

**CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI VITERBO**



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA VITERBESE**  
**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL**  
**MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

**Modificato nel marzo 2008**



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA  
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

## **1. Disposizioni generali**

Il presente Regolamento riporta le norme e le procedure necessarie per l'ottenimento della licenza d'uso del marchio collettivo "Tuscia Viterbese" da parte delle aziende vitivinicole che producono e commercializzano i seguenti vini (tra parentesi le normative istitutive):

- D.O.C. Aleatico di Gradoli (DPR 21 giugno 1972)
- D.O.C. Colli Etruschi Viterbesi (D.M. 11 settembre 1996)
- D.O.C. Est! Est!! Est!!! (D.M. 3 marzo 1966)
- D.O.C. Vignanello (D.M. 14 novembre 1992)
- *D.O.C. Cerveteri (D.P.R. 30 ottobre 1974)*
- *D.O.C. Tarquinia (D.M. 9 agosto 1996)*
- *D.O.C. Orvieto (D.P.R. 7 agosto 1971)*
- I.G.T. Civitella D'Agliano (D.M. 22 novembre 1995)
- I.G.T. Colli Cimini (D.M. 22 novembre 1995)
- *I.G.T. Lazio (D.M. 22 novembre 1995)*

I soggetti richiedenti la licenza d'uso del marchio collettivo, e che una volta ottenuta potranno essere in questa sede definiti "licenziatari", possono essere solo quelli che già hanno ottenuto il riconoscimento D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata) e I.G.T. (Indicazione Geografica Tipica) per i vini sopra elencati.

I disciplinari di produzione dei vini D.O.C. e I.G.T. della Tuscia viterbese ammessi nel presente disciplinare sono riportati nell'allegato A al presente Disciplinare.

Il ruolo di ente che rilascia il riconoscimento D.O.C. ai sensi della Legge 10.02.1992 n. 164 e del D.M. 25.07.2003 (Ministero Politiche Agricole e Forestali) ed il ruolo di custodia e controllo degli Albi dei vigneti ammessi alla I.G.T. ai sensi del D.M. 29.03.2007 (Ministero Politiche Agricole e Forestali), sono stati conferiti alla C.C.I.A.A. competente per il territorio.

Affinché l'azienda vitivinicola possa assumere e mantenere la qualifica di licenziatario del marchio collettivo "Tuscia Viterbese", la percentuale di vini D.O.C. e I.G.T. della Tuscia viterbese, che annualmente deve essere prodotto, confezionato e commercializzato, non deve essere inferiore al **30%**, rispetto al totale aziendale, prodotto e commercializzato in confezione.

Al di sotto di suddetta percentuale di prodotto, l'immagine coordinata del marchio collettivo "Tuscia Viterbese" potrà essere applicata esclusivamente sulle confezioni e sul packaging dei prodotti provvisti dei marchi D.O.C. e I.G.T. dei vini della Tuscia viterbese, e non su altre forme di comunicazione e di immagine aziendali previa, in ogni caso, specifica autorizzazione del Comitato di gestione e di controllo del marchio "Tuscia Viterbese", da rilasciarsi su domanda dell'interessato, sentita la Camera di Commercio di Viterbo.



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA  
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

## **2. Modalità di controllo**

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti aziendali e di prodotto relativi alle D.O.C. e I.G.T. dei vini della Tuscia viterbese, sono demandati agli organi di vigilanza e controllo previsti dalla legge.

Per quanto riguarda i Licenziatari del marchio collettivo "Tuscia Viterbese", il Comitato verificherà annualmente l'effettivo possesso dei requisiti sopra richiesti presso tramite la visura delle denunce delle uve DOC e IGT effettuate presso la Camera di Commercio Viterbo.

Il Comitato di gestione e di controllo del marchio "Tuscia Viterbese" svolgerà presso i Licenziatari le attività di controllo e vigilanza sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata (CIS) del marchio collettivo.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove tangibili e documentali, sempre disponibili, per gli eventuali controlli che il Comitato, o suoi delegati, potranno svolgere presso l'azienda.

Inoltre dovrà essere controllata periodicamente la quantità di vini D.O.C. e I.G.T. della Tuscia viterbese che il Licenziatario immette sul mercato rispetto al totale della produzione aziendale, per verificarne la rispondenza con le percentuali minime riportate nel precedente paragrafo.

## **3. Garanzie del soggetto Licenziatario**

I soggetti Licenziatari devono mantenere, attraverso un piano di tracciabilità aziendale, la distinzione tra il prodotto, oggetto della contrassegnazione con il marchio "Tuscia Viterbese" dagli altri prodotti similari.

Il processo di tracciabilità e l'organizzazione preposta per la sua gestione, dovrà essere documentabile e provabile durante la verifica aziendale da parte del Comitato.

Tutta la documentazione e le prove sopra indicate dovranno essere conservate in azienda, a cura del Licenziatario, per almeno due anni dal momento della loro emissione.

Le metodologie produttive e l'organizzazione aziendale adottate dal licenziatario devono essere conformi con quanto previsto dalla normativa vigente relativa agli aspetti igienico-sanitari della produzioni agroalimentari sia a quanto concerne l'igiene, la salute e la sicurezza dei lavoratori.

Il Licenziatario dovrà inoltre garantire un miglioramento continuo delle prestazioni aziendali nei confronti dell'ambiente, attraverso un programma che preveda nel tempo una riduzione dei potenziali inquinanti emessi nel corso dei processi produttivi al di sotto dei limiti di legge.



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA  
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

**ALLEGATO A**

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER IL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "ALEATICO DI GRADOLI"**

**ART. 1**

La denominazione di origine controllata «Aleatico di Gradoli», «Aleatico di Gradoli» liquoroso e «Aleatico di Gradoli» liquoroso riserva è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**ART. 2**

I vini di cui all'articolo precedente devono essere ottenuti esclusivamente dal vitigno, «Aleatico».

**ART. 3**

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Aleatico di Gradoli» di cui all'art. 1 devono essere prodotte nell'intero territorio amministrativo dei comuni di: Gradoli, Grotte di Castro e San Lorenzo Nuovo ed in parte del territorio del comune di Latera in provincia di Viterbo.

La zona è così delimitata: partendo dalla riva del lago di Bolsena alla confluenza sulla medesima del confine comunale di S. Lorenzo Nuovo e Bolsena in località Renano, la linea di delimitazione segue verso nord tale confine comunale e successivamente verso ovest sino a incontrare quello tra S. Lorenzo Nuovo e Grotte di Castro (q.439).

Da quota 439 la linea di delimitazione prosegue verso ovest lungo il confine di grotte di Castro per poi scendere verso sud fino alla confluenza di questo confine con quello di Gradoli e Latera in località La Buca. Da qui prosegue verso ovest lungo il confine di Latera fino al punto in cui questi si allontana da quello provinciale, in prossimità di Poggio Sant'Anna.

Da tale punto di delimitazione prosegue in linea retta in direzione sud-est fino a quota 461 da dove, per Madonna della Cava e C. le Coste, raggiunge il confine di Gradoli che segue verso est fino alla sponda del lago di Bolsena.

Lungo la sponda, verso nord, la linea di delimitazione torna nuovamente alla località Renano, punto di partenza.

**ART. 4**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Aleatico di Gradoli» devono essere quelle tradizionali della zona o, comunque, atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche tradizionali di qualità.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore all'11,5% per la tipologia «Aleatico di Gradoli» ed al 12% per le tipologie «Aleatico di Gradoli» liquoroso e «Aleatico di Gradoli» liquoroso riserva.

Sono, pertanto, da considerarsi idonei - ai fini dell'iscrizione nell'albo di cui all'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164 - unicamente i vigneti ubicati in terreni di buona esposizione, con esclusione quindi dei fondovalle e dei terreni situati ad un'altitudine superiore ai 600 metri sul livello del mare.



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA**  
**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL**  
**MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

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, dei mosti e dei vini. È vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa alla produzione dei vini di cui al presente disciplinare non deve essere superiore a tonn. 9 per ettaro di vigneto a cultura specializzata.

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

**ART. 5**

Le operazioni di vinificazione, di preparazione e di affinamento dei vini a denominazione di origine controllata «Aleatico di Gradoli» di cui all'art. 1 devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le sue peculiari caratteristiche.

Per i vini a denominazione di origine controllata «Aleatico di Gradoli» la resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

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% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

**ART. 6**

I vini a denominazione di origine controllata «Aleatico di Gradoli» devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, rispettivamente alle seguenti caratteristiche:

*«Aleatico di Gradoli»:*

- colore: rosso granato con tonalità violacee;
- odore: finemente aromatico, caratteristico;
- sapore: di frutto fresco, morbido, vellutato, dolce;
- titolo alcolometrico volumico complessivo: 12% di cui almeno 9,5% svolti;
- acidità totale minima: 4,5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 20 per mille.

*«Aleatico di Gradoli» liquoroso:*

- colore: rosso granato più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei;
- odore: aromatico, delicato, caratteristico;
- sapore: pieno, dolce, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 17,5% di cui almeno 15% svolti;
- acidità totale minima: 4 per mille;
- estratto secco netto minimo: 20 per mille.

