

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

Est! Est!! Est!!! di Montefiascone (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 Est! Est!! Est!!! di Montefiascone - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 15.06.2009

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Est! Est!! Est!!! di Montefiascone (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:****Est! Est!! Est!!! di Montefiascone**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fine, caratteristico, leggermente aromatico; sapore: secco o abboccato o amabile, sapido, armonico, persistente con leggera vena amarognola.

**Est! Est!! Est!!! di Montefiascone Spumante**

<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;

**Caratteristiche organolettiche:**

spuma: fine, persistente;  
colore: giallo paglierino tenue;  
odore: gradevole con caratteristiche di fruttato delicato;  
sapore: secco, fruttato, lievemente aromatico.

**Est! Est!! Est!!! di Montefiascone Classico****Caratteristiche analitiche:**

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo 15,0 g/l;

**Caratteristiche organolettiche:**

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;  
odore: fine, caratteristico, leggermente aromatico;  
sapore: secco o abboccato o amabile, sapido, armonico, persistente con leggera vena amarognola.

**3. MENZIONI TRADIZIONALI****a. Punto a)****b. Punto b)****4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE****a. Pratiche enologiche****Tipo di pratica enologica:****Descrizione della pratica:****b. Rese massime:****"Est!Est!!Est!!! di Montefiascone"**

*Resa massima:*

Resa uva/ha: 13 t/ha

Resa uva/vino:91hl/ha

**"Est!Est!!Est!!! di Montefiascone" Classico, Spumante***Resa massima:*

Resa uva/ha: 11 t/ha

Resa uva/vino:77 hl/ha

**5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Est!Est!!Est!!! di Montefiascone» ricade nella Provincia di Viterbo e comprende il territorio amministrativo dei comuni di Montefiascone, Bolsena, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Capodimonte e Marta. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Est!Est!!Est!!! di Montefiascone» Classico, comprende parte del territorio dei Comuni di Montefiascone e Bolsena di origine più antica. La delimitazione puntuale dei confini è definita nel disciplinare di produzione inserito in e-Caudalie.

**a. Zona NUTS**

ITE41	Viterbo
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 DEL LAZIO B.

MALVASIA BIANCA LUNGA 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 "Est! Est!! Est!!! di Montefiascone"*****Informazioni sulla zona geografica:***

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Est! Est!! Est!!! di Montefiascone" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare:

- dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata, che ricade nella parte settentrionale della regione Lazio, in Provincia di Viterbo. Tale zona comprende la parte acclive ed le pendici del distretto vulcanico Vulsino con l'esposizione generale è orientata verso ovest, sudovest e sud. I terreni, , riconducibili all'attività intercalderica finale del vulcano Vulsino, sono costituiti in prevalenza da tufi leucititici grigiastri detti di Montefiascone, con alternanza di ceneri, sabbie vulcaniche e lapilli e sono caratterizzati da una permeabilità piuttosto elevata sia per porosità (tufi, lapilli, sabbie) che per fessurazione (lave), presentano un normale contenuto di elementi nutritivi, presentano caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità. Il clima dell'area è caratterizzato da precipitazioni abbondanti (mediamente 1012 mm), con scarse piogge estive ed aridità nei mesi estivi, più accentuata alle quote più basse 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 il Trebbiano toscano, localmente detto Procanico, il Trebbiano giallo, localmente detto Rossetto, la Malvasia bianca lunga e la Malvasia del Lazio; per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.000 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, 91 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 “Est! Est!! Est!!! di Montefiascone” 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 giallo paglierino più o meno intenso; in tutte le tipologie si riscontrano aromi fini e caratteristici, a volte fruttati. 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 “Est! Est!! Est!!! di Montefiascone” 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 “Est! Est!! Est!!! di Montefiascone”.

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 “Est! Est!! Est!!! di Montefiascone”, 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**

<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**