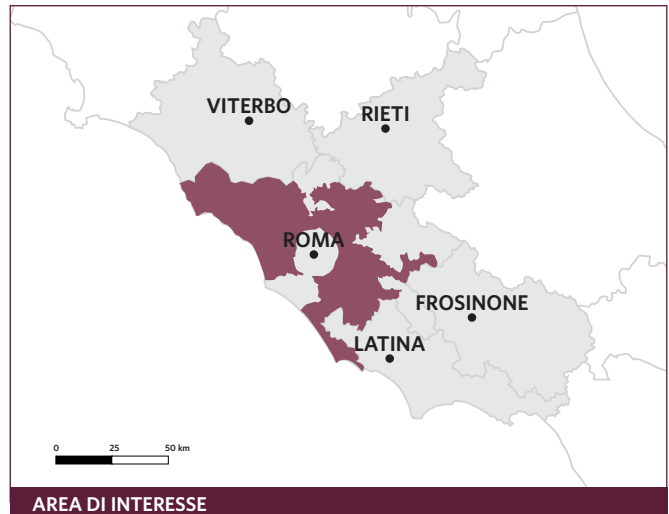
### VITIGNI

**Bianco e Spumante:** Malvasia del Lazio non meno del 50%; Bellone, Bombino, Greco b., Trebbiano giallo, Trebbiano verde da soli o congiuntamente per almeno il 35%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio sino a un massimo del 15%.

**Rosso, Rosato, Spumante rosato:** Montepulciano non meno del 50%; Cesanese comune, Cesanese di Affile, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sirah da soli o congiuntamente per almeno il 35%. Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio sino a un massimo del 15%. La denominazione di origine, **Roma**, con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: **Malvasia puntinata**, **Bellone** è riservata ai vini bianchi ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio sino a un massimo del 15%.

### CARATTERISTICHE AL CONSUMO

Tra le tipologie previste dal disciplinare quelle maggiormente rivendicate sono Roma Rosso anche con la specificazione Classico, Roma Bianco e Roma Malvasia puntinata.



#### Roma Rosso

**Colore** rosso rubino con riflessi violacei anche tendenti al granato con l'invecchiamento;

**Odore** caratteristico, intenso;

**Sapore** secco, armonico, buona struttura e persistenza.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 12,50%

#### Roma Bianco

**Colore** giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;

**Odore** delicato, etereo;

**Sapore** asciutto, armonico.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 12,00%

#### Roma Malvasia Puntinata

**Colore** giallo paglierino carico;

**Odore** caratteristico della varietà, gradevole;

**Sapore** secco, equilibrato, morbido.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 12,00%

#### CONSORZIO DI TUTELA VINI ROMA DOC

Largo Donatori di Sangue

00044 Frascati (RM)

[www.consorziomadoc.it](http://www.consorziomadoc.it)



## TARQUINIA DOC

### ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE

Comprende gli interi territori amministrativi dei comuni di Allumiere, Tolfa, Bracciano, Cerveteri, Ladispoli, Civitavecchia, Santa Marinella, Canale Monterano, Manziana, Trevignano Romano, Anguillara e, in parte, i territori amministrativi dei comuni di Campagnano Romano, Roma, Fiumicino e Formello (RM); interi territori amministrativi dei comuni di Montalto di Castro, Tarquinia, Blera, Oriolo Romano, Sutri, Bassano Romano, Villa San Giovanni in Tuscia, Barbarano Romano, Vejano e parte dei territori amministrativi dei comuni di Tessennano, Tuscania, Monteromano, Ronciglione, Arlena di Castro e Capranica (VT).

### LEGAME CON IL TERRITORIO

La zona geografica delimitata si estende su una superficie di circa 245.000 ettari e comprende la parte litoranea dell'Agro Romano e il litorale laziale centro settentrionale con le colline retrostanti. L'andamento del territorio retrostante il litorale, che si estende dal Tarquiniese al Ceretano, è caratterizzato da un aspetto collinare, ma spesso addolcito da grandi pianori tufacei, dovuti a una attività eruttiva di tipo lineare del sistema sabatino, che ha dato luogo a pareti scoscese con declivi e versanti alquanto arrotondati che si raccordano in valli poco solcate e incise da fossi o torrenti. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 2 e i 663 m s.l.m.: l'esposizione generale è orientata verso ovest, sudovest. Il clima dell'area è di tipo mediterraneo. La combinazione tra le caratteristiche del terreno e i fattori climatici, determina per i vini bianchi, la produzione di significative quantità di precursori aromatici che consentono di esaltare le caratteristiche organolettiche e i sentori tipici dei diversi vitigni e per i vini rossi un'ottimale maturazione fenolica che, unita a un ottimale rapporto tra zuccheri e acidi, permette di ottenere vini caratterizzati da elevata struttura, un grande equilibrio fra le diverse componenti. La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra dell'antica "Gravisca", dagli Etruschi passando per i Romani, al Medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numero-

si documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione e interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del Tarquinia.

