

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA  
«TERRACINA» o «MOSCATO DI TERRACINA»**

Approvato con	DM 25.05.2007	G.U. 128 - 05.06.2007
Modificato con	DM 21.05.2008	G.U. 131 - 06.06.2008
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

**Articolo 1  
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata "Terracina" o "Moscato di Terracina" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le tipologie:

- "Terracina" o "Moscato di Terracina" secco;
- "Terracina" o "Moscato di Terracina" amabile;
- "Terracina" o "Moscato di Terracina" passito;
- "Terracina" o "Moscato di Terracina" spumante (secco o dolce).

**Articolo 2  
Base ampelografica**

I vini di cui all'articolo 1, escluso la tipologia "spumante" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Moscato di Terracina": minimo 85%.

Possono concorrere, da soli o congiuntamente, vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la regione Lazio, per un massimo del 15%.

Per la tipologia "spumante" la base ampelografica deve essere costituita dal 100% di "Moscato di Terracina".

**Articolo 3  
Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Terracina" o "Moscato di Terracina" ricade nella provincia di Latina e comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di Monte San Biagio, Terracina e Sonnino.

**Articolo 4  
Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e pedologiche dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Terracina" o "Moscato di Terracina" devono essere quelle atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

Le forme di allevamento consentite sono quelle idonee per la tipologia di vitigno e per la zona, con particolare riguardo alla tradizionale spalliera semplice. Non sono ammessi impianti a tendone e/o pergola, né l'impianto delle viti secondo il sistema a "doppia posta".

I sestri di impianto devono garantire un numero minimo di 3.500 ceppi per ettaro.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

Le rese massime di uva per ettaro in coltura specializzata, ammesse per la produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Terracina" o "Moscato di Terracina" devono essere, per tutte le tipologie di cui all'art. 1, pari a 11 t/ha.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

In annate eccezionalmente favorevoli, i quantitativi delle uve destinate alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata "Terracina" o "Moscato di Terracina" devono essere riportati, nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo. Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata "Terracina" o "Moscato di Terracina".

La regione Lazio, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione e/o di utilizzazione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo incaricato.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata "Terracina" o "Moscato di Terracina" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11% vol.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione, ivi compresa la spumantizzazione, l'imbottigliamento e l'appassimento delle uve dei vini della denominazione di origine controllata "Terracina" o "Moscato di Terracina" devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'art. 3.

Conformemente all'articolo 8 del Reg CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010.(Allegato 1).

In deroga a quanto sopra, è consentito che le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'appassimento delle uve e la spumantizzazione siano effettuate in cantine situate fuori della zona di produzione di cui all'art. 3, purché in provincia di Latina e a condizione che le ditte interessate producevano vini con uve della zona di produzione cinque anni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

La deroga di cui al comma precedente è concessa dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali sentito il parere della regione Lazio.

E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della stessa denominazione d'origine controllata, oppure con mosto concentrato rettificato o altre tecnologie consentite.

Le diverse tipologie previste dall'articolo 1, devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali.

La tipologia "passito" deve essere ottenuta con appassimento delle uve sulla pianta o dopo la raccolta (su graticci, stuoie), in locali idonei in modo da assicurare un contenuto minimo di zuccheri riduttori di 260 grammi per litro.

Le uve destinate alla produzione della tipologia "passito", al termine dell'appassimento, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 15,50% vol.

La tipologia "spumante" deve essere ottenuta esclusivamente mediante fermentazione dei mosti in autoclave con permanenza sui lieviti per almeno un mese; la durata del procedimento di elaborazione deve essere non inferiore a tre mesi.

La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro, non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie della denominazione di origine controllata "Terracina" o "Moscato di Terracina".

Qualora la resa superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Per la tipologia "passito" la resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 40%.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

I vini a denominazione di origine controllata "Terracina" o "Moscato di Terracina" di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

#### "Terracina" o "Moscato di Terracina" secco:

colore: dal paglierino al lievemente dorato;

odore: fragrante, caratteristico;

sapore: asciutto, aromatico tipico del vitigno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol, di cui almeno 11,00% vol effettivo;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

zuccheri riduttori residui: da 0 a 4,0 g/l.

#### "Terracina" o "Moscato di Terracina" amabile:

colore: dal paglierino al lievemente dorato;

odore: intenso e caratteristico;

sapore: piacevolmente amabile, gradevole e caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol, di cui almeno 11,00% vol, effettivo;

acidità totale minima 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo 20,0 g/l;

zuccheri riduttori residui: da 12,0 a 45,0 g/l.

#### "Terracina" o "Moscato di Terracina" passito:

colore: giallo dorato con riflessi ambrati;

odore: caratteristico;

sapore: dolce, gradevole, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno il 12,00% vol effettivo;

acidità totale minima 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;

zuccheri riduttori residui: minimo 50,0 g/l.

#### "Terracina" o "Moscato di Terracina" spumante:

spuma: fine e persistente;

limpidezza: brillante;

colore: giallo paglierino tenue;

odore: fragrante, caratteristico;

sapore: aromatico, armonico e fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol di cui svolto compreso nei limiti del 9,00% vol per la versione "dolce" e del 10,50% vol, per la versione "secco";

acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali di modificare i sopraindicati limiti di acidità totale minima e estratto non riduttore minimo.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "scelto", "selezionato" e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varietà di vite, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'articolo 1.

Le menzioni facoltative, esclusi i marchi e i nomi aziendali, possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive.

Nell'etichettatura dei vini di cui all'articolo 1, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

I vini a denominazione di origine controllata "Terracina" o "Moscato di Terracina", di cui all'articolo 1, possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di volume nominale fino a 0,750 litri.

È consentito, solamente per le tipologie "spumante", l'imbottigliamento in recipienti di volume nominale di 1,5 litri.

Per la chiusura delle bottiglie delle tipologie "spumante" devono essere utilizzati tappi di sughero a fungo; per gli altri vini è obbligatoria la chiusura raso bocca con tappi di sughero o di materiale consentito dalla normativa vigente.

E' consentita per i recipienti di capacità da 0,250 litri la chiusura con tappo a vite o altre chiusure previste dalla normativa vigente.

## **Articolo 9**

### **Legame con l'ambiente geografico**

#### **A) Informazioni sulla zona geografica.**

##### **1. Fattori naturali rilevanti per il legame.**

La zona geografica delimitata ricade nella parte litoranea meridionale della regione Lazio, in Provincia di Latina. L'area, della superficie di circa 27.550 ettari, comprende le pianure costiere e la media collina, situate sulle pendici occidentali dei Monti Ausoni, laddove, principalmente nelle vallate, sono coltivati i vigneti del "Terracina" o "Moscato di Terracina".

Geologicamente gli Ausoni, assieme ai Lepini ed agli Aurunci, costituiscono un'unica piattaforma carbonatica, la cosiddetta *dorsale dei Volsci*, che rappresenta l'estrema propaggine dell'Appennino laziale - abruzzese. La formazione mesozoica è costituita da calcari e calcari dolomitizzati con ridotti affioramenti delle potenti dolomie poste alla base della serie (giurassico - cretaceo - paleocene inf.) e costituisce l'ossatura montuosa. Meno estesa è la formazione cenozoica, costituita da sedimenti di differente età e natura; detti terreni affiorano principalmente nelle vallate e lungo i contorni montuosi. Si tratta di calcari marnosi, marnoso - arenacei, talora intercalati a conglomerati

e, nella parte altra, a sedimenti alluvionali che si estendono nelle zone di fondo valle, lungo i corsi d'acqua e su pendici di alcuni rilievi. Le formazioni vulcaniche presenti nel massiccio, sono da ascrivere al complesso vulcanico situato nella media valle latina, e sono rappresentate da intercalazioni tuffitiche e materiali piroclastici frammisti a terre rosse argillose.

