



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
«COLLI ETRUSCHI VITERBESI» o «TUSCIA»**

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DM 11.09.1996	G.U. 222 - 21.09.1996
Modificato con	DM 03.11.2000	G.U. 266 - 14.11.2000
Modificato con	DM 20.09.2011	G.U. 241 - 15.10.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» è riservata ai vini che rispondono ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Bianco (anche nelle versioni Amabile e Frizzante);
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Rosso (anche nelle versioni Amabile e Frizzante);
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Rosso Novello;
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Rosato (anche nelle versioni Amabile e Frizzante);
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Procanico (anche nella versione Frizzante);
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Grechetto (anche nella versione Frizzante);
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Rossetto (anche nella versione Amabile);
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Moscatello (anche nella versione Amabile e Frizzante);
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Moscatello Passito;
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Sangiovese (anche nella versione Amabile e Frizzante);
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Sangiovese Rosato (anche nella versione Amabile e Frizzante);
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Greghetto;
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Violone;
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Canaiolo (anche nella versione Amabile);
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Merlot.

Articolo 2

Base ampelografica

Concorrono alla produzione dei vini di cui al precedente art. 1 le uve provenienti dai seguenti vitigni presenti nell'ambito aziendale nelle proporzioni indicate a fianco di ognuno di essi:

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» bianco nelle tipologie secco, amabile e frizzante:

Trebbiano Toscano, localmente detto Procanico, dal 40 all'80%.

Malvasia toscana o del Lazio sino ad un massimo del 30%;

Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca bianca 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, da soli o congiuntamente, sino ad un massimo del 30%.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» rosso nelle tipologie secco, amabile, novello e frizzante e rosato nelle tipologie secco, amabile e frizzante:

Montepulciano dal 20 al 45%;

Sangiovese dal 50 al 65%.

Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca rossa 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, da soli o congiuntamente, sino ad un massimo del 30%.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Procanico anche nella tipologia frizzante:

Trebbiano Toscano, localmente detto Procanico, non meno dell'85%.

Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino ad un massimo del 15%, con esclusione della Malvasia di Candia.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Grechetto anche nella tipologia frizzante:

Grechetto b., non meno dell'85%.

Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino ad un massimo del 15%, con esclusione della Malvasia di Candia.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Rossetto nelle tipologie secco o amabile:

Trebbiano giallo, localmente detto rossetto, non meno dell'85%.

Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino ad un massimo del 15%, con esclusione della Malvasia di Candia.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Moscatello nelle tipologie secco, amabile, passito e frizzante:

Moscato bianco, localmente detto moscatello, non meno dell'85%.

Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino ad un massimo del 15%, con esclusione della Malvasia di Candia.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Sangiovese rosso e rosato, nelle tipologie secco, amabile e frizzante:

Sangiovese non meno dell'85%.

Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino ad un massimo del 15%, con esclusione del Ciliegio.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Greghetto:

Greghetto rosso, localmente detto Greghetto almeno all'85%.

Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino ad un massimo del 15%, con esclusione del Ciliegiolo.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Violone:

Montepulciano, localmente detto violone, non meno dell'85%.

Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino ad un massimo del 15%, con esclusione del Ciliegiolo.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Canaiolo anche nella tipologia amabile:

Canaiolo nero, localmente detto Canaiolo, non meno dell'85%.

Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino ad un massimo del 15%, con esclusione del Ciliegiolo.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Merlot:

Merlot non meno dell'85%.

Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino ad un massimo del 15%, con esclusione del Ciliegiolo.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» comprende, nella provincia di Viterbo, l'intero territorio amministrativo dei comuni di Viterbo, Vitorchiano, Bomarzo, Graffignano, Celleno, Civitella d' Agliano, Bagnoregio, Castiglione in Teverina, Lubriano, Vetralla, Blera, Villa San Giovanni in Tuscia, Barbarano Romano, Vejano, Oriolo Romano, Monte Romano, Tuscania, Arlena di Castro, Tessennano, Canino, Cellere, Piansano, Ischia di Castro, Farnese, Valentano, Latera, Onano, Proceno, Acquapendente, Grotte di Castro, Gradoli, Capodimonte, Marta, Montefiascone, Bolsena, San Lorenzo Nuovo, Orte e Bassano in Teverina.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di denominazione di origine controllata «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve, ai mosti ed al vino ottenuto, le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti di giacitura ed esposizione adatti, situati ad un'altitudine non superiore a 600 metri s.l.m.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

È vietata ogni pratica di forzatura consentendo tuttavia l'irrigazione come pratica di soccorso.