### TIPOLOGIE

- **Tarquinia bianco, anche nella tipologia amabile e frizzante**
- **Tarquinia rosso, anche nella tipologia amabile e novello**
- **Tarquinia rosato**

### VITIGNI

**Tarquinia bianco:** Trebbiano toscano (localmente detto Procanico) e Trebbiano giallo, da soli e congiuntamente, almeno per il 50%; Malvasia di Candia e Malvasia del Lazio, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 35%. Possono concorrere alla produzione anche le uve a bacca bianca provenienti da vitigni, a eccezione del Pinot grigio, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino fino a un massimo del 30%.

**Tarquinia rosso:** Sangiovese e Montepulciano congiuntamente in misura non inferiore al 60%, con un minimo di presenza dell'uno o dell'altro vitigno non inferiore al 25%. Cesanese comune fino al 25%. Possono concorrere alla produzione anche le uve a bacca rossa provenienti da vitigni, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, da soli o congiuntamente, fino a un massimo del 30%.

### CARATTERISTICHE AL CONSUMO

Tra le tipologie previste dal disciplinare quelle maggiormente rivendicate sono Tarquinia rosso secco e Tarquinia bianco secco.



### Tarquinia rosso secco

**Colore** rosso rubino più o meno intenso;

**Odore** vinoso;

**Sapore** secco, sapido, armonico di giusto corpo.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 10,50%

### Tarquinia bianco secco

**Colore** giallo paglierino più o meno intenso;

**Odore** vinoso, gradevole, delicato;

**Sapore** secco, pieno, armonico.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 10,50%



# TERRACINA O MOSCATO DI TERRACINA DOC

## **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

Ricade nella provincia di Latina e comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di Monte San Biagio, Terracina e Sonnino.

## **LEGAME CON IL TERRITORIO**

L'area, di circa 27.550 ettari, comprende le pianure costiere e la media collina, situate sulle pendici occidentali dei Monti Ausoni, laddove, principalmente nelle vallate, sono coltivati i vigneti del Terracina o Moscato di Terracina. Geologicamente gli Ausoni, assieme ai Lepini e agli Aurunci, costituiscono un'unica piattaforma carbonatica, la cosiddetta dorsale dei Volsci, che rappresenta l'estrema propaggine dell'Appennino laziale-abruzzese. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra gli 0 e i 863 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso ovest. Il clima dell'area è di tipo mediterraneo. In particolare, la combinazione tra le caratteristiche del terreno e i fattori climatici, determina per i vini bianchi, la produzione di significative quantità di precursori aromatici che consentono di esaltare le caratteristiche organolettiche e i sentori tipici del vitigno. La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra dell'antica "Anxur", dall'epoca romana, al Medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione e interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del Terracina o Moscato di Terracina. Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate e affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico.



## TIPOLOGIE

Tutte le tipologie di vino DOC Terracina o Moscato di Terracina, sono monovitigno prodotte con il vitigno autoctono a rischio di erosione genetica Moscato di Terracina tutelato dalla LR 15/2000.

- **Terracina o Moscato di Terracina secco**
- **Terracina o Moscato di Terracina amabile**
- **Terracina o Moscato di Terracina passito**
- **Terracina o Moscato di Terracina spumante**

## VITIGNI

Moscato di Terracina minimo 85%. Possono concorrere, da soli o congiuntamente, vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, per un massimo del 15%. Per la tipologia "spumante" la base ampelografica deve essere costituita dal 100% di "Moscato di Terracina".

## CARATTERISTICHE AL CONSUMO

Tra le tipologie previste dal disciplinare quella maggiormente rivendicata è Terracina o Moscato di Terracina secco.

### Terracina o Moscato di Terracina secco

**Colore** dal paglierino al lievemente dorato;

**Odore** fragrante, caratteristico;

**Sapore** asciutto, aromatico tipico del vitigno

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 11,50%



## VELLETRI DOC

### **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

Comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio amministrativo dei comuni di Velletri e Lariano (RM) e parte del territorio amministrativo di Cisterna di Latina (FR)

### **LEGAME CON IL TERRITORIO**

La zona geografica delimitata ricade nella parte centrale della regione Lazio, si estende su una superficie di circa 15.000 ettari e comprende parte del versante sud occidentale dei Colli Albani. Dal punto di vista geologico, i terreni dei Colli Albani e quelli collinari hanno avuto origine da formazioni vulcaniche generate dalle eruzioni del Vulcano Laziale. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 56 e i 500 m s.l.m., con pendenza variabile: l'esposizione generale è orientata verso ovest e sudovest. L'orografia collinare dell'areale di produzione, nel versante sud occidentale dei Colli Albani, e l'esposizione a ovest, sudovest, concorrono a determinare un ambiente arioso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del Velletri. La combinazione tra le caratteristiche del terreno ed i fattori climatici, determina per i vini bianchi, la produzione di significative quantità di precursori aromatici che consentono di esaltare le caratteristiche organolettiche e i sentori tipici dei diversi vitigni e per i vini rossi un'ottimale maturazione fenolica che, unita a un ottimale rapporto tra zuccheri e acidi, permette di ottenere vini caratterizzati da elevata struttura e un grande equilibrio fra le diverse componenti. La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra dell'antica "Veleser", dai Volsci all'epoca romana, al Medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la prova della stretta connessione e interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del Velletri.