Si possono distinguere quattro diverse tipologie di terreno: le sabbie calcaree cementate, spesso di colore rossastro, residuo di vecchie dune cosparse di bassure (pianura meridionale dell'Agro pontino); i terreni alluvionali ghiaioso-argillosi recenti formatesi per deposito alluvionale proveniente dalle pendici dei monti Ausoni ed Aurunci (piana di Fondi); i terreni sedimentari antichi provenienti da substrati calcarei ben stratificati (pendici degli Ausoni) ed i terreni derivati da materiale detritico di falda e terre rosse con struttura argillo-limosa e reazione sub-acida (valli interne).

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra gli 0 e i 863 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso ovest.

Il clima dell'area è di tipo mediterraneo ed è caratterizzato da precipitazioni medie annue di comprese tra i 727 ed i 1133 mm, con aridità estiva prolungata da maggio ad agosto (pioggia 61-83 mm) con valori elevati solo nei mesi estivi. Temperatura media elevata compresa tra i 16,1 ed i 17,0°C: freddo poco accentuato concentrato nel periodo invernale, con temperatura media inferiore ai 10°C per 1-3 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno piuttosto elevata che oscilla tra 5,5 e 6,6° C.

La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno della zona delimitata come DOC Terracina o Moscato di Terracina un territorio altamente vocato alla produzione di vini di pregio.

## **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 "Terracina" o "Moscato di Terracina".

All'epoca dei Romani il Cecubo si produceva principalmente nell'agro di Amyclae (antichissima colonia greca distrutta in tempi remoti, che era sita sul mare tra Terracina e Gaeta) e la coltivazione si estendeva nella pianura di Fundis (Fondi), Anxur (Terracina) e sui colli Cecubi che si elevano tra Sperlonga, Itri e Fondi. Orazio Flacco riporta nelle Odi che il vino Cecubo si produceva tra Amyclae e Fundis e sui colli Cecubi: Vitruvio Pollione loda il vino cecubo che si produceva tra Terracina e Fondi; Plinio conferma che nella zona di Amyclae lo si coltivava maritato al pioppo e Columella riporta che veniva coltivato oltre che a Fondi, anche a Gaeta e Formia.

L'agricoltura ed in particolare la viticoltura dell'areale di Terracina iniziò a declinare già ai tempi Plinio, spostandosi progressivamente verso le zone limitrofe più a sud (Gaeta, Formia); la formazione del latifondo e la diminuzione della popolazione colonica completarono la decadenza della viticoltura che per secoli si ridusse su superfici limitate anche a causa dei disboscamenti selvaggi che provocarono la formazione di zone acquitrinose e paludose e l'insorgere della malaria. Le aree coltivabili rimasero nella fascia pedemontana o lungo la duna fossile, verso il litorale tirrenico (le aree più rilevate del territorio): gli interventi dell'uomo sempre più limitati fecero estendere la palude senza soluzione di continuità, longitudinalmente, nelle zone più depresse, dall'abitato di Cisterna fin quasi a Terracina.

Gli *Statuta Antichissimae Civitatis Terracinae*, approvati nel 1504 da Papa Giulio II e stampati su pergamena nel 1549, regolamentano anche l'agricoltura e la viticoltura.

Risalgono al Rinascimento i primi lavori di bonifica della palude pontina ad opera del papa Leone X che furono proseguiti da Sisto V e da Pio VI sul finire del Settecento: ciò permise di rendere coltivabili molti terreni contribuendo alla rinascita dell'agricoltura.

Nell'Ottocento inizia il recupero della viticoltura tanto che il Passy in *Agricoltura e quistioni economiche: che la riguardano*, (1860) Vol. 2 scrive "Si usano insieme negli Stati Romani due metodi di coltura affatto diversa: l'una, generalmente in uso nei dintorni di Roma e nelle paludi Pontine, consiste a sostenere il tralcio per mezzo di canne che si fanno espressamente crescere in grandissimo numero..".

La bonifica definitiva della palude risale agli anni trenta del secolo scorso, con il totale recupero dei terreni e ha permesso un nuovo sviluppo dell'agricoltura e della viticoltura.

Grazie alle loro peculiarità, numerosi sono i riconoscimenti ottenuti dai vini a DOC Terracina o Moscato di Terracina sia in ambito locale, nazionale che internazionale; ben figurano inoltre sulle principali guide nazionali. Anche nei concorsi sia nazionali, sia internazionali i vini hanno ricevuto e continuano a ottenere numerosi riconoscimenti

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- **base ampelografica dei vigneti:** il vitigno idoneo alla produzione del vino in questione, è quello tradizionalmente coltivato nell'area geografica considerata cioè il Moscato di Terracina;
- **le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura** che, 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, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare pari a 77 hl/ha per tutte le tipologie previste dal disciplinare;
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione di vini bianchi complessi ed equilibrati.

**B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.**

La DOC "Terracina" o "Moscato di Terracina" è riferita a 4 tipologie di vino bianco ("secco", "amabile", "passito" e "spumante" secco o dolce) che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

Nello specifico le singole tipologie di vino si caratterizzano:

- "Terracina" o "Moscato di Terracina" secco: vino fresco ed equilibrato con colore dal paglierino al lievemente dorato, odore con note floreali, fragrante e caratteristico, sapore asciutto, aromatico tipico del vitigno.
- "Terracina" o "Moscato di Terracina" amabile: vino fresco ed equilibrato con colore dal paglierino al lievemente dorato, odore con note floreali, intenso e caratteristico, sapore piacevolmente amabile, gradevole e caratteristico.
- "Terracina" o "Moscato di Terracina" passito: vino strutturato e pastoso con colore giallo dorato con riflessi ambrati, odore intenso e caratteristico, sapore dolce, gradevole, vellutato.
- "Terracina" o "Moscato di Terracina" spumante: vino fresco ed equilibrato con colore giallo paglierino tenue, odore con note floreali, fragrante e caratteristico, sapore secco o piacevolmente dolce, aromatico, armonico e fresco, spuma fine e persistente.

Al sapore tutti i vini presentano un gusto è vellutato ed esprime a pieno le che nella tipologia passito sono molti esaltati.

**C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).**

L'orografia collinare dell'areale di produzione, nel parte meridionale dell'Agro pontino, e l'esposizione ad ovest, sud-ovest, concorrono a determinare un ambiente arioso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del "Terracina" o "Moscato di Terracina". Da tale area sono peraltro esclusi i terreni ubicati a quote troppo basse non adatti ad una viticoltura di qualità.

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche del "Terracina" o "Moscato di Terracina".

In particolare, i terreni, riconducibili ai calcari e calcari dolo mitizzati, ai calcari marnosi, marnoso - arenacei, e da depositi formati in ambiente fluvio-palustre costituiti da alternanze di livelli sabbiosi, sabbioso-argillosi si distinguono quattro diverse tipologie di terreno: le sabbie calcaree cementate, spesso di colore rossastro, residuo di vecchie dune cosparse di bassure; i terreni alluvionali ghiaioso-argillosi recenti formatesi per; i terreni sedimentari antichi provenienti da substrati calcarei ben stratificati ed i terreni derivati da materiale detritico di falda e terre rosse con struttura argillo-limosa e reazione sub-acida (valli interne). Presentano un normale contenuto di elementi nutritivi e che sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità conferendo ai vini particolare equilibrio e complessità.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni sufficienti (mediamente 900 mm), con scarse piogge estive (67 mm) ed con aridità estiva prolungata da maggio ad agosto con valori elevati solo nei mesi estivi, da una elevata temperatura media annuale (17,0 °C), unita ad una temperatura relativamente elevata, un'ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre ma con una elevata escursione termica tra notte e giorno, consente alle uve di maturare lentamente e completamente, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Terracina" o "Moscato di Terracina".

In particolare, la combinazione tra le caratteristiche del terreno ed i fattori climatici, determina per i vini bianchi, la produzione di significative quantità di precursori aromatici che consentono di esaltare le caratteristiche organolettiche e i sentori tipici del vitigno.