*«Aleatico di Gradoli» liquoroso riserva:*

- colore: rosso granato più o meno intenso, tendente talvolta all'arancione con l'invecchiamento;
- odore: aromatico, caratteristico dell'invecchiamento in botte di rovere;
- sapore: pieno, dolce più o meno tannico, armonico, gradevole;



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA  
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

- titolo alcolometrico volumico minimo complessivo: 17,5% di cui almeno 15% svolti; acidità totale minima: 4 per mille;
- estratto secco netto minimo: 20 per mille.

È facoltà del Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, di modificare i sopraindicati limiti di acidità totale e l'estratto secco netto.

**ART. 7**

I vini a denominazione di origine controllata «Aleatico di Gradoli» liquoroso e liquoroso riserva devono essere ottenuti mediante alcolizzazione in conformità alle disposizioni delle norme vigenti.

Il vino a denominazione di origine controllata «Aleatico di Gradoli» liquoroso deve aver subito un periodo minimo di affinamento di sei mesi a decorrere dalla data di alcolizzazione.

Il vino a denominazione di origine controllata «Aleatico di Gradoli» liquoroso riserva deve aver subito un periodo di invecchiamento di almeno due anni dalla data di alcolizzazione in botti di rovere di capacità non superiore a 250 litri ed un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno un anno.

**ART. 8**

Alle denominazioni di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi: «extra», «superiore», «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

È 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.

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

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino «Aleatico di Gradoli», «Aleatico di Gradoli» liquoroso e «Aleatico di Gradoli» liquoroso riserva è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER IL VINO A DENOMINAZIONE DI  
ORIGINE CONTROLLATA "COLLI ETRUSCHI VITERBESI"**

**ART. 1**

La denominazione di origine controllata «Colli Etruschi Viterbesi» seguita dalle specificazioni relative al colore o al nome dei vitigni e/o alla specificazione novello o frizzante, è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati, secchi, amabili e passiti, rispondenti ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**ART. 2**

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» bianco nelle tipologie secco, amabile e frizzante:*

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

Procanico o trebbiano Toscano, localmente detto procanico, dal 40 all'80%.



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA**  
**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL**  
**MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca bianca autorizzati o raccomandati per la provincia di Viterbo, da soli o congiuntamente, sino ad un massimo del 30%.

*«Colli Etruschi Viterbesi» 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 autorizzati o raccomandati per la provincia di Viterbo, da soli o congiuntamente, sino ad un massimo del 30%.

*«Colli Etruschi Viterbesi» 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 autorizzati o raccomandati, per la provincia di Viterbo, sino ad un massimo del 15%, con esclusione della Malvasia di Candia.

*«Colli Etruschi Viterbesi» Grechetto anche nelle tipologie novello e frizzante:*

Greco bianco, localmente detto grechetto, non meno dell'85%.

Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca bianca autorizzati o raccomandati, per la provincia di Viterbo, sino ad un massimo del 15%, con esclusione della Malvasia di Candia.

*«Colli Etruschi Viterbesi» 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 autorizzati o raccomandati, per la provincia di Viterbo, sino ad un massimo del 15%, con esclusione della Malvasia di Candia.

*«Colli Etruschi Viterbesi» Moscatello nelle tipologie secco, amabile, passito, novello e frizzante:*

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

Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca bianca autorizzati o raccomandati, per la provincia di Viterbo, sino ad un massimo del 15%, con esclusione della Malvasia di Candia.

*«Colli Etruschi Viterbesi» Sangiovese rosato, nelle tipologie secco, amabile e frizzante, ottenuto dalla vinificazione in bianco o rosato delle uve dei seguenti vitigni:*

Sangiovese non meno dell'85%.

Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca rossa autorizzati o raccomandati, per la provincia di Viterbo, sino ad un massimo del 15%, con esclusione del Ciliegiolo.

*«Colli Etruschi Viterbesi» Grechetto:*

Grechetto rosso, localmente detto grechetto, almeno all'85%.

Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca rossa autorizzati o raccomandati, per la provincia di Viterbo, sino ad un massimo del 15%, con esclusione del Ciliegiolo.

*«Colli Etruschi Viterbesi» Violone:*

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





**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA  
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca rossa autorizzati o raccomandati, per la provincia di Viterbo, sino ad un massimo del 15%, con esclusione del Ciliegiolo.

*«Colli Etruschi Viterbesi» Canaiolo nella tipologia amabile:*

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

Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca rossa autorizzati o raccomandati, per la provincia di Viterbo, sino ad un massimo del 15%, con esclusione del Ciliegiolo.

*«Colli Etruschi Viterbesi» Merlot:*

Merlot non meno dell'85%.

Possono concorrere alla produzione del vino altri vitigni a bacca rossa autorizzati o raccomandati, per la provincia di Viterbo, sino ad un massimo del 15%, con esclusione del Ciliegiolo.

**ART. 3**

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Etruschi Viterbesi» 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.

**ART. 4**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di denominazione di origine controllata «Colli Etruschi Viterbesi» 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. con l'esclusione di quelli di fondovalle, umidi e non sufficientemente soleggiati di origine alluvionale e quelli di pianura costiera.

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 limitatamente ad un massimo di n. 2 interventi fino alla fase dell'invaiaatura.

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 2500 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» bianco t 15;

«Colli Etruschi Viterbesi» rosso e rosato t 14;

«Colli Etruschi Viterbesi» Procanico t 15;





**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA  
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

- «Colli Etruschi Viterbesi» Grechetto t 12;
- «Colli Etruschi Viterbesi» Rossetto t 12;
- «Colli Etruschi Viterbesi» Moscatello t 10;
- «Colli Etruschi Viterbesi» Greghetto t 14;
- «Colli Etruschi Viterbesi» Sangiovese t 14;
- «Colli Etruschi Viterbesi» Violone t 13;
- «Colli Etruschi Viterbesi» Canaiolo t 10;
- «Colli Etruschi Viterbesi» 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» 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.

**ART. 5**

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

- «Colli Etruschi Viterbesi» bianco 9,5%;
- «Colli Etruschi Viterbesi» rosso e rosato 9,5%;
- «Colli Etruschi Viterbesi» procanico 10%;
- «Colli Etruschi Viterbesi» grechetto 10%;
- «Colli Etruschi Viterbesi» rossetto 10%;
- «Colli Etruschi Viterbesi» moscatello 10%;
- «Colli Etruschi Viterbesi» greghetto 10%;
- «Colli Etruschi Viterbesi» sangiovese 10%;



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA**  
**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL**  
**MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

- «Colli Etruschi Viterbesi» violone 10%;
- «Colli Etruschi Viterbesi» canaiolo 10%;
- «Colli Etruschi Viterbesi» merlot 10%.

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». 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.

**ART. 6**

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

*«Colli Etruschi Viterbesi» 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%;
- acidità totale minima: 4,5 per mille;
- estratto secco minimo: 14 per mille.

È prevista la tipologia frizzante.

*«Colli Etruschi Viterbesi» 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%;
- acidità totale minima: 4,5 per mille;
- estratto secco minimo: 18 per mille.

È prevista la tipologia frizzante.

*«Colli Etruschi Viterbesi» 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%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco minimo: 18 per mille.

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

- colore: rosa più o meno intenso talvolta con riflessi violacei;
- odore: intenso, delicato, gradevole;



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA  
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

- sapore: secco o amabile, armonico, equilibrato, talvolta fresco e vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco minimo: 15 per mille.

È prevista la tipologia frizzante.

«*Colli Etruschi Viterbesi*» *Procanico*:

- colore: giallo paglierino chiaro;
- odore: caratteristico, delicato, gradevole;
- sapore: secco, fresco, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco minimo: 15 per mille.

È prevista la tipologia frizzante.

«*Colli Etruschi Viterbesi*» *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%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco minimo: 15 per mille.

Sono previste le tipologie frizzante e novello.

«*Colli Etruschi Viterbesi*» *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%;
- acidità totale minima: 4,5 per mille;
- estratto secco minimo: 15 per mille.

«*Colli Etruschi Viterbesi*» *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%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco minimo: 15 per mille.

Sono previste le tipologie frizzante e novello.

«*Colli Etruschi Viterbesi*» *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: 15,5% di cui almeno 11% svolti;
- zuccheri: 50 gr./litro minimo;
- acidità totale minima: 4,5 per mille; estratto secco minimo: 22 per mille.

«*Colli Etruschi Viterbesi*» *Sangiovese rosato*:



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA**  
**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL**  
**MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

- 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%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco minimo: 15 per mille.

È prevista la tipologia frizzante.

«*Colli Etruschi Viterbesi*» *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%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco minimo: 18 per mille.

«*Colli Etruschi Viterbesi*» *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%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco minimo: 18 per mille.

«*Colli Etruschi Viterbesi*» *Canaiolo*:

- colore: rosso rubino intenso;
- odore: caratteristico, aromatico, persistente;
- sapore: amabile o dolce, di corpo, più o meno tannico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
- acidità totale minima: 4,5 per mille;
- estratto secco minimo: 18 per mille.

«*Colli Etruschi Viterbesi*» *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%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco minimo: 18 per mille.

**ART. 7**

Alla denominazione di origine controllata «*Colli Etruschi Viterbesi*» 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 altresì l'uso di indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, località.



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA  
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

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 all'albo dei vigneti 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.

L'albo dei vigneti dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Etruschi Viterbesi» comprende i vigneti iscritti agli albi 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 ai sensi dell'art. 7 comma 3, della legge 10 febbraio 1992, n. 164, purché siano rispettate le norme vigenti in materia.

