

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Castelli Romani (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 R Lanciani 00162 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39.06862731
<i>Fax:</i>	+39.06.8603864
<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 Castelli Romani - dsciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 20.07.2000
<i>Base giuridica:</i>	DM 04.11.1996
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 28.11.2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Castelli Romani (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Castelli Romani» bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: paglierino più o meno intenso; odore: fruttato, intenso; sapore: fresco, armonico, secco, talvolta frizzante e/o amabile;

«Castelli Romani» rosato:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: rosa più o meno intenso, talvolta con tonalità rubino;
odore: fruttato, intenso, vinoso;
sapore: fresco, armonico, secco, talvolta frizzante e/o amabile;

«Castelli Romani» rosso:*Caratteristiche analitiche:*

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

Caratteristiche organolettiche:

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;

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

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

b. Punto b)

--

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

--

b. Rese massime:**«Castelli Romani» bianco**

Resa massima:

resa uva: 16,5 t/ha

resa vino: 120 hl/ha

«Castelli Romani» rosso e rosato***Resa massima:***

resa uva: 16,0 t/ha

resa vino: 112 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «CastelliRomani» devono essere prodotte nella zona appresso indicata che comprende, in provincia di Roma, gli interi territori amministrativi dei seguenti comuni: Albano Laziale, Ariccia, 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 seguenti comuni: Ardea, Artena, Montecompati, Pomezia e Roma e, in provincia di Latina, l'intero territorio amministrativo del comune di Cori e parte dei territori amministrativi dei comuni di Cisterna di Latina e Aprilia.

La delimitazione puntuale dei confini è definita nel disciplinare di produzione inserito in e-Caudalie

a. Zona NUTS

ITE44	Latina
ITE43	Roma
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.

PETIT VERDOT N.

Pecorino

Passerina

MONTEPULCIANO N.

MERLOT N.

MANZONI BIANCO B.

MALVASIA DEL LAZIO B.

MALVASIA BIANCA LUNGA B.

GRECHETTO B.

FIANO B.

FALANGHINA B.

CILIEGIOLO N.

Chardonnay

CESANESE D'AFFILE N

CESANESE COMUNE N

CALABRESE O NERO D'AVOLA

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.

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 Nero N
Greco Bianco
Greco B
Grechetto Rosso N
Viogner B
Tocai Friulano B
Abbuoto N
Olivella Nera N
Sciascinoso N
Tempranillo N
Moscato Bianco B
Mostosa B
Montonico Bianco B
Moscato Giallo B
Moscato di Terracina B
Carignano N
Moscato Rosa Rs
Bombino Nero N
Canaiolo Bianco B
Canaiolo Nero N
Tannat N

c. Altre varietà

Petit manseng
Capolongo b.
Lecinaro n.
Maturano b.

Pampanaro b.

Rosciola rs.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Castelli Romani"

Informazioni sulla zona geografica:

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

- dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata, che ricade nella parte centrale della regione Lazio, in Provincia di Roma. Tale zona comprende la parte meridionale dell'Agro romano, i Colli Albani, la parte nord orientale dell'Agro Pontino e l'alta valle del fiume Sacco con l'esposizione generale è orientata verso ovest, sudovest e sud. I terreni, prevalentemente di origine vulcanica sono costituiti da pozzolane (localmente dette "terranelle"), cioè ceneri vulcaniche del tutto prive di cementazione che danno luogo a terreni sabbiosi, profondi, permeabili all'acqua e senza ristagni né superficiali né profondi sovrapposti a tufi litoidi, più o meno duri, derivati dalla cementazione delle ceneri e dei lapilli, con diverse denominazioni locali (cappellacci, cappellacci teneri, occhio di pesce, occhio di pernice, ecc.), con presenza anche limi e sabbie gialle mescolate a ciottolini calcarei e silicei sparsi o concentrati e argille azzurre e grigie di ambiente lacustre costituite da alternanze di livelli sabbiosi, sabbioso-argillosi presentano caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità. Il clima dell'area è caratterizzato da precipitazioni normali (mediamente 996 mm), con scarse piogge estive e aridità estiva non molto pronunciata nei mesi giugno, luglio, agosto, più pronunciata e presente sporadicamente anche a maggio alle quote più basse e da una buona 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 la Malvasia di Candia, la Malvasia del Lazio ed il Trebbiano toscano, verde e giallo per i vini bianchi ed il Merlot, il Montepulciano ed il Sangiovese per quelli rossi; per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 1.100 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 non elevate rese produttive, (120,45 hl/ha per la tipologia bianco di base e spumante, 91 hl/ha per le tipologie bianco Superiore, 94,5 hl/ha ha per le tipologie bianche e 116,80 hl/ha per le tipologie rosso e rosato), contribuiscono a conferire ai vini particolare equilibrio e complessità;

Informazioni sul prodotto:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC “Castelli Romani” 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 tre tipologie di vino bianco e le tre tipologie di vino rosato dal punto di vista analitico ed organolettico presentano un discreto tenore di acidità, un colore giallo paglierino più o meno intenso e rosa più o meno intenso, talvolta con tonalità rubino; in tutte le tipologie si riscontrano aromi floreali e fruttati.

Le quattro tipologie di vino rosso dal punto di vista analitico ed organolettico presentano un modesto tenore di acidità, il colore è rosso rubino più o meno intenso, con aromi floreali e fruttati tipici delle cultivar dei vitigni di base. 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 “Castelli Romani” 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 “Castelli Romani”.

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 “Castelli Romani”, 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>	

«Castelli Romani» bianco nelle tipologie secco, amabile e frizzante: Malvasia (bianca di Candia e puntinata) e Trebbiano (toscano, di Soave, verde e giallo). Alla produzione di detto vino possono concorrere, da soli o congiuntamente, altri vitigni a bacca bianca 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 fino ad un massimo del 30%.

«Castelli Romani» rosso nelle tipologie secco, amabile, frizzante e novello: Cesanese, Merlot, Montepulciano, Nero buono e Sangiovese. Alla produzione di detto vino possono concorrere, da soli o congiuntamente, altri vitigni a bacca nera fino ad un massimo del 15%.

«Castelli Romani» rosato nelle tipologie secco, amabile e frizzante: uvaggio tra uve a bacca bianca ed uve a bacca nera o dalla lavorazione in rosato delle uve a bacca nera provenienti dai vigneti di cui ai precedenti commi.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 1 - Vitigni Regione Lom

Descrizione:

Allegato 3 - DM 2 novembre 2010

Descrizione:

Allegato 2 - DLgs 61/2010

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

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: