

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA «COLLI CIMINI»**

Approvato con	DM 22.11.1995	G.U. 302 - 29.12.1995
Modificato con	DM 13.09.1996	G.U. 229 - 30.09.1996
Modificato con	DM 13.08.1997	G.U. 214 - 13.09.1997
Modificato con	DM 18.04.2011	G.U. 109 - 12.05.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

### **Articolo 1 Denominazione**

La indicazione geografica tipica «Colli Cimini», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

### **Articolo 2 Tipologie vini e relativa base ampelografica**

La indicazione geografica tipica «Colli Cimini» è riservata ai seguenti vini:

bianco;  
bianco frizzante;  
bianco novello;  
bianco passito;  
bianco vendemmia tardiva;  
rosso;  
rosso frizzante;  
rosso novello;  
rosato;  
rosato frizzante;  
con la specificazione del nome di uno, due o tre vitigni, anche nelle tipologie frizzante per i bianchi, rossi e rosati, passito e vendemmia tardiva limitatamente ai bianchi, novello limitatamente ai rossi e ai bianchi.

I vini ad indicazione geografica tipica «Colli Cimini» devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più dei vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio ed 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.

L'indicazione geografica tipica «Colli Cimini» con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve di altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino ad un massimo del 15%.

Nella designazione e presentazione dei vini a indicazione geografica tipica «Colli Comini» è consentito utilizzare il riferimento in etichetta al nome di 2 o 3 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 a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due o tre vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, di ciascuno dei due o tre vitigni interessati non superi il corrispondente limite fissato dall'Art. 4 del presente disciplinare di produzione;
- il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ottenute da ciascuno dei due vitigni non sia inferiore al corrispondente limite fissato dall'Art. 4 del presente disciplinare di produzione;
- l'indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri delle stesse dimensioni.

### **Articolo 3** **Zona di produzione uve**

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.

### **Articolo 4** **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore, anche con la specificazione del o dei vitigni, per i vini ad indicazione geografica tipica:

- «Colli Cimini» bianco, a tonnellate 21;
- «Colli Cimini» rosso e rosato a tonnellate 20;
- «Colli Cimini» passito e vendemmia tardiva a tonnellate 8.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Colli Cimini», seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- 9% per i bianchi;
- 9% per i rossi;
- 9% per i rosati;
- 16% per i passiti;
- 15% per vendemmia tardiva.

### **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Le operazioni di vinificazione, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione come definita dall' art. 3.

E' fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della zona delimitata fino al 31 dicembre 2012

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 80% per tutti i tipi di vino ad eccezione del passito e vendemmia tardiva che non deve essere superiore al 65%.

## **Articolo 6** **Caratteristiche dei vini al consumo**

I vini a indicazione geografica tipica «Colli Cimini», anche con la specificazione del o dei nomi dei vitigni, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

### *«Colli Cimini» bianco*

colore: giallo, a volte tendente al dorato o al verdognolo;  
odore: intenso, fruttato;  
sapore: dal secco al dolce, tipico, sapido, a volte vivace;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.  
E' prevista la tipologia frizzante.

### *«Colli Cimini» bianco novello*

colore: giallo, a volte tendente al dorato o al verdognolo;  
odore: intenso, fruttato;  
sapore: dal secco al dolce, tipico, sapido, a volte vivace;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

### *«Colli Cimini» bianco passito:*

colore: giallo tendente all'ambra a seconda dell' invecchiamento;  
odore: intenso, fruttato;  
sapore: dolce, caratteristico, sapido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol e con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 9,00% vol;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

### *«Colli Cimini» bianco vendemmia tardiva:*

colore: giallo dorato;  
odore: intenso, fruttato;  
sapore: dal secco al dolce, caratteristico, sapido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol e con un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«*Colli Cimini*» rosso

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;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.  
E' prevista la tipologia frizzante.

«*Colli Cimini*» rosso novello

colore: rosso rubino;  
odore: complesso, fruttato;  
sapore: dal secco al dolce, armonico, tipico, a volte vivace;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«*Colli Cimini*» rosato

colore: rosato cerasuolo più o meno intenso;  
odore: fine, gradevole;  
sapore: dal secco al dolce, armonico, delicato, vellutato, a volte vivace;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.  
E' prevista la tipologia frizzante.

I vini a indicazione geografica tipica «Colli Cimini» con la specificazione del/i nome/i del/i vitigno/i, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

## **Articolo 7** **Designazione e presentazione**

Alla indicazione geografica tipica «Colli Cimini» è consentito l'uso del termine amabile, abboccato e dolce (solo per la tipologia «Colli Cimini» bianco passito) nel rispetto della normativa vigente.

E' vietata, tuttavia, l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

L'indicazione geografica tipica «Colli Cimini» può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3 ed iscritti nello schedario viticolo dei vini a denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti

per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

## **Articolo 8**

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

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende 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 ed è composta dai versanti meno acclivi e dalle parti pianeggianti poste alle pendici dei monti Cimini dalla parte pianeggiante 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, 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 è di tipo temperato di transizione ed 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).

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 in Lazio ha origini antichissime, iniziata sicuramente dagli Etruschi, raggiunse 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 e continuò e si ampliò 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 deplorabile 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.

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

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 tipicizzazione 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.

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

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.

## **Articolo 9**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero

minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).