

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

Cesanese di Olevano Romano (it)

Olevano Romano (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 R 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 Cesanese di Olevano Romano o Olevano Romano - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 25.10.2010

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Cesanese di Olevano Romano (it) / Olevano Romano (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:

“Cesanese di Olevano Romano” o “Olevano Romano”

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino con riflessi violacei; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco corposo, morbido, armonico;

“Cesanese di Olevano Romano” o “Olevano Romano” amabile

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol; acidità totale minima: 5,00 g/l; estratto non riduttore minimo: 22 g/l;

zuccheri residui: da 18 g/l a 30 g/

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino con riflessi porpora;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: amabile e caratteristico;

“Cesanese di Olevano Romano” o “Olevano Romano” dolce

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

zuccheri residui: minimo 45,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso brillante con riflessi porpora;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: armonico, dolce, caratteristico;

“Cesanese di Olevano Romano” o “Olevano Romano” dolce frizzante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

zuccheri residui: minimo a 45,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso brillante con riflessi porpora;

odore: delicato, caratteristico del vitigno di base;

sapore: armonico, dolce, caratteristico;

“Cesanese di Olevano Romano” o “Olevano Romano” superiore

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso e caratteristico;
sapore: secco, armonico, vellutato;

“Cesanese di Olevano Romano” o “Olevano Romano” riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso e caratteristico;
sapore: secco, armonico, vellutato;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

"Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano", anche nella tipologia amabile,
dolce, dolce frizzante

Resa massima:

Resa uva: 12 t/ha resa vino: 78 hl/ha
--

"Cesane di Olevano Romano" o "Olevano Romano" superiore e riserva

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 10 t/ha resa vino: 65 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione del vino "Cesane di Olevano Romano" comprende tutto il territorio di Olevano Romano e parte di quello di Genazzano. La delimitazione puntuale dei confini è definita nel disciplinare di produzione inserito in e-Caudaline
--

a. Zona NUTS

ITE43	Roma
ITE4	Lazio
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

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

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

CESANESE D'AFFILE N
CESANESE COMUNE N

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC "Cesanese di Olevano Romano" o "Olevano Romano"*****Informazioni sulla zona geografica:***

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC “Cesanese di Olevano romano” o “Olevano romano” 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 211 e i 571 m s.l.m.) con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso ovest e sud-ovest. I terreni, riconducibili alle terre rosse con tessitura argillo-limoso 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 semiarido nei mesi di luglio ed agosto, temperato nel mese di giugno, sub-umido nel mese di settembre ed umido nei restanti mesi dell'anno con una precipitazione media di 1.536 mm annui di pioggia;

- dalla peculiare composizione varietale dei vigneti e dalle specifiche forme di allevamento, sestri di impianto, sistemi di potatura e tecniche di coltivazione dei vigneti. I vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono il Cesanese di Affile ed il Cesanese Comune; per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.000 ceppi per ettaro e le forme di allevamento, i sestri 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 (78 hl/ha per la tipologia di base, amabile, dolce, dolce frizzante e 65 hl/ha per le tipologie Superiore e Riserva), contribuiscono a conferire ai vini particolare vigore e complessità;

Informazioni sul prodotto:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC “Cesanese di Olevano romano” o “Olevano romano” 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 sei tipologie di vino (“Cesanese di Olevano Romano” o “Olevano Romano”, “Cesanese di

Olevano Romano” o “Olevano Romano” amabile, “Cesanese di Olevano Romano” o “Olevano Romano” dolce, “Cesanese di Olevano Romano” o “Olevano Romano” dolce frizzante, “Cesanese di Olevano Romano” o “Olevano Romano” Superiore e “Cesanese di Olevano Romano” o “Olevano Romano” 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 “amabile”, “dolce” e “dolce frizzante”, poca astringenza, buona struttura (a volte tendente al debole nella tipologia di base), che contribuiscono al loro equilibrio gustativo. Molto del particolare “bouquet” del vino “Cesanese di Olevano Romano” è dovuto alla maturazione prolungata sulla pianta.

Legame causale:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC “Cesanese di Olevano romano” o “Olevano romano” 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 del “Castro Olibana”, 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 Olevano Romano”.

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 Olevano Romano”, 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

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**