**ART. 8**

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

I vini a denominazione di origine controllata «Colli Etruschi Viterbesi» con le menzioni di vitigno, devono essere confezionati in contenitori di vetro con capacità non superiore a litri 3 ed utilizzando tappi in sughero fatta eccezione per le bottiglie con capacità fino a ml 375 e devono avere indicate in etichetta l'annata di produzione delle uve.

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER IL VINO A DENOMINAZIONE DI  
ORIGINE CONTROLLATA "EST!EST!!EST!!!"**

**ART. 1**

La denominazione di origine controllata "Est! Est!! Est!!! di Montefiascone" è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare.

**ART. 2**

Il vino "Est! Est!! Est!!! di Montefiascone" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti i cui vitigni, nell'ambito aziendale presentano la seguente composizione:

Trebbiano toscano (Procanico) 65% circa;



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA**  
**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL**  
**MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

Malvasia bianca toscana 20% circa;  
Rossetto (Trebbiano giallo) 15% circa.

**ART. 3**

Le uve destinate alla produzione del vino "Est! Est!! Est!!! di Montefiascone" devono essere prodotte nei territori dei comuni di Montefiascone, Bolsena, S. Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Capodimonte, Marta con l'esclusione in particolare dei terreni di fondo valle molto sciolti o umidi.

**ART. 4**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Est! Est!! Est!!! di Montefiascone" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.

Sono pertanto da considerare idonei unicamente i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione, di origine vulcanica, sciolti o di medio impasto, con poco scheletro, abbastanza ricchi di potassio e sufficientemente provvisti di anidride fosforica.

Il sistema di impianto, le forme di allevamento e di potatura, devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

E' esclusa ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino "Est! Est!! Est!!! di Montefiascone" non deve essere superiore a q.li 130 per ettaro di vigneto in coltura specializzata e a q.li 35 per ettaro di coltura promiscua.

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve purchè la produzione non superi del 20% il massimo consentito.

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

Qualora la resa uva vino superi il limite sopra riportato l'eccedenza non avrà diritto alla D.O.C.

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 di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero dell'Agricoltura e delle foreste ed al comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

**ART. 5**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3.

Tuttavia tenuto conto delle situazioni di produzione, è consentito che dette operazioni siano effettuate anche nell'ambito del territorio comunale di Viterbo.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico complessivo minimo naturale di 10.

La vinificazione può essere effettuata a macerazione parziale o in bianco.

Le eventuali correzioni devono essere effettuate esclusivamente con mosti o vini derivati da uve prodotte nella zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3 o con mosti concentrati rettificati alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali.





**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA**  
**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL**  
**MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

**ART. 6**

Il vino "Est! Est!! Est!!! di Montefiascone" all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- limpidezza: brillante;
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: fine, caratteristico, leggermente aromatico;
- sapore: secco (zuccheri residui fino a 4 g/l) o abboccato o amabile (zuccheri residui fino ad un massimo di 45 g/l), sapido, armonico, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 16 per mille.

E' in facoltà del Ministro dell'agricoltura e delle foreste con proprio decreto, modificare i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

**ART. 7**

E' vietato usare, assieme alla denominazione "Est! Est!! Est!!! di Montefiascone" qualsiasi qualificazione aggiuntiva ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e simili.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vino "Est! Est!! Est!!! di Montefiascone" può figurare l'indicazione dell'annata di produzione, purché veritiera e documentata.

La denominazione di origine controllata "Est! Est!! Est!!! di Montefiascone" può essere utilizzata per produrre la tipologia spumante ottenuta con presa di spuma per fermentazione naturale di mosti o vini che rispondono alle condizioni previste nel presente disciplinare, seguendo le norme generali di produzione e designazione dei vini spumanti.

Le operazioni di spumantizzazione debbono essere effettuate nell'ambito della zona di vinificazione di cui al precedente articolo 4.

Le indicazioni relative al contenuto dei zuccheri riduttori secco o asciutto, amabile debbono sempre figurare in etichetta.

**ART. 8**

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata Est! Est!! Est!!! di Montefiascone, vino che non corrisponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, è punito a norma dell'art. 28 del D.P.R. 12 Luglio 1963. n. 930.

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER IL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "VIGNANELLO"**

**Art. 1**

La denominazione di origine controllata «Vignanello», accompagnata o non dal vitigno, è riservata ai vini ottenuti dai vigneti della relativa zona di produzione e rispondenti ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**Art. 2**

I vini «Vignanello» devono essere ottenuti esclusivamente mediante vinificazione delle uve provenienti dalla zona di produzione indicata nel successivo art. 3 da vigneti che, all'interno del complesso aziendale, abbiano la seguente composizione ampelografica:

*a) Bianco:*

Trebbiano giallo e/o Trebbiano toscano: 60-70%;





**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA  
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

Malvasia bianca di Candia e Malvasia di Chianti: 20-40%,  
possono concorrere i vitigni a bacca bianca, raccomandati o autorizzati per la provincia di Viterbo, fino ad un massimo del 10%.

*b) Rosso e Rosato:*

Sangiovese: 40-60%;

Ciliegiolo: 40-50%,

possono concorrere i vitigni a bacca nera raccomandati o autorizzati per la provincia di Viterbo, fino ad un massimo del 20%.

*c) Greco:*

Greco: minimo 85%,

possono concorrere altri vitigni a bacca bianca raccomandati o autorizzati per la provincia di Viterbo, fino ad un massimo del 15%.

**Art. 3**

La zona di produzione dei vini D.O.C. «Vignanello» comprende per intero il territorio dei comuni di: Vignanello, Vasanello, Bassano in Teverina, Corchiano e parte dei territori di Soriano nel Cimino, Fabrica di Roma e Gallese, tutti in provincia di Viterbo.

Tale zona è così delimitata: partendo dal confine comunale di Vignanello, in via San Rocco, la linea di delimitazione segue detto confine verso sud fino all'incrocio del confine comunale di Fabrica di Roma, percorre questo confine verso ovest, e all'incrocio della strada provinciale Valleranese prosegue su questa fino all'interno del centro abitato di Fabrica di Roma, da qui segue per viale degli Eroi, via IV Novembre, fino a incrociare la ferrovia dello Stato; seguendo detta ferrovia verso nord la linea di delimitazione si incrocia con la ferrovia Roma nord, segue detta ferrovia verso sud fino alla stazione di Corchiano proseguendo su via della Stazione, via Roma, via Civita Castellana, fino a incrociare il rio Fratta che percorre verso est fino a incontrare il confine comunale sud di Gallese; prosegue per detto confine sempre verso est e all'incrocio della S.S di Magliano Sabina n. 315 la segue verso nord, e incrociando il confine nord del comune di Gallese, lo segue verso ovest, si congiunge con il confine comunale di Vasanello seguendolo verso nord e continuando sempre verso nord sul confine di Bassano in Teverina fino a incrociare la S.S Ortana n. 204, prosegue su questa verso ovest fino all'incrocio della strada Madonna di Loreto seguendola verso sud fino all'incrocio della ferrovia Roma nord, prosegue su questa ferrovia verso Vignanello fino al fosso della Guizza percorrendolo verso est fino a incontrare il confine comunale di Vignanello, il quale verso sud si congiunge al punto di partenza.

**Art. 4**

Le condizioni ambientali e colturali dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Vignanello» dovranno essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Saranno pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione all'albo dei vigneti unicamente quelli ubicati in terreni collinari calcarei o di origine vulcanica. Sono da escludere i terreni ubicati al di sotto dei 140 metri di altitudine s.l.m. I sestri di impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura e le tecniche colturali devono essere quelli tradizionalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini nonché a garantire la qualità dei prodotti conseguibili.



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA  
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

È vietata ogni pratica di forzatura. La resa massima di uva per ettaro di coltura specializzata non deve essere superiore ai 140 q.li per la tipologia «bianco», 130 q.li per la tipologia «rosso» e 110 q.li per il «Greco».

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché quella globale del vigneto non superi del 20% la resa prefissata.

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 dell'agricoltura e delle foreste ed al comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini «Vignanello» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10% per il bianco, il 10,50% per il rosso, il rosato ed il «Greco spumante», di 11% per il rosso «riserva», il bianco «superiore» ed il «Greco».

Ai fini della vinificazione delle tipologie dei vini rosso «riserva», bianco «superiore» e «Greco spumante» le relative uve dovranno essere oggetto di specifica denuncia annuale e sui relativi registri di cantina dovrà essere espressamente indicata la destinazione delle uve medesime.

**Art. 5**

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento, devono essere effettuate all'interno delle zone di produzione come definita dall' art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni che sono compresi anche se solo parzialmente nella zona delimitata.

Le operazioni di elaborazione del vino spumante «Greco di Vignanello» possono essere effettuate esclusivamente nell'ambito della regione Lazio.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 65% per la produzione dei vini rosso, rosato e «Greco» ed al 75% per la produzione del vino bianco.

Qualora la resa superi detto limite l'eccedenza non avrà diritto alla D.O.C.

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

Il vino «Vignanello rosso» destinato alla produzione della tipologia «riserva» deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, a partire dal 1° novembre dell'anno di raccolta, di cui almeno uno in bottiglia.

**Art. 6**

I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

*Vignanello bianco:*

- colore: paglierino più o meno intenso con leggeri riflessi verdognoli;
- odore: delicato, più o meno fruttato;
- sapore: secco con leggero retrogusto amarognolo, abboccato, fine e delicato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 16 per mille.



