

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

Costa Etrusco Romana (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>	IGT Costa Etrusco Romana - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 20.09.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Costa Etrusco Romana (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 b), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**«Costa Etrusco Romana» bianco**

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

«Costa Etrusco Romana» rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
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.
--

«Costa Etrusco Romana» Fiano

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

«Costa Etrusco Romana» Malvasia Puntinata

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

«Costa Etrusco Romana» Vermentino

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

«Costa Etrusco Romana» Chardonnay

Caratteristiche analitiche:

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

Caratteristiche organolettiche:

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

«Costa Etrusco Romana» Sangiovese***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

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.

«Costa Etrusco Romana» Merlot***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

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.

«Costa Etrusco Romana» Syrah***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

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.

«Costa Etrusco Romana» Cabernet Sauvignon***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

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.

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)**4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE****a. Pratiche enologiche**

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

«Costa Etrusco Romana» bianco e con la specifica del monovitigno Fiano, Malvasia Puntinata, Vermentino, Chardonnay

Resa massima:

resa uva: 12 t/ha resa vino: 90 t/ha

«Costa Etrusco Romana» rosso e con la specifica del monovitigno Sangiovese, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon

<i>Resa massima:</i>
resa uva: 11 t/ha resa vino: 82 t/ha

5. ZONA DELIMITATA

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.

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

MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MALVASIA DEL LAZIO B.
FIANO B.
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.

Vermentino B.
SYRAH N.
SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**IGT "Costa Etrusco Romana"****Informazioni 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.

Informazioni sul prodotto:

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.

Legame causale:

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 una 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.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DM Controlli Vini IGP
<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

--