

**Domanda di una nuova modifica****I. NOME/I DA REGISTRARE**

Colli Cimini (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>	IGT Colli Cimini - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 18 04 2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 28.11.2013

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Colli Cimini (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

### 1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

### 2. DESCRIZIONE DEI VINI:

#### «Colli Cimini» bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;          acidità totale minima: 4,50 g/l;          estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l;</p>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<p>colore: giallo, a volte tendente al dorato o al verdognolo;          odore: intenso, fruttato;          sapore: dal secco al dolce, tipico, sapido, a volte vivace.</p> <p>E' prevista la tipologia frizzante.</p>

#### «Colli Cimini» bianco novello

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<p>titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.00% vol;          acidità totale minima: 4,50 g/l;</p>

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo, a volte tendente al dorato o al verdognolo;

odore: intenso, fruttato;

sapore: da secco ad abboccato, tipico, sapido, a volte vivace.

**«Colli Cimini» bianco passito**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol e con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 9,00% vol;

acidità totale minima: 4,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo tendente all'ambra a seconda dell'invecchiamento;

odore: intenso, fruttato;

sapore: dolce, caratteristico, sapido.

**«Colli Cimini» bianco vendemmia tardiva**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol e con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 12,00%;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo dorato;

odore: intenso, fruttato;

sapore: dal secco al dolce, caratteristico, sapido.

**«Colli Cimini» rosso**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;

acidità totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso rubino più o meno carico tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: complesso, fruttato;  
sapore: dal secco al dolce, armonico, tipico, a volte vivace.  
E' prevista la tipologia frizzante.

### «Colli Cimini» rosso novello

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino; odore: complesso, fruttato; sapore: da secco ad abboccato, armonico, tipico, a volte vivace.

### «Colli Cimini» rosato

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosato cerasuolo più o meno intenso; odore: fine, gradevole; sapore: dal secco al dolce, armonico, delicato, vellutato, a volte vivace. E' prevista la tipologia frizzante.

### «Colli Cimini» con specificazione di vitigno

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Limiti stabiliti dalla normativa vigente.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

#### a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)
-------------------------------------

#### b. Punto b)

Vino passito
--------------

Novello
---------

Vendemmia Tardiva
-------------------

### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

#### a. Pratiche enologiche

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

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

#### b. Rese massime:

##### «Colli Cimini» bianco

<i>Resa massima:</i>
----------------------

resa uva: 21 t/ha
-------------------

resa vino: 157 hl/ha
----------------------

##### «Colli Cimini» rosso

<i>Resa massima:</i>
----------------------

resa uva: 20 t/ha;
--------------------

resa vino: 150 hl/ha
----------------------

##### «Colli Cimini» rosato

<i>Resa massima:</i>
----------------------

resa uva: 20 t/ha
-------------------

resa vino: 150 hl/ha
----------------------

**«Colli Cimini» passito***Resa massima:*

resa uva: 8 t/ha

resa vino: 52 hl/ha

**«Colli Cimini» vendemmia tardiva***Resa massima:*

resa uva: 8 t/ha

resa vino: 52 hl/ha

**5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Colli Cimini» comprende il territorio amministrativo dei comuni di Bassano in Teverina, Canepina, Capranica, Caprarola, Carbognano, Corchiano, Fabrica di Roma, Gallese, Ronciglione, Seriano nel Cimino, Sutri, Vallerano, Vasanello, Vignanello in provincia di Viterbo.

**a. Zona NUTS**

ITE41	Viterbo
ITE4	Lazio
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

**b. Mappe della zona delimitata**

<i>Numero di mappe allegare</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.
PETIT VERDOT N.
Pecorino
Passerina
MOSTOSA B.
Moscato Rosa
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
Abbuoto N
Olivella Nera N
Sciascinoso N
Montonico Bianco B
Moscato di Terracina B
Calabrese N
Bombino Nero N
Canaiolo Bianco B
Tannat N

**c. Altre varietà**

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

## 7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

### IGT "Colli Cimini"

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

##### 1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica, comprendente l'intero territorio amministrativo dei comuni di Bassano in Teverina, Canepina, Capranica, Caprarola, Carbognano, Corchiano, Fabrica di Roma, Gallese, Ronciglione, Soriano nel Cimino, Sutri, Vallerano, Vasanello, Vignanello - in provincia di Viterbo, è composta dai versanti meno acclivi dei monti Cimini e terreni pianeggianti posti alle pendici della catena montuosa oltre a quelli dell'alta valle del fiume Tevere.

I terreni dell'area sono riconducibili a due principali unità geologiche: le formazioni sedimentarie e le formazioni vulcaniche. Nella prima, presente nelle aree pianeggianti della valle del Tevere, si hanno i sedimenti marini del Pliocene e Pleistocene inferiore oltre ai depositi continentali e alle alluvioni recenti. Nella seconda le manifestazioni vulcaniche del complesso Cimino della fine del Pliocene, caratterizzate da fenomeni esplosivi, hanno generato terreni formati da vari tipi di tufo. L'attività esplosiva ha diffuso anche a grande distanza ceneri e lapilli che, hanno dato origine alle così dette rocce piroclastiche che si sovrapposero alle argille ed alle sabbie marine della valle del Tevere.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 33 e i 500 m s.l.m. con pendenza variabile; l'esposizione generale è orientata verso ovest e sud-ovest.