**TIPOLOGIE**

- Bianco
- Rosso
- Superiore
- Riserva
- Spumante

**VITIGNI**

**Velletri bianco:** Malvasia (Malvasia bianca di Candia e puntinata, da soli o congiuntamente) massimo 70%; Trebbiano toscano e i vitigni definiti localmente Trebbiano verde e Trebbiano giallo: minimo 30%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, per un massimo del 20%.

**Velletri rosso:** Sangiovese, dal 10% al 45%; Montepulciano, dal 30% al 50%; Cesanese comune e/o d’Affile, minimo 10%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, per un massimo del 30%.

**CARATTERISTICHE AL CONSUMO**

Tra le tipologie previste dal disciplinare quella maggiormente rivendicata è “Velletri” bianco superiore.

**Velletri bianco superiore**

**Colore** paglierino più o meno intenso;

**Odore** vinoso, gradevole, delicato, fruttato;

**Sapore** secco (zuccheri riduttori fino a 4 g/l); amabile (zuccheri riduttori da 4,01 a 20 g/l); dolce (zuccheri riduttori oltre i 20 g/l); di giusto corpo, armonico e vellutato.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 11,50%







# VIGNANELLO DOC

## **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

Comprende per intero il territorio dei comuni di Vignanello, Vassanello, Bassano in Teverina, Corchiano e parte dei territori di Soriano nel Cimino, Fabbrica di Roma e Gallese (VT)

## **LEGAME CON IL TERRITORIO**

La zona geografica delimitata ricade nella parte nord orientale della regione Lazio in provincia di Viterbo; si estende su una superficie di circa 13.400 ettari, e comprende i territori posti tra il versante est dei Monti Cimini e il fiume Tevere. I terreni delle aree pianeggianti della valle del Tevere sono riconducibili a formazioni sedimentarie con sedimenti marini del Pliocene e Pleistocene inferiore, oltre a depositi continentali o provenienti dalle alluvioni recenti. Gli altri derivano dalle manifestazioni vulcaniche del complesso Cimino. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 140 e i 445 m s.l.m.: l'esposizione generale è orientata verso ovest, sudovest. L'orografia prevalentemente collinare dell'areale di produzione e l'orientamento dell'esposizione, concorrono a determinare un ambiente arioso e luminoso, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del Vignanello. Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche e organolettiche del Vignanello. Il clima dell'area è di tipo temperato di transizione, e consente alle uve di maturare completamente, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino.

La viticoltura in questa zona è praticata sin dall'antichità così come testimoniano le fonti archeologiche e la letteratura latina, proseguita con costanza nei secoli durante l'amministrazione dello Stato Pontificio e poi in epoca contemporanea quando, grazie al miglioramento tecnologico e all'affinamento delle tecniche, è stato possibile ottenere i rinomati vini Vignanello.

**TIPOLOGIE**

- Vignanello bianco
- Vignanello bianco superiore
- Vignanello bianco vendemmia tardiva
- Vignanello greco o Greco di Vignanello
- Vignanello greco spumante o Greco di Vignanello spumante
- Vignanello greco vendemmia tardiva o Greco vendemmia tardiva di Vignanello
- Vignanello rosso, anche nella versione novello
- Vignanello rosso riserva

**VITIGNI**

**Bianco e Bianco vendemmia tardiva:** Trebbiano toscano e/o Trebbiano giallo, minimo 70%; Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia del Chianti, massimo 30%. Possono concorrere i vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, fino a un massimo del 15%.

**Rosso:** Sangiovese, minimo 50%; Ciliegiolo, massimo 40%. Possono concorrere i vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, fino a un massimo del 20%.

**Greco e Greco vendemmia tardiva:** Greco, minimo 85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino a un massimo del 15%.

**CARATTERISTICHE AL CONSUMO**

Tra le tipologie previste dal disciplinare quelle maggiormente rivendicate sono Vignanello rosso e Vignanello Greco.

