Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Montecompatri Colonna (it)
Montecompatri (it)
Colonna (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 Montecompatri - Colonna o Montecompatri o Colonna - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 30.11.2011
Base giuridica:	DM 19.10.1987

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Montecompatri-Colonna»

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol (12,00% vol per il Superiore); acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: paglierino più o meno intenso; odore: vinoso, delicato, gradevole; sapore: secco o asciutto (zuccheri riduttori indecomposti fino al 4 g/l), amabile o dolce, caratteristico armonico. E' prevista la tipologia frizzante.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

"Montecompatri-Colonna" anche frizzante e superiore

Resa massima:
Resa uva: 15 t/ha Resa vino: 105 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione del vino «Montecompatri-Colonna» comprende tutto il territorio comunale di Colonna e parte di quelli di Montecompatri, Zagarolo e Roccapriora, ed è delimitata come appresso:
partendo dal ponte di Pantano sulla via Casilina in prossimità del km 21 la linea di delimitazione segue per circa 3 km la strada che, in direzione nord- est, si dirige verso la via Prenestina, fino a incrociare il confine comunale di Zagarolo. Segue questo confine verso sud fino a incontrare la via Casilina in prossimità del km 23,800, prosegue lungo la medesima e, superato il km 24, segue verso est la strada per Pallavicina, raggiunge questa località, la supera e prosegue per la strada che conduce al laghetto di Mondo fino al suo incrocio con il fosso di Pallavicina; segue questo corso d'acqua in direzione sud sino a incrociare, prima di raggiungere la via di Gallicano, l'impluvio che attraversa la tenuta di S. Cesareo. Segue la linea d'impluvio verso sud fino alla ferrovia e da qui una retta che raggiunge al km 27 la via Casilina (strada statale n. 6). Dal km 27 sulla Casilina segue una retta, verso sud, fino a incrociare la via Maremmana inferiore al km 2, prosegue quindi su quest'ultima verso est fino a incrociare di nuovo la via Casilina, percorrendola sino al km 29,500 circa; quindi segue verso sud la strada che,

costeggiando S. Cesareo, conduce a Valle Clementina, fino a incrociare il confine comunale tra Zagarolo e Roccapriora. Segue questo confine verso ovest e poi verso sud, prosegue quindi verso il confine comunale tra Roccapriora e Palestrina sino a incrociare la strada che attraversa Valle Isoletta e conduce a Carchitti. Da detto punto di incrocio, segue questa strada verso nord, passando a ovest di colle di Fuori e prosegue lungo il sentiero che, percorre, in direzione ovest, la Valle Clementina. Superato Colle S. Giovanni, segue, in direzione nord, il sentiero che, passando alle pendici orientali di Colle Romano e M. dell'Orso, costeggia, a nord di quest'ultimo, il confine di Zagarolo fino a incrociare la strada per Fontana Chiusa, che segue per un breve tratto verso nord fino a raggiungere il confine comunale di Zagarolo. Prosegue lungo quest'ultimo verso ovest fino a incontrare, in prossimità del Colle Fontana Molara, la confluenza dei confini dei comuni di Montecompatri, Zagarolo e Roccapriora. Prosegue quindi lungo il confine di Montecompatri in direzione sud e poi nord fino a incrociare al km 4,300 circa, in località Pallotta, la strada per Colonna; la segue, verso est, fino al bivio con la strada per la stazione di Montecompatri- Colonna (km 5,300); segue quest'ultima in direzione nord fino ad incrociare il confine comunale di Roma lungo il quale prosegue in direzione est e poi nord sino a raggiungere, in località C.li Nuovi del Corvio, la strada che si allaccia alla via Casilina in prossimità del km 21, percorre questa strada e quindi la strada statale n. 6 sino al ponte di Pantano chiudendo così la delimitazione.

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

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
MALVASIA DEL LAZIO B.
BOMBINO BIANCO B.
BELLONE 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 "Montecompatri Colonna" o "Montecompatri" o "Colonna"

Informazioni sulla zona geografica:
Il legame con la zona geografica delimitata della DOC “Montecompatri-Colonna”, o “Montecompatri”, o “Colonna” 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 settentrionale dei Colli albani con l’esposizione generale orientata verso ovest e nordovest. I terreni, i terreni prevalentemente di origine vulcanica, sono costituiti da pozzolane (localmente dette "terrinelle"), cioè ceneri vulcaniche del tutto prive di cementazione: si riscontrano nelle zone più lontane dalle bocche di eruzione e danno luogo a terreni sabbiosi, profondi, permeabili all'acqua e senza ristagni né superficiali né profondi; si hanno anche limi e sabbie gialle mescolate a ciottolini calcarei e silicei sparsi o concentrati e argille azzurre e grigie di ambiente lacustre e terreni riconducibili alle terre rosse con tessitura argillo-limosa che presentano, in genere, limitato spessore ed un sottosuolo coerente, presentano caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità. Il clima dell’area è caratterizzato da precipitazioni normali (mediamente 965 mm), con scarse piogge estive, con aridità estiva non molto pronunciata, più intensa 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 la Malvasia bianca di Candia, la Malvasia del Lazio, il Trebbiano toscano, verde e giallo, il Bellone ed il Bombino bianco; 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, 105 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 "Montecompatri-Colonna", o "Montecompatri", o "Colonna" 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 delicati e gradevoli. 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 "Montecompatri-Colonna", o "Montecompatri", o "Colonna" 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 "Montecompatri-Colonna", o "Montecompatri", o "Colonna". 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 "Montecompatri-Colonna", o "Montecompatri", o "Colonna", 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

Montecompatri-Colonna