

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
«CIVITELLA D'AGLIANO»**

Approvato con	DM 22.11.1995	G.U. 302 - 29.12.1995
Modificato con	DM 13.09.1996	G.U. 229 - 30.09.1996
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. 184 - 10.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 30.10.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione**

La indicazione geografica tipica «Civitella d'Agliano», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati

**Articolo 2
Tipologie vini e relativa base ampelografica**

L'Indicazione geografica tipica «Civitella d'Agliano» è riservata ai seguenti vini:

bianchi, anche nella tipologia frizzante,
rossi, anche nella tipologia frizzante e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante;
con la specificazione del nome del vitigno di cui al presente articolo, anche nelle tipologie frizzante e novello, quest'ultimo limitatamente ai rossi.

I vini ad indicazione geografica tipica «Civitella d'Agliano», bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più dei vitigni a bacca di colore corrispondente, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio ed 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.

L'indicazione geografica tipica «Civitella d'Agliano» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Malvasia, Sangiovese, Trebbiano, Grechetto rosso, Grechetto e Chardonnay è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, fino ad un massimo del 15%.

Nella designazione e presentazione dei vini a indicazione geografica tipica «Civitella d'Agliano» è consentito utilizzare il riferimento in etichetta al nome di 2 o 3 vitigni idonei alla coltivazione nella 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 a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due o tre vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta da ciascuno dei vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
- la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, di ciascuno dei due o tre vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall'articolo 4 del presente disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due o tre vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall'articolo 4 del presente disciplinare di produzione;
- l'indicazione deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri delle stesse dimensioni.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Civitella d'Agliano» comprende l'intero territorio amministrativo di Civitella d'Agliano in provincia di Viterbo.

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 quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica «Civitella d'Agliano», bianco a tonnellate 18; per i vini ad indicazione geografica tipica «Civitella d'Agliano» rosso e rosato a tonnellate 17.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Civitella d'Agliano», seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- 9% per i bianchi;
- 9% per i rossi;
- 9% per i rosati.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata all'art. 3.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80% per tutti i tipi di vino.

Articolo 6

Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a indicazione geografica tipica «Civitella d'Agliano», anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

«Civitella d'Agliano» bianco

colore: giallo, a volte tendente al dorato o al verdognolo;
odore: intenso, fruttato;
sapore: tipico, secco, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
E' prevista la tipologia frizzante.

«Civitella d'Agliano» rosso

colore: rosso rubino più o meno carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: complesso, fruttato;
sapore: armonico, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
E' prevista la tipologia frizzante.

«Civitella d'Agliano» rosso novello

colore: rosso rubino con riflessi violacei;
odore: complesso, fruttato;
sapore: armonico, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Civitella d'Agliano» rosato

colore: rosato cerasuolo più o meno intenso;
odore: fine, gradevole;
sapore: armonico, delicato, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
E' prevista la tipologia frizzante.

I vini a indicazione geografica tipica «Civitella d'Agliano» con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla indicazione geografica tipica «Civitella d'Agliano» 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.

È 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. L'indicazione geografica tipica «Civitella d'Agliano», ai sensi dell'art. 14 del DLgs 61/2010, può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

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 del comune di Civitella D'Agliano in provincia di Viterbo ed è composta dalla parte pianeggiante e dalle colline del bacino dell'alta valle del fiume Tevere.

I terreni dell'area, di origine vulcanica, originati da due complessi vulcanici risalenti al periodo geologico del Pliocene, sono caratterizzati da tufi leuciti basali e tufi leucitico-tefritici, con fenoplasti pirossenici, abbondanti pomici e piccoli brandelli di roccia di varia natura.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 72 e i 365 m s.l.m. con pendenza variabile; l'esposizione generale è orientata verso est, sud-est.

Il clima dell'area delimitata ricade nella regione temperata con caratteristiche riconducibili al termotipo collinare inferiore/superiore – umido inferiore con precipitazioni medie annue comprese tra i 775 ed i 1214 mm, con debole aridità estiva (pioggia 112-152 mm) nei mesi di luglio-agosto e sporadicamente a giugno. La temperatura media è compresa tra i 12,4 ed i 13,8°C: freddo prolungato da ottobre a maggio, con temperatura media inferiore ai 10°C per 4-5 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno che oscilla tra 1,9 e 2,9° 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 “Civitella D'Agliano”.

Il territorio di Civitella D'Agliano ricade nell'area dell'antica Etruria meridionale dominata dalle città di Volsinii (l'attuale Orvieto) e Nova Volsinii, l'odierna Bolsena.

Presso gli Etruschi la coltivazione della vite 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. Per quanto riguarda le zone e i vitigni coltivati dagli Etruschi, alcuni scritti di Plinio testimoniano in modo abbastanza preciso la produzione vitivinicola in Etruria. A Gravisca (antico porto di Tarquinia) e nell'antica Statonia (nel territorio di Vulci) già nel 540-530 a.C. i vigneti erano in grado di fornire una produzione sufficiente ad alimentare un rilevante commercio esterno.

La coltivazione della vite continuò ed ebbe maggiore espansione ad opera dei Romani; passò indenne attraverso i secoli bui, tanto che nel 1833 il Rampoldi “Nella Corografia dell'Italia” riporta, descrivendo la città di Civitella D'Agliano, “*posta... sopra un alto colle abbondante di viti*”, ed il

Moroni nel “Dizionario di erudizione storico-ecclesiastica” del 1860 “..il territorio è ferace d’ogni genere e abbonda assai di viti.”.

Negli Atti dell’inchiesta sulla condizione della classe agricola (1883) sono indicati come maggiormente coltivati i vitigni a bacca bianca Verdello, Procanico e Grechetto ed a bacca rossa Aleatico; ancora oggi questi vitigni rientrano nella base ampelografica dell’IGT.

- *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 sestri 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 in bianco ed in rosso di vini fermi o frizzanti, di una certa struttura.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all’ambiente geografico.

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 tipizzazione legata all’ambiente geografico.

In particolare tutti i vini (bianchi, rossi e rosati) sia fermi che frizzanti 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 orientati 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 “Civitella D’Agliano”

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 «Civitella D’Agliano» è stata riconosciuta con Decreto ministeriale del 22 novembre 1995.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A.

Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 ROMA

Telefono +39 06 54228675

Fax +39 06 54228692

Website: www.agroqualita.it

e-mail: agroqualita@agroqualita.it

La Società. Agroqualità è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) 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 3).