**Vignanello rosso**

**Colore** rosso rubino da giovane, tendente al granato se invecchiato;



**Odore** profumato caratteristico ed intenso;  
**Sapore** asciutto, a volte vivace, caldo e armonico.  
**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 11,00%

**Vignanello Greco**

**Colore** paglierino più o meno intenso;  
**Odore** vinoso gradevole e caratteristico;  
**Sapore** asciutto, abboccato, di corpo e armonico con leggero retrogusto amarognolo.  
**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 11,50%

Previste dal disciplinare tipologie con monovitigno autoctono:

■ **Greco b.**

# ZAGAROLO DOC

## **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

Tutto il territorio del comune di Galliciano e parte di quello di Zagarolo (RM)

## **LEGAME CON IL TERRITORIO**

La zona geografica delimitata ricade nella parte centrale della regione Lazio, nel territorio compreso nella Città metropolitana di Roma Capitale; si estende su una superficie di circa 7.000 ettari. L'orografia collinare dell'areale di produzione, nella parte più settentrionale dell'Alta valle del fiume Sacco e l'esposizione a ovest e nordovest, concorrono a determinare un ambiente arioso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti dello Zagarolo. La tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche e organolettiche. Il clima, di tipo temperato di transizione, consente alle uve di maturare lentamente e completamente, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino.

La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale all'epoca romana e nel corso dei secoli non è mai venuta meno. Numerose fonti documentali supportano la storia millenaria della viticoltura in questa zona in epoca moderna e contemporanea. Tra i tanti, gli Statuti della Comunità di Zagarolo, emanati il 31 luglio 1552, contengono numerosi capitoli che stabilivano le zone da destinare a vigneto, le modalità per determinare l'epoca della vendemmia e le regole per il commercio del vino. Nelle descrizioni ottocentesche dei paesi dello Stato Pontificio, la produzione di vini a Zagarolo e Galliciano viene indicata tra le principali fonti di reddito delle comunità così come si segnalavano le numerose cantine, stipate di botti, approntate nelle abitazioni e nelle grotte di tufo. Ancora oggi il vino Zagarolo viene celebrato ogni anno durante la Sagra dell'uva, inaugurata la prima volta nel 1930.



**TIPOLOGIE**

■ **Vino bianco, anche della tipologia superiore.**

**VITIGNI**

Malvasia (bianca di Candia e puntinata) fino a un massimo del 70%; Trebbiano (toscano, verde e giallo) in misura non inferiore al 30%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve bianche provenienti da viti dei vitigni Bellone e Bombino, presenti nei vigneti fino a un massimo del 10% del totale delle viti esistenti.

**CARATTERISTICHE AL CONSUMO**

Tra le tipologie previste dal disciplinare quella maggiormente rivendicata è Zagarolo superiore.

**Zagarolo superiore**

**Colore** giallo paglierino più o meno intenso;

**Odore** vinoso, delicato, gradevole;

**Sapore** secco (o amabile), morbido, caratteristico, armonico.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 12,50%







INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

**IGT**

I VINI DEL LAZIO





# ANAGNI IGT

## **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

Comprende l'intero territorio del comune di Anagni (FR)

## **LEGAME CON IL TERRITORIO**

Il territorio di Anagni è sempre stato fruttifero, come attestano numerosissime fonti antiche, medievali e più recenti. Le specifiche caratteristiche dei suoli, con la presenza delle terre rosse con la presenza di elementi nutritivi, potassio e humus, conferiscono ai vini particolare vigore e complessità, in particolar modo a quelli rossi, determinando una buona struttura e un'acidità equilibrata. La millenaria storia vitivinicola del comprensorio di Anagni è la fondamentale prova della stretta connessione e interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino Anagni.

## TIPOLOGIE

- Anagni bianco
- Anagni rosso

## VITIGNI

**Anagni bianco:** Passerina e/o Malvasia puntinata dal 50% al 60%; Bellone, Manzoni b., Grechetto b., Chardonnay da soli o congiuntamente massimo 35%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, nella misura massima del 15%.

**Anagni rosso:** Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc minimo 50%; Merlot massimo 25%; Cesanese di Affile dal 10% al 20%. Possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, nella misura massima del 15%.

## CARATTERISTICHE AL CONSUMO

### Anagni bianco

**Colore** giallo paglierino chiaro;

**Odore** delicato, caratteristico;

**Sapore** asciutto, armonico.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 12,00%

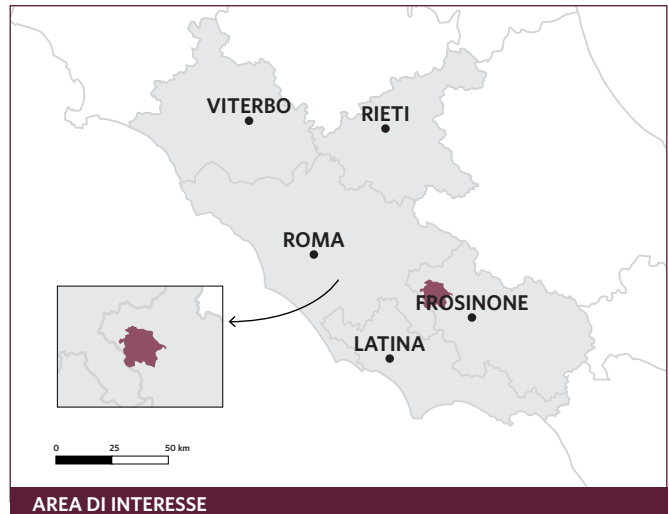
### Anagni rosso

**Colore** rosso più o meno intenso;

**Odore** caratteristico, vinoso, intenso;

**Sapore** asciutto, sapido, caratteristico dell'invecchiamento in botti di legno.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 12,50%





## CIVITELLA D'AGLIANO IGT

### **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

Comprende l'intero territorio amministrativo di Civitella d'Agliano in provincia di Viterbo.

