

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

Velletri (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 Velletri - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 07.09.1999

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Velletri (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:**«Velletri» bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 11,50% vol, per la tipologia «superiore»; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: paglierino più o meno intenso; odore: vinoso, gradevole, delicato, fruttato; sapore: secco (zuccheri riduttori fino a 4 g/l); amabile (zuccheri riduttori da 4,01 a 20 g/l); dolce (zuccheri riduttori oltre i 20 g/l); di giusto corpo, armonico e vellutato.

«Velletri» rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; 12,50% vol, per la tipologia «riserva»;

acidità totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rubino più o meno intenso, tendente al granato per la tipologia «Riserva»;
 odore: vinoso intenso, profumo etereo per il tipo invecchiato;
 sapore: secco (zuccheri riduttori fino a 4 g/l); amabile (zuccheri riduttori da 4 a 20 g/l); vellutato, armonico, giustamente tannico.

«Velletri» spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol, svolto con un massimo di 0,30 g/l di zuccheri residui;
 acidità totale minima: 5,0 g/l;
 estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: persistente, fitta e continua;
 colore: paglierino in-tenso;
 odore: bouquet pulito elegante con note di lievito, di birra, frutta matura;
 sapore: secco di buon corpo e persistenza.

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:**«Velletri» bianco, secco superiore, riserva***Resa massima:*

Resa uva: 16 t/ha

Resa vino: 112 hl/ha

«Velletri» rosso*Resa massima:*

Resa uva: 16 t/ha

Resa vino: 104 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Velletri», ricade nelle province di Roma e Latina e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio amministrativo dei comuni di Velletri e Lariano e parte del territorio amministrativo dei comuni di Cisterna di Latina. La delimitazione puntuale dei confini è definita nel disciplinare di produzione inserito in e-Caudalie.

a. Zona NUTS

ITE44	Latina
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
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.
ANCELOTTA N.

ALICANTE N.
ALEATICO N.
AGLIANICO
Vernaccia di S Gimignano b.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDELLO
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO GIALLO B.
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.
Petit manseng B.
Rosciola Rs.

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

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Velletri" 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 parte del versante sud occidentale dei Colli albanici con l'esposizione generale è orientata verso ovest, sudovest. I terreni, prevalentemente 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.), con presenza anche limi e sabbie gialle mescolate a ciottolini calcarei e silicei sparsi o concentrati e argille azzurre e grigie di ambiente lacustre costituite da alternanze di livelli sabbiosi, sabbioso-argillosi presentano caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità. Il clima dell'area è caratterizzato da precipitazioni abbondanti (mediamente 1100 mm), con scarse piogge estive e 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 Montepulciano, il Sangiovese ed il Cesanese comune e/o Affile per quelli rossi; 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, (112 hl/ha per le tipologie bianche e 104 hl/ha per le tipologie rosse),

contribuiscono a conferire ai vini particolare equilibrio e complessità;

Informazioni sul prodotto:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC “Velletri” 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 dal punto di vista analitico ed organolettico presentano un discreto tenore di acidità, un colore giallo paglierino più o meno intenso; in tutte le tipologie si riscontrano aromi floreali e fruttati.

Le due 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 tendente al granato con l’invecchiamento, con aromi floreali e fruttati 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 “Velletri” 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 “Velletri”.

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 “Velletri”, le cui peculiari caratteristiche sono descritte all’articolo 6 del disciplinare.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

«Velletri» bianco: Malvasia (Malvasia bianca di candia e puntinata, da soli o congiuntamente): massimo 70%; Trebbiano toscano e i vitigni definiti localmente Trebbiano verde e Trebbiano giallo: minimo 30%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente altri vitigni a bacca bianca 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 per un massimo del 20%.

«Velletri» rosso: Sangiovese: dal 10% al 45%; Montepulciano: dal 30% al 50%; Cesanese comune e/o d'Affile: minimo 10%. Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente altri vitigni a bacca nera 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, per un massimo del 30%.

9. DOCUMENTAZIONE**a. Altri documenti:***Descrizione:*

Allegato 3 - DM 2 novembre 2010

Descrizione:

Allegato 2 - DLgs 61/2010

Descrizione:

Allegato 1 - Vitigni Regione Lazio

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**