Per i reimpianti ed i nuovi impianti, sono escluse le forme di allevamento espanse, dovrà essere prevista una densità di impianto tale da assicurare un minimo di 3.000 piante per ettaro.

Le rese massime di uva per ettaro di coltura specializzata ammesse per la produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere rispettivamente le seguenti:

- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» bianco t 15;
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» rosso e rosato t 14;
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Procanico t 15;
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Grechetto t 12;
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Rossetto t 12;
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Moscatello t 10;

- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Greghetto t 14;
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Sangiovese t 14;
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Violone t 13;
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Canaiolo t 10;
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Merlot t 11.

Per quanto concerne la resa per ettaro in coltura promiscua, questa deve essere rapportata a quella della coltura specializzata tenendo conto della effettiva consistenza numerica delle viti e del tipo di impianto e allevamento.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La regione, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può modificare i limiti massimi di produzione di uva per ettaro ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale delle uve sopra indicati.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

La resa massima dell'uva in vino finito, non deve essere superiore al 70% per tutti i tipi di vini.

Qualora la resa uva/vino superi detto limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto ad alcuna denominazione di origine controllata; oltre il 75% di resa, decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto. Per la tipologia di vino passito, la resa di uva/vino non deve superare il 45%.

Le operazioni di vinificazione per i vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3.

Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nei territori del comune di Orvieto, ricadente nella provincia di Terni e del comune di Vignanello, ricadente nella provincia di Viterbo, su richiesta specifica degli interessati che dimostrino di aver già vinificato le uve proprie provenienti dalla zona delimitata nel precedente art. 3, e destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Orvieto» o «Vignanello», almeno 5 anni prima della data di approvazione del presente disciplinare di produzione.

Le deroghe come sopra previste sono concesse dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, sentita la regione Lazio e comunicate all'organismo di controllo, di cui al decreto l.vo n. 61/2010.

Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo come appresso indicato:

- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» bianco 9,50% vol;
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» rosso e rosato 9,50% vol;
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Procanico 10,00% vol;
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Grechetto 10,00% vol;
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Rossetto 10,00% vol;
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Moscatello 10,00% vol;
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Greghetto 10,00% vol;
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Sangiovese 10,00% vol;
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Violone 10,00% vol;
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Canaiolo 10,00% vol;
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Merlot 10,00% vol.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche corrispondenti agli usi locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche. È ammessa nell'ambito aziendale

la vinificazione congiunta o disgiunta delle uve che concorrono alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia». Nel caso della vinificazione disgiunta il coacervo dei vini facenti parte della medesima partita, deve avvenire nella cantina del vinificatore.

I prodotti utilizzabili per la correzione dei mosti e dei vini dovranno provenire esclusivamente dalle uve prodotte nei vigneti iscritti all'albo dei vigneti della denominazione di origine controllata «Colli Etruschi Viterbesi» ad esclusione del mosto concentrato rettificato.

È possibile produrre il vino «Novello», «Frizzante» e «Passito» nel rispetto del presente disciplinare e delle specifiche normative.

Articolo 6 **Caratteristiche al consumo**

I vini di cui all'art. 2 del presente disciplinare, all'atto della immissione al consumo, devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» bianco, secco o amabile:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: delicato caratteristico;

sapore: secco o amabile, armonico, caratteristico;

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 Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» rosso, secco o amabile:

colore: rubino più o meno intenso;

odore: caratteristico, fragrante più o meno fruttato;

sapore: secco o amabile, pieno, armonico;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

E' prevista la tipologia frizzante.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» rosso novello:

colore: rosso rubino più o meno intenso con sfumature violacee;

odore: fruttato e persistente;

sapore: fresco, armonico, equilibrato, rotondo e talvolta vivace per fragranza di fermentazione;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» rosato, secco o amabile:

colore: rosa più o meno intenso talvolta con riflessi violacei;

odore: intenso, delicato, gradevole;

sapore: secco o amabile, armonico, equilibrato, talvolta fresco e 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.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Procanico:

colore: giallo paglierino chiaro;
odore: caratteristico, delicato, gradevole;
sapore: secco, fresco, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
E' prevista la tipologia frizzante.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Grechetto:

colore: giallo paglierino più o meno intenso fino al dorato;
odore: leggermente vinoso, delicato, caratteristico;
sapore: secco, vellutato, fruttato, caratteristico, talvolta con retrogusto leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
E' previsto la tipologia frizzante.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Rossetto secco o amabile:

colore: paglierino più o meno intenso;
odore: intenso, delicato, gradevole, finemente aromatico;
sapore: secco, amabile, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Moscatello secco, amabile:

colore: paglierino o giallo dorato più o meno intenso;
odore: profumo caratteristico dell'uva moscato;
sapore: aromatico caratteristico del moscato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
Sono previste le tipologie frizzante.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Moscatello passito:

colore: giallo oro tendente all'ambrato più o meno intenso;
odore: intenso, complesso con sentore muschiato caratteristico;
sapore: dolce, armonico, aromatico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 11,00% svolti;
zuccheri: 50 gr./litro minimo;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Sangiovese:

colore: rosso rubino con riflessi violacei;
odore: caratteristico, fine;
sapore: secco, armonico con buona struttura e persistenza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Sangiovese rosato:

colore: rosa più o meno intenso talvolta con riflessi violacei;
odore: intenso, delicato, gradevole;
sapore: secco o amabile, armonico, equilibrato, talvolta fresco e vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
E' prevista la tipologia frizzante.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Greghetto:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fragrante, più o meno fruttato;
sapore: secco, sapido, armonico, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Violone:

colore: rubino intenso tendente al violaceo;
odore: caratteristico con retrogusto di marasca;
sapore: secco, pieno, più o meno tannico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Canaiolo:

colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico, aromatico, persistente;
sapore: amabile, di corpo, più o meno tannico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 per mille;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Merlot:

colore: rosso rubino con riflessi violacei;
odore: gradevole, leggermente erbaceo;
sapore: pieno, morbido, armonico, giustamente tannico, con leggero retrogusto erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Articolo 7 **Designazione e presentazione**

Alla denominazione di origine controllata «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi fine, extra, scelto, selezionato e similari.

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

È consentito l'uso di indicazioni toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento alle «vigne» dalle quali effettivamente provengano le uve da cui il vino così qualificato è stato esclusivamente

ottenuto, a condizione che tali vigne siano indicate ed evidenziate separatamente all'atto della denuncia allo schedario viticolo e che le uve da esse provenienti ed i vini da esse ottenuti siano distintamente indicate e rispettivamente caricati nella denuncia annuale di produzione delle uve e nei registri obbligatori di cantina.

Nella presentazione e designazione del vino ottenuto dall'uva Grechetto rosso può essere utilizzato in etichetta il sinonimo localmente usato Greghetto.

Nella presentazione e designazione del vino ottenuto dall'uva Trebbiano giallo può essere utilizzato in etichetta il sinonimo localmente usato Rossetto.

Nella presentazione e designazione del vino ottenuto dall'uva Trebbiano toscano può essere utilizzato in etichetta il sinonimo localmente usato Procanico.

Nella presentazione e designazione del vino ottenuto dall'uva Montepulciano deve essere utilizzato in etichetta il sinonimo localmente usato Violone.

Nella presentazione e designazione del vino ottenuto dall'uva Canaiolo nero deve essere utilizzato in etichetta il sinonimo localmente usato Canaiolo e obbligatoriamente ed esclusivamente per le uve provenienti dai vigneti ubicati nei comuni di Marta, Capodimonte e limitatamente alla limitrofa località S. Savino nel comune di Tuscania, il sinonimo localmente usato Cannaiola.

