

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

Colli Albani (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 Colli Albani - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 26.06.1992
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Colli Albani (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
4. Vino spumante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Colli Albani”, anche nella tipologia novello e spumante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: dal giallo paglierino al paglierino scarico; odore: vinoso e delicato; sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, caratteristico, fruttato;

“Colli Albani” superiore

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: dal giallo paglierino al paglierino scarico;
odore: vinoso e delicato;
sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, caratteristico, fruttato;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

“Colli Albani”

Resa massima:

resa uva: 16,50 t/ha

resa vino: 115 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata che comprende in tutto i territori amministrativi comunali di Ariccia e Albano e in parte quelli di Pomezia, Ardea, Castelgandolfo e Lanuvio.

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

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

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

MALVASIA BIANCA DI CANDIA

MALVASIA DEL LAZIO B.

TREBBIANO TOSCANO

TREBBIANO GIALLO B.

TREBBIANO DI SOAVE B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC "Colli Albani"****Informazioni sulla zona geografica:**

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Colli Albani" 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 la parte acclive ed le pendici del versante occidentale dei Colli albani con l'esposizione generale è orientata verso

ovest. I terreni, di origine vulcanica sono costituiti da pozzolane (localmente dette "terranelle"), cioè ceneri vulcaniche del tutto prive di cementazione che danno luogo a terreni sabbiosi, profondi, permeabili all'acqua e senza ristagni né superficiali né profondi sovrapposti a tufi litoidi, più o meno duri, derivati dalla cementazione delle ceneri e dei lapilli, con diverse denominazioni locali (cappellacci, cappellacci teneri, occhio di pesce, occhio di pernice, ecc.), presentano caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità. Il clima dell'area è caratterizzato da precipitazioni normali (mediamente 970 mm), con scarse piogge estive ed aridità non molto pronunciata solo 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, verde 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 elevate rese produttive, 115,5 hl/ha per tutte le tipologie, contribuiscono a conferire ai vini particolare equilibrio e complessità;

Informazioni sul prodotto:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Colli Albani" 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 con il colore che passa dal giallo paglierino al giallo paglierino scarico; in tutte le tipologie si riscontrano aromi floreali e fruttati.

Legame causale:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Colli Albani" 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, 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 "Colli Albani".

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 “Colli Albani”, 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>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

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