Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Cesanese di Affile (it)
Affile (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	ARSIAL - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Ente regionale
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	38 Via Rodolfo Lanciani 00162 Roma Italia
Telefono:	+39.06862731
Fax:	+39.068603864
e-mail:	g.pica@arsial.it,urp@arsial.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Cesanese di Affile o Affile - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 30.11.2011
Base giuridica:	DM 18.04.2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Cesanese di Affile" o "Affile"

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino con riflessi violacei; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco, morbido, armonico.

"Cesanese di Affile" o "Affile" dolce

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; zuccheri residui: superiori a 45,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso vivace con riflessi porpora; odore: delicato, caratteristico; sapore: armonico, dolce, caratteristico.

"Cesanese di Affile" o "Affile" Riserva

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; odore: intenso e persistente; sapore: secco, armonico, vellutato.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

"Cesanese di Affile" o "Affile"

Resa massima:
Resa uva: 10 t/ha Resa vino: 65 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione del vino “Cesanese di Affile” comprende tutto il territorio comunale di Affile e di Roiate e parte di quello di Arcinazzo.
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

CESANESE D'AFFILE N

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Cesanese di Affile" o "Affile"

Informazioni sulla zona geografica:
Il legame con la zona geografica delimitata della DOC “Cesanese di Affile” o “Affile” è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare:

- dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata, che ricade nella parte Centro Orientale della regione Lazio, in Provincia di Roma. Tale zona comprende un territorio di alta e media collina (altitudine dei terreni coltivati a vite compresa tra i 350 e i 950 m s.l.m.) con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso ovest, sud-ovest e sud. I terreni, riconducibili alle terre rosse con tessitura argillo-limosa presentano, in genere, limitato spessore, con un limitato contenuto di elementi nutritivi e, proprio in virtù di tali caratteristiche, sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità. Il clima dell'area è caratterizzato dall'assenza di aridità estiva, temperato nel mese di giugno, sub-umido nei mesi di maggio e settembre ed umido nei restanti mesi dell'anno con una precipitazione media di 1.485 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. Il vitigno idoneo alla produzione del vino in questione è il Cesanese di Affile; per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.000 ceppi per ettaro e le forme di allevamento (con esclusione di tendoni e pergole), 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, 65 hl/ha per tutte le tipologie, contribuiscono a conferire ai vini particolare vigore e complessità;

Informazioni sul prodotto:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Cesanese di Affile" o "Affile" 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 ("Cesanese di Affile" o "Affile", ""Cesanese di Affile" o "Affile"" dolce e ""Cesanese di Affile" o "Affile"" Riserva) dal punto di vista analitico ed organolettico presentano un modesto tenore di acidità, un colore rosso rubino, con riflessi violetti nei vini giovani che sfuma verso il rosso granato con riflessi aranciati nei vini più invecchiati. In tutte le tipologie si riscontrano aromi floreali e fruttati (bacche e drupe) tipici delle cultivar dei vitigni di base, che nei vini più invecchiati sfumano a favore di quelli speziati o fenolici associabili al legno. Al sapore tutti i vini presentano un'acidità normale, un amaro poco percepibile, un dolce armonico e caratteristico nelle tipologie "dolce", poca astringenza, buona struttura, che contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

Legame causale:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Cesanese di Affile" o "Affile" 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

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 di “Affile”, dall’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 “Cesanese di Affile”. 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 “Cesanese di Affile”, le cui peculiari caratteristiche sono descritte all’articolo 6 del disciplinare.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

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

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	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

Link:	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Cesanese di Affile