La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra dell'antica "Anxur", dall'epoca romana, al medioevo, 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 "Terracina" o "Moscato di Terracina".

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 "Moscato di Terracina", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

In particolare la presenza della viticoltura nella zona del "Terracina" o "Moscato di Terracina" è attestata fin dall'epoca romana, in molti reperti dei georgici latini.

Gli Statuti di Terracina, emanati nel 1504, regolavano l'ordinamento della Comunità su cui era basata la vita sociale, economica, religiosa, agricola e pastorale. Diversi Capitoli degli Statuti trattano della vite e del vino a testimonianza dell'importanza che anche allora rivestiva la vitivinicoltura.

A causa dei disboscamenti selvaggi che provocarono la formazione di zone acquitrinose e paludose e l'insorgere della malaria, le aree coltivabili rimasero nella fascia pedemontana o lungo la duna fossile, verso il litorale tirrenico (le aree più rilevate del territorio): ciò comportò anche la decadenza della viticoltura che per secoli si ridusse su superfici limitate. Comunque, a partire dal Rinascimento con le prime opere di bonifica, l'agricoltura e la viticoltura dell'area iniziano un lento recupero.

Infatti il Lombardo nella pubblicazione *Camera Urbis Dohana Ripe e Ripecte – Liber introis 1428* (1878) riporta "A Roma soltanto dall'aprile al giugno 1428 arrivarono via mare oltre 123.000 litri di vino greco e oltre 121.000 litri di vino di Terracina; nel 1551 l'Alberti, nell'opera *Decrittione di tutta Italia*, descrivendo il territorio di Terracina riporta "...ha questa città fertile e dilettevuole territorio ornato di vigne, di naranci..", e il Theuli, nel *Theatro storico di Velletri* (1644), parlando degli antichi popoli riporta "habitata dai Volsci, e se ne vedono li vestigi d'antiche rouine sotto le vigne di Sonnino". Anche lo Scotto in *Itinerario d'Italia* (1747) che riporta "E' il paese di Terracina , benchè di mal'aria, abbondante di biade, vino, ed olio..".

Nell'Ottocento continuano le testimonianze della ripresa viticola come riporta il De' Giovanni nella *Difesa del popolo romano sull'abbandono della campagna* (1848) che afferma "La vite è pressochè indigena in tutte le provincie , e vi si fanno distinguere i vini di Orvieto... ed i nuovi di S. Felice , di Terracina, prodotti da nuòve specie di viti, e da nuovo genere di coltura"

L'Alfano Nell'*Istorica descrizione del Regno di Napoli* (1823) riporta per Monticelli (l'attuale Monte san Biagio) produce "...frutti,vini..", come il Rampoldi nella *Corografia dell'Italia* vol. 2

(1833) che scrive per Monticelli “Sta sopra un ameno colle rivolto a scirocco, circondato da ubertosi vigneti e boschetti di olivi”. Il Marocco nel 1834 nell’opera *Monumenti dello Stato pontificio: e relazione topografica di ogni paese* scrive “il territorio di Sonnino produce olio, vino..” Negli *Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola* (1883) è riportato “esportazioni del circondario di Velletri vino, fornito da Terracina, ..”

Il recupero della viticoltura dell’area culminò intorno al 1917, quando nella zona si coltivavano 1.500 ettari di Moscato di Terracina con una produzione di oltre 120.000 quintali destinati principalmente al consumo fresco.

La storia recente è caratterizzata da un’evoluzione positiva della denominazione, con l’impianto di nuovi vigneti, dalla nascita di nuove aziende e dalla professionalità degli operatori che hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza del "Terracina" o “Moscato di Terracina”.

## **Articolo 10** **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Latina  
Via Umberto I, 80 – 04100 Latina  
Telefono 0773/6721 - Fax 0773/693003; E-mail [info@lt.camcom.it](mailto:info@lt.camcom.it)

La C.C.I.A.A. di Latina è l’Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare conformemente all’articolo 25, par 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all’articolo 26 del Reg CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010. (Allegato 2).