

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

Circeo (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 Circeo - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 09.12.2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 21.07.2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Circeo (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
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**“Circeo” bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fragrante, armonico, fruttato; sapore: secco, fresco, armonico. E' prevista la tipologia frizzante.

“Circeo” rosso e rosso riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%vol (12,50% vol per la riserva); acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rubino più o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, di buona composita', armonico.
E' prevista la tipologia frizzante.

“Circeo” rosso novello***Caratteristiche analitiche:***

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

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso con sfumature violacee;
odore: fruttato, persistente e caratteristico;
sapore: fresco, armonico, equilibrato, rotondo, vivace.

“Circeo” rosato***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato più o meno intenso con riflessi violacei;
odore: fine, gradevole;
sapore: secco o amabile, armonico, delicato, vellutato.
E' prevista la tipologia frizzante.

“Circeo” Trebbiano***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino chiaro;
odore: delicatamente vinoso, gradevole;

sapore: secco, fresco, sapido con retrogusto caratteristico.

“Circeo” Sangiovese

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rubino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fragrante;
sapore: asciutto, sapido, giustamente tannico.

“Circeo Merlot”

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rubino con riflessi violacei;
odore: caratteristico, fragrante;
sapore: pieno, morbido, armonico.

“Circeo” Spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: fragrante, fruttato;
sapore: armonico, vivace.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

Novello

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

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

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

b. Rese massime:**“Circeo” bianco anche nella tipologia monovitigno “Trebiano”**

<i>Resa massima:</i>

Resa uva: 13 t/ha

Resa vino: 91 hl/ha

“Circeo” rosso, rosato, Sangiovese, Merlot

<i>Resa massima:</i>

Resa uva: 12 t/ha

Resa vino: 78 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Circeo” comprende parte del territorio dei comuni di Latina, Sabaudia, San Felice Circeo e Terracina in provincia di Latina.

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

a. Zona NUTS

ITE44	Latina
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**

MERLOT N.
MALVASIA DEL LAZIO B.
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
TREBBIANO TOSCANO
SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC "Circeo"****Informazioni sulla zona geografica:**

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

- dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata, che ricade nella parte meridionale della regione Lazio, in Provincia di Latina. Tale zona comprende un territorio pianeggiante o dolcemente

collinare della parte meridionale dell'Agro pontino con l'esposizione generale è orientata verso ovest. I terreni, derivanti da sedimenti continentali fluvio-lacustri, eolici e piroclastici sono costituiti da sabbie delle Dune antiche e da depositi formati in ambiente fluvio-palustre costituiti da alternanze di livelli sabbiosi, sabbioso-argillosi e da formazioni di natura travertinosa, presentano caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità. Il clima dell'area è caratterizzato da precipitazioni normali (mediamente 900 mm), con scarse piogge estive ed aridità molto pronunciata nei mesi estivi e da una buona temperatura media annuale;

- dalla peculiare composizione varietale dei vigneti e dalle specifiche forme di allevamento, sestri di impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti. I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono il Trebbiano toscano, la Malvasia del Lazio, il Sangiovese ed il Merlot; per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.000 ceppi per ettaro e le forme di allevamento (con l'esclusione del tendone e/o pergola), i sestri 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, (91 hl/ha per le tipologie bianco, rosso e rosato e 78 hl/ha per la tipologia Merlot), contribuiscono a conferire ai vini particolare equilibrio e complessità;

Informazioni sul prodotto:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Circeo" 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. con il colore che passa dal giallo paglierino tenue della tipologia "Trebbiano", al giallo paglierino più o meno intenso della tipologia "bianco" ed al giallo paglierino con riflessi verdognoli della tipologia "spumante" ed un rosato più o meno intenso con riflessi violacei; in tutte le tipologie si riscontrano aromi floreali e fruttati. I vini rossi presentano un modesto tenore di acidità, il colore è rosso rubino più o meno intenso con riflessi violacei nelle tipologie "novello" e "Merlot", con aromi floreali e fruttati (bacche e drupe) 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 "Circeo" 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, 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 "Circeo".

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

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DM 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - 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,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**