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

Vignanello (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 Vignanello - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 18.04.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Vignanello (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:**Vignanello bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: paglierino più o meno intenso con leggeri riflessi verdognoli; odore: delicato, più o meno fruttato; sapore: dal secco al dolce con leggero retrogusto amarognolo, abboccato,, fine e delicato

Vignanello bianco Superiore

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino più o meno intenso con leggeri riflessi verdognoli;
odore: delicato, più o meno fruttato;
sapore: dal secco al dolce con leggero retrogusto amarognolo, abboccato, fine e delicato.

Vignanello bianco Vendemmia Tardiva***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 12,00% effettivi;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: gradevole e profumato;
sapore: dolce ed armonico.

Vignanello rosso (anche nella versione novello)***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino da giovane, tendente al granato se invecchiato;
odore: profumato caratteristico ed intenso;
sapore: asciutto, a volte vivace, caldo e armonico.

Vignanello rosso riserva***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: profumato caratteristico ed intenso;

sapore: asciutto, caldo e armonico.

Vignanello Greco

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso gradevole e caratteristico;
sapore: asciutto, abboccato, di corpo e armonico con leggero retrogusto amarognolo.

Vignanello Greco spumante

Caratteristiche analitiche:

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 e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: delicato più o meno fruttato;
sapore: armonico, caratteristico.

Vignanello Greco Vendemmia Tardiva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 12,00% vol effettivi;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal giallo al dorato;
odore: gradevole e profumato;
sapore: dolce, armonico e caratteristico.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore

Riserva

Novello

Vendemmia Tardiva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>	
-----------------------------------	--

b. Rese massime:

"Vignanello" bianco, bianco Superiore

<i>Resa massima:</i>

Resa uva: 14 t/ha

Resa vino: 105 hl/ha

"Vignanello" rosso

<i>Resa massima:</i>

Resa uva: 13 t/ha

Resa vino: 91 hl/ha

"Vignanello" bianco vendemmia tardiva, Greco vendemmia tardiva

<i>Resa massima:</i>

Resa uva: 7 t/ha

Resa vino: 45 hl/ha

"Vignanello" Greco*Resa massima:*

Resa uva: 11 t/ha

Resa vino: 77 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione dei vini D.O.C. «Vignanello» comprende per intero il territorio dei comuni di: Vignanello, Vasanello, Bassano in Teverina, Corchiano e parte dei territori di Soriano nel Cimino, Fabrica di Roma e Gallese, tutti in provincia di Viterbo.

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 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 "Vignanello"*Informazioni sulla zona geografica:*

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Vignanello" è comprovato dai seguenti elementi contenuti nel disciplinare:

- dalle specifiche caratteristiche pedologiche, orografiche e climatiche della zona geografica delimitata, che ricade nella parte nord orientale della regione Lazio, in Provincia di Viterbo. Tale zona comprende i territori posti tra il versante est dei monti Cimini ed il fiume Tevere con l'esposizione generale orientata verso ovest, sudovest. I terreni, riconducibili a formazioni sedimentarie con sedimenti marini del Pliocene e Pleistocene inferiore, oltre a depositi continentali o provenienti dalle alluvioni recenti, o alle manifestazioni vulcaniche del complesso Cimino della fine del Pliocene, caratterizzate da fenomeni esplosivi che hanno generato terreni formati da vari tipi di tufo con diffusione di ceneri e lapilli che si sono sovrapposte alle argille ed alle sabbie marine della valle del Tevere, con successione di strati costituiti da sedimenti marini di natura argillosa che rappresentano il lito-tipo più antico emergono nelle aree più depresse e lungo le principali incisioni vallive, presentano caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità. Il clima dell'area è caratterizzato da precipitazioni abbondanti (mediamente 1056 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 : il Trebbiano toscano e giallo, la Malvasia di Candia, la Malvasia bianca lunga ed il Greco per i vini bianchi ed il Sangiovese ed il Ciliegiolo 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 basse rese produttive, (105 hl/ha per la tipologia "bianco", 91 hl/ha per la tipologia "rosso", 77 hl/ha per la tipologia "Greco" e 45,5 hl/ha per le tipologie "bianco vendemmia tardiva"), contribuiscono a conferire ai vini particolare equilibrio e complessità;

Informazioni sul prodotto:

Il legame con la zona geografica delimitata della DOC "Vignanello" 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 sei 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, al giallo paglierino più o meno intenso con leggeri riflessi verdognoli fino al

giallo dorato; si riscontrano aromi più o meno 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 tendente al granato con l'invecchiamento, con aromi floreali e fruttati tipici delle cultivar dei vitigni di base, che nei vini più invecchiati, sfumano a favore di quelli speziati o fenolici associabili al legno. 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 "Vignanello" 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 "Vignanello".

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 "Vignanello", 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
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>a) Bianco e Bianco vendemmia tardiva: Trebbiano toscano e/o Trebbiano giallo: minimo 70%; Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia del Chianti: massimo 30%; possono concorrere i 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, fino ad un massimo del 15%.</p> <p>b) Rosso: Sangiovese: minimo 50%; Ciliegiolo: massimo 40%, possono</p>	

concorrere i 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, fino ad un massimo del 20%.

c) Greco e Greco vendemmia tardiva: Greco: minimo 85%, possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino ad un massimo del 15%.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
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**