### **LEGAME CON IL TERRITORIO**

Civitella d'Agliano è un borgo medievale collocato su un colle da cui domina la Valle del Tevere e quella dei Calanchi. Nel complesso il paesaggio somiglia a quello della vicina Umbria, caratterizzato sia dai boschi sia dalle colture arboree molto estese, soprattutto oliveti e vigneti. Il settore vitivinicolo occupa nel territorio il primo posto, insieme all'olivicoltura. Dal 2002, nel mese di luglio, si svolge a Civitella D'Agliano "Nelle terre del Grechetto", un festival enogastronomico dedicato.



### TIPOLOGIE

- Civitella d'Agliano bianco, anche nella tipologia frizzante
- Civitella d'Agliano rosso, anche nella tipologia frizzante e novello
- Civitella d'Agliano rosato, anche nella tipologia frizzante

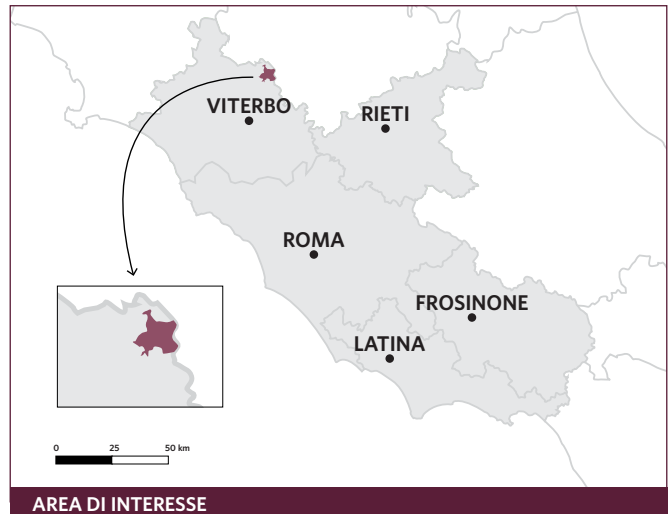
### VITIGNI

Uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più dei vitigni a bacca di colore corrispondente, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio e iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino come da allegato 1 al disciplinare.

**Civitella d'Agliano** con specificazione **Malvasia, Sangiovese, Trebbiano, Grechetto rosso, Grechetto, Chardonnay**: almeno l'85% dal corrispondente vitigno. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, fino a un massimo del 15%.

### CARATTERISTICHE AL CONSUMO

Tra le tipologie previste dal disciplinare quella maggiormente rivendicata è Civitella d'Agliano Grechetto con Titolo alcolometrico volumico totale minimo di 10.00%.



AREA DI INTERESSE

Previste dal disciplinare tipologie con monovitigno autoctono:

- **Malvasia del Lazio b. (Malvasia Puntinata)**
- **Trebbiano giallo b.**
- **Grechetto b.**
- **Grechetto rosso n.**



## COLLI CIMINI IGT

### **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

Comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Bassano in Teverina, Canepina, Capranica, Caprarola, Carbognano, Corchiano, Fabrica di Roma, Gallese, Ronciglione, Seriano nel Cimino, Sutri, Vallerano, Vasanello, Vignanello (VT)

### **LEGAME CON IL TERRITORIO**

Incuneato tra Umbria e Toscana il vasto territorio viterbese dell'Alta Tuscia si distingue per una grande varietà di paesaggi e una ricca e diversificata produzione vinicola.

### TIPOLOGIE

- Colli Cimini bianco, bianco frizzante, bianco novello, bianco passito, bianco vendemmia tardiva
- Colli Cimini rosso, rosso frizzante, rosso novello
- Colli Cimini rosato; rosato frizzante

Con la specificazione del nome di uno, due o tre vitigni, anche nelle tipologie frizzante per i bianchi, rossi e rosati, passito e vendemmia tardiva limitatamente ai bianchi, novello limitatamente ai rossi e ai bianchi.

### VITIGNI

Uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più dei vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio e iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino. L'indicazione geografica tipica "Colli Cimini" 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% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino a un massimo del 15%.

### CARATTERISTICHE AL CONSUMO

Tra le tipologie previste dal disciplinare quelle maggiormente rivendicate sono Colli Cimini bianco e Colli Cimini rosso. Di seguito se ne riportano le caratteristiche al consumo.