Lo schedario viticolo-dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» comprende i vigneti iscritti allo schedario viticolo dei vini a denominazione di origine controllata «Est!Est!!Est!!! di Montefiascone», «Orvieto» e «Vignanello» ricadenti nella zona delimitata al precedente art. 3, purché posseggano i requisiti previsti nel presente disciplinare, ammettendone inoltre la scelta vendemmiale e la riqualificazione di cantina purché siano rispettate le norme vigenti in materia.

Articolo 8

Confezionamento

Nei recipienti contenenti i vini a denominazione di origine controllata «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia», ad esclusione delle versioni Frizzanti, deve essere riportata in etichetta l'annata di produzione delle uve e deve figurare l'indicazione secco o amabile, ove ne esistano ambedue le tipologie.

I vini a denominazione di origine controllata «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» con le menzioni di vitigno, devono essere confezionati in contenitori di vetro con capacità non superiore a litri 3.

E' consentito confezionare i vini di cui all'art. 1, ad esclusione della tipologia Novello, in contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucri di cartone o di altro materiale rigido, di capacità non inferiore a 2 litri.

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 settentrionale della regione Lazio in provincia di Viterbo: si estende su una superficie di 273.000 ettari e comprende l'Alto Lazio e la parte centro meridionale della provincia situata ad ovest dei monti Cimini ed a nord dei monti Sabatini.

I terreni dell'area, risalenti al Quaternario, sono riconducibili a due principali unità geologiche: le formazioni sedimentarie del Pliocene e Pleistocene inferiore e le formazioni vulcaniche.

I terreni delle aree più pianeggianti sono riconducibili a formazioni sedimentarie con sedimenti marini, oltre a depositi continentali o provenienti dalle alluvioni recenti. Le formazioni sedimentarie sono caratterizzate da depositi di età plio-pleistocenica di ambiente marino e transazionale dovuti ad una fase di subsidenza e di sedimentazione marina durante il Pliocene terminale ed il Pleistocene inferiore. Questi depositi, a seconda dell'ambiente, possono avere litologie prevalentemente grossolane (sabbie) o prevalentemente fini (argille e limi). Nelle incisioni vallive e in alcune

morfologie terrazzate affiorano i depositi ghiaiosi e sabbiosi alluvionali tardo pleistocenici, mentre al colmo dei rilievi collinari affiorano, invece, prodotti vulcanici quali i tufi stratificati. I terreni vulcanici derivano dall'attività che ebbe inizio circa 800.000 anni fa con lo sviluppo di colate di lave e con la formazione di coni di scorie. Successivamente, circa 600.000 mila anni fa, l'attività si sviluppò maggiormente in corrispondenza di un primitivo centro, oggi non più evidente, in corrispondenza della conca lacustre. A questa attività si riconducono i materiali vulcanici più antichi: le rocce che appartengono a questo complesso sono particolarmente ricche in potassio.

La natura dei terreni è di conseguenza condizionata dall'attività dei vulcani vulsino e sabatino, per cui è possibile distinguere due tipologie: in una prevalgono materiali dovuti all'attività intercalderica finale quali lave (tefriti fonolitiche e leucitiche), scorie saldate e stratificate e banchi di lapilli alternati a lenti e strati di ceneri debolmente cementate; solo in alcune zone si rinvencono tufi leucitici contenenti grossi proietti lavici; nell'altra prevalgono materiali quali i tufi leucitici grigiastri detti di Montefiascone e, con alternanza di ceneri, sabbie vulcaniche e lapilli (talvolta a consistenza litoide), con inclusi lavici di dimensione variabile in relazione alla loro distanza dai centri di emissione. Intercalate a questi si rinvencono colate di lava leucitica, sempre di limitata estensione. Localmente sono stati rinvenuti strati di pomici e ceneri con livelletti tifatici di sedimentazione lacustre. La permeabilità di questo tipo di rocce è sempre piuttosto elevata sia per porosità (tufi, lapilli, sabbie) che per fessurazione (lave).

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 19 e i 663 m s.l.m.: l'esposizione generale è orientata verso ovest, sudovest.

Il clima dell'area è di tipo temperato mediterraneo ed è caratterizzato da precipitazioni medie annue comprese tra i 775 ed i 1214 mm, con aridità estiva non molto pronunciata (pioggia 84-142 mm) nei mesi estivi. La temperatura media è compresa tra i 13,7 ed i 15,2°C: freddo prolungato da ottobre ad maggio, 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 1,9 e 3,9° C.

La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno della zona delimitata come DOC Colli Etruschi Viterbesi o Tuscia 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 «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia».

Presso gli Etruschi la coltivazione della vite 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. Per quanto riguarda le zone e i vitigni coltivati dagli Etruschi, alcuni scritti di Plinio testimoniano in modo abbastanza preciso la produzione vitivinicola in Etruria. A Gravisca (antico porto di Tarquinia) e nell'antica Statonia (nel territorio di Vulci) già nel 540-530 a.C. i vigneti erano in grado di fornire una produzione sufficiente ad alimentare un rilevante commercio esterno.

La viticoltura dell'area ebbe nuovo impulso ad opera dei Romani e continuo sotto lo Sato della Chiesa: nell'opera *Le pergamene medievali di Orte* (G. Giontella, D. Gioacchini, A. Zuppante - 1994), gli autori riportano che nel febbraio del 1401 il giudice Pietro di ser Nerio Ciocci concede "ad pastinandum" un terreno dietro l'impegno del coltivatore a lavorare la terra diligentemente e a corrispondere un terzo dei frutti della vigna.

Nel secondo Medio Evo numerosi Capitoli degli Statuti delle città sono dedicati alla coltivazione della vite e alla produzione e vendita del vino: gli Statuti della città di Orte stabilivano tra l'altro il prezzo del vino ed il divieto da parte degli osti di aumentarlo; lo Statuto di Viterbo del 1251 stabilisce la data di inizio vendemmia "usque ad festum S. Marie de septembri" ed esonera il vino di importazione dal pagamento del pedaggio data l'insufficiente produzione della città; al contrario gli Statuti di Bagnoregio del 1373 proibiscono l'importazione di vino forestiero e impongono agli osti di usare misure munite di sigillo comprovante l'effettiva capacità; lo Statuto di Celleno del 1457 stabilisce anche come dovevano essere realizzate le vasche per la vinificazione, prevalentemente scavate nel tufo; lo Statuto del Comune di Civitella d'Agliano del 1444 e lo Statuto di Castel del

Piero, ovvero San Michele in Teverina, (poi divenuto frazione di Civitella d'Agliano) del 1579 regolamentano anch'essi in maniera dettagliata la vitivinicoltura.

Nel tempo la viticoltura ha mantenuto un ruolo importante nel panorama agricolo del territorio, fino all'attualità, come testimoniano le numerose sagre e feste che si tengono annualmente, come la Sagra del Vino dei Colli del Tevere di Castiglione in Teverina o la Fiera del vino di Montefiascone, la cui prima edizione risale al 1950.

Grazie alle loro peculiarità, numerosi sono i riconoscimenti che hanno ricevuto e continuano a ottenere, i vini a DOC «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» sia in ambito locale, nazionale che internazionale; ben figurano inoltre sulle principali guide nazionali.

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:** i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata: il Trebbiano toscano, localmente detto Procanico, la Malvasia del Lazio, la Malvasia bianca lunga, il Grechetto, il Trebbiano giallo, localmente detto Rossetto, il Moscato bianco, localmente detto Moscatello per i vini bianchi ed il Montepulciano, localmente detto Violone, il Sangiovese, il Grechetto rosso, localmente detto Greghetto, il Canaiolo nero, localmente detto Canaiolo ed il Merlot per quelli rossi;
- **le forme di allevamento, i sestri 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 (105 hl/ha per le tipologie "bianco" e "Procanico", 98 hl/ha per le tipologie "rosso", "rosato", Greghetto" e "Sangiovese", 91 hl/ha per la tipologia "Violone", 84 hl/ha per le tipologie "Grechetto" e "Rossetto", 77 hl/ha per la tipologia "Merlot", 70 hl/ha per le tipologie "Moscatello" e "Canaiolo" e 45 hl/ha per la tipologia "Moscatello passito").
- **le pratiche relative all'elaborazione dei vini**, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione di vini bianchi complessi ed equilibrati ed in rosso di vini tranquilli e strutturati, adeguatamente differenziate per le tipologie ferme e le tipologie frizzanti.

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

La DOC «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» è riferita a tredici tipologie di vino bianco ("bianco secco", "bianco amabile", "bianco frizzante", "Procanico", "Procanico frizzante", "Grechetto", "Grechetto frizzante", "Rossetto secco", "Rossetto amabile", "Moscatello secco", "Moscatello amabile", "Moscatello frizzante", "Moscatello passito"), a nove tipologie di vino rosso ("rosso secco", "rosso amabile", "rosso frizzante", "rosso novello", "Sangiovese", "Greghetto", "Violone", "Canaiolo", "Merlot") ed a cinque tipologie di vino rosato ("rosato secco", "rosato amabile", "rosato frizzante", "Sangiovese rosato", "Sangiovese rosato frizzante") 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 tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Nello specifico le singole tipologie di vino si caratterizzano:

- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» bianco secco: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino più o meno intenso, odore delicato caratteristico, sapore secco armonico, caratteristico.
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» bianco amabile: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino più o meno intenso, odore delicato caratteristico, sapore amabile armonico, caratteristico.
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» bianco frizzante: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino più o meno intenso con perlage vivace ed evanescente, odore delicato caratteristico, sapore secco o amabile, armonico, caratteristico.
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Procanico: vino fresco ed equilibrato, strutturato, con colore giallo paglierino chiaro, odore caratteristico, delicato, gradevole, sapore secco, fresco, equilibrato

- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Procanico frizzante: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino chiaro, perlage vivace ed evanescente, odore caratteristico, delicato, gradevole, sapore secco, fresco, equilibrato
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Grechetto: vino fresco ed equilibrato, strutturato, con giallo paglierino più o meno intenso fino al dorato, odore delicato e caratteristico, sapore vellutato, fruttato, caratteristico, talvolta con retrogusto leggermente amarognolo.
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Grechetto frizzante: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino più o meno intenso fino al dorato, perlage vivace ed evanescente, odore delicato e caratteristico, sapore vellutato, fruttato, caratteristico, talvolta con retrogusto leggermente amarognolo.
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Rossetto secco: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino più o meno intenso, odore intenso, delicato, gradevole, finemente aromatico, sapore secco e armonico.
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Rossetto amabile: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino più o meno intenso, odore intenso, delicato, gradevole, finemente aromatico, sapore amabile e armonico.
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Moscatello secco: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino o giallo dorato più o meno intenso, odore caratteristico dell'uva moscato, sapore secco aromatico caratteristico del moscato.
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Moscatello amabile: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino o giallo dorato più o meno intenso, odore caratteristico dell'uva moscato, sapore amabile aromatico caratteristico del moscato.
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Moscatello frizzante: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino o giallo dorato più o meno intenso, perlage vivace ed evanescente, odore intenso con note floreali e fruttate, sapore secco o amabile aromatico caratteristico del moscato.
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Moscatello passito: vino strutturato e pastoso, con colore giallo oro tendente all'ambrato più o meno intenso, odore intenso, complesso con sentore muschiato caratteristico, sapore dolce, armonico, aromatico, vellutato.
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» rosso: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo e assenza di ruvidezza. Il vino presenta un colore rosso rubino più o meno intenso, odore caratteristico, fragrante più o meno fruttato, sapore secco, pieno, armonico.
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» rosso amabile: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo e assenza di ruvidezza. Il vino presenta un colore rosso rubino più o meno intenso, odore caratteristico, fragrante più o meno fruttato, sapore amabile, pieno, armonico.
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» rosso frizzante: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo e assenza di ruvidezza. Il vino presenta un colore rosso rubino più o meno intenso, perlage vivace ed evanescente, odore caratteristico, fragrante più o meno fruttato, sapore secco o amabile, pieno, armonico.
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» novello: buona struttura e giusto tenore di acidità. Il vino presenta un colore rosso rubino più o meno intenso con sfumature violacee, odore fruttato e persistente, sapore fresco, armonico, equilibrato, rotondo e talvolta vivace per fragranza di fermentazione.
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Sangiovese: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo, assenza di ruvidezza e buona longevità. Il vino presenta un colore rosso rubino con riflessi violacei, odore caratteristico e fine, sapore secco armonico con buona struttura e persistenza.
- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Greghetto: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo e

assenza di ruvidezza. Il vino presenta un colore rosso rubino più o meno intenso, odore caratteristico, fragrante, più o meno fruttato, sapore sapido, armonico, persistente.

- «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Violone: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo, assenza di ruvidezza e buona longevità. Il vino presenta un colore rubino intenso tendente al violaceo, odore caratteristico con retrogusto di marasca, sapore secco pieno, più o meno tannico, armonico.
 - «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Canaiolo: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo e assenza di ruvidezza. Il vino presenta un colore rosso rubino intenso, odore caratteristico, aromatico, persistente, sapore amabile, di corpo, più o meno tannico, armonico.
 - «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Merlot: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo, assenza di ruvidezza e buona longevità. Il vino presenta un rosso rubino con riflessi violacei, odore gradevole, leggermente erbaceo, sapore pieno, morbido, armonico, giustamente tannico, con leggero retrogusto erbaceo.
 - «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» rosato secco: leggero di corpo, fresco, vivace, con colore rosa più o meno intenso talvolta con riflessi violacei, odore intenso, delicato, gradevole, sapore secco, armonico, equilibrato, talvolta fresco e vivace.
 - «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» rosato amabile: leggero di corpo, fresco, vivace, con colore rosa più o meno intenso talvolta con riflessi violacei, odore intenso, delicato, gradevole, sapore amabile, armonico, equilibrato, talvolta fresco e vivace.
 - «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» rosato frizzante: : leggero di corpo, fresco, vivace, con colore rosa più o meno intenso talvolta con riflessi violacei, perlage vivace ed evanescente, odore intenso, delicato, gradevole, sapore secco o amabile, armonico, equilibrato, talvolta fresco e vivace.
 - «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Sangiovese rosato: leggero di corpo, fresco, vivace, con colore rosa più o meno intenso talvolta con riflessi violacei, odore intenso, delicato, gradevole, sapore secco, armonico, equilibrato, talvolta fresco e vivace.
 - «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» Sangiovese rosato frizzante: leggero di corpo, fresco, vivace, con colore rosa più o meno intenso talvolta con riflessi violacei, perlage vivace ed evanescente, odore intenso, delicato, gradevole, sapore secco, armonico, equilibrato, talvolta fresco e vivace.
- Al sapore tutti i vini presentano un'acidità normale, un amaro poco percepibile, poca astringenza e buona struttura, che contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

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 Lazio settentrionale, e l'esposizione ad ovest, sudovest, concorrono a determinare un ambiente arioso e luminoso, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia».

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 «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia».

In particolare, i terreni, di origine sedimentaria e vulcanica, sono costituiti da litologie prevalentemente grossolane (sabbie) o prevalentemente fini (argille e limi), con depositi ghiaiosi e sabbiosi alluvionali tardo pleistocenici, mentre al colmo dei rilievi collinari affiorano, invece, prodotti vulcanici quali i tufi stratificati con strati di pomice e ceneri con livelletti tifatici di sedimentazione lacustre. Sono presenti anche tufi leucititici grigiastri detti di Montefiascone e, con alternanza di ceneri, sabbie vulcaniche e lapilli (talvolta a consistenza litoide), con inclusi lavici di dimensione variabile in relazione alla loro distanza dai centri di emissione e materiali dovuti all'attività intercalderica finale quali lave (tefriti fonolitiche e leucitiche), scorie saldate e stratificate e banchi di lapilli alternati a lenti e strati di ceneri debolmente cementate, presentano caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni normali (mediamente 1010 mm), con scarse piogge estive (110 mm) ed aridità nei mesi estivi, da una buona temperatura media annuale (14.6 °C), 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 «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia».