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA**  
**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL**  
**MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

*Vignanello rosso:*

- colore: rosso rubino da giovane, tendente al granato se invecchiato;
- odore: profumato caratteristico ed intenso;
- sapore: asciutto, caldo e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 18 per mille.

*Vignanello rosato:*

- colore: rosato più o meno intenso con riflessi violacei;
- odore: vinoso e delicatamente fruttato;
- sapore: secco fresco e gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 17 per mille.

*Vignanello Greco:*

- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: vinoso gradevole e caratteristico;
- sapore: asciutto, abboccato, di corpo e armonico con leggero retrogusto amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;
- acidità totale minima: 5,5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 16 per mille.

*Vignanello Greco spumante:*

- spuma: fine e persistente;
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato più o meno fruttato;
- sapore: armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
- acidità totale minima: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 16 per mille.

È facoltà del Ministro dell'agricoltura e delle foreste di modificare con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare di produzione, i limiti minimi per l'acidità e l'estratto secco netto sopra indicati.

La menzione «superiore» è riservata alla tipologia «Vignanello» bianco, proveniente da uve aventi le caratteristiche di cui all'art. 4, penultimo comma, del presente disciplinare e che venga immessa al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo dell'11,50%.

La menzione «riserva» è riservata alla tipologia «Vignanello» rosso proveniente da uve aventi le caratteristiche di cui all'art. 4, penultimo comma, del presente disciplinare, che sia sottoposta ad un periodo d'invecchiamento obbligatorio di cui all'art. 5 ed immessa al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 12%.

La menzione «novello» è riservata al vino «Vignanello rosso» prodotto nel rispetto della specifica normativa.

**Art. 7**

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Vignanello» Greco, tranquillo e spumante, in deroga alle misure stabilite a titolo generale



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA  
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

dagli articoli 1 e 6 del presente disciplinare, può figurare il nome del vitigno "Greco" seguito dalla specificazione "di Vignanello", in caratteri della medesima ampiezza, colorimetria e forma grafica.

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Vignanello" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

È altresì vietato l'impiego di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni o zone.

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

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliamento quali "viticoltore" "fattoria" "tenuta" "podere" "cascina" ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni CEE e nazionali in materia.

Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti i vini "Vignanello" può figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

È obbligatoria in etichetta l'indicazione "secco" o "amabile" e, per gli spumanti, ogni altra menzione concernente il residuo zuccherino.

**Art. 8**

I vini a denominazione di origine controllata «Vignanello» devono essere immessi al consumo in recipienti non superiori a 5 litri confezionati con tipologia confacente ai vini di pregio.

Sono, pertanto, da escludere le confezioni a chiusura con tappo a corona.

**Art. 9**

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo con la denominazione di origine controllata «Vignanello», vini che non rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare è punito a norma degli articoli 28, 29, 30 e 31 della legge 10 febbraio 1992, n. 164.

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER IL VINO A DENOMINAZIONE DI  
ORIGINE CONTROLLATA "CERVETERI"**

**ART. 1**

La denominazione di origine controllata «Cerveteri» è riservata ai vini bianco nelle tipologie secco, amabile e frizzante; rosso nelle tipologie secco, amabile e novello; rosato anche nella tipologia frizzante, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

**ART. 2**

I vini a denominazione di origine controllata «Cerveteri» devono essere ottenuti esclusivamente mediante la vinificazione delle uve prodotte da vigneti situati nella zona indicata nel successivo art. 3 e che, nell'ambito aziendale presentino la seguente composizione ampelografica:

«Cerveteri» bianco:

Trebbiano toscano (localmente detto Procanico) e Trebbiano giallo: da soli o congiuntamente, per almeno il 50%;

Malvasia di Candia e Malvasia del Lazio: da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 35%;



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA**  
**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL**  
**MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

altri vitigni a bacca bianca, raccomandati e/o autorizzati - ad eccezione della varietà Pinot grigio - in entrambe le province di Roma e Viterbo, fino ad un massimo del 30%.

«Cerveteri» rosso:

Sangiovese e Montepulciano congiuntamente in misura non inferiore al 60%, con un minimo di presenza dell'uno o dell'altro vitigno non inferiore al 25%;

Cesanese comune fino al 25%;

altri vitigni a bacca rossa raccomandati e/o autorizzati in entrambe le province di Roma e Viterbo, fino al 30%, da soli o congiuntamente.

**ART. 3**

La zona di produzione delle uve ammessa alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Cerveteri» è costituita, dagli interi territori dei comuni di Cerveteri, Ladispoli, Santa Marinella e Civitavecchia e da parte dei territori dei comuni di Roma, Allumiere e Tolfa, tutti in provincia di Roma e da parte del comune di Tarquinia in provincia di Viterbo.

Tale zona è così delimitata:

a nord-ovest il limite segue dalla foce verso nord il fiume Mignone sino alla località Pietrara, prende poi per la strada che porta a c.le Lazi e prima di giungervi, piega verso nord-est per la strada che costeggia il corso del Mignone passando per c.le Germini (q.27), c.le Corpaccio (q.25) e a sud della località Spalle di S. Maria fino ad incrociare, in prossimità della q.27, il confine di provincia di Roma e Viterbo. Segue verso nord-est il confine provinciale lungo il corso del Mignone sino a incontrare la strada ferrata, quindi lungo questa scende verso sud-ovest sino al confine di provincia, in prossimità di Poggio dell'Aretta, prosegue lungo questi nella stessa direzione sino ad incrociare il confine del comune di Civitavecchia presso c. Sterpeto. Da qui segue il confine comunale tra Civitavecchia e Al lumiere prima e quello tra Santa Marinella e Al lumiere poi sino in provincia di m. Quartuccio; prosegue quindi verso sud lungo il confine tra Santa Marinella e Tolfa raggiungendo in località le Fondacce la quota 48 da dove, lungo una retta immaginaria verso est, raggiunge il punto di confluenza del fosso di Chiavaccio con rio Fiume, e sul proseguimento la strada per Santa Severa in prossimità del km 3,5. Il limite prosegue quindi verso est per la strada che porta alla q.144 del m. Fagiolano e ne discende per il sentiero che conduce a q.61 in prossimità del fosso Smeraldo.

Da q. 61 segue una linea retta in direzione sud-est fino a raggiungere la q.97 sul sentiero che conduce alla Cava di Caolino, prosegue per tale sentiero passando a sud della q.118 fino a incontrare il segno convenzionale di muro a secco che delimita la r.va Pian Sultano e lungo la medesima prosegue passando per le quote 44, 116 e 129 il località Castellaccio.

**ART. 4**

Le caratteristiche naturali dell'ambiente, come i terreni, i microclimi, la giacitura e l'esposizione in cui si trovano i vigneti ammessi alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Cerveteri», devono essere atte a conferire a detti vini le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare di produzione.

Non sono ammessi i vigneti di fondovalle, umidi e quelli esposti su pendici ripide insufficientemente soleggiate.

La densità d'impianto minima deve essere di 2500 ceppi/Ha, nei nuovi impianti e nei reimpianti.



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA**  
**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL**  
**MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

La potatura deve assicurare le caratteristiche tradizionali delle uve e il rispetto delle rese massime consentite.

Nei nuovi impianti e nei reimpianti i sistemi di allevamento devono essere a «controspalliera», o ad altro sistema che assicuri le caratteristiche tradizionali delle uve, con esclusione delle forme espanse tipo tendone.

È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso fino ad un massimo di due interventi prima dell'invasatura.

La resa massima di uva per ettaro è di 14 tonn. per le uve bianche e di 13 tonn. per le uve rosse.

Nella coltura promiscua la resa va calcolata, con gli stessi massimali, sulla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

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

Le uve devono presentare un tenore zuccherino tale da assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico minimo non inferiore al 10,5% per i vini bianchi e all'11% per i vini rossi.

La regione Lazio, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero delle risorse agricole, alimentari 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 devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata nel precedente art. 3 nonché nell'intero territorio comunale di Tarquinia.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino a denominazione di origine controllata «Cerveteri», pronto per il consumo, non deve superare il 70%.

Qualora superi detto limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata «Cerveteri» per tutto il prodotto.

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

**ART. 6**

I vini a denominazione di origine controllata «Cerveteri», all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

*«Cerveteri» bianco secco:*

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: vinoso, gradevole, delicato;

sapore: secco, pieno, armonico;





**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA  
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 14 per mille.

*«Cerveteri» rosso secco:*

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso;

sapore: secco, sapido, armonico, di giusto corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%; acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

*«Cerveteri» bianco frizzante:*

colore: giallo paglierino;

odore: gradevole, delicato;

sapore: frizzante, vinoso, morbido, talvolta abboccato;

spuma: vivace, evanescente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;

acidità totale minima: 4,5 per mille;

estratto secco netto minimo: 14 per mille.

*«Cerveteri» rosso novello:*

colore: rosso più o meno intenso;

odore: vinoso, lievemente aromatico;

sapore: fruttato, vinoso, armonico, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

*«Cerveteri» rosato:*

colore: rosa più o meno intenso;

odore: fruttato gradevole;

sapore: fine, delicato, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 15 per mille.

È prevista la tipologia frizzante.

*«Cerveteri» bianco amabile:*

colore: giallo paglierino;

odore: fruttato gradevole, delicato;

sapore: amabile;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;

acidità totale minima: 5 per mille;

estratto secco netto minimo: 14 per mille.

