

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

Lazio (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>	+39.06.8603864
<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 Lazio - track change.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 09.08.2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 19.11.2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Lazio (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<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
4. Vino spumante
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Lazio» bianco

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

«Lazio» bianco passito

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol e con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 9,00%;

acidità totale minima: 4,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo tendente all'ambra a seconda dell'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dolce, caratteristico, sapido.

«Lazio» 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: 20,00 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato;
odore: intenso, caratteristico
sapore: vellutato, gradevole.

«Lazio» bianco spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: paglierino chiaro, limpido;
odore: fine, caratteristico;
sapore: armonico.

«Lazio» rosso

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: complesso, fruttato;
sapore: armonico, tipico.
E' prevista la tipologia novello e frizzante.

«Lazio» rosso 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: 24,00 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso più o meno carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico ed intenso;
sapore: dolce, armonico e vellutato.

«Lazio» rosso 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: 20,00 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso più o meno intenso tendente al granato;
odore: caratteristico ed intenso;
sapore: armonico e vellutato.

«Lazio» rosso spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: rosso rubino carico;

odore: persistente, caratteristico;
sapore: armonico ed equilibrato.

«Lazio» rosato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato cerasuolo più o meno intenso;
odore: fine, gradevole;
sapore: armonico, delicato, vellutato.
E' prevista la tipologia frizzante.

«Lazio» rosato spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso con riflessi violacei;
odore: fine, gradevole;
sapore: armonico.

«Lazio» con la specificazione del/i nome/i del/i vitigno/i

Caratteristiche analitiche:

Limiti stabiliti dalla normativa vigente.

Caratteristiche organolettiche:

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)

Passito

Vivace

Novello

Vendemmia Tardiva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

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

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

b. Rese massime:**«Lazio» bianco**

<i>Resa massima:</i>

resa uva: 21 t/ha

resa vino: 157 hl/ha

«Lazio» rosso

<i>Resa massima:</i>

resa uva: 20 t/ha

resa vino: 150 hl/ha

«Lazio» rosato

<i>Resa massima:</i>

resa uva: 20 t/ha

resa vino: 150 hl/ha

«Lazio» passito*Resa massima:*

resa uva: 10 t/ha

resa vino: 45 hl/ha

«Lazio» vendemmia tardiva*Resa massima:*

resa uva/ha: 14 t/ha

resa hl/ha: 105 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con l'indicazione geografica tipica «Lazio» comprende l'intero territorio della regione Lazio.

a. Zona NUTS

ITE45	Frosinone
ITE44	Latina
ITE43	Roma
ITE42	Rieti
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
Moscato di Terracina B
Piedirosso N
Calabrese N
Bombino Nero N
Canaiolo Bianco B
Tannat N
Guarnaccia B

c. Altre varietà

Petit Manseng B.

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

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

IGT "Lazio"

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
<p>1) Fattori naturali rilevanti per il legame</p> <p>La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Lazio ed è caratterizzato da tre grandi unità morfologiche e geologiche: la fascia litoranea, le colline dei distretti vulcanici ed i rilievi appenninici.</p> <p>Il Lazio è una regione prevalentemente collinare (54%), con solo il 20 % del territorio occupato da pianure ed il restante 26% montuoso.</p> <p>Dal punto di vista genetico i suoli della regione si sono formati attraverso complesse vicende geologiche, alla cui costituzione partecipano in gran parte le rocce calcaree dell'Era mesozoica e i materiali vulcanici dovuti alle eruzioni del Quaternario. Prima del Terziario il mare copriva gran parte del territorio; nel Quaternario si verificò un sollevamento tettonico a cui seguirono imponenti fenomeni vulcanici da parte di quattro sistemi eruttivi i cui prodotti si estesero su largo raggio creando coltri di terreni favorevoli alla coltivazione della vite. La formazione geologica più antica è rappresentata dai calcari del Trias, seguiti da quelli del Lias e del Giura, assai diffusi per esempio nel monte Circeo.</p> <p>Particolarmente estesi si presentano i calcari del Cretaceo che formano tra l'altro i monti Ausoni ed i monti Aurunci.</p> <p>Si possono distinguere nel Lazio tre grandi gruppi di terreni:</p> <ul style="list-style-type: none">• terreni sedimentari antichi, con prevalenza di rocce calcaree, presenti nelle catene appenniniche ed in quella dei Lepini-Ausoni-Aurunci;• sedimenti recenti delle plaghe collinari e delle pianure con prevalenza di marne, arenarie e calcari marnosi;• terreni vulcanici, sovrapposti a terreni pleistocenici, rappresentati da sabbie giallastre e da argille grigiastre. <p>L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 20 e i 1.000 m s.l.m. con pendenza variabile; l'esposizione generale è orientata verso ovest e sud-ovest.</p> <p>Il clima della regione si può suddividere in quattro regioni climatiche con condizioni meteorologiche sostanzialmente omogenee: regione temperata, regione temperata di transizione, regione mediterranea di transizione e regione mediterranea.</p> <p>La regione temperata comprende l'Appennino reatino, i Lepini, Ausoni, Aurunci, le</p>

vette dei Colli Albani, l'area Vulsina e Vicana, i M.ti Simbruini ed i M.ti Ernici. Le precipitazioni sono in genere abbondanti, fino a 1.614 mm; l'aridità estiva è assente o poco accentuata. Freddo prolungato da ottobre a maggio, con temperatura media inferiore ai 10°C per 3-6 mesi l'anno e temperatura media delle minime del mese più freddo in genere inferiore a 0 °C.