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 dei diversi vitigni e per i vini rossi un'ottimale maturazione fenolica, che unita ad un ottimale rapporto tra zuccheri e acidi permette di ottenere vini caratterizzati da elevata struttura, un grande equilibrio fra le diverse componenti.

La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra dell'antica «Etruria», dai Romani, 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 «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia».

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 «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia», le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

In particolare la presenza della viticoltura nella zona del «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia» è attestata fin dall'epoca degli Etruschi, in molti reperti dei georgici latini.

Con la caduta dell'impero romano e la fine delle invasioni barbariche, la viticoltura in queste terre, nonostante i danni subiti, non perde la sua continuità con il passato e mantiene sempre un ruolo importante; come testimoniano i documenti di varia natura conservati presso gli archivi monastici.

Gli Statuti di numerose città ricadenti nell'area delimitata, emanati nel secondo Medio Evo, regolavano l'ordinamento delle 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.

Nel 1346 fu costituita a Montefiascone una società «ad mercantiam vini» ove uno dei soci consegna all'altro 65 fiorini d'oro da impiegare nei commerci: alla scadenza la somma dovrà essergli restituita «cum medietate lucri et dampni» cioè facendo a metà delle perdite e dei guadagni.

La coltivazione della vite continuò ed ebbe maggiore espansione, tanto che nel 1833 il Rampoldi nella *Corografia dell'Italia* riporta, descrivendo la città di Civitella D'Agliano, «posta... sopra un alto colle abbondante di viti», ed il Moroni nel *Dizionario di erudizione storico-ecclesiastica* del 1860 «..il territorio è ferace d'ogni genere e abbonda assai di viti». Il Castellano in *Lo stato pontificio ne'suoi rapporti geografici, storici, politici...* (1837) riporta per Bagnorea (Bagnoregio) «L'agricoltura, singolarmente nella cos'i detta valle, è assai prosperosa: copiosi e soavi sono i vini, che si asportano alla Capitale sotto il nome di vino d'Orvieto». Anche il Nigrisoli nella *Rivista dei più importanti prodotti naturali e manifatturieri dello Stato Pontificio* (1857), parla dei prodotti naturali esistenti nella Delegazione di Viterbo e scrive: «.. La cultura delle viti è giunta ad un alto grado di sviluppo, raccogliendosi dai campi, e dalle vigne vini rossi, e bianchi vigorosi», ed ancora «mentre tra i vini rossi sono in maggior credito quelli delle Grotte di San Lorenzo, di Gradoli, di Castro».

Sempre nel 1857, nella *Topografia statistica dello stato pontificio* il Palmieri scrive per Gradoli «Il ridotto popolo di Gradoli, ove sono molto belle le donne, è occupato con attività parte nella pesca, parte in lavorare botti, tini, cerchi, ed il più negli agrarii lavori del proprio territorio della superficie di tavole 131419, dove sono assai feraci le terre, in specie quelle dette del Piano del Lago di Gradoli, ove raccolgono in copia castagne, legumi, tutta sorta di buone frutta, e vini bianchi e rossi così prelibati, che si fa di essi grande commercio nella Capitale, ed in ispecie dell'eccellente Alleatico vino», per Latera «..vi si raccolgono buoni vini bianchi, e rossi» e per Grotte di Castro «il territorio..assai ben coltivato, feracissimo, e abbonda di squisito vino».

La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di

nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende che, unite alla professionalità degli operatori, hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza del «Colli Etruschi Viterbesi» o «Tuscia».

Articolo 10 **Riferimenti alla struttura di controllo**

Agroqualità S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it

La Società Agroqualità è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

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 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.