

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA  
«CESANESE DEL PIGLIO» O «PIGLIO»**

Approvato DOC con	DPR 29.05.1973	G.U. 216 - 22.08.1973
Approvato DOCG con	DM 01.08.2008	G.U. 192 - 18.08.2008
Modificato con	DM 27.07.2009	G.U. 186 - 12.08.2009
Modificato con	DM 17.09.2009	G.U. 220 - 22.09.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

**Articolo 1  
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata e garantita “Cesanese del Piglio” o “Piglio” è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le tipologie:

“Cesanese del Piglio” o “Piglio”

“Cesanese del Piglio” o “Piglio” <Superiore>.

**Articolo 2  
Base ampelografica**

Il vino “Cesanese del Piglio” o “Piglio” deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Cesanese di Affile e/o Cesanese comune 90% minimo;

vitigni complementari, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, per non più del 10%.

**Articolo 3  
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione d’origine controllata e garantita “Cesanese del Piglio” o “Piglio” ricade nella provincia di Frosinone e comprende tutto il territorio comunale di Piglio e Serrone e parte del territorio di Acuto, Anagni e Paliano.

Tale zona è così delimitata: partendo dall’incrocio del confine comunale di Roiate con il confine provinciale tra Roma e Frosinone, in località la Morra Rossa, il limite segue in direzione sud-ovest il confine provinciale fino a incontrare, in località Fontanarena, la strada per la Polledrara (quota 259) che segue in direzione sud fino al ponte Valleranno, di qui lungo il fosso Mazza sbirri fino all’altezza della quota 239 e poi segue la strada che in direzione nord-est va a incrociare quella di Paliano in prossimità del km 7; in direzione sud segue tale strada fino a incrociare il confine provinciale tra Roma e Frosinone, che segue in direzione sud fino a incrociare l’elettrodotto dopo circa 500 metri, prosegue, quindi, verso sud, per la strada che per un primo tratto costeggia il confine provinciale e poi passa per le quote 225 e 249. Da tale quota segue verso nord-est una linea retta che raggiunge il fontanile la Botte, segue quindi l’elettrodotto in direzione est fino a raggiungere il confine comunale tra Paliano e Anagni, lungo il medesimo discende verso sud, supera la via Casilina (strada statale n. 6) in prossimità dal km 57,700 sino a incontrare il confine tra le province di Roma e Frosinone, segue quindi questo confine sino al ponte della Mola e prosegue

poi per la strada che costeggiando l'acquedotto, in direzione nord-est incrocia l'autostrada A2, segue quindi la medesima sino al Rio S. Maria che risale verso nord-est sino a Mola del Lago. Da La Mola del Lago risale il fosso di Tufano per circa 250 metri sino al ponte posto a circa 250 metri, segue quindi, in direzione sud, la strada per la Selciatella per circa 100 metri piegando poi in direzione est per quella che va a incrociare la strada per Anagni all'altezza del km 26,600 circa; prosegue lungo quest'ultima verso nord sino all'oratorio (quota 234) e da qui segue verso nord-est la strada che incrocia la Casilina (strada statale n. 6) in prossimità dell'osteria di Mezzo da dove prosegue, verso nord, per la strada prima e il sentiero poi che attraverso la località Cudi incrocia la strada per Anagni in prossimità della quota 325, prosegue su quest'ultima, supera il centro abitato di Anagni, costeggiandolo a sud per proseguire verso est sulla strada per le Case Belvedere fino al km 3 e 900 circa (quota 365), prosegue sulla strada per la cava di pietra fino al quadrivio da dove piega verso nord-est per quella che costeggia la località Vignola e passa per la quota 396 fino a congiungersi al km 6 della strada già seguita all'uscita di Anagni, percorre la medesima fino al km 6,500 circa e segue quindi quella in direzione verso nord-est per quella che costeggia la località Vignola e passa per la quota 396 fino a congiungersi al km 6 della strada già seguita all'uscita di Anagni, percorre la medesima fino al km 6,500 circa e segue quindi quella in direzione ovest per il fontanile (quota 378), prosegue poi in direzione nord per la strada che, costeggiando M. Pelato, Canelara, le Creste, Colle Vecchiarino e M. di Scutta, passa per le quote 341, 371, 390 e 359 e raggiunge il confine comunale di Acuto al ponte sul Rio Campo, prosegue quindi sulla stessa strada in direzione di Acuto fino a inserirsi sulla strada statale di Fiuggi (n. 155) in prossimità del km 39,400, percorre questa strada verso nord sino a incontrare il confine comunale tra il Piglio e Acuto in prossimità del km 36,500.

