

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Atina (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	ARSIAL - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	38 Via Rodolfo Lanciani 00162 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39.06862731
<i>Fax:</i>	+39.068603864
<i>e-mail:</i>	g.pica@arsial.it,urp@arsial.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Atina - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 02.08.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Atina (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Atina» rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso più o meno intenso; odore: fruttato, caratteristico del vitigno base; sapore: armonico, pieno, asciutto, talvolta erbaceo.

«Atina» Cabernet

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso più o meno intenso;

odore: fruttato, caratteristico del vitigno base;
sapore: armonico, pieno, asciutto, talvolta erbaceo.

«Atina» rosso riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: fruttato, caratteristico del vitigno base;
sapore: armonico, pieno, asciutto, talvolta erbaceo.

«Atina» Cabernet riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: fruttato, caratteristico del vitigno base;
sapore: armonico, pieno, asciutto, talvolta erbaceo.

«Atina» Semillon

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato con note floreali e fruttate;
sapore: secco, sapido, morbido, persistente.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>	
-----------------------------------	--

b. Rese massime:

"Atina" rosso, rosso riserva, Semillon

<i>Resa massima:</i>

Resa uva: 10 t/ha

Resa vino: 70 hl/ha

"Atina" Cabernet , Cabernet riserva

<i>Resa massima:</i>

Resa uva: 8 t/ha

Resa vino: 56 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Atina» ricade nella Provincia di Frosinone e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o in parte dei territori amministrativi dei comuni: Atina, Gallinaro, Belmonte Castello, Picinisco, Sant'Elia Fiumerapido, Alvito, Villa Latina, San Donato Val di Comino, Vicalvi, Casalattico, Casalvieri, Settefrati. La delimitazione puntuale dei confini è definita nel disciplinare di produzione
--

inserito in e-Caudaline

a. Zona NUTS

ITE45	Frosinone
ITE4	Lazio
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PIEDIROSSO N.
PETIT VERDOT N.
Pecorino
Passerina
MOSTOSA B.
MOSCATO ROSA Rs.
MOSCATO GIALLO
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA DEL LAZIO B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
Greco Nero
Greco Bianco
GRECHETTO B.

FIANO B.
FALANGHINA B.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CESANESE D'AFFILE N
CESANESE COMUNE N
Carignano N.
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BOMBINO BIANCO B.
BELLONE B.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
ALICANTE N.
ALEATICO N.
AGLIANICO
Vernaccia di S Gimignano b.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDELLO
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO GIALLO B.
TREBBIANO DI SOAVE B.
TEMPRANILLO N.
SYRAH N.
SEMILLON B.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Nero Buono N
Greco B
Grechetto Rosso N
Viogner B

Tocai Friulano B
Forastera B
Abbuoto N
Olivella Nera N
Sciascinoso N
Biancolella B
Montonico Bianco B
Moscato di Terracina B
Calabrese N
Bombino Nero N
Canaiolo Bianco B
Tannat N
Guarnaccia B

c. Altre varietà

Capolongo B.
Lecinaro N.
Maturano B.
Pampanaro B.
Petit manseng B.
Rosciola Rs.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Atina"

Informazioni sulla zona geografica:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Atina" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare:

- dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata, che ricade nella parte sud orientale della regione Lazio, in Provincia di Frosinone. Tale zona comprende la Val di Comino con le colline che la circondano con l'esposizione generale è orientata verso ovest, sudovest. In particolare, 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, presentano caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità. Il clima dell'area è caratterizzato da precipitazioni abbondanti (mediamente 1390 mm), con sufficienti piogge estive e

con aridità estiva debole nei mesi di luglio ed agosto e da una sufficiente temperatura media annuale;

- dalla peculiare composizione varietale dei vigneti e dalle specifiche forme di allevamento, sesti di impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti. I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono il Cabernet sauvignon ed il Cabernet franc per quelli rossi ed il Semillon per il vino bianco; per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.400 ceppi per ettaro e le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti e l'esposizione della superficie fogliare. Le basse rese produttive, (70 hl/ha per la tipologia Atina Semillon, Atina rosso e Atina rosso Riserva e 56 hl/ha per le tipologie Atina Cabernet e Atina Cabernet Riserva), contribuiscono a conferire ai vini particolare equilibrio e complessità;

Informazioni sul prodotto:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Atina" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare:

- dalle peculiari caratteristiche qualitative ed organolettiche delle tipologie di prodotti qualificati con la DOC attribuibili all'ambiente geografico, comprensivo dei fattori umani, che hanno inciso sull'intero processo di produzione. Le quattro tipologie di vino rosso dal punto di vista analitico ed organolettico presentano un modesto tenore di acidità, il colore è rosso più o meno intenso tendente al granato con l'invecchiamento, con aromi floreali e fruttati tipici delle cultivar dei vitigni di base che nei vini più invecchiati sfumano a favore di quelli speziati o fenolici associabili al legno. La tipologia di vino bianco dal punto di vista analitico ed organolettico presentano un discreto tenore di acidità, un colore giallo paglierino più o meno intenso: si riscontrano aromi floreali e fruttati. Al sapore tutti i vini presentano un'acidità normale, un amaro poco percepibile, poca astringenza e buona struttura, che contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

Legame causale:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Atina" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare:

- dall'interazione tra le peculiarità ambientali, la tradizione storica e le tecniche produttive che permettono di ottenere le specifiche qualità delle tipologie dei vini DOC in questione, la cui rinomanza e reputazione sono consolidate.

In sintesi, la millenaria storia vitivinicola, recuperata appieno nei primi anni del secolo scorso, 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 vino "Atina".

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 "Atina", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>- Atina rosso: Cabernet Sauvignon minimo 50% Syrah minimo 10% Merlot minimo 10% Cabernet Franc minimo 10% Possono concorrere fino ad 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, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del disciplinare.</p> <p>- Atina Cabernet: Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc minimo 85%. Possono concorrere fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio.</p> <p>- Atina Semillon Semillon minimo 85%; Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio.</p>	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Lazio

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**