#### Colli Cimini bianco

- Colore** giallo, a volte tendente al dorato o al verdognolo;
- Odore** intenso, fruttato;



**Sapore** dal secco al dolce, tipico, sapido, a volte vivace.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 10,00%

#### Colli Cimini rosso

**Colore** rosso rubino più o meno carico tendente al granato con l'invecchiamento;

**Odore** complesso, fruttato;

**Sapore** dal secco al dolce, armonico, tipico, a volte vivace.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 10,00%

Prevista dal disciplinare la possibilità di realizzazione di vini monovitigno con tutti i vitigni autoctoni ammessi alla coltivazione nella regione Lazio.





## COSTA ETRUSCO ROMANA IGT

### **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

L'intero territorio dei comuni di Cerveteri, Ladispoli, S. Marinella, Fiumicino e Tolfa (RM)

### **LEGAME CON IL TERRITORIO**

L'indicazione geografica tipica "Costa Etrusco Romana", con la specificazione del vitigno, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai sottoelencati vitigni: Fiano, Malvasia Puntinata, Vermentino, Chardonnay, Sangiovese, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon. Possono concorrere altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15%.

**TIPOLOGIE**

- Costa Etrusco Romana bianco
- Costa Etrusco Romana rosso
- Costa Etrusco Romana Fiano
- Costa Etrusco Romana Malvasia Puntinata
- Costa Etrusco Romana Vermentino
- Costa Etrusco Romana Chardonnay
- Costa Etrusco Romana Sangiovese
- Costa Etrusco Romana Merlot
- Costa Etrusco Romana Syrah
- Costa Etrusco Romana Cabernet Sauvignon

**VITIGNI**

**Costa Etrusco Romana bianco:** uve Malvasia puntinata e/o Vermentino minimo 60%, con la presenza dell'uno o dell'altro vitigno non inferiore al 25%. Fiano e/o Chardonnay massimo 25%. Possono concorrere altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15%.

**Costa Etrusco Romana rosso:** uve Montepulciano e/o Sangiovese minimo 60%, con la presenza dell'uno o dell'altro vitigno non inferiore al 25%. Merlot massimo 25%. Possono concorrere altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15%.

**CARATTERISTICHE AL CONSUMO**

Tra le tipologie previste dal disciplinare quella maggiormente rivendicata è Costa Etrusco Romana Sangiovese. Di seguito se ne riportano le caratteristiche al consumo.

**Costa Etrusco Romana Sangiovese**

**Colore** rosso rubino più o meno carico tendente al granato con l'invecchiamento;

**Odore** complesso, fruttato;

**Sapore** dal secco al dolce, armonico, tipico, a volte vivace.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 12,00%

Previste dal disciplinare tipologie con monovitigno autoctono:

■ **Malvasia del Lazio b. (Malvasia Puntinata)**



# FRUSINATE O DEL FRUSINATE IGT

(MODIFICA DISCIPLINARE IN CORSO)

## **ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE**

Comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Frosinone.

## **LEGAME CON IL TERRITORIO**

La coltivazione della vite nell'area del Frusinate ha origini antichissime. L'ideale linea di congiunzione fra la viticoltura etrusca e quella greca è ben visibile nel territorio delimitato: infatti, nella parte centrale e settentrionale della provincia di Frosinone, è possibile ancora oggi imbattersi in viti maritate a tutori vivi o lasciate correre su festoni alti sul terreno. Col passare dei secoli la coltivazione della vite ha svolto con costanza un ruolo molto importante nell'economia agraria della regione come testimoniano gli statuti delle principali città o gli archivi dei monasteri che sorgono ancora oggi numerosi nella zona. La millenaria storia vitivinicola della regione, dall'epoca dei Volsci e dei Romani, al medioevo, fino ai giorni nostri, testimonia 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 e affinate, grazie anche all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino a ottenere gli attuali rinomati vini.



**TIPOLOGIE**

- Frusinate bianco, anche nella tipologia frizzante
- Frusinate rosso, anche nella tipologia novello
- Frusinate rosato, anche nella tipologia frizzante
- Frusinate passito

Con la specificazione del nome del/i vitigno/i, anche nelle tipologie frizzante e novello limitatamente ai rossi.

**VITIGNI**

Uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più dei vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio a bacca di colore corrispondente e iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino.

**Frusinate o del Frusinate** con la specificazione di uno dei vitigni sottoindicati:

**Sangiovese, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Passerina, Malvasia, Pinot bianco, Syrah, Bellone, Moscato bianco, Olivella, Bombino, Capolongo, Maturano, Lecinaro, Pampanaro:** almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio fino a un massimo del 15%.

**CARATTERISTICHE AL CONSUMO**

Tra le tipologie previste dal disciplinare quelle maggiormente rivendicate sono realizzate con due vitigni autoctoni, Frusinate Passerina e Frusinate Maturano. Di seguito si ne riportano le caratteristiche al consumo.