Segue in direzione nord-est il confine comunale del Piglio sino a incrociare quello tra la provincia di Roma e Frosinone sull'Altopiano di Arcinazzo e quindi in direzione ovest segue il confine provinciale raggiungendo la località la Morra Rossa chiudendo così la delimitazione.

#### **Articolo 4** **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Cesanese del Piglio" o "Piglio" devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.000 ceppi per ettaro in coltura specializzata. E' vietato l'impianto delle viti secondo il sistema a "doppia posta".

I sestri di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli idonei per la tipologia di vitigno e per la zona.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione uva tonn/ettaro	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo
Cesanese del Piglio o "Piglio"	11,00	12,00 %vol
Cesanese del Piglio o "Piglio" Superiore	9,00	12,50 %vol

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% i limiti massimi.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nella sola area dei Comuni ricadenti in provincia di Frosinone: Serrone, Piglio, Paliano, Acuto ed Anagni.

L'imbottigliamento dei vini Cesanese del Piglio deve avvenire all'interno della zona di vinificazione.

E' comunque consentito che le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento, limitatamente al vino "Cesanese del Piglio" o "Piglio", con esclusione delle tipologie "Superiore" e menzione "Riserva", siano effettuate fuori dall'attuale zona di produzione delle uve e limitatamente ai comuni di Arcinazzo Romano, Affile, Roiate, Olevano Romano, Genazzano in provincia di Roma, solamente da vinificatori che producevano vino DOC "Cesanese del Piglio" con uve della zona di produzione di cui all'art. 3 negli ultimi tre anni consecutivi prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare.

Conformemente all'articolo 8 del Reg CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1).

E' consentita la correzione dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della stessa denominazione d'origine controllata e garantita, oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

E' ammessa la colmatura dei vini di cui all'art. 1 in corso di invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa denominazione d'origine non soggetti a invecchiamento obbligatorio.

La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro, sono le seguenti:

Tipologia	Resa uva/vino	Produzione massima di vino hl/ha
Cesanese del Piglio	65%	71,50
Cesanese del Piglio Superiore	65%	58,50

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 70%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita per tutta la partita.

Per il vino "Cesanese del Piglio" o "Piglio" l'immissione al consumo è consentita non prima del primo febbraio dell'anno successivo alla vendemmia; per il vino "Cesanese del Piglio" Superiore o "Piglio" Superiore, l'immissione al consumo è consentita non prima del primo luglio dell'anno successivo alla vendemmia

I vini "Cesanese del Piglio" o "Piglio" possono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento in recipienti di legno e di affinamento in bottiglia.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

“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% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“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% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

La tipologia Cesanese del Piglio o “Piglio” <Superiore> sottoposto ad 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”.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “fine”, “scelto”, “selezionato” e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varietà di vite, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1.

Le menzioni facoltative, esclusi i marchi e i nomi aziendali, possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive

Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Cesanese del Piglio” o “Piglio” deve figurare l'annata di produzione obbligatoria delle uve.

## **Articolo 8 Confezionamento**

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro di volume nominale fino a 0,75 litri.

E' consentito l'imbottigliamento in recipienti da 1,5 l –3 l –5 l per le magnum in bottiglie classiche con tappo di sughero a raso.

Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Cesanese del Piglio" o "Piglio" tipologia <Superiore> e per quello atto a fregiarsi della menzione <Riserva> è obbligatorio il tappo di sughero raso bocca.

## **Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico**

### **A) Informazioni sulla zona geografica.**

#### **1. Fattori naturali rilevanti per il legame.**

La zona geografica delimitata ricade 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, sono coltivati i rigogliosi vigneti del "Cesanese del Piglio" o "Piglio".

I terreni dell'area sono riconducibili principalmente alle terre rosse, derivate dal fenomeno di erosione dei Monti Ernici, operato sia da fenomeni glaciali che dall'azione delle acque meteoriche. Nella maggior parte dei casi, queste terre assumono una colorazione rosso scuro imputabile alla presenza di ossidi di ferro e di alluminio liberi. Queste terre, originate per decalcificazione di rocce sedimentarie calcaree, possono assumere caratteri fisici molto vari: terre rosse pesanti con tessitura argillo-limosa; terre rosse sciolte (poco diffuse) aventi detriti di natura calcarea (rosse detritiche).

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 220 e i 980 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso ovest e sud-ovest.

Il clima dell'area è di tipo temperato di transizione ed è caratterizzato da precipitazioni medie annue di comprese tra i 1098 ed i 1233 mm, con aridità estiva e subaridità (pioggia 73-123 mm) variabili da 1 a 2 mesi. La temperatura media annua è compresa tra i 13,5 ed i 15,6°C; freddo prolungato ma non intenso da novembre ad aprile, con temperatura media inferiore ai 10°C per 3-4 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno che oscilla tra 2,1 e 3,3° C.

