

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

Colli Lanuvini (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 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 Lanuvini - 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>	Colli Lanuvini (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
4. Vino spumante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Colli Lanuvini» bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 11,00% 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 intenso; odore: vinoso, delicato e gradevole; sapore: secco (o amabile), sapido di giusto corpo armonico, vellutato.

«Colli Lanuvini» bianco superiore

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 12,00% 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 intenso;
odore: vinoso, delicato e gradevole;
sapore: secco (o amabile), sapido di giusto corpo armonico, vellutato.
Può presentare sentore di legno.

«Colli Lanuvini» bianco spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 gli;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: elegante con note di lievito, gradevole;
sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, sapido di giusto corpo armonico, vellutato.

«Colli Lanuvini» rosso

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 11,50%vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso gradevole;
sapore: secco (o amabile), sapido di giusto corpo armonico, vellutato.

«Colli Lanuvini» rosso superiore

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso con riflessi violacei da giovane che diventano granati con l'invecchiamento;

odore: vinoso gradevole;
 sapore: secco, sapido di giusto corpo armonico, vellutato;
 Può presentare sentore di legno.

«Colli Lanuvini» rosso riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 13,00% vol;
 acidità totale minima: 5,0 g/1;
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/1;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso con riflessi granati e violacei più o meno intensi.
 odore: vinoso gradevole;
 sapore: secco, sapido corposo e armonico.
 Può presentare sentore di legno.

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:

"Colli Lanuvini" bianco, spumante

Resa massima:

resa uva/ha: 14,5 t/ha
resa vino/ha: 101 hl/ha

"Colli Lanuvini" bianco superiore**Resa massima:**

resa uva/ha: 13 t/ha
resa vino/ha: 91 hl/ha

"Colli Lanuvini" rosso**Resa massima:**

resa uva/ha: 13,5 t/ha
resa vino/ha: 94 hl/ha

"Colli Lanuvini" rosso superiore**Resa massima:**

resa uva/ha: 12 t/ha
resa vino/ha: 84 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata che comprende in tutto il territorio amministrativo comunale di Genzano ed in parte quello di Lanuvio, in provincia di Roma.

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 allegata</i>	0
---------------------------------	---

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

MALVASIA BIANCA DI CANDIA

MALVASIA DEL LAZIO B.

VERDICCHIO BIANCO 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 "Colli Lanuvini"*****Informazioni sulla zona geografica:***

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Colli Lanuvini" 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 albanici 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 con aridità estiva 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, verde e giallo per i vini bianchi ed il Merlot, il Montepulciano ed il Sangiovese per quelli rossi; per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.300 ceppi per ettaro e 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 basse rese produttive, (101,50 hl/ha per la tipologia bianco di base e spumante, 91 hl/ha per le tipologie bianco Superiore, 94,5 hl/ha per la tipologia rosso e 84 hl/ha per la tipologia rosso Superiore), contribuiscono a conferire ai vini particolare equilibrio e complessità;

Informazioni sul prodotto:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Colli Lanuvini" 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 dal punto di vista analitico ed organolettico presentano un discreto tenore di acidità, un colore giallo paglierino più o meno carico; in tutte le tipologie si riscontrano aromi floreali e fruttati. Le tre tipologie di vino rosso ("rosso", "Superiore" e "Riserva") dal punto di vista analitico ed organolettico presentano un modesto tenore di acidità, il colore è rosso rubino, con riflessi violetti nei vini giovani che sfuma verso il rosso granato con l'invecchiamento, 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 "Colli Lanuvini" 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, recuperata appieno nei primi anni del secolo scorso, 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 vino "Colli Lanuvini".

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 Lanuvini", 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>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

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