Il clima dell'area si può suddividere in tre regioni fitoclimatiche con condizioni meteorologiche omogenee: quella collinare dove il clima è di tipo temperato (termotipo collinare inferiore/superiore – umido inferiore), quella meno acclive dove il clima è di tipo temperato di transizione (termotipo mesomediterraneo superiore) e quella pianeggiante dove il clima è di tipo mediterraneo di transizione (termotipo mesomediterraneo medio).

Il termotipo collinare inferiore/superiore – umido inferiore è caratterizzato da precipitazioni medie annue di comprese tra i 775 ed i 1214 mm, con debole aridità estiva (pioggia 112-152 mm) nei mesi di luglio agosto e sporadicamente a giugno. La temperatura media è compresa tra i 12,4 ed i 13,8°C: freddo prolungato da ottobre ad maggio, con temperatura media inferiore ai 10°C per 4-5 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno che oscilla tra 1,9 e 2,9° C.

Il termotipo mesomediterraneo superiore che è caratterizzato da precipitazioni medie annue di comprese tra i 954 ed i 1166 mm, con aridità estiva non molto pronunciata (pioggia 103-163 mm) nei mesi di luglio e agosto. La temperatura media è di 14,2°C: freddo intenso che si prolunga da ottobre a maggio, con temperatura media inferiore ai 10°C per 4 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo inferiore alle 0°C (0,3° C).

Il termotipo mesomediterraneo medio è caratterizzato da precipitazioni medie annue di comprese tra i 822 ed i 1110 mm, con aridità estiva non molto pronunciata (pioggia 84-127 mm) nei mesi estivi. Temperatura media piuttosto elevata compresa tra i 13,7 ed i 15,2°C: freddo poco intenso da novembre ad aprile, con temperatura media inferiore ai 10°C per 3-4 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno che oscilla tra 3,4 e 4,0° C.

## 2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Colli Cimini".

La coltivazione della vite dell'areale individuato ha origini antichissime: iniziata sicuramente dagli Etruschi raggiunse nei secoli un notevole progresso, favorito anche da evolute conoscenze tecniche e da materiale ampelografico di varia origine, raccolto attraverso gli ampi rapporti commerciali di questo popolo.

Ad opera dei Romani la coltivazione della vite ebbe maggiore espansione continuando ad espandersi sotto lo Stato della Chiesa.

Il Moroni, nel Dizionario di erudizione storico-ecclesiastica del 1860, riporta numerose notizie circa la produzione di vino nell'area delimitata. Per Canepina scrive "*produce copiosa quantità di castagne, vino*"; per Capranica "*..produce in abbondanza ottimo vino..*"; per Carbognano "*..produce ottimo vino, che si conserva in fresche grotte fuori e dentro il paese..*"; per Corchiano "*..esistono molte fresche grotte, incavate nel tufo, che servono da cantine..*"; per Gallese scrive "*..produce di tutto e in abbondanza, grano, granturco, vino..*" ed infine per Vignanello "*..il territorio precipuamente produce vino squisito, che gareggia coll'orvietano, ed è la più grande risorsa sua, massima in quest'ultimi anni, per essere stato quasi esente dalla deplorable infezione delle viti, ne commercia con Roma e altrove.*"

La zona con spiccata attitudine viticola (media collina e terre vulcaniche), e la base ampelografica composta in prevalenza da vitigni laziali, e comunque ampia, permette di produrre vini tipici ed inconfondibili.

Negli Atti dell'inchiesta sulla condizione della classe agricola (1883) sono indicati come maggiormente coltivati i vitigni a bacca bianca Bello, Greco, Moscatello, Petino, Procanico, Romanesco e Rossetto ed a bacca rossa Aleatico, Cannaiola, Porcina e Prugnolo.

- base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.
- le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione vini bianchi complessi ed equilibrati ed in

rosso di vini tranquilli e strutturati.

*Informazioni sul prodotto:*

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini, sia bianchi che rossi, presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

*Legame causale:*

L'orografia prevalentemente collinare del territorio di produzione, l'esposizione generalmente ad ovest sud-ovest dei vigneti orientati e l'ubicazione degli stessi in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato e luminoso, favorevole ad un ottimale svolgimento delle funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

La millenaria storia vitivinicola della regione, dall'epoca degli Etruschi, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Colli Cimini"

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo abbia, nel corso dei secoli, plasmato e valorizzato il particolare territorio tramandando le tecniche di coltivazione della vite e le pratiche enologiche tradizionali, le quali, nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie anche all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

La IGT «Colli Cimini» è stata riconosciuta con Decreto ministeriale del 22 novembre 1995.

## **8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI**

--

## **9. DOCUMENTAZIONE**

### **a. Altri documenti:**

*Descrizione:*

Allegato 1 - Vitigni Regione Lazio

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM controlli vini IGP

**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

**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:**