La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno della zona delimitata come DOCG Cesanese del Piglio un territorio altamente vocato alla produzione di vini di pregio.

#### **2. Fattori umani rilevanti per il legame.**

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Cesanese del Piglio".

La presenza della viticoltura nell'area delimitata 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" giunta alla cinquantesima edizione.

Il vino è stato riconosciuto DOC fin dal 1973 (D.P.R. 29 maggio 1973) e da ultimo grazie alla sua reputazione nazionale ed internazionale è stato riconosciuto con la massima qualificazione della DOCG (DM 1 agosto 2008).

Il Cesanese del Piglio ha conquistato numerosi premi nelle manifestazioni di settore: si citano il Diploma di primo grado all'Esposizione provinciale delle uve del 1887, i Diplomi con medaglia

d'oro al Concorso nazionale vini DOC e DOCG di Asti e gli attestati ottenuti al Salon International des Vins et Spiritueux di Montreal. Inoltre, per le sue peculiarità, il Cesanese del Piglio figura in maniera eccellente sulle principali guide nazionali.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- **base ampelografica dei vigneti:** i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata: il Cesanese di Affile ed il Cesanese Comune;
- **le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura** che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare (71,5 hl/ha per la tipologia "base" e 58,50 hl/ha per le tipologie "Superiore" e "Riserva");
- **le pratiche relative all'elaborazione dei vini**, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia di base e le tipologie riserva e superiore, riferite quest'ultime a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento in bottiglia obbligatori.

**B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.**

La DOCG "Cesanese del Piglio" o "Piglio" è riferita a 3 tipologie di vino rosso ("base", "Superiore" e "Riserva") che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

Nello specifico le singole tipologie di vino si caratterizzano:

"Cesanese del Piglio": buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo, assenza di ruvidezza e buona longevità. Il prodotto presenta un colore rosso rubino con riflessi violetti, odore intenso con sentori floreali e fruttati (bacche e drupe) tipici delle cultivar, sapore secco armonico di giusto corpo.

"Cesanese del Piglio Superiore": buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo, assenza di ruvidezza e buona longevità. Il prodotto presenta un colore rosso rubino con riflessi violetti, odore intenso con sentori floreali e fruttati (bacche e drupe) tipici delle cultivar, sapore secco armonico di giusto corpo.

"Cesanese del Piglio Riserva": buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo, assenza di ruvidezza e buona longevità. Il prodotto presenta un colore rosso rubino con riflessi granati con l'invecchiamento, odore intenso e persistente con sentori floreali e fruttati (bacche e drupe) tipici delle cultivar che sfumano a favore di quelli speziati o fenolici associabili al legno, sapore secco armonico di giusto corpo.

Al sapore tutti i vini presentano un'acidità normale, un amaro poco percepibile, poca astringenza, buona struttura (a volte tendente al debole nella tipologia di base), che contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

**C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).**

L'orografia collinare dell'areale di produzione, nel bacino dell'alta valle del Sacco, e l'esposizione ad ovest, sud-ovest, concorrono a determinare un ambiente arioso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del "Cesanese del

Piglio". Da tale area sono peraltro esclusi i terreni ubicati a quote troppo basse non adatti ad una viticoltura di qualità.

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 ed organolettiche del "Cesanese del Piglio".

In particolare, i terreni, riconducibili alle terre rosse con tessitura argillo-limosa presentano, in genere, limitato spessore ed un sottosuolo coerente. Anche dove lo strato attivo è abbastanza profondo, non si ottengono risultati produttivi soddisfacenti per altre colture intensive. Sono infatti terre che di norma si rinvergono a quote superiori ai 500 m s.l.m. oppure a quota inferiore, ma con pendenze maggiori del 10%. Nonostante la presenza di sottosuolo calcareo, che spesso contiene oltre al carbonato di calcio anche quello di magnesio, le terre rosse presentano uno scarso contenuto di tali sali e spesso ne sono completamente prive.

Trattasi di terre che presentano un limitato contenuto di elementi nutritivi e che mal si prestano ad un'utilizzazione intensiva delle altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessità.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti (1165 mm), con scarse piogge estive (100 mm) ed aridità nei mesi di luglio e agosto, da una buona temperatura media annuale (15.6 °C), unita ad una temperatura relativamente elevata e ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente (in qualche anno anche fino al mese di novembre), contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Cesanese del Piglio".

In particolare, la combinazione tra le caratteristiche del terreno ed i fattori climatici, determina un'ottimale maturazione fenolica, che unita ad un ottimale rapporto tra zuccheri e acidi, permette di ottenere vini caratterizzati da elevata struttura con un grande equilibrio fra le diverse componenti.