*«Cerveteri» rosso amabile:*

colore: rosso intenso;

odore: vinoso, gradevole;

sapore: amabile, vinoso, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;

acidità totale minima: 5 per mille;





**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA  
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

estratto secco netto minimo: 18 per mille.

È facoltà del Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini di modificare con proprio decreto i sopra indicati limiti di acidità totale e dell'estratto secco.

**ART. 7**

Alla denominazione di origine controllata «Cerveteri» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «superiore», «scelto», «selezionato» e simili.

È consentito l'uso di indicazioni di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non aventi significato laudativo e non suscettibili di indurre in errore l'acquirente circa la natura e l'origine del prodotto. È consentito indicare nomi di unità amministrative o località dalle quali provengono le uve da cui il vino così designato è stato ottenuto.

È consentito indicare il termine «vigna» seguito dal corrispondente toponimo, purché in conformità alle norme dell'art. 6 della legge n. 164 del 10 febbraio 1992.

**ART. 8**

I vini a denominazione di origine controllata «Cerveteri» devono essere immessi al consumo esclusivamente in recipienti di capacità nominale fino a 60 litri, in conformità alle norme nazionali e comunitarie in materia di confezionamento dei vini di qualità prodotti in regioni determinate.

I recipienti fino alla capacità nominale di 5 litri devono essere di vetro e di forma consona all'immagine di un vino di qualità.

I recipienti di capacità nominale da 0,5 a 1,5 litri devono essere muniti di una chiusura con tappo di sughero o capsula o con tappo a vite.

È obbligatorio riportare nella presentazione del prodotto il riferimento: «amabile» o «secco», qualora sussistano ambedue le tipologie per lo stesso vino.

Sui recipienti è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER IL VINO A DENOMINAZIONE DI  
ORIGINE CONTROLLATA "TARQUINIA"**

**ART. 1**

La denominazione di origine controllata «Tarquinia» è riservata ai vini bianco (anche nella tipologia amabile), rosso (anche nella tipologia amabile e novello) e rosato, ottenuti in conformità alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**ART. 2**

I vini a denominazione di origine controllata «Tarquinia» devono essere ottenuti esclusivamente mediante la vinificazione delle uve prodotte da vigneti situati nella zona indicata nel successivo art. 3 e che, nell'ambito aziendale, abbiano la seguente composizione ampelografica:

*«Tarquinia» bianco:*

Trebbiano toscano (localmente detto Procanico) e Trebbiano giallo, da soli e congiuntamente, almeno per il 50%;

Malvasia di Candia e Malvasia del Lazio, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 35%.



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA**  
**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL**  
**MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve a bacca bianca provenienti da vitigni - ad eccezione del Pinot grigio - raccomandati e/o autorizzati per le province di Roma e Viterbo, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%.

*«Tarquinia» rosso:*

Sangiovese e Montepulciano congiuntamente in misura non inferiore al 60%, con un minimo di presenza dell'uno o dell'altro vitigno non inferiore al 25%.

Cesanese comune fino al 25%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve a bacca rossa provenienti da vitigni, raccomandati e/o autorizzati per le province di Roma e Viterbo, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%.

**ART. 3**

La zona di produzione delle uve ammessa alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Tarquinia» è costituita dai territori:

la provincia di Roma limitatamente agli interi territori amministrativi dei comuni di Allumiere, Tolfa, Bracciano, Cerveteri, Ladispoli, Civitavecchia, Santa Marinella, Canale Monterano, Manziana, Trevignano Romano, Anguillara ed, in parte, i territori amministrativi dei comuni di Campagnano Romano, Roma, Fiumicino e Formello; la provincia di Viterbo limitatamente agli interi territori amministrativi dei comuni di Montalto di Castro, Tarquinia, Blera, Oriolo Romano, Sutri, Bassano Romano, Villa San Giovanni in Tuscia, Barbarano Romano, Vejano e parte dei territori amministrativi dei comuni di Tessennano, Tuscania, Monteromano, Ronciglione, Arlena di Castro e Capranica.

Tale zona è così delimitata:

partendo dall'intersezione fra le province di Viterbo e Grosseto con il mar Tirreno, la linea di demarcazione della zona segue questo confine regionale fino a incontrare, lungo la "strada dell'Abbadia", il confine del territorio comunale di Canino.

Segue il confine comunale di Canino prima in direzione nord, poi verso sud e poi ancora verso sud- est e infine a nord- est, fino a intersecare la strada che da Canino conduce a Tessennano.

Prosegue lungo questa strada passando per i centri abitati di Tessennano, Arlena di castro e Tuscania. Da qui prosegue sempre su questa strada, in direzione di Vetralla, fino a incrociare, in località "ponte della Leia", il confine comunale di Viterbo.

Percorrendo la direzione sud- ovest questo confine, verso Monte Romano, arriva a intersecare il confine comunale di Vetralla. Segue ancora questo confine in direzione sud per poi risalire verso nord- est in direzione Villa San Giovanni in Tuscia.

Continuando lungo il confine comunale di Vetralla, arriva a intersecare, in località "Madonna del Piano", la strada che da Capranica conduce a Ronciglione. Continua la suddetta strada incrociando la via Cassia Antica che percorre fino a intersecare il confine del comune di Sutri. Proseguendo a sud lungo detto confine arriva a intersecare il confine comunale di Trevignano Romano (confine di provincia), che segue fino a incrociare la S.S. n. 2 Cassia percorrendo la quale incontra il gran raccordo anulare di Roma. Prosegue lungo il raccordo anulare in direzione ovest fino all'intersezione con il fiume Tevere, che prende come confine fino alla diramazione del "Canale di Porto", che passando per il centro abitato di Fiumicino, si immette nel mar Tirreno. Da qui segue la linea di costa fino a incontrare il confine regionale tra le province di Grosseto e Viterbo da dove era partita.



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA**  
**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL**  
**MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

**ART. 4**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Tarquinia» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Non sono ammessi i vigneti dei fondovalle umidi e quelli esposti su pendici ripide insufficientemente soleggiate.

L'altitudine, massima e minima, è quella presente nella zona delimitata all'art. 3.

La densità dell'impianto minima deve essere di 2500 ceppi/Ha, nei nuovi impianti e nei reimpianti.

La potatura può essere corta, media o lunga, purché assicurati le caratteristiche tradizionali delle uve e il rispetto delle rese massime consentite.

Nei nuovi impianti e nei reimpianti i sistemi di allevamento devono essere a controspalliera, o ad altro sistema che assicurati le caratteristiche tradizionali delle uve, ma escluse le forme espanse.

È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.

La resa massima uva/ettaro è di 15 tonn. per il vino «Tarquinia» bianco e di 14 tonn. per il vino «Tarquinia» rosso e rosato.

Nella coltura promiscua la resa va calcolata, sulla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Tarquinia» 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.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale del vino non inferiore al 10% per i vini bianchi e al 10,50% per i vini rossi.

La regione Lazio, sentite le organizzazioni di categoria interessate di anno in anno, tenuto conto dell'andamento stagionale, con proprio decreto da emanarsi prima dell'inizio della vendemmia può stabilire una resa massima unitaria delle uve minore da quella fissata dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini e delle camere di commercio di Roma e Viterbo competenti per territorio.

**ART. 5**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata nel precedente art. 3.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

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

Qualora superi detto limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto ad alcuna denominazione di origine controllata.

Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

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

**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA**  
**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL**  
**MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

**ART. 6**

I vini a denominazione di origine controllata «Tarquinia», all'atto dell'immissione al consumo, devono presentare i seguenti requisiti minimi:

«Tarquinia» *bianco secco*:

- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: vinoso, gradevole, delicato;
- sapore: secco, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%;
- acidità totale: 4,5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 14 per mille.

«Tarquinia» *rosso secco*:

- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: vinoso;
- sapore: secco, sapido, armonico di giusto corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%;
- acidità totale: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 18 per mille.

«Tarquinia» *bianco frizzante*:

- colore: giallo paglierino;
- odore: gradevole, delicato;
- sapore: vivace, vinoso, morbido, talvolta abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%;
- acidità totale: 4,5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 14 per mille.

«Tarquinia» *rosso novello*:

- colore: rosso più o meno intenso;
- odore: vinoso, lievemente fruttato;
- sapore: vinoso, armonico, talvolta vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
- acidità totale: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 18 per mille.

«Tarquinia» *rosato*:

- colore: rosa più o meno intenso;
- odore: fruttato, gradevole;
- sapore: fine, delicato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%;
- acidità totale: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 15 per mille.

«Tarquinia» *bianco amabile*:

- colore: giallo paglierino;
- odore: fruttato gradevole, delicato;
- sapore: amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%;
- acidità totale: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 14 per mille.



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA**  
**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL**  
**MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

«*Tarquinia*» rosso amabile:

- colore: rosso intenso;
- odore: vinoso, gradevole;
- sapore: amabile, vinoso, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%;
- acidità totale: 5 per mille;
- estratto secco netto minimo: 18 per mille.

È facoltà del Ministero delle risorse agricole, alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, di modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità e l'estratto secco netto minimo.

**ART. 7**

Alla denominazione di origine controllata «*Tarquinia*» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, superiore, scelto, selezionato e simili.

È consentito l'uso di indicazioni di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non aventi significato laudativo e non suscettibili di indurre in errore l'acquirente.

È consentito indicare l'attività dell'imbottigliatore o del produttore agricolo e dell'azienda, purché in osservanza delle vigenti norme comunitarie o nazionali.

È consentito indicare nomi di unità amministrative o località dalle quali provengono le uve da cui il vino così designato è stato ottenuto.

Nella designazione del vino a denominazione di origine controllata «*Tarquinia*» può essere utilizzata la menzione «vigna», a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione e conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri che nei documenti di accompagnamento.

**ART. 8**

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

I recipienti di capacità nominale 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 capsula a strappo o tappo a corona.

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

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER IL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "ORVIETO"**

**ART. 1**

La denominazione di origine controllata «*Orvieto*», ivi compresa la sottozona Orvieto Classico, anche nelle tipologie secco, abboccato, amabile, dolce, superiore e vendemmia tardiva è riservata ai vini bianchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA**  
**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL**  
**MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

La tipologia vendemmia tardiva può essere rivendicata esclusivamente per il vino a denominazione di origine controllata «Orvieto» e «Orvieto» classico con la qualificazione superiore.

**ART. 2**

I vini a denominazione di origine controllata «Orvieto» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti, nell'ambito aziendale, dai vitigni seguenti, nella proporzione

indicata a fianco di ciascuno di essi:

grechetto: minimo 40%;

trebbiano toscano o procanico: minimo 20%, massimo 40%;

altri vitigni di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Terni e Viterbo: massimo 40%.

La base ampelografica dei vigneti già iscritti all'Albo dei vigneti della D.O.C. dei vini «Orvieto» deve essere adeguata entro la decima vendemmia riferita alla data di approvazione del disciplinare di produzione.

È inoltre consentito che, in ambito aziendale, la base ampelografica dei vigneti possa essere adeguata parzialmente, purché tale adeguamento sia finalizzato al raggiungimento di quella prevista dal presente disciplinare di produzione.

Sino allo scadenza indicata nel presente disciplinare di produzione, i vigneti di cui sopra, iscritti a titolo transitorio all'Albo dei vigneti della denominazione di origine controllata «Orvieto», potranno usufruire della denominazione di origine controllata dei vini «Orvieto».

Allo scadere del predetto periodo transitorio, i vigneti di cui al comma precedente saranno cancellati d'ufficio dal rispettivo albo, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare a detti vigneti le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione ampelografica alle disposizioni di cui all'art. 2 del presente disciplinare di produzione, dandone comunicazione al competente ufficio dell'assessorato regionale all'agricoltura competente per territorio.

**Art. 3**

a) Le uve destinate alla produzione dei vini «Orvieto» devono essere prodotte nella zona che comprende, in tutto o in parte, i territori amministrativi dei seguenti comuni:

Orvieto, Alleronia, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Ficulle, Guardea, Montecchio, Fabro, Montegabbione, Monteleone d'Orvieto, Porano, in provincia di Terni, e Castiglione in Teverina, Civitella D'Agliano, Graffignano, Lubriano, Bagnoregio, in provincia di Viterbo.

Tale zona è così delimitata: sulla strada che da Castel Viscardo conduce a Monte Rubiaglio, poco prima del centro abitato di quest'ultimo e all'altezza dello stabilimento termale, il limite segue in direzione ovest la variante a valle dell'abitato fino all'incrocio della strada che porta al podere Stabbione, segue, quindi, la medesima fino ad incontrare il fosso Pisciatello che discende in direzione nord sino alla confluenza con il T. Paglia in prossimità della q. 164. Dal punto di confluenza, in linea retta, raggiunge il podere Molino e da podere Molino prende in direzione nord-est, la strada che porta alla borgata Stazione, percorrendola fino ad incrociare il fosso Ripuglio.

Risale tale fosso sino all'altezza del podere Pianociano, prende il sentiero che conduce alla località Matale (q. 360) e, proseguendo, incontra la provinciale per Alleronia, prosegue sulla medesima, sino al centro abitato e, all'uscita del medesimo, segue la strada che, in



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA  
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

direzione nord- est, passa per podere Fontalone e prosegue su detta strada fino ad incontrare il fosso Rivasenne (q. 280) che oltrepassa e, dopo aver toccato il vocabolo Peccio, raggiunge il fosso Rivareale; discende lungo il medesimo e all'altezza di q. 240 segue in direzione est il sentiero per Poggio Lupo, lo raggiunge e poi, in direzione nord- ovest, prende il sentiero che passa per podere Mostarda (q. 335), podere Alvenella (q. 275), prosegue, quindi, fino a q. 227 e al ponte sul fosso Rimucchio segue una linea retta in direzione est fino a q. 222 in prossimità di un corso d'acqua che discende fino all'affluenza di questi nel T. Ritorto in prossimità della q. 216. Risale il T. Ritorto e, superato di poco le Taie, prende la strada che, in direzione est, raggiunge q. 242.

Da q. 242 prende il sentiero che in direzione nord passa per q. 324, S. C. Marco, procede sempre verso nord lungo tale sentiero, costeggiando le quote 348 (Olivello), 359, 382, 393 (Castel Rosso) e 387, raggiunge la strada che porta a Fabro. Su questa via procede per Poggio delle Farine da dove, seguendo la strada in direzione nord, incrocia a q. 252 la strada che da Salci conduce a Fabro.

Lungo tale strada supera il bivio per Fabro e procede verso sud- est passando per le quote 247, 252, 237, 244, 237 (Casella), 240, 245 (S. Lazzaro); da qui procede sulla strada statale Umbro- Casentinese incrociando, in prossimità di Poderocchio, il confine delle province di Perugia e Terni, procede lungo tale confine in direzione nord- est sino a incontrare al km 72 la strada statale Umbro - Casentinese (n. 71); lungo la medesima discende verso sud per un breve tratto fino all'incrocio con la strada che conduce al C. Cicolini I e Cicolini II, segue tale via sino a raggiungere la q. 427, da dove prosegue per la strada che verso sud porta al C.po Giorgione e raggiunge la strada che porta a Montegabbione; la segue fino a tale centro abitato e prosegue verso Monte Giove sino a incontrare, in località Ceppete, il R. della Fonte dell'Olimpia, affluente di destra del T. Sorre. Segue questo corso d'acqua sino a T. Sorre e poi sempre verso sud sino alla confluenza di questi con il T. Chiani e quindi lungo il T. Chiani sino all'affluenza in questi del Fosso della Volpia (q. 202). In prossimità della confluenza sulla sponda opposta del T. Chiani segue il sentiero che scende verso sud e passa per la Casella (q. 230), S. C. Gregorio (q. 290); e quindi in direzione ovest prosegue per il sentiero che lambisce la Macchia dei Passacci e Poggio Tonolo e infine incrocia un corso d'acqua affluente del R. di Poreale, segue tale affluente per tutto il suo corso in direzione nord e, alla confluenza con il R. di Poreale, risale quest'ultimo fino a incrociare a q. 484 il sentiero che porta a C.se Mealla.

Segue tale sentiero in direzione ovest, fino a incontrare a q. 544 la strada statale Umbro- Casentinese 71 e, in direzione sud- ovest, discende sulla medesima sino alla frazione Bagni.

All'uscita del centro abitato di Bagni segue il sentiero che, in direzione nord- est, passando per il podere Santa Maria arriva al T. Chiani, attraverso il R. Secco, il fosso della Chiericciola, prosegue attraverso la contrada Mazzocchino e giunge a Marrano Nuovo. Segue poi la strada che conduce a S. Faustino e, prima di giungervi, all'altezza di Villa Laura, segue la via che conduce, in direzione sud- est, a S. Bartolomeo, da qui prosegue verso sud per il sentiero che passa per Casone, C. Mova, C. dei Frati fino al fosso della Capretta, che attraversa all'altezza di C. Bianca.

Costeggiando il fosso della Capretta, il Borro Fontanelle e la strada vicinale, raggiunge C. Bianca (q. 382) e di qui, proseguendo, si congiunge a q. 322 con la strada che porta





**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA**  
**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL**  
**MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

all'Osteria della Padella e prosegue lungo questa strada fino al bivio per S. Giorgio, prende la strada statale Orvietana (n. 79- *bis*), in direzione est e in prossimità del km 10 a q. 550 prende la via che attraversa Quercia Cola, Ceraso, Madonna del Fossatello, il Pegno, Podere

Grotte Bandrilli, raggiunge Corbara; da qui risale verso nord per la strada che, lambendo la località Prati e attraverso il podere Ischia, raggiunge il fosso dei Grottoni, segue questo corso d'acqua sino alla confluenza nel Tevere e risale, quindi, il corso del fiume.

In prossimità del fosso Pianicello prende, in direzione nord, il sentiero che attraversa la località Piantatella, passa per la q. 245, costeggia a ovest il Poggio e prosegue sempre verso nord fino al podere il Colle (q. 337), prosegue sempre lungo il sentiero (q. 380 e 390) e, quindi, piegando verso est, raggiunge q. 457 dove segue la strada che porta a Titignano; costeggiando il centro abitato, scende lungo la strada verso sud fino a raggiungere il limite di confine della provincia che segue nella stessa direzione fino al Tevere; risale il Tevere fino a incontrare il Fosso Pasquarella, in prossimità della confluenza di quest'ultimo, prende il sentiero che, in direzione sud- ovest passa per le q. 304, 398, 460, 467, 494, attraversa la valle Spinosa e raggiunge l'edicola dedicata a San Sebastiano, sulla strada che conduce a Civitella del Lago.

Prosegue, quindi, verso sud lungo la strada che porta al ponte dell'Argentario, superato di poco il ponte a q. 308, prende il sentiero che, in direzione sud, passa attraverso i poderi Casanova e le località S. Giorgio, Campo della Macchia, Piano della Fornace, sino a raggiungere, a q. 463, all'altezza di podere Pantano, la strada che conduce a Montecchio. Segue tale strada sino al centro abitato e, superatolo, prosegue per la via che conduce a S. Angelo, lo supera sino a incrociare il fosso della Bandita che discende sino a incontrare, per seguirla, la strada che conduce a Tenaglie.

Da Tenaglie segue la strada che conduce a Guardea, superato questo centro abitato e passato per il P. te della Strega, segue, sempre verso sud, la strada che costeggia M. Civitella e Poggio S. Biagio, sino a incrociare il fosso Porcianese, discende lungo il medesimo e, successivamente, lungo il fosso Pescara fino alla sua confluenza nel Tevere, risale il Tevere fino alla confluenza del fosso di Montecalvello. Risale, quindi, questo fosso sino al suo incrocio con la strada che conduce a Graffignano (q. 91). Segue tale strada che attraversa Graffignano e Tardane sino a incrociare quella che conduce a Civitella d'Agliano, prosegue

lungo quest'ultima in direzione di Civitella d'Agliano e, superato il km 24, prende verso nord- ovest il sentiero che passa tra le località Morro della Chiesa e Torriti. Segue questo sentiero che attraversa Rio Chiaro (q. 214) e prosegue per le quote 252, 299 sino a raggiungere in prossimità del km 8, la strada che da San Michele in Teverina porta a Civitella d'Agliano. Su tale strada prosegue costeggiando il centro abitato di S. Michele in Teverina e quindi prosegue e attraversa Vetriolo, Ponzano per raggiungere Bagnoregio. Attraversa Bagnoregio e, sempre sulla stessa strada, raggiunge, in direzione nord, Porano.

Passando al di fuori del centro abitato di Porano, prosegue per tale strada verso nord fino a raggiungere la strada statale Umbro- Casentinese (n. 71), in prossimità delle Case Buonviaggio. Segue tale strada statale n. 71 sino a V. la Nuova (q. 484) e di qui, in linea retta, verso ovest, passa per le quote 482 (Graticello), 500 (S. Giovanni) fino a q. 530, sulla strada che, attraverso Pian Rosato, porta a S. Quirico, segue tale strada fino a q. 521



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA  
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

per poi prendere il sentiero che in direzione ovest porta a la Ceppa, la supera e, all'incrocio del sentiero che il fosso del Piscino segue, in direzione nord- ovest, il limite che confina tra Castel Giorgio e Orvieto, fino al fosso della Vena, risale, quindi, questo corso d'acqua sino a incrociare il sentiero (q. 510) lungo il quale prosegue passando per le quote 516 e 514 fino a raggiungere C. Acquaviva. Da qui prende il sentiero verso nord, attraversa il fosso di S.

Antonio e prosegue su tale sentiero fino a raggiungere la strada per podere Molare 2°, prima di giungere a questo, segue il corso d'acqua che incrocia sino alla sua confluenza in prossimità della così detta ripa che limita l'altopiano della piana di Orvieto. Il limite prosegue in direzione nord per la Ripa per poi seguire la strada che porta a Castel Viscardo che supera, passando al di fuori del centro abitato, prosegue poi per la strada di Monte Rubiaglio fino alla variante a valle dell'abitato.

b) Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Orvieto», designabile con la menzione classico, devono essere prodotte nella zona di origine più antica appresso indicata.

Tale zona, come da decreto ministeriale 23 ottobre 1931, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 288 del 15 dicembre 1931, è così delimitata: sulla strada del torrente Paglia: dalla confluenza del torrente Ritorto sul Paglia, il confine risale il corso del torrente Paglia ed il suo piccolo affluente di destra denominato Fosso delle Prese, fino ad incontrare la strada che sale a Castel Viscardo. Questa strada segna il confine fino al punto in cui incontra la così detta Ripa, che limita l'altopiano vulcanico sovrastante (lato sud- ovest) alla Piana di Orvieto.

La Ripa segna il confine sino al ponte del Marchese e di qui, seguendo la strada che conduce a Bagnoregio, sino al confine tra le province di Terni e Viterbo; seguendo questo confine fino all'incrocio con fosso Funcello a nord di Castiglione in Teverina; mantenendosi sempre sull'altopiano, torna verso nord, scendendo a valle prima di Torre Masea e quindi il confine giunge al Tevere poco dopo la confluenza del Paglia.

Sulla sinistra del torrente Paglia, il confine dallo sbocco del torrente Ritorto (a valle del ponte ferroviario sul Paglia dopo la stazione di Allerona) attraversando il fosso della Sala; si porta a Castello Sala, costeggia la strada Ficulle- Orvieto e tocca Bagni; da qui tocca Pian della Casa e scende al torrente Chiani in contrada S. Carlo, passa presso Morrano Vecchio, poi sotto S. Bartolomeo, tocca Pagliano e Osteria, incontra, in contrada Capretta, la strada Orvieto-Prodo, raggiunge Osarella, Madonna del Fossatello, Corbara, traversa il fosso del Molinetto, il fosso Ramali e va a finire al Tevere di fronte a Salviano. Da Salviano il confine è segnato dal bosco che riveste i terreni cretacei del Lias fino a Montecchio. Da qui, per il fosso di Carnaro, si chiude al torrente Paglia. (Dato che il fosso di Carnaro non si getta nel torrente Paglia, bensì nel Tevere, da tale confluenza il confine risale il Tevere fino a incontrare la delimitazione descritta per la zona a destra del torrente Paglia).

**Art. 4.**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Orvieto» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti di giacitura ed esposizione adatti, con esclusione dei terreni di fondo valle, di quelli umidi e non sufficientemente soleggiati.



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA**  
**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL**  
**MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

L'altitudine dei terreni deve comunque essere compresa tra i cento ed i cinquecento metri s.l.m.

Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi non può essere inferiore a 3.000 piante per ettaro.

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 dei vini. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare per il vino a denominazione di origine controllata «Orvieto» 11 tonnellate per ettaro e per il vino a denominazione di origine controllata «Orvieto» con la qualificazione di superiore 8 tonnellate per ettaro.

Per la tipologia Vendemmia Tardiva la produzione massima di uva in coltura specializzata, parzialmente appassita, non deve essere superiore a 7 tonnellate per ettaro.

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

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

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

Le uve destinate alla vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata «Orvieto» devono assicurare al medesimo un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5% vol, mentre per la tipologia superiore devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,5% vol.

Diversamente le uve destinate alla produzione della tipologia Vendemmia Tardiva devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore al 13% vol e la data di inizio della vendemmia delle uve destinate alla produzione del vino qualificato Vendemmia Tardiva deve avvenire non prima del 1° ottobre.

**Art. 5.**

Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Orvieto», anche nella tipologia superiore, di affinamento e di dolcificazione, anche con mosto concentrato rettificato, dello stesso, devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata all'art. 3, lettera a).

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, su richiesta degli interessati, di consentire, sentito il parere delle regioni Umbria e Lazio, ai fini della rivendicazione della denominazione di origine controllata «Orvieto», anche nella tipologia superiore, le operazioni di vinificazione al di fuori della zona di origine a condizione che si tratti di casi preesistenti di aziende singole e/o associate, con cantine o stabilimenti situati nelle province di Terni e Viterbo, che già vinificavano al momento dell'entrata in vigore del decreto ministeriale 12 ottobre 1992.



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA  
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

Le operazioni di vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino a D.O.C. «Orvieto» classico, anche nella tipologia superiore, di affinamento e di eventuale dolcificazione, anche con mosto concentrato rettificato, dello stesso, devono essere effettuate nell'ambito della zona di produzione delimitata dall'art. 3, lettera b), e nell'ambito dell'intero territorio dei comuni compresi parzialmente in tale zona.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, su richiesta degli interessati, di consentire, sentito il parere delle regioni Umbria e Lazio, in deroga a quanto previsto dal precedente comma, la vinificazione delle uve destinate alla produzione del vino «Orvieto» classico, anche nella tipologia superiore, a quelle aziende singole e/o associate site al di fuori della predetta zona di vinificazione purché dimostrino di aver vinificato con continuità le uve provenienti dalla zona di produzione del vino «Orvieto» classico, al momento dell'entrata in vigore del decreto ministeriale 12 ottobre 1992, in cantine o stabilimenti situati nelle province di Terni e di Viterbo.

È altresì in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, di consentire, in deroga a quanto previsto nel presente articolo, sentito il parere delle regioni Umbria e Lazio e della regione Toscana, qualora interessata, l'affinamento e la dolcificazione dei vini «Orvieto» e «Orvieto» classico, anche nelle tipologie superiore, amabile, abboccato e dolce, a quelle aziende singole o associate purché dimostrino di avere effettuato le operazioni di imbottigliamento con continuità nei cinque anni precedenti l'entrata in vigore del decreto ministeriale 12 ottobre 1992, in cantine o stabilimenti situati nelle regioni Umbria, Lazio e Toscana.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche consentite dalle normative vigenti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie.

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

Per la tipologia vendemmia tardiva la resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 65%, qualora superi questo limite, ma non il 70%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre il 70% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

La qualifica superiore può essere usata per designare i vini «Orvieto» e «Orvieto» classico provenienti da uve che abbiano un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11,5% vol, come previsto all'art. 4 e che vengano immessi al consumo dopo il 1° marzo dell'annata successiva a quella della vendemmia.

**Art. 6.**

I vini a denominazione di origine controllata «Orvieto» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: delicato e gradevole; sapore: secco con lieve retrogusto amarognolo; oppure abboccato o amabile o dolce, fine, delicato; titolo



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA**  
**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL**  
**MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

I vini «Orvieto» con la qualificazione superiore all'atto dell'immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 12% vol.

Per la tipologia Vendemmia Tardiva:

colore: dal giallo paglierino al dorato; odore: gradevole e profumato; sapore: dolce ed armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13% vol di cui almeno 10% effettivi; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20.0 g/l.

Per la tipologia Vendemmia Tardiva prima dell'imbottigliamento può avvenire una lenta fermentazione che si attenua nei mesi freddi.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, di modificare con proprio decreto i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

I vini a denominazione di origine controllata «Orvieto», in tutte le tipologie, ove sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rilevare lieve sentore (o percezione) di legno.

**Art. 7.**

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine, controllata «Orvieto» la qualificazione «classico» è riservata al vino proveniente dalle uve prodotte nella zona delimitata all'art. 3, lettera b), e vinificate nell'ambito della relativa zona di vinificazione specificata all'art. 5 del presente disciplinare.

La qualificazione «classico» deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione «Orvieto».

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata «Orvieto» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «riserva», «scelto» «selezionato» e similari.

È 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.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni CEE e nazionali in materia.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree, fattorie e località dalle quali effettivamente provengono le uve dalle quali il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dalla normativa vigente.

**Art. 8.**

I vini «Orvieto» e «Orvieto classico» immessi al consumo con la qualifica superiore devono essere confezionati in bottiglie di capacità non superiore a litri 1,5, chiuse con tappi di sughero. Il tappo a vite è ammesso per le bottiglie di capacità pari o inferiore a litri 0,375.

Per i vini a denominazione di origine controllata «Orvieto», con esclusione delle tipologie «Orvieto superiore» ed «Orvieto classico superiore», è consentito l'utilizzo dei vari dispositivi di chiusura ammessi dalla vigente normativa in materia.





**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA  
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

Sulle bottiglie contenenti vino «Orvieto» e «Orvieto classico», anche con la qualificazione superiore, deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER IL VINO A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA "CIVITELLA D'AGLIANO"**

**Art. 1**

La indicazione geografica tipica «Civitella d'Agliano», 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.

**Art. 2.**

La indicazione geografica tipica «Civitella d'Agliano» è riservata ai seguenti vini: bianchi, anche nella tipologia frizzante; rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello; rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini ad indicazione geografica tipica «Civitella d'Agliano», bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più dei vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Viterbo a bacca di colore corrispondente.

L'indicazione geografica tipica «Civitella d'Agliano» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Malvasia, Sangiovese, Trebbiano, Grechetto rosso (1), Chardonnay B è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigenti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Viterbo, fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica «Civitella d'Agliano» con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante e novello, limitatamente ai rossi.

**Art. 3**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Civitella d'Agliano» comprende l'intero territorio amministrativo di Civitella d'Agliano in provincia di Viterbo.

**Art. 4**

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

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica «Civitella d'Agliano», bianco a tonnellate 18; per i vini ad indicazione geografica tipica «Civitella d'Agliano» rosso e rosato a tonnellate 17.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Civitella d'Agliano», 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.

**Art. 5**



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA  
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

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

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 75% per tutti i tipi di vino.

**Art. 6**

I vini ad indicazione geografica tipica «Civitella d'Agliano» anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

«Civitella d'Agliano» bianco 10%;

«Civitella d'Agliano» rosso 10%;

«Civitella d'Agliano» rosato 10%;

«Civitella d'Agliano» novello 11%.

**Art. 7**

Alla indicazione geografica tipica «Civitella d'Agliano» è vietata 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.

Ai sensi dell'art. 7, punto 5, della legge 10 febbraio 1992, n. 164, l'indicazione geografica tipica «Civitella d'Agliano» 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 negli albi dei vigneti 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.

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER IL VINO A INDICAZIONE  
GEOGRAFICA TIPICA "COLLI CIMINI"**

**Art. 1**

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.

**Art. 2**

La indicazione geografica tipica «Colli Cimini» è riservata ai seguenti vini: bianchi, anche nelle tipologie frizzante e novello; rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello; rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini ad indicazione geografica tipica «Colli Cimini» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più dei vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Viterbo a bacca di colore corrispondente.

L'indicazione geografica tipica «Colli Cimini» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Malvasia, Sangiovese, Trebbiano è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dal corrispondente vitigno.





**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA  
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Viterbo, fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica «Colli Cimini» con la specificazione di uno dei vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante e novello, limitatamente ai rossi e ai bianchi.

**Art. 3**

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.

**Art. 4**

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

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica «Colli Cimini» bianco, a tonnellate 18; per i vini ad indicazione geografica tipica «Colli Cimini» rosso e rosato a tonnellate 17.

Le uve destinate alla produzione massima 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.

**Art. 5**

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

Le uve destinate alla produzione dell'indicazione geografica tipica «Colli Cimini» tipologia rosato devono essere vinificate in bianco.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 75% per tutti i tipi di vino.

**Art. 6**

I vini ad indicazione geografica tipica «Colli Cimini» anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

«Colli Cimini» bianco 10%;

«Colli Cimini» rosso 10%;

«Colli Cimini» rosato 10%;

«Colli Cimini» novello 11%.

**Art. 7**

Alla indicazione geografica tipica «Colli Cimini» è vietata 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.



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA  
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

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.

Ai sensi dell'art. 7, punto 5, della legge 10 febbraio 1992, n. 164, 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 negli albi dei vigneti 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.

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER IL VINO A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
"LAZIO"**

**Art. 1**

L'Indicazione geografica tipica "Lazio", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti appresso indicati.

**Art. 2.**

1. L'Indicazione geografica tipica "Lazio" è riservata ai seguenti vini: bianchi, anche nella tipologia frizzante; rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello; rosati, anche nella tipologia frizzante; passito.

2. I vini a Indicazione geografica tipica "Lazio" bianchi, rossi, rosati e passito, devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni raccomandati e/o autorizzati nelle rispettive province di Frosinone, Latina, Rieti, Roma e Viterbo.

3. L'Indicazione geografica tipica "Lazio", con la specificazione di uno dei vitigni raccomandati e/o autorizzati o loro sinonimi per le rispettive province di Frosinone, Latina, Rieti, Roma e Viterbo, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni ad esclusione dei vitigni che sono riservati alla designazione dei vini a denominazione di origine o i cui nomi contengono termini geografici riservati ai vini a denominazione di origine o ad Indicazione geografica tipica.

Possono concorrere, da sole, o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve di altri vitigni, raccomandati e/o autorizzati per le rispettive province fino ad un massimo del 15%.

4. Ai sensi del decreto ministeriale 13 settembre 1996 ed alle condizioni ivi previste, è consentito, nella designazione e presentazione dei vini ad Indicazione geografica tipica "Lazio" il riferimento al nome di due vitigni o loro sinonimi.

5. I vini a Indicazione geografica tipica "Lazio" con la specificazione di uno dei vitigni raccomandati e/o autorizzati o loro sinonimi, di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nelle tipologie: frizzante, passito e novello, quest'ultimo limitatamente ai rossi.

**Art. 3**

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



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA**  
**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL**  
**MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

**Art. 4**

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

2. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini a Indicazione geografica tipica "Lazio", anche con la specificazione del vitigno, ai limiti sotto indicati:

"Lazio" bianco: tonnellate 18;

"Lazio" rosso e rosato: tonnellate 17;

"Lazio" passito: tonnellate 6.

3. Nei vigneti a coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalle viti.

4. Le uve destinate alla produzione dei vini a Indicazione geografica tipica "Lazio" seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare al vino un titolo alcolometrico potenziale volumico naturale minimo di:

9% per i bianchi;

9% per i rosati;

9% per i rossi;

14% per i bianchi passiti.

**Art. 5**

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

2. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo non deve essere superiore al 75% per tutti i tipi di vino, ad eccezione del "passito" che non deve essere superiore al 45%.

3. Le uve bianche destinate alla produzione del vino ad Indicazione geografica tipica "Lazio" passito devono essere sottoposte ad un periodo di appassimento che deve essere protratto fino a raggiungere un contenuto zuccherino minimo di 250 grammi/litro.

È ammessa nella prima fase dell'appassimento l'utilizzazione dell'aria ventilata per la disidratazione delle uve.

**Art. 6**

1. I vini a Indicazione geografica tipica "Lazio", anche con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo devono avere i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

"Lazio" bianco: 10%

"Lazio" rosso: 11%

"Lazio" rosato: 10%

"Lazio" novello: 11%

"Lazio" passito: secondo la vigente normativa.

**Art. 7**

1. All'indicazione geografica tipica "Lazio" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

2. 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.



**VINI D.O.C. E I.G.T. DELLA TUSCIA  
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

---

3. Ai sensi dell'art. 7, punto 5, della legge 10 febbraio 1992, n. 164, l'Indicazione geografica tipica "Lazio" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3 e iscritti negli albi dei vigneti dei vini a Denominazione di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'Indicazione geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.