**Frusinate o del Frusinate bianco**

**Colore** giallo, a volte tendente al dorato o al verdognolo;

**Odore** intenso, fruttato;

**Sapore** tipico, secco, sapido.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo:** 10,50%



Previste dal disciplinare tipologie con monovitigno autoctono:

- **Bellone b.**
- **Bombino bianco b.**
- **Bombino nero n.**
- **Malvasia del Lazio (Malvasia Puntinata) b.**
- **Capolongo b.**
- **Capolongo rosso n.**
- **Lecinaro n.**
- **Maturano b.**
- **Pampanaro b.**
- **Passerina b.**



VITIGNO  
AUTOCTONO



VITIGNO  
AUTOCTONO  
A RISCHIO  
DI EROSIONE  
GENETICA

## LAZIO IGT

### ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE

Lazio

### LEGAME CON IL TERRITORIO

L'IGT Lazio si ricava da vigne selezionate sui colli dell'intera regione Lazio, a un'altitudine variabile da 200 a 400 m s.l.m. Il suolo vulcanico, sciolto e permeabile, asciutto ma non arido, è la tipica "terrinnella" (pozzolana, ricca di potassio, fosforo e microelementi), ideale per la viticoltura.

### TIPOLOGIE

**Lazio bianco, anche nella tipologia frizzante, spumante, passito e vendemmia tardiva**

**Lazio rosso, anche nella tipologia novello, frizzante, spumante, passito e vendemmia tardiva**

**Lazio 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.

### VITIGNI

Uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, e iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino. 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, le uve di altri vitigni, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino a un massimo del 15%.

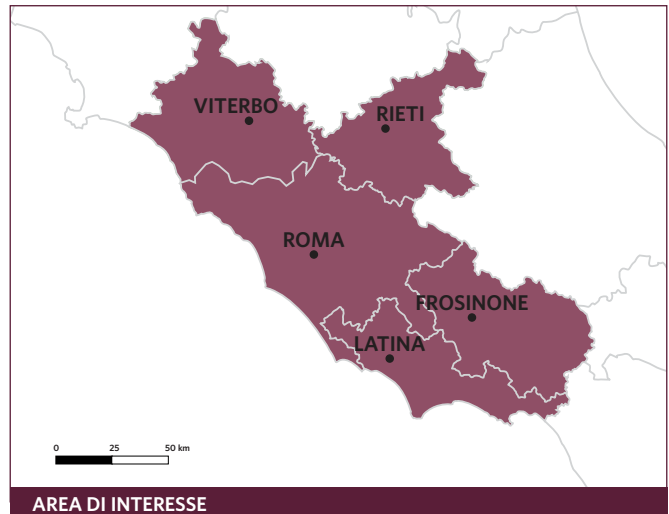
### CARATTERISTICHE AL CONSUMO

Tra le tipologie previste dal disciplinare quelle maggiormente rivendicate sono: "Lazio" bianco, anche con la specificazione del vitigno e "Lazio" rosso, anche con la specificazione del vitigno.

#### Lazio bianco

**Colore** giallo, a volte tendente al dorato o al verdognolo;

**Odore** intenso, fruttato;



**Sapore** tipico, secco, sapido.

**Titolo alcolometrico volumico totale minimo** 10,50%

#### Lazio rosso

**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%

Prevista dal disciplinare la possibilità di realizzazione di vini monovitigno con tutti i vitigni autoctoni ammessi alla coltivazione nella regione Lazio.







## BEVANDE SPIRITOSE IG





## RATAFIA CIOCIARA/ RATAFIA CIOCIARA IG (LIQUORE)

### **ZONA DI PRODUZIONE**

Il prodotto Ratafia Ciociara/Ratafia Ciociara deve essere lavorato nel territorio della provincia di Frosinone.

### **LEGAME CON IL TERRITORIO**

La Ratafia Ciociara/Ratafia Ciociara è un liquore a base di visciole e vino rosso, diffuso nelle zone subappenniniche del basso Lazio, dove l'albero di Visciolo trova condizioni pedoclimatiche ottimali per poter crescere e svilupparsi. L'orografia prevalentemente collinare dell'areale e l'esposizione a ovest, sudovest, concorrono a determinare un ambiente arioso e luminoso, favorevole a un ottimale svolgimento delle funzioni vegeto-produttive della pianta. I terreni, di origini calcarea marnosi con abbondante scheletro, ricchi di carbonato di calcio e con la presenza di frazioni argillose, e quelli alluvionali o sedimentari con presenza di arenarie, calcari marnosi e marne di colore giallastro e tessitura limosa delle zone più pianeggianti, favoriscono l'assenza di ristagni idrici e la concentrazione degli zuccheri nei frutti. Le temperature primaverili miti e una moderata piovosità assicurano un'ottima fioritura e allegagione; le poche piogge durante la fase finale di maturazione del frutto, limitano la spaccatura dei frutti.

