

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

Cerveteri (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 Cerveteri - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 21.07.2010

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Cerveteri (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
8. Vino frizzante

### 2. DESCRIZIONE DEI VINI:

#### «Cerveteri» bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: vinoso, gradevole, delicato; sapore: secco, pieno, armonico.

#### «Cerveteri» bianco amabile

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: giallo paglierino;  
odore: fruttato gradevole, delicato;  
sapore: amabile.

### «Cerveteri» bianco frizzante

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo paglierino;  
odore: gradevole, delicato;  
sapore: dal secco all'abboccato;  
spuma: vivace, evanescente.

### «Cerveteri» rosso secco

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino piu' o meno intenso;  
odore: vinoso, caratteristico;  
sapore: secco, sapido, armonico, di giusto corpo.

### «Cerveteri» rosso amabile

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso intenso;  
odore: vinoso, caratteristico;  
sapore: amabile, vellutato.

**«Cerveteri» rosato anche nella tipologia frizzante**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; E' prevista la tipologia frizzante;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosa più o meno intenso; odore: fruttato gradevole; sapore: fine, delicato, armonico.

**«Cerveteri» Trebbiano o Procanico**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno carico; odore: gradevole, delicato, fruttato; sapore: secco, di giusto corpo, armonico, vellutato.

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

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

**b. Punto b)**

--

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

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

--

**b. Rese massime:****"Cerveteri" bianco e spumante**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 14 t/ha
Resa vino: 98 hl/ha

**"Cerveteri" rosso**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 13 t/ha
Resa vino: 91 hl/ha

**5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione delle uve ammessa alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Cerveteri» è costituita, dagli interi territori dei comuni di Cerveteri, Ladispoli, Santa Marinella e Civitavecchia e da parte dei territori dei comuni di Roma, Allumiere e Tolfa, tutti in provincia di Roma e da parte del comune di Tarquinia in provincia di Viterbo.

Tale zona è così delimitata:

a nord-ovest il limite segue dalla foce verso nord il fiume Mignone sino alla località Pietrara, prende poi per la strada che porta a c.le Lazi e prima di giungervi, piega verso nord-est per la strada che costeggia il corso del Mignone passando per c.le Germini (q.27), c.le Corpaccio (q.25) e a sud della località Spalle di S. Maria fino ad incrociare, in prossimità della q.27, il confine di provincia di Roma e Viterbo.

Segue verso nord-est il confine provinciale lungo il corso del Mignone sino a incontrare la strada ferrata, quindi lungo questa scende verso sud-ovest sino al confine di provincia, in prossimità di Poggio dell'Aretta, prosegue lungo questi nella stessa direzione sino ad incrociare il confine del comune di Civitavecchia presso c. Sterpeto.

Da qui segue il confine comunale tra Civitavecchia e Al lumiere prima e quello tra Santa Marinella e

Allumiere poi sino in provincia di m. Quartuccio; prosegue quindi verso sud lungo il confine tra

Santa Marinella e Tolfa raggiungendo in località le Fondacce la quota 48 da dove, lungo una retta

immaginaria verso est, raggiunge il punto di confluenza del fosso di Chiavaccio

con rio Fiume,  
e sul proseguimento la strada per Santa Severa in prossimità del km 3,5. Il limite prosegue quindi verso est per la strada che porta alla q.144 del m. Fagiolano e ne discende per il sentiero che conduce a q.61 in prossimità del fosso Smeraldo. Da q.61 segue una linea retta in direzione sud-est fino a raggiungere la q.97 sul sentiero che conduce alla Cava di Caolino, prosegue per tale sentiero passando a sud della q.118 fino a incontrare il segno convenzionale di muro a secco che delimita la r.va Pian Sultano e lungo la medesima prosegue passando per le quote 44, 116 e 129 il località Castellaccio.

#### a. Zona NUTS

ITE43	Roma
ITE41	Viterbo
ITE4	Lazio
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

#### b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegare</i>	0
---------------------------------	---

### 6. UVE DA VINO

#### a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
MONTEPULCIANO N.
TREBBIANO TOSCANO
SANGIOVESE N.

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

--

#### c. Altre varietà

--

## 7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

### DOC "Cerveteri"

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

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

- dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata, che ricade nella parte litoranea centrosettentrionale della regione Lazio, in Provincia di Roma e di Viterbo. Tale zona comprende un territorio pianeggiante o dolcemente collinare (altitudine dei terreni coltivati a vite compresa tra i 5 e i 400 m s.l.m.) con pendenze poco accentuate e con l'esposizione generale orientata verso ovest. I terreni, di origini vulcanica derivanti da depositi vulcanici o di origine alluvionale ed interessati parzialmente dalle formazioni vulcaniche con presenza di dune antiche e dune costiere di sabbie consolidate, sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità. Il clima dell'area è arido nei mesi estivi, temperato nei mesi di maggio e settembre, sub-umido nel mese di ottobre ed umido nei restanti mesi dell'anno con una precipitazione media di 710 mm annui di pioggia;

- 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 il Trebbiano toscano, localmente detto Procanico, la Malvasia di Candia, il Montepulciano ed il Sangiovese; per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.300 ceppi per ettaro e le forme di allevamento (con l'esclusione del tendone), 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 elevate rese produttive (98 hl/ha per le tipologie bianche e 91 hl/ha per le tipologie rosso e rosato), contribuiscono a conferire ai vini particolare personalità e complessità;

#### *Informazioni sul prodotto:*

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Cerveteri" 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 bianco ("bianco", "bianco amabile", "bianco frizzante e "Trebbiano o Procanico") e le due tipologie di vino rosato ("rosato" e "rosato frizzante") dal punto di vista analitico ed organolettico presentano un discreto tenore di acidità, un colore giallo paglierino più o meno intenso ed un rosato più meno intenso; in tutte

le tipologie si riscontrano aromi floreali e fruttati. Le due tipologie di vino rosso (“rosso” e “rosso amabile”) ed a dal punto di vista analitico ed organolettico presentano un modesto tenore di acidità, il colore è rosso rubino più o meno intenso, con aromi floreali e fruttati (bacche e drupe) tipici delle cultivar dei vitigni di base. 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 “Cerveteri” 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 alla terra dell’antica “Caere”, dagli Etruschi passando per i Romani, 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 “Cerveteri”.

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 “Cerveteri”, 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>	<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**