La regione temperata di transizione comprende la valle del fiume Tevere tra Orte e Monterotondo e la valle del fiume Sacco tra Zagarolo ed Aquino. Le precipitazioni sono comprese tra 954 mm e 1.233 mm; l'aridità estiva è di uno-due mesi l'anno. Freddo da ottobre a maggio, con temperatura media inferiore ai 10°C per 4 mesi l'anno e la temperatura media delle minime del mese più freddo può anche scendere sotto i 0 °C.

La regione mediterranea di transizione comprende la fascia di territorio della Maremma laziale interna, della regione Tolfetana e Sabatina, della Campagna Romana, dei Colli Albani e dei versanti sud-occidentali dell'anti - Appennino meridionale, fino alla piana di Pontecorvo e Cassino. E' caratterizzata da precipitazioni annuali comprese tra 810 e 1519 mm; l'aridità estiva è ridotta a due-tre mesi. Freddo non intenso da novembre ad aprile, con temperatura media inferiore ai 10°C per 2-4 mesi l'anno e una temperatura media delle minime del mese più freddo intorno ai 2,3 – 4 °C.

La regione mediterranea, comprendente la zona litoranea del Lazio, è caratterizzata da condizioni climatiche caldo-aride, comprese tra le condizioni delle Isole Ponziane con aspetti più xerici della macchia mediterranea con precipitazioni medie annue di 649 mm, aridità estiva di 5 mesi e temperatura media delle minime del mese più freddo di 8,3 °C e quelle nell'Agro Pontino, con precipitazioni di annue comprese tra 842 e 966 mm, un'aridità estiva da maggio ad agosto con valori elevati nei soli mesi estivi e temperatura media delle minime del mese più freddo di circa 4 °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 "Lazio".

La coltivazione della vite nel Lazio ha origini antichissime, prima ad opera degli Etruschi e successivamente ad opera dei Romani che appresero dagli Etruschi le tecniche vitivinicole fin dall'epoca dei re.

Il Lazio, per la sua posizione geografica, rappresentò l'ideale linea di congiunzione fra la viticoltura greca e quella etrusca. Nella prima la vite veniva allevata ad alberello, sostenuta con tutori morti e coltivata in coltura specializzata; nella seconda veniva dato libero sfogo alle viti lasciando ai tralci la possibilità di correre lungo festoni alti sul terreno e appoggiati a tutori vivi: la vite veniva maritata all'olmo, al pioppo, all'acero ed era coltivata in coltura promiscua. Entrambi i modi di allevamento si praticavano nel Lazio, e sono ancora oggi visibili nelle zone ove la viticoltura ha ormai solo carattere marginale.

I vini migliori del Lazio venivano prodotti in zone con spiccatissima attitudine viticola (media collina, terre vulcaniche o rosse), e la base ampelografica era composta in prevalenza da vitigni laziali e comunque ampia; e ogni viticoltore, seguendo gusti ed esperienze sue proprie, produceva vini tipici ed inconfondibili. Numerosi sono ancora oggi i vitigni autoctoni della regione tra cui spiccano tra quelli a bacca bianca la Malvasia del Lazio, il Bellone ed il Moscato di Terracina, e tra quelli a bacca rossa l'Abbuoto, il Cesanese comune, il Cesanese di Affile ed il Nero buono

Possiamo quindi affermare che il Lazio è tra le più antiche regioni d'Italia a vocazione vitivinicola, come testimoniato dagli scritti dei Georgici latini quali Catone, Columella, Plinio, Strabone, Virgilio, Marziale. Sia i vini prodotti nel Latium vetus sia quelli del Latium adiectum sono tra i più famosi e celebrati dell'antichità: basta ricordare l'Albano, il Caeres, il Cecubo, l'Aricinum, il Setino, il Tiburtinum, il Tusculum.

Alla fine del diciannovesimo secolo, negli Atti dell'inchiesta sulla condizione della classe agraria (1883), risultavano censite oltre 200 diverse denominazioni di cultivar diffuse nel Lazio.

- *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, attestata da numerosi documenti, dall'epoca degli Etruschi e dei Romani, al medioevo, fino ai giorni nostri, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani, la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Lazio"

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 «Lazio» è stata riconosciuta con Decreto ministeriale del 22 novembre 1995.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
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

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: