

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VINO D.O.C. COLLI LANUVINI

### **Art. 1**

La denominazione di origine controllata “Colli Lanuvini” e “Colli Lanuvini Superiore” è riservata al vino bianco che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

### **Art. 2**

Il vino “Colli Lanuvini” anche con la qualificazione “Superiore” deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai vitigni seguenti nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi:

Malvasia bianca di Candia e puntinata fino ad un massimo del 70%;

Trebbiano (toscano, verde e giallo) in misura non inferiore al 30%;

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche uve provenienti da altri vitigni raccomandati e/o autorizzati per la Provincia di Roma per non più del 10%.

### **Art. 3**

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata che comprende in tutto il territorio amministrativo comunale di Genzano ed in parte quello di Lanuvio, in provincia di Roma.

Tale zona è così delimitata: a nord, partendo dal punto d'incontro dei confini comunali tra Nemi, Velletri e Genzano in prossimità di Monte Canino, il limite segue verso sud-est il confine comunale tra Genzano e Velletri sino ad incontrare quello di Lanuvio in contrada Pedica. Percorre quindi in direzione sud il confine comunale Lanuvio-Velletri fino ad incontrare il confine della provincia di Latina. Lungo tale confine si dirige verso ovest sino a Ponte Guardapassi per risalire quindi verso nord, sempre lungo il confine della provincia di Latina, fino ad incontrare la quota 128, all'incrocio della via di Anzio con la strada che porta a Lanuvio; segue quest'ultima in direzione Vimmercati e, percorrendo la strada della lettara, raggiunge la strada consortile di Monte Giove Vecchio, che segue verso nord (circa m 300) e poco dopo aver superato l'ingresso del casale di San Giovanni, all'altezza della stradina di Giuseppe Urazi o Spadino, devia verso nord-ovest e, con una linea, resta in direzione dell'elettrodotto esistente, si congiunge con la strada comunale di Monte Giove Nuovo e quindi al confine comunale di Ariccia, tale confine verso nord, sino ad incontrare, a nord dell'abitato di Genzano, quello tra tale comune e Nemi, quindi procede in direzione sud-est lungo il confine di Genzano, con Nemi, sino ad incontrare quello di Velletri, in prossimità del Monte Canino.

### **Art. 4**

Le condizioni ambientali e di colture dei vigneti destinati alla produzione del vino di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

I sistemi 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.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino “Colli Lanuvini” è stabilita in tonnellate 14,5 per ettaro di vigneto in coltura specializzata per il vino normale ed in tonnellate 13 per la tipologia “Superiore”.

Fermi restando i limiti massimi sopra indicati, la resa per ettaro di coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Lanuvini" 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 Lazio, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia può stabilire un limite massimo di produzione di uve per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare dandone immediata comunicazione al Ministero delle Risorse Agricole e Forestali-Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di Origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

#### **Art. 5**

Le operazioni di vinificazione per il vino di cui all'art. 1 devono essere effettuate nell'intero della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3. E' tuttavia facoltà del "Ministero delle Politiche Agricole e Forestali – Comitato Nazionale per la Valorizzazione e la Tutela delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini", consentire, su motivata richiesta, l'effettuazione delle operazioni di cui sopra a quelle Aziende che, in linea d'aria entro mt. 100 dal confine di zona di produzione di cui all'art. 3, siano conduttrici di vigneti iscritti all'Albo della denominazione di origine controllata "Colli Lanuvini" e dimostrino la preesistenza della cantina da almeno due anni dalla data di entrata in vigore della modifica art. 5 (D.M. 27 gennaio 2006)

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Colli Lanuvini" un titolo alcolometrico volumico naturale complessivo minimo del 10,5%.

Nella vinificazione sono ammesse le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Le uve destinate alla tipologia di vino "Colli Lanuvini Superiore" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale dell'11,5% e devono essere oggetto di denuncia separata.

#### **Art. 6**

Il vino "Colli Lanuvini" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche :

colore giallo paglierino più o meno intenso;

odore vinoso, delicato e gradevole; sapore secco (o amabile), sapido di giusto corpo armonico:

titolo alcolometrico volumico minimo 11%;

acidità totale minima 4,5%;

estratto secco minimo 16 per mille.

E' in facoltà del Ministero delle risorse Agricole, Alimentari e Forestali-Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origini e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, con proprio decreto, modificare i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco minimo.

#### **Art. 7**

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e simili.

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 l'acquirente.

E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a frazioni, aree, fattorie, zone e località-comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3-e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

La menzione "Superiore" è riservata alla tipologia tranquilla dei vini "Colli Lanugini" provenienti da uve aventi le caratteristiche di cui all'art. 5 ultimo comma del presente disciplinare e che vengano immessi al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 12%.

#### **Art. 8**

I vini a denominazione di origine controllata "Colli Lanuvini", qualora confezionati in recipienti di capacità uguale o inferiore a 5 litri, devono essere imbottigliati in recipienti di vetro di forma consona all'immagine di un vino di qualità ed aventi le capacità previste dalle normative comunitarie e nazionali vigenti in materia.

I recipienti di capacità normale da 0,5 a 1,5 litri devono essere muniti di una chiusura con tappo di sughero o con tappo a vite; per tutti i recipienti è esclusa la tappatura con tappo a corona. E' consentita la capsula a strappo per i recipienti fino a 0,375.

Il vino a denominazione di origine controllata "Colli Lanuvini" Superiore può essere confezionato solo in bottiglie di vetro dalle capacità previste dalle richiamate normative aventi un contenuto da lt 0,2509 a lt 0,750. Per le sole bottiglie da lt 0,250 è ammessa la chiusura con tappo a vite, mentre per tutte le altre solo con tappo di sughero.

E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle uve, purché veritiera e documentabile.