

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA «COSTA ETRUSCO ROMANA»

Approvato con	DM 20.09.2011	G.U. 239 - 13.10.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1 Denominazione

L'indicazione geografica tipica «Costa Etrusco Romana» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Costa Etrusco Romana» Bianco;
«Costa Etrusco Romana» Rosso;
«Costa Etrusco Romana» Fiano;
«Costa Etrusco Romana» Malvasia Puntinata;
«Costa Etrusco Romana» Vermentino;
«Costa Etrusco Romana» Chardonnay;
«Costa Etrusco Romana» Sangiovese;
«Costa Etrusco Romana» Merlot;
«Costa Etrusco Romana» Syrah;
«Costa Etrusco Romana» Cabernet Sauvignon.

Articolo 2 Tipologie vini e relativa base ampelografica

I vini ad indicazione geografica tipica «Costa Etrusco Romana» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica per le seguenti tipologie:

Costa Etrusco Romana bianco:

Malvasia puntinata e/o Vermentino minimo 60%, con la presenza dell'uno o dell'altro vitigno non inferiore al 25%.

Fiano e/o Chardonnay massimo 25%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15%.

Costa Etrusco Romana rosso:

Montepulciano e/o Sangiovese minimo 60%, con la presenza dell'uno o dell'altro vitigno non inferiore al 25%;

Merlot massimo 25%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15%.

L'indicazione geografica tipica «Costa Etrusco Romana», con la specificazione del vitigno, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai sottoelencati vitigni:

Fiano, Malvasia Puntinata, Vermentino, Chardonnay, Sangiovese, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon.

Possono concorrere alla produzione di detti vini sopra indicati, altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15%.

Articolo 3

Zona di produzione uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Costa Etrusco Romana» ricade nella provincia di Roma e comprende l'intero territorio dei comuni di Cerveteri, Ladispoli, S. Marinella, Fiumicino e Tolfa.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per tipologia di vino, sono le seguenti:

- «Costa Etrusco Romana» Bianco:
 - produzione uva tonn/ettaro: 12,00
 - titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,00%
- «Costa Etrusco Romana» Rosso:
 - produzione uva tonn/ettaro: 11,00
 - titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50%
- «Costa Etrusco Romana» Fiano:
 - produzione uva tonn/ettaro: 12,00
 - titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,00%
- «Costa Etrusco Romana» Malvasia Puntinata:
 - produzione uva tonn/ettaro: 12,00
 - titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,00%
- «Costa Etrusco Romana» Vermentino:
 - produzione uva tonn/ettaro: 12,00
 - titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,00%
- «Costa Etrusco Romana» Chardonnay:
 - produzione uva tonn/ettaro: 12,00
 - titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,00%
- «Costa Etrusco Romana» Sangiovese:
 - produzione uva tonn/ettaro: 11,00
 - titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50%
- «Costa Etrusco Romana» Merlot:
 - produzione uva tonn/ettaro: 11,00
 - titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50%
- «Costa Etrusco Romana» Syrah:
 - produzione uva tonn/ettaro: 11,00
 - titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50%
- «Costa Etrusco Romana» Cabernet Sauvignon:
 - produzione uva tonn/ettaro: 11,00
 - titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50%

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona delimitata nell'art. 3. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva un vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 75%, per tutti i tipi di vino di cui all'art. 2.

