

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

Colli della Sabina (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 Colli della Sabina - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 07.02.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Colli della Sabina (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:**«Colli della Sabina» bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: delicato, caratteristico, fruttato; sapore: dall'asciutto all'amabile, delicato, armonico.

«Colli della Sabina» rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino vivace;

odore: vinoso, intenso;
sapore:, da secco ad amabile.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

--

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

“Colli della Sabina” bianco

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 10 t/ha Resa vino: 70 hl/ha

“Colli della Sabina” rosso

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 9 t/ha Resa vino: 63 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli della Sabina» devono provenire dai vigneti ubicati nelle seguenti zone: in provincia di Rieti 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: Collevicchio, Forano, Magliano Sabina, Montebuono, Montopoli in Sabina, Poggio Catino, Poggio Mirteto, Stimigliano e Torri in Sabina; in provincia di Roma, tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Marcellina, Mentana e S. Angelo Romano e parte del territorio amministrativo dei comuni di: Guidonia-Montecelio, Montelibretti, Monterotondo, Montorio Romano, Moricone, Nerola, Palombara Sabina e S. Polo dei Cavalieri. La delimitazione puntuale dei confini è definita nel disciplinare di produzione inserito in e-Caudalie.

a. Zona NUTS

ITE43	Roma
ITE42	Rieti
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 "Colli della Sabina"**

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
--

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Colli della Sabina" 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 il territorio pianeggiante e collinare che si estende dalla valle del fiume Tevere fino ai Monti Sabini con l'esposizione generale è orientata verso ovest e sud. I terreni, composti prevalentemente da sabbie gialle talvolta concrezionate, livelli conglomeratici più o meno cementati prevalenti verso l'alto della formazione, sabbie argillose, argille grigie più o meno sabbiose prevalenti verso la base, calcareniti, sabbioni grossolani, puddinghe, calcari organogeni a contatto diretto con i rilievi mesozoici, da tufi pedogenizzati, provenienti dall'apparato Sabatino e Vicano e da argille turchine e marne grigie marine e tufi rimaneggiati oltre alle sabbie della precedente area, e formazioni calcaree, soprattutto calcare massiccio e corniola, nelle aree a ridosso dei Monti Sabini presentano caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità. Il clima dell'area è caratterizzato da precipitazioni abbondanti (mediamente 994 mm), con scarse piogge estive e aridità estiva nei mesi di giugno, luglio e agosto 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 del Lazio ed il Trebbiano toscano, giallo per il vino bianco ed il Sangiovese ed il Montepulciano per quelli rossi; per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.000 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, (75 hl/ha per la tipologia bianco e 67,5 hl/ha per la tipologia rosso), contribuiscono a conferire ai vini particolare equilibrio e complessità;

Informazioni sul prodotto:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Colli della Sabina" 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. La tipologia di vino bianco dal punto di vista analitico ed organolettico presenta un discreto tenore di acidità, un colore giallo paglierino più o meno intenso con aromi fruttati. La tipologia di vino rosso dal punto di vista analitico ed organolettico presenta un modesto tenore di acidità, il colore è rosso rubino vivace, 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 “Colli della Sabina” 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 “Colli della Sabina”.

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 “Colli della Sabina”, 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>«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%.</p> <p>«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 riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare, per non oltre il 30%.</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**