Queste condizioni climatiche determinano frutti maturi, equilibrati con un ottimale rapporto zuccheri/acidi, un contenuto in acqua tale da rendere il processo di macerazione/infusione favorevole all'ottenimento di un prodotto che conserva gli aromi del *Prunus Cerasus L.* Il frutto di questa pianta, che cresce spontanea da secoli sui monti della Ciociaria, ha rappresentato una fonte di approvvigionamento alimentare per i contadini locali che, oltre al consumo fresco o la produzione di conserve, gelatine o sorbetti, avevano l'abitudine di far macerare i frutti nel vino rosso, per ricavarne una bevanda "assai gustosa nei mesi estivi" che arricchiva il sapore del vino rosso ottenuto dalle uve



locali (Statistica del Regno, di Napoli 1811). Proprio il connubio tra visciole e vino rosso Cesanese del Piglio DOCG e Atina DOC è ciò che distingue la Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara da altre bevande spiritose a base di visciole (*Prunus Cerasus* L.) ottenute soprattutto nelle regioni settentrionali della penisola italiana o in altri territori della Francia o della Svizzera, dove l'infuso dei frutti prevede l'impiego di acquavite o altri distillati.

Caratteristica della cultura contadina, la Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara era già annoverata tra le produzioni tipiche della Ciociaria e descritta come "liquore speciale, di graditissimo sapore, che chiamasi rattafia" agli inizi del '900 (Del Nero, 1907); era "speciale" non solo per la peculiarità degli ingredienti ma anche perché era tradizione berlo a conclusione di trattative familiari importanti ed eventi felici come i fidanzamenti; una usanza mutuata dall'abitudine di suggellare i patti e gli accordi diplomatici brindando con questo liquore al motto "Pax rata fiat", da cui deriverebbe il nome.

### CARATTERISTICHE AL CONSUMO

**Colore** rosso rubino più o meno intenso;

**Odore** intenso, caratteristico di visciole o amarene, frutti di bosco e/o mandorla;

**Sapore** aromatico, gradevole e persistente tipico del frutto di visciole o amarene e/o mandorla;

**Titolo alcolometrico volumico** da 17 a 35%

Contenuto minimo di zuccheri 70 grammi/litro; aromatizzata



esclusivamente con succhi o infusi naturali di visciole o amarene e con eventuale aggiunta di spezie (cannella, vaniglia, chiodi di garofano, mandorla amara).

La denominazione "Ratafia Ciociara/Rattafia Ciociara" è esclusivamente riservata alla bevanda spiritosa ottenuta dall'infusione di visciole o amarene (*Prunus Cerasus* spp.) in alcol puro e in vino Cesanese del Piglio DOCG o Atina DOC Cabernet, lavorata in impianti ubicati nella provincia di Frosinone.



# I VINI DEL LAZIO

## INDICE

|  |           |  |           |
|--|-----------|--|-----------|
| Presentazioni.....                                   | 3         | Frascati DOC.....  | 50        |
| La filiera vitivinicola regionale.....               | 5         | Genazzano DOC.....                                       | 52        |
| <b>DOCG.....</b>                                     | <b>9</b>  | Marino DOC.....  | 54        |
| Cannellino di Frascati DOCG.....                     | 10        | Montecompatri-Colonna o Montecompatri o Colonna DOC..... | 56        |
| Cesanese del Piglio DOCG.....                        | 12        | Nettuno DOC.....   | 58        |
| Frascati Superiore DOCG.....                         | 14        | Orvieto DOC.....   | 60        |
| <b>DOC.....</b>                                      | <b>17</b> | Roma DOC.....  | 62        |
| Aleatico di Gradoli DOC.....                         | 18        | Tarquinia DOC.....                                       | 64        |
| Aprilia DOC.....                                     | 20        | Terracina o Moscato di Terracina DOC.....                | 66        |
| Atina DOC.....                                       | 22        | Velletri DOC.....  | 68        |
| Bianco Capena DOC.....                               | 24        | Vignanello DOC.....                                      | 70        |
| Castelli Romani DOC.....                             | 26        | Zagarolo DOC.....  | 72        |
| Cerveteri DOC.....                                   | 28        | <b>IGT.....</b>  | <b>75</b> |
| Cesanese di Affile o Affile DOC.....                 | 30        | Anagni IGT.....  | 76        |
| Cesanese di Olevano Romano o Olevano Romano DOC..... | 32        | Civitella d'Agliano IGT.....                             | 78        |
| Circeo DOC.....                                      | 34        | Colli Cimini IGT.....                                    | 80        |
| Colli Albani DOC.....                                | 36        | Costa Etrusco Romana IGT.....                            | 82        |
| Colli della Sabina DOC.....                          | 38        | Frusinate o del Frusinate IGT.....                       | 84        |
| Colli Etruschi Vierbesi o Tuscia DOC.....            | 40        | Lazio IGT.....   | 86        |
| Colli Lanuvi DOC.....                                | 44        | <b>Bevande Spiritose IG.....</b>                         | <b>89</b> |
| Cori DOC.....  | 46        | Ratafia Ciociara o Ratafia Ciociara IG.....              | 90        |
| EST!EST!!EST!!! di Montefiascone DOC.....            | 48        |  |           |





[www.arsial.it](http://www.arsial.it)



REGIONE  
LAZIO

**ARSIAL**

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

ISBN: 978-88-904841-6-2