

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

Nettuno (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 Nettuno - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 08.05.2003

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Nettuno (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<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:**«Nettuno» 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: fruttato, caratteristico, delicato, gradevole; sapore: secco, fresco, armonico, secco. È prevista la tipologia frizzante.

«Nettuno» bianco Bellone localmente noto come Cacchione

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
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 giallognoli;
odore: vinoso, caratteristico, delicato;
sapore: fresco, armonico, secco.
È prevista la tipologia frizzante.

«Nettuno» rosato***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: rosa più o meno intenso, talvolta con tonalità rubino;
odore: delicato, fruttato, vinoso;
sapore: fresco, armonico, secco.
È prevista la tipologia frizzante.

«Nettuno» rosso***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso;
odore: vinoso, caratteristico, accentuato molto persistente;
sapore: armonico, pieno, gradevole, secco.

«Nettuno» novello***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% 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;
odore: fruttato, persistente;

sapore: fresco, armonico, vivace per fragranza.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

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

b. Rese massime:

“Nettuno” bianco, rosato

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

“Nettuno” Bellone o Cacchione, rosso, novello

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 13 t/ha Resa vino: 91 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Nettuno» devono essere prodotte nei territori amministrativi dei comuni di: Nettuno e Anzio, in provincia di Roma.

a. Zona NUTS

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.
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.
Pampamaro B.
Petit manseng B.
Rosciola Rs.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Nettuno"

Informazioni sulla zona geografica:

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

- dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata, che ricade nella parte Centro Occidentale della regione Lazio in provincia di Roma, lungo il litorale. Tale zona comprende un territorio pianeggiante o dolcemente collinare (altitudine dei terreni coltivati a vite compresa tra i 0 e i 85 m s.l.m.) con pendenze poco accentuate e con l'esposizione generale orientata verso ovest. I terreni risalenti al quaternario, originati dalle variazioni cicliche glacio-eustatiche del livello del mare, dai continui apporti sedimentari e piroclastici provenienti dai sistemi fluviali e dall'apparato del vulcano laziale e dai movimenti di sollevamento costiero presentano argille di ambiente batiale e circalitorale, sabbie e calcareniti di ambiente infralitorale, sabbie di ambiente costiero con vulcaniti albane intercalate e sabbie di ambiente eolico e fluviale ("Duna antica") e sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità. Il clima dell'area è

caratterizzato da precipitazioni normali (mediamente 903 mm), con scarse piogge estive ed aridità nei mesi estivi e da una elevata 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 Bellone (localmente detto Cacchione) ed il Trebbiano toscano per i vini bianchi ed il Sangiovese ed il Merlot per quelli rossi e rosati; per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 2.000 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 non elevate rese produttive, (98 hl/ha per le tipologie bianche e rosate 91 hl/ha per le tipologie rosse), contribuiscono a conferire ai vini particolare equilibrio e complessità;

Informazioni sul prodotto:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Nettuno" 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 bianco dal punto di vista analitico ed organolettico presentano un discreto tenore di acidità, un colore dal giallo paglierino al giallo paglierino con riflessi giallognoli; in tutte le tipologie si riscontrano aromi fruttati.

Le due tipologie di vino rosso dal punto di vista analitico ed organolettico presentano un modesto tenore di acidità, il colore varia dal rosso rubino al rosso rubino più o meno intenso, con aromi floreali e fruttati tipici delle cultivar dei vitigni di base. La due tipologie di vino rosato dal punto di vista analitico ed organolettico presenta un discreto tenore di acidità, un colore rosa più o meno intenso talvolta con tonalità rubino: si riscontrano aromi 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 "Nettuno" 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 "Nettuno".

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 "Nettuno", 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>«Nettuno» bianco: Bellone, localmente noto come Cacchione dal 30 al 70%; Trebbiano toscano dal 30 al 50%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, fra quelli 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, in misura non superiore al 20%.</p> <p>«Nettuno», con la specificazione del vitigno «Bellone» o «Cacchione», è riservata alla tipologia bianco prodotta con uve provenienti almeno per l'85% dallo stesso vitigno e, per il restante 15%, da quelli idonei alla coltivazione per la regione Lazio.</p> <p>«Nettuno» rosso e «Nettuno» novello: Merlot dal 30 al 70%; Sangiovese dal 30 al 50%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, fra quelli 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, in misura non superiore al 20%.</p> <p>«Nettuno» rosato: Sangiovese e Trebbiano toscano nella misura minima del 40% ciascuno. Possono altresì concorrere altri vitigni, 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, fino ad un massimo del 20%.</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>
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.tarmati@mpaaf.gov.it,l.lauro@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**