Articolo 6

Caratteristiche del vino al consumo

I vini a Indicazione Geografica Tipica «Costa Etrusco Romana», anche con la specificazione di vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

«Costa Etrusco Romana» bianco

colore: giallo, a volte tendente al dorato o al verdognolo;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dal secco al dolce, tipico, sapido, a volte vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Costa Etrusco Romana» rosso

colore: rosso rubino più o meno carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: complesso, fruttato;
sapore: dal secco al dolce, armonico, tipico, a volte vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Costa Etrusco Romana» Fiano

colore: giallo, a volte tendente al dorato o al verdognolo;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dal secco al dolce, tipico, sapido, a volte vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Costa Etrusco Romana» Malvasia Puntinata

colore: giallo, a volte tendente al dorato o al verdognolo;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dal secco al dolce, tipico, sapido, a volte vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Costa Etrusco Romana» Vermentino

colore: giallo, a volte tendente al dorato o al verdognolo;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dal secco al dolce, tipico, sapido, a volte vivace;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Costa Etrusco Romana» Chardonnay

colore: giallo, a volte tendente al dorato o al verdognolo;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dal secco al dolce, tipico, sapido, a volte vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Costa Etrusco Romana» Sangiovese

colore: rosso rubino più o meno carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: complesso, fruttato;
sapore: dal secco al dolce, armonico, tipico, a volte vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Costa Etrusco Romana» Merlot

colore: rosso rubino più o meno carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: complesso, fruttato;
sapore: dal secco al dolce, armonico, tipico, a volte vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Costa Etrusco Romana» Syrah

colore: rosso rubino più o meno carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: complesso, fruttato;
sapore: dal secco al dolce, armonico, tipico, a volte vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Costa Etrusco Romana» Cabernet Sauvignon

colore: rosso rubino più o meno carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: complesso, fruttato;
sapore: dal secco al dolce, armonico, tipico, a volte vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Articolo 7

Etichettatura designazione e presentazione

All'indicazione geografica tipica «Costa Etrusco Romana» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. Nella designazione e presentazione del vino ad Indicazione Geografica Tipica «Costa Etrusco Romana» deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Cerveteri, Fiumicino, Ladispoli, Santa Marinella e Tolfa in provincia di Roma, ed è composta dal litorale laziale e dalle colline retrostanti poste tra la foce del fiume Tevere ed i monti della Tolfa

L'andamento del territorio retrostante il litorale è caratterizzato da un aspetto collinare, ma spesso addolcito da grandi pianori tufacei, dovuti ad una attività eruttiva di tipo lineare del sistema sabatino, che ha dato luogo a pareti scoscese con declivi e versanti alquanto arrotondati che si raccordano in valli poco solcate ed incise da fossi o torrenti. Conseguentemente la genesi del territorio è segnata da una lunga vicenda geologica scandita da tre fasi di vulcanesimo che risalgono rispettivamente all'Eocene, al Miocene e al Quaternario: queste hanno originato nel medesimo comprensorio tre settori a caratteristiche morfologiche differenziate e quindi tre tipi di terreni. Una serie di picchi quasi tutti di tipo trachitico rappresentano i punti più alti (e geologicamente più antichi) dove le cime più elevate possono talora superare i 600 m s.l.m. (M. delle Grazie, M. della Frombola e M. Sassicari), al contrario la Montagnola e la Tolfaccia rappresentano due cupole laviche isolate, mentre il pianoro di Pian Sultano risulta composto, almeno superficialmente da un grande piastrone di travertino. Si riscontrano di conseguenza: terreni del Pliocene Superiore e Pleistocene composti da prodotti tardovulcanici (lave in domi, ignimbriti e tufi); terreni del Miocene Superiore – Pliocene composti da argille grigie e sabbie argillose: questi terreni sono sovrastati da quattro piccole acropoli (i “Piani”) del Quaternario (ignimbriti e tufi) riferibili all'apparato vulcanico sabatino; terreni che risalgono al Cretaceo Superiore composto da argilliti brune con alternanze di calcari (marnosi e silice).

Nel litorale, di origine alluvionale ed interessato parzialmente dalle formazioni vulcaniche sono presenti: terreni derivanti da dune antiche e dune costiere di sabbie consolidate (sabbie di litorale marino o di litorale lacustre); terreni composti da sabbie con marne ed argille, depositi alluvionali antichi con ghiaia e sabbie più o meno argillose con depositi palustri e lacustri; terreni derivanti da depositi vulcanici come le piroclastici, le pozzolane nere e le pozzolane rosse.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 2 e i 567 m s.l.m. con pendenza variabile: l'esposizione generale è orientata verso ovest e sud-ovest.

