Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Tarquinia (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 Tarquinia - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 05.11.1996
Base giuridica:	DM 09.08.1996
Base giuridica:	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Tarquinia (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

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Tarquinia» bianco secco

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso; - odore: vinoso, gradevole, delicato; - sapore: secco, pieno, armonico.

«Tarquinia» rosso secco

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso rubino più o meno intenso;

- odore: vinoso; - sapore: secco, sapido, armonico di giusto corpo.

«Tarquinia» bianco frizzante

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino; - odore: gradevole, delicato; - sapore: vivace, vinoso, morbido, talvolta abboccato.

«Tarquinia» rosso novello

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso più o meno intenso; - odore: vinoso, lievemente fruttato; - sapore: vinoso, armonico, talvolta vivace.

«Tarquinia» rosato

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosa più o meno intenso; - odore: fruttato, gradevole; - sapore: fine, delicato, armonico.

«Tarquinia» bianco amabile

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: giallo paglierino; - odore: fruttato gradevole, delicato; - sapore: amabile.

«Tarquinia» rosso amabile

Caratteristiche analitiche:
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; - acidità totale minima: 5,0 g/l; - estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
- colore: rosso intenso; - odore: vinoso, gradevole; - sapore: amabile, vinoso, vellutato.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

"Tarquinia" bianco

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

"Tarquinia" rosso e rosato

Resa massima:
Resa uva: 14 t/ha Resa vino: 98 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve ammessa alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Tarquinia» è costituita dai territori:
la provincia di Roma limitatamente agli interi territori amministrativi dei comuni di Allumiere, Tolfa, Bracciano, Cerveteri, Ladispoli, Civitavecchia, Santa Marinella, Canale Monterano, Manziana, Trevignano Romano, Anguillara ed, in parte, i territori amministrativi dei comuni di Campagnano Romano, Roma, Fiumicino e Formello;
la provincia di Viterbo limitatamente agli interi territori amministrativi dei comuni di Montalto di Castro, Tarquinia, Blera, Oriolo Romano, Sutri, Bassano Romano, Villa San Giovanni in Tuscia, Barbarano Romano, Vejano e parte dei territori amministrativi dei comuni di Tessennano, Tuscania, Monteromano, Ronciglione, Arlena di Castro e Capranica.
La delimitazione puntuale dei confini è definita nel disciplinare di produzione inserito in e-Caudalie.

a. Zona NUTS

ITE43	Roma
ITE41	Viterbo
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
LAMBRUSCO MAESTRI N.
PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PIEDIROSSO N.
PETIT VERDOT N.
Pecorino
Passerina
MOSTOSA B.
MOSCATO ROSA Rs.
MOSCATO GIALLO
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA DEL LAZIO B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
Greco Nero
Greco Bianco
GRECHETTO B.
FIANO B.
FALANGHINA B.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CESANESE D'AFFILE N
CESANESE COMUNE N
Carignano N.
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.

CABERNET FRANC N.
BOMBINO BIANCO B.
BELLONE B.
BARBERA N.
ANCELLOTTA N.
ALICANTE N.
ALEATICO N.
AGLIANICO
Vernaccia di S Gimignano b.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDELLO
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO DI SOAVE B.
TEMPRANILLO N.
SYRAH N.
SEMILLON B.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Nero Buono N
Greco B
Grechetto Rosso N
Viogner B
Tocai Friulano B
Forastera B
Abbuoto N
Olivella Nera N
Sciascinoso N
Biancolella B
Montonico Bianco B
Moscato di Terracina B
Calabrese N
Bombino Nero N

Canaiolo Bianco B
Tannat N
Guarnaccia B

c. Altre varietà

Capolongo B.
Lecinaro N.
Maturano B.
Pampanaro B.
Rosciola Rs.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Tarquinia"

Informazioni sulla zona geografica:
Il legame con la zona geografica delimitata della DOC “Tarquinia” è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare: - dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata, che ricade nella parte litoranea centrosettentrionale della regione Lazio, in Provincia di Roma e di Viterbo. Tale zona comprende un territorio pianeggiante o dolcemente collinare (altitudine dei terreni coltivati a vite compresa tra i 2 e i 663 m s.l.m.) con pendenze poco accentuate e con l’esposizione generale orientata verso ovest e sudovest. I terreni, di origini vulcanica derivanti da depositi vulcanici o di origine alluvionale ed interessati parzialmente dalle formazioni vulcaniche con presenza di dune antiche e dune costiere di sabbie consolidate, sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità. Il clima dell’area è caratterizzato da precipitazioni normali (mediamente 832 mm), con scarse piogge estive ed aridità nei mesi estivi e da una elevata 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 (localmente detto Procanico) e giallo per i vini bianchi ed il Montepulciano, il Sangiovese ed il Cesanese comune per quelli rossi; per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 2.500 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 non elevate rese produttive, (105 hl/ha per le tipologie bianche e 98 hl/ha per le tipologie rosse e rosate), contribuiscono a conferire ai vini particolare

equilibrio e complessità;
Informazioni sul prodotto:
Il legame con la zona geografica delimitata della DOC “Tarquinia” 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 tre tipologie di vino bianco dal punto di vista analitico ed organolettico presentano un discreto tenore di acidità, un colore dal giallo paglierino al giallo paglierino più o meno intenso; in tutte le tipologie si riscontrano aromi fruttati. Le tre tipologie di vino rosso dal punto di vista analitico ed organolettico presentano un modesto tenore di acidità, il colore è rosso rubino più o meno intenso, con aromi floreali e fruttati tipici delle cultivar dei vitigni di base. La tipologia di vino rosato dal punto di vista analitico ed organolettico presenta un discreto tenore di acidità, un colore rosa più o meno intenso: si riscontrano aromi 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 “Tarquinia” 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“Tarquinia”. 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 “Tarquinia”, le cui peculiari caratteristiche sono descritte all’articolo 6 del disciplinare.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione:	
«Tarquinia» bianco: Trebbiano toscano (localmente detto Procanico) e Trebbiano giallo, da soli e congiuntamente, almeno per il 50%; Malvasia di Candia e Malvasia del Lazio, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 35%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve a bacca bianca provenienti da vitigni - ad eccezione del Pinot grigio - idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare fino ad un massimo del 30%. «Tarquinia» rosso: Sangiovese e Montepulciano congiuntamente in misura non inferiore al 60%, con un minimo di presenza dell'uno o dell'altro vitigno non inferiore al 25%. Cesanese comune fino al 25%. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve a bacca rossa provenienti da vitigni, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30%.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010
Descrizione:
DLgs 61/2010
Descrizione:
Allegato 1 - Vitigni Regione Lazio

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

Tarquinia