

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA «FRUSINANTE» O «DEL FRUSINATE»**

Approvato con	DM 22.11.1995	G.U. 302 - 20.12.1995
Modificato con	DM 13.09.1996	G.U. 229 - 30.09.1996
Modificato con	DM 13.08.1997	G.U. 214 - 13.09.1997
Modificato con	DM 09.08.2010	G.U. 198 - 25.08.2010
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**

La indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate» 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**

La indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate» è riservata ai seguenti vini:

bianco, anche nella tipologia frizzante;  
rosso anche nella tipologia novello, frizzante;  
rosato, anche nella tipologia frizzante;  
passito;  
con la specificazione del nome del/i vitigno/i, anche nelle tipologie frizzante e novello limitatamente ai rossi.

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

La indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate» con la specificazione di uno dei vitigni sottoindicati:

Sangiovese, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Passerina, Malvasia, Pinot bianco, Syrah, Bellone, Moscato bianco, Olivella, Bombino, Capolongo, Maturano, Lecinaro, Pampanaro è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio fino ad un massimo del 15%.

Nella designazione e presentazione dei vini a indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate» è consentito utilizzare il riferimento in etichetta al nome di 2 o 3 vitigni tra quelli indicati singolarmente al terzo capoverso, a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due o tre vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- 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'Art. 4 del presente disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall'Art. 4 del presente disciplinare di produzione;
- l'indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri delle stesse dimensioni.

Il vino ad indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate» passito, deve essere ottenuto per almeno l'85% da uve delle varietà Cesanese comune e/o Cesanese di Affile; possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione del vino sopra indicato, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio fino ad un massimo del 15%.

### **Articolo 3** **Zona di produzione uve**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate» comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Frosinone.

### **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 «Frusinate» o «del Frusinate» ai limiti sotto indicati:

- «Frusinate» o «del Frusinate» bianco tonnellate 19;
- «Frusinate» o «del Frusinate» rosso tonnellate 18;
- «Frusinate» o «del Frusinate» rosato tonnellate 18;
- «Frusinate» o «del Frusinate» passito tonnellate 10.
- «Frusinate» o «del Frusinate» con la specificazione del/i vitigno/i a bacca bianca tonnellate 19;
- «Frusinate» o «del Frusinate» con la specificazione del/i vitigno/i a bacca rossa tonnellate 18.

Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate», seguita o meno dal riferimento al/i vitigno/i, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- 10% vol per i bianchi;
- 10% vol per i rosati;
- 10% vol per i rossi;
- 16% vol per i passiti.

### **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

La vinificazione deve avvenire nell'areale di produzione delle uve di cui all'art. 3.

E' fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.

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 80%, per tutti i tipi di vino, ad eccezione del vino passito che non deve essere superiore al 45%.

Le uve destinate alla produzione del vino ad Indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate» passito devono essere sottoposte ad un periodo di appassimento che deve essere protratto fino a raggiungere un contenuto zuccherino minimo di 272 grammi/litro. È ammessa nella prima fase dell'appassimento l'utilizzazione dell'aria ventilata per la disidratazione delle uve.

## **Articolo 6** **Caratteristiche dei vini al consumo**

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

*«Frusinate» o «del Frusinate» bianco*

colore: giallo, a volte tendente al dorato o al verdognolo;

odore: intenso, fruttato;

sapore: tipico, secco, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

E' prevista la tipologia frizzante.

*«Frusinate» o «del Frusinate» 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: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

E' prevista la tipologia novello e frizzante.

*«Frusinate» o «del Frusinate» rosato*

colore: rosato cerasuolo più o meno intenso;

odore: fine, gradevole;

sapore: armonico, delicato, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

E' prevista la tipologia frizzante.

*«Frusinate» o «del Frusinate» passito:*

colore: rosso più o meno carico tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: fruttato;

sapore: dolce, armonico  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;  
acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate» con la specificazione del/i nome/i del/i vitigno/i, 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**

All'indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate» 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.

È consentita, nella presentazione dei vini a indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate», l'utilizzazione della dicitura «Vino della Ciociaria» per quel vino che presenta, all'immissione al consumo, le seguenti caratteristiche: titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol.

L'Indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate» può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3 e iscritti nello schedario viticolo per le corrispondenti Denominazione 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 della provincia di Frosinone. La struttura morfologica è caratterizzata dai due sistemi vallivi ortogonali dei fiumi Sacco e Liri (definiti complessivamente Valle Latina) e da un territorio prevalentemente montuoso-collinare, costituito dai versanti occidentali della catena dei monti Simbruini - Ernici e quelli orientali della catena dei monti Lepini-Ausoni- Aurunci.

I terreni della provincia sono riconducibili ad una litologia propria dell'ambiente della piattaforma carbonatica laziale-abruzzese: sono presenti calcari altamente permeabili per fratturazione e carsismo, alle quote più elevate calcari compatti (calcari dolomitici e travertini) e calcari marnosi e le arenarie nella fascia collinare. La parte pianeggiante di origine alluvionale, caratterizzata dalle terre rosse, e contornata terrazzi alluvionali degradanti di formazione quaternaria relativamente recente, formati da depositi di argille e di ghiaie, con affioramenti di terreni argillosi sciolti colluviali; più a monte, lungo il versante orientale, da terrazzi alluvionali più antichi con apporti colluviali, interessati da incisioni vallive e da depositi detritici di conoidi pedemontane, formanti sistemi collinari a ridosso dei rilievi montuosi calcarei appenninici. Nella parte meridionale i terrazzi alluvionali cedono il

posto a basse formazioni collinari di antica origine (Miocene) costituite da flysch argilloso-marnoso-arenaceo.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 12 e i 980 m s.l.m. con pendenza variabile: l'esposizione generale è orientata verso ovest e sud-ovest.

Il clima dell'area è di tipo temperato di transizione ed è si può suddividere in quattro regioni fitoclimatiche con condizioni meteorologiche omogenee: quella dell'alta collina dove il clima è di tipo temperato (termotipo collinare superiore e termotipo collinare inferiore/superiore – umido superiore), quella meno acclive dove il clima è di tipo temperato di transizione (termotipo collinare inferiore) e quella pianeggiante dove il clima è sempre di tipo mediterraneo di transizione ma con termotipo mesomediterraneo inferiore.

Il termotipo collinare superiore ed è caratterizzato da precipitazioni medie annue di comprese tra i 1098 ed i 1233 mm, con aridità estiva e subaridità (pioggia 96-130 mm) variabili da 1 a 2 mesi. La temperatura media è compresa tra i 12,5 ed i 14,6°C: freddo prolungato 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 1,9 e 3,3° 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 “Frusinate o del Frusinate”.

La coltivazione della vite nell'area del Frusinate ha origini antichissime, ad opera delle popolazioni successivamente inglobate dai Romani. L'ideale linea di congiunzione fra la viticoltura etrusca e quella greca è ben visibile nel territorio delimitato: infatti, nella parte centrale e settentrionale della provincia di Frosinone, è possibile ancora oggi imbattersi in viti maritate a tutori vivi o lasciate correre su festoni alti sul terreno.

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 o gli archivi dei monasteri che sorgono ancora oggi numerosi nella zona. La rete dei monasteri benedettini, costituita da abbazie e piccoli monasteri sparsi sul territorio, contribuì non poco allo sviluppo dell'agricoltura in generale e della viticoltura in particolare.

Nel 1595 il Bacci nell' opera *De naturali vinorum historia* cita i vini di Anagni “che bastavano quattro anni..” e nel 1756 il Passeroni parlando di Arpino riporta “..la bontà del vino.”. Il Rampoldi nella *Corografia dell'Italia*, riporta numerose notizie circa la produzione di vino nell'area delimitata: per Alatri “..i dintorni abbondano di ulivi e di viti”, per Alvito scrive “.. il territorio è ubertoso di viti”, per Casalvieri “ed ubertosa di buoni oli e di prelibati vini”, per Ceccano “..sito fertile di cereali e di viti” e per Cervaro “..fruttifero di viti”. Il *Giornale di scienze mediche* (1848) descrivendo i vini della provincia di Terra di Lavoro riporta “..ottimi sono quelli di Arpino, e lodatissimi quelli dei terreni di Alvito”.

Negli Atti dell'inchiesta sulla condizione della classe agricola (1883) l'autore, descrivendo l'agricoltura del circondario di Sora, riporta “La ricchezza agricola principale di questa regione è costituita dalla coltura della vite, che è diffusissima in quasi tutti i comuni del circondario..”

Sempre negli Atti dell'inchiesta sulla condizione della classe agricola sono censiti oltre 50 vitigni e sono indicati come maggiormente coltivati i vitigni a bacca bianca Buonvino, Capolongo, Pampanaro, Passerina, Romanesco e Trebbiano verde ed a bacca rossa Cesanese affilano, Cesanese nostrale, Lecinaro, Olivella e Tagliaferro.

- *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 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 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, 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 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 dei Volsci e dei Romani, 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 "Frusinate o del Frusinate"  
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 «Frusinate o del Frusinate» è stata riconosciuta con Decreto ministeriale del 22 novembre 1995.

## **Articolo 9**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Frosinone  
Viale Roma – 03100 FROSINONE  
Telefono 0775.2751 - Fax 0775.270442; E-mail info@fr.camcom.it

La C.C.I.A.A. di Frosinone 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 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).