Il clima dell'area è di tipo mediterraneo di transizione ed è caratterizzato da precipitazioni medie annue comprese tra i 810 ed i 940 mm, con aridità estiva presente giugno, luglio, agosto (pioggia 73-123 mm) e sporadicamente anche a maggio. La temperatura media è compresa tra i 14,8 ed i 15,6°C: freddo prolungato ma non intenso da novembre ad aprile, con temperatura media inferiore ai 10°C per 3-4 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno che oscilla tra 2,3 e 4,0° C.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino “Costa Etrusca Romana”.

La coltivazione della vite in Lazio ha origini antichissime, iniziata sicuramente dagli Etruschi, raggiunse un notevole progresso, favorito anche da evolute conoscenze tecniche e da materiale ampelografico di varia origine, raccolto attraverso gli ampi rapporti commerciali di questo popolo.

I georgici latini citano più volte il vino del Ceretano: Marziale ricorda il vino *caeretanus* come ottimo e che assomigliava al Setino vecchio e di buona qualità, e anche Columella celebra l'antica Cere per il suo vino squisito.

Col passare dei secoli la coltivazione della vite ha avuto sempre un ruolo molto importante nell'economia agraria della regione come testimoniano, ad esempio, gli statuti delle principali città come quello della città di Civitavecchia, emanato nel 1451, che conteneva ben 20 capitoli che regolamentavano la produzione ed il commercio del vino, ed in particolare prevedevano l'epoca della vendemmia, pene per i danneggiatori delle vigne e le misure che dovevano usare i *Tavernari* per la vendita.

In tempi più recenti, nel 1761, il Marchese Frangiapani nella *Istoria dell'antichissima città di Civitavecchia*, riporta in un passo la vigna del Sig. Malacrosta, e nel 1803, il Nicolaj nelle *Memorie, leggi, ed osservazioni sulle campagne e sull'Annona di Roma* riporta numerosi terreni vignati in località Castiglione, Carlotta di Ceri, San Martino di Ceri, Villa del Sasso, Santa Marinella (con annessa osteria), Santa Severa (Prato della rocca, Rimessone, Castello) ancora oggi interessati dalla viticoltura.

Nella *Storia di Civitavecchia dalla sua origine fino all'anno 1848*, Vincenzo Annovazzi scrive "non vè dubbio che il suo territorio sia molto acconcio per qualunque specie di coltura, ed in particolar modo per quella delle viti.

Nell'Inchiesta Jacini, *Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola* (1883), si riportano aumenti di superfici a vigneto nei comuni di Cerveteri con varietà principali Uva Grassa, Buccia dura, Verdello, Spagnuola e Procanico e Tolfa (Pergolese e Aleatico).

- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.
- *le forme di allevamento*, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.
- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini* sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione vini bianchi complessi ed equilibrati ed in rosso di vini tranquilli e strutturati.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini, sia bianchi che rossi, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

L'orografia prevalentemente collinare del territorio di produzione, l'esposizione generalmente ad ovest sud-ovest dei vigneti e l'ubicazione degli stessi in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato e luminoso, favorevole ad un ottimale svolgimento delle funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dall'epoca degli Etruschi, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Costa Etrusca Romana".

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo abbia, nel corso dei secoli, plasmato e valorizzato il particolare territorio tramandando le tecniche di coltivazione della vite e le pratiche enologiche tradizionali, le quali, nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie anche all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

La IGT «Costa Etrusca Romana» è stata riconosciuta con Decreto ministeriale del 20 settembre 2011.

Articolo 9 **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Roma
Via Appia Nuova 218 – 00179 Roma
Telefono 06/52082699 - Fax 06/52082494;
e-mail: lcm.amministrazione@rm.camcom.it

La C.C.I.A.A. di Roma è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).