

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

Bianco Capena (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 Bianco Capena - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 19.05.1975

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Bianco Capena (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 a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

**1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

1. Vino
---------

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****“Bianco Capena”**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%vol (12,00%vol per il Superiore); - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: paglierino più o meno intenso; - odore: leggermente aromatico, fine, caratteristico; - sapore: asciutto (zuccheri riduttori fino a 4,00 g/l) o leggermente abboccato (zuccheri riduttori da 4,01 a 20,00 g/l) caratteristico e gradevole.

**“Bianco Capena” Superiore**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%vol; - acidità totale minima: 4,50 g/l; - estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;

**Caratteristiche organolettiche:**

- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: leggermente aromatico, fine, caratteristico;
- sapore: asciutto (zuccheri riduttori fino al 4 per mille) o leggermente abboccato (zuccheri riduttori dal 4,01 al 20 per mille) caratteristico e gradevole.

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

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

**b. Punto b)**

Superiore

**4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE****a. Pratiche enologiche****Bianco Capena**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
-----------------------------------	-----------------------------

**Descrizione della pratica:**

Il vino «Bianco Capena» ottenuto da uve che assicurano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,50% e immesso al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12,00%vol, può portare in etichetta la qualificazione "Superiore"

**b. Rese massime:****Bianco Capena****Resa massima:**

resa uva: 16 t/ha  
resa vino: 112 hl/ha

**5. ZONA DELIMITATA**

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata che comprende tutto il territorio amministrativo comunale di Capena e in parte quello di

Fiano Romano, Morlupo e Castelnuovo di Porto.  
La delimitazione puntuale dei confini è definita nel disciplinare di produzione inserito in e-Caudalie

**a. Zona NUTS**

ITE43	Roma
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**

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
MALVASIA DEL LAZIO B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
BOMBINO BIANCO B.
BELLONE B.
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO GIALLO B.

**b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**

--

**c. Altre varietà**

--

**7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**

DOC "Bianco Capena"

*Informazioni sulla zona geografica:*

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Bianco Capena" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare:

- dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata, che ricade nella parte centrale della regione Lazio, in Provincia di Roma. Tale zona comprende un territorio pianeggiante o dolcemente collinare con l'esposizione generale è orientata verso ovest, sud-ovest e sud. I terreni, di origini vulcanica derivanti da depositi vulcanici sia tufaceo-ignimbrici che lavici, alquanto differenziati per composizione, chimica, addensamento, cementazione e fatturazione o di origine alluvionale limo-sabbiosi, limo-argillosi o argillosi marnosi pliocenici di ambiente marino, presentano caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità. Il clima dell'area è caratterizzato da precipitazioni normali (mediamente 954 mm), con sufficienti piogge estive ed aridità non molto pronunciata nei mesi estivi e da una buona 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. I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono la Malvasia di Candia, la Malvasia del Lazio ed il Trebbiano toscano e giallo; 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 non eccessive rese produttive, 112 hl/ha, contribuiscono a conferire ai vini particolare equilibrio e complessità;

*Informazioni sul prodotto:*

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Bianco Capena" 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 tipologie di vino "Bianco Capena" e "Bianco capena Superiore" dal punto di vista analitico ed organolettico presentano un discreto tenore di acidità, un colore giallo paglierino più o meno intenso con aromi floreali e fruttati. Al sapore i vini presentano un'acidità normale, un amaro poco percepibile, poca astringenza e buona struttura, che contribuiscono all'equilibrio gustativo.

*Legame causale:*

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Bianco Capena" 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 riferita all'antica terra di "Capena", dagli Etruschi, all'epoca romana, al medioevo, 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 "Bianco Capena".

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 "Bianco Capena", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

## ***8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI***

--

## ***9. DOCUMENTAZIONE***

### **a. Altri documenti:**

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DM 2 novembre 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

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA****3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:****5. LINK A E-BACCHUS**