

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

Genazzano (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 Genazzano - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

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

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Genazzano (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:

«Genazzano» 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: bianco paglierino più o meno intenso con riflessi verdognoli; odore: delicato, più o meno fruttato; sapore: sapido, vivace, fresco, armonico.

«Genazzano» rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino brillante, vivace, di media intensità;

odore: vinoso, fruttato, fragrante, fresco e delicato;
sapore: vivace, fresco.

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:

"Genazzano" bianco

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 14 t/ha Resa vino: 98 hl/ha

"Genazzano" rosso

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 13 t/ha Resa vino: 84 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Genazzano» devono essere prodotte nella zona compresa nei territori amministrativi delle provincie di Roma e Frosinone, così come definita nel

disciplinare di produzione inserito in e-Caudalie.

a. Zona NUTS

ITE45	Frosinone
ITE43	Roma
ITE4	Lazio
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate 0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
CILIEGIOLO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Genazzano"

Informazioni sulla zona geografica:

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

- dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata, che ricade nella parte Centro Orientale della regione Lazio, in Provincia di Roma. Tale zona comprende un territorio di alta e media collina (altitudine dei terreni coltivati a vite compresa tra i 211 e i 571 m s.l.m.) con

pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso ovest e sud-ovest. I terreni, riconducibili alle terre rosse con tessitura argillo-limosa presentano, in genere, limitato spessore, con un limitato contenuto di elementi nutritivi e, proprio in virtù di tali caratteristiche, sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità. Il clima dell'area è caratterizzato da precipitazioni abbondanti (mediamente 1195 mm), con aridità estiva e subaridità variabili da 1 a 2 mesi 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 bianca di Candia ed il Ciliegiolo; 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 medie rese produttive (98 hl/ha per la tipologia bianca e 84,5 hl/ha per la tipologia rossa), contribuiscono a conferire ai vini particolare vigore e complessità;

Informazioni sul prodotto:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Genazzano" 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 riflessi verdognoli, con aromi fruttati.

La tipologia di vino rosso dal punto di vista analitico ed organolettico presenta un modesto tenore di acidità, il colore è rubino brillante, vivace, di media intensità, con aromi floreali e fruttati tipici della cultivar del vitigno 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 "Genazzano" 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 riferita alla terra del "Castro Olibana", 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 "Genazzano".

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 "Genazzano", 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:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Genazzano
