C/2025/3452

26.6.2025

Pubblicazione della comunicazione di una modifica ordinaria approvata del disciplinare di produzione di un'indicazione geografica conformemente all'articolo 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione [1]

(C/2025/3452)

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

[Articolo 24 del regolamento (UE) 2024/1143]

«Roma»

PDO-IT-A0759-AM03 — 8.4.2025

1. **Nome del prodotto**

«Roma»

2. **Tipo di indicazione geografica**

☒ Denominazione di origine protetta (DOP)

☐ Indicazione geografica protetta (IGP)

☐ Indicazione geografica (IG)

3. **Settore**

☐ Prodotti agricoli

☒ Vini

☐ Bevande spiritose

4. **Paese al quale appartiene la zona geografica**

Italia

5. **Autorità dello Stato membro che comunica la modifica ordinaria**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

6. **Qualifica come modifica ordinaria**

Si attesta che l'approvazione e la comunicazione della presente modifica ordinaria soddisfano le condizioni per l'approvazione di una modifica ordinaria ai sensi del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate a norma dello stesso. Si dichiara, inoltre, che la presente modifica rientra nella definizione di modifica ordinaria di cui all'articolo 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 poiché non rientra tra i casi previsti dall'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143.

7. **Descrizione della o delle modifiche ordinarie approvate**

1. *Introduzