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

Aleatico di Gradoli (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 Aleatico di Gradoli - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 02.08.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Aleatico di Gradoli (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
3. Vino liquoroso

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Aleatico di Gradoli»

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico minimo volumico complessivo: 12,00% vol di cui almeno 9,50% vol svolti; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso granato con tonalità violacee; - odore: finemente aromatico, caratteristico; - sapore: di frutto fresco, morbido, vellutato, dolce.

«Aleatico di Gradoli» liquoroso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 17,50% vol di cui almeno 15,00% vol svolti; - acidità totale minima: 4,0 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso granato più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei;
- odore: aromatico, delicato, caratteristico;
- sapore: pieno, dolce, armonico, gradevole.

«Aleatico di Gradoli» liquoroso riserva

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 17,50% vol di cui almeno 15,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,0 g/l;
- estratto secco netto minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso granato più o meno intenso, tendente talvolta all'arancione con l'invecchiamento;
- odore: aromatico, caratteristico dell'invecchiamento in botte di rovere;
- sapore: pieno, dolce più o meno tannico, armonico, gradevole.

«Aleatico di Gradoli» passito

Caratteristiche analitiche:

- titolo alcolometrico minimo volumico complessivo: 16,00% vol di cui almeno 9,00% vol svolti;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 28,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei;
- odore: fruttato, finemente aromatico, caratteristico;
- sapore: di frutta matura, dolce.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva
Passito

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

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

b. Rese massime:

«Aleatico di Gradoli», «Aleatico di Gradoli» liquoroso, «Aleatico di Gradoli» liquoroso riserva

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 9 t/ha
Resa vino: 63 hl/ha

«Aleatico di Gradoli» passito

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 9 t/ha
Resa vino: 40 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Aleatico di Gradoli» di cui all'art. 1 devono essere prodotte nell'intero territorio amministrativo dei comuni di: Gradoli, Grotte di Castro e San Lorenzo Nuovo ed in parte del territorio del comune di Latera in provincia di Viterbo.

La zona è così delimitata: partendo dalla riva del lago di Bolsena alla confluenza sulla medesima del confine comunale di S. Lorenzo Nuovo e Bolsena in località Renano, la linea di delimitazione segue verso nord tale confine comunale e successivamente verso ovest sino a incontrare quello tra S. Lorenzo Nuovo e Grotte di Castro (q.439).

Da quota 439 la linea di delimitazione prosegue verso ovest lungo il confine di grotte di Castro per poi scendere verso sud fino alla confluenza di questo confine con quello di Gradoli e Latera in località La Buca. Da qui prosegue verso ovest

lungo il confine di Latera fino al punto in cui questi si allontana da quello provinciale, in prossimità di Poggio Sant'Anna.
Da tale punto di delimitazione prosegue in linea retta in direzione sud-est fino a quota 461 da dove, per Madonna della Cava e C. le Coste, raggiunge il confine di Gradoli che segue verso est fino alla sponda del lago di Bolsena.
Lungo la sponda, verso nord, la linea di delimitazione torna nuovamente alla località Renano, punto di partenza.

a. Zona NUTS

ITE41	Viterbo
ITE4	Lazio
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate 0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

ALEATICO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Aleatico di Gradoli"

Informazioni sulla zona geografica:

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

- dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata, che ricade nella parte settentrionale della regione Lazio, in Provincia di Viterbo. Tale comprende un territorio di media e alta collina, situato sulle pendici del distretto vulcanico Vulsino poste a settentrione con l'esposizione generale orientata verso ovest, sudovest e sud. I terreni, prevalentemente di origine vulcanica sono riconducibili all'attività intercalderica finale del vulcano Vulsino, sono costituiti in prevalenza da tufi leucititici grigiastri detti di Montefiascone, con alternanza di ceneri, sabbie vulcaniche e lapilli e sono caratterizzati da una permeabilità piuttosto elevata sia per porosità (tufi, lapilli, sabbie) che per fessurazione (lave). Presentano un normale contenuto di elementi nutritivi e sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità conferendo ai vini particolare equilibrio e complessità. Il clima dell'area è caratterizzato da precipitazioni normali (mediamente 995 mm), con scarse piogge estive e debole aridità nei mesi di luglio e agosto, sporadicamente anche a giugno e da una discreta 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. Il vitigno idoneo alla produzione del vino in questione è l'Aleatico; 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 basse rese produttive, 63 hl/ha per tutte le tipologie di base, liquoroso e liquoroso riserva e 40,5 hl/ha per la tipologia passito, contribuiscono a conferire ai vini particolare equilibrio e complessità;

Informazioni sul prodotto:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Aleatico di Gradoli" 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 rosso dal punto di vista analitico ed organolettico presentano un modesto tenore di acidità, il colore passa dal rosso rubino talvolta con riflessi violacei al rosso granato con tonalità violacee tendente talvolta all'arancione con l'invecchiamento, con aromi floreali e fruttati, finemente aromatici, tipici delle cultivar. 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 "Aleatico di Gradoli" 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 "Aleatico di Gradoli".
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 "Aleatico di Gradoli", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DM 2 novembre 2010
<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:**5. LINK A E-BACCHUS**