Indubbiamente molto del particolare "bouquet" del vino "Cesanese del Piglio" è dovuto a questa maturazione prolungata sulla pianta, in un clima temperato, ma caratterizzato, segnatamente nella fase finale, da una elevata escursione termica tra notte e giorno.

La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra del "Piglio", dall'epoca romana, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del "Cesanese del Piglio".

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 ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini "Cesanese del Piglio", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

In particolare la presenza della viticoltura nella zona del "Piglio" è attestata fin dall'epoca romana, in molti reperti dei georgici latini.

Nel medioevo i contratti agrari ed i documenti di varia natura, conservati presso gli archivi monastici, confermano la diffusione di tale coltura.

Con la caduta dell'impero romano e la fine delle invasioni barbariche, la viticoltura in queste terre, nonostante i danni subiti, non perde la sua continuità con il passato e mantiene sempre un ruolo importante; come testimoniano i numerosi atti notarili, inerenti i terreni vitati, custoditi nell'archivio capitolare di Anagni.

Gli Statuti della Terra di Piglio, emanati il 30 maggio 1479, regolavano l'ordinamento della Comunità di Piglio su cui era basata la vita sociale, economica, religiosa, agricola e pastorale. Diversi Capitoli degli Statuti trattano della vite e del vino a testimonianza dell'importanza che anche allora rivestiva la vitivinicoltura.

Altro documento in cui viene citato il vino "Cesanese" è costituito dal Libro Mastro del 1838 conservato presso l'Archivio dell'Abbazia di Subiaco, la quale deteneva il possesso della maggior

parte dei terreni della zona del Piglio. Si tratta di un registro contabile in cui si annotavano Entrate e Uscite del Monastero. Nel mese di ottobre si riporta Vendemmia di Subiaco → Cesanese; Vendemmia di Piglio → Cesanese.

Successivamente, dal Quaderno, estratto dagli Annali della Facoltà di Agraria della R. Università di Napoli del 1942 è possibile ricostruire le vicende legate alla fama del vino in esame, laddove si sottolinea come “ ... i Cesanesi risultano avere l'assoluto predominio nella viticoltura della zona: il vino risulta, inoltre, molto apprezzato da tutti i consumatori, specialmente da quelli della Capitale i quali, si dice, *dei Castelli conoscono ormai i soli vini bianchi e di Cesanese non apprezzano che quello di Piglio.* ”.

In altra pubblicazione enologica del 1942 ( Bottini, O., Venezia, M., *op. cit.*, 1942, p. 35), oltre a mettere in evidenza taluni problemi culturali, l'autore si prefiggeva di migliorare il prodotto, farlo conoscere e organizzare i coltivatori: "*Sarebbe necessario sottrarre al caso il processo fermentativo, si legge, "e cominciare a sorvegliarlo e disciplinarlo; selezionare i tipi di Cesanese che incontrano maggiormente il favore del pubblico, fissarne le caratteristiche e tenerle il più possibile costanti nel tempo.*

Successivamente la notorietà del prodotto è registrata in riviste di diffusione regionale degli anni '50 e '60. Nel 1958, in occasione della I Mostra Campionaria di vini, il prof. Bruni del Ministero dell'Agricoltura e Foreste, nell'ambito di una conferenza afferma che "*per i vini neri, che dovrebbero essere incrementati, il vitigno fondamentale dovrebbe essere il "Cesanese".* Nel 1959, in occasione della II Mostra Campionaria di vini, si parla del "*famoso rosso Cesanese*". Nel 1961 si dice che "*il Cesanese, quello del Piglio, può considerarsi degno competitore dei vini superiori delle altre regioni come il Barolo, il Brolio, il Valpolicella, il Chianti, il Nebiolo*"

Nel 1973 il Cesanese del Piglio ottiene il riconoscimento DOC e l'evento è ricordato in un articolo in cui si esalta l'attaccamento e la dedizione dei coltivatori al loro "*Cesanese*" cresciuto e allevato come se fosse un figlio, anche nei tempi difficili quando la viticoltura rendeva poco e la maggior parte dei contadini abbandonava i campi per cercare altrove una fonte di sostentamento. Si esalta, inoltre, l'atavico attaccamento alla terra, alle tradizioni, alla passione di far uscire dai vigneti un vino sempre migliore.

La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende (che all'inizio si appoggiano alla Cantina sociale per la vinificazione) e dalla professionalità degli operatori che hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza del "Cesanese del Piglio", che le ha valso di recente (2008) il passaggio alla categoria DOCG.

## **Articolo 10**

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

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Frosinone  
Viale Roma – 03100 FROSINONE  
Telefono 0775.2751 - Fax 0775.270442; E-mail info@fr.camcom.it

La C.C.I.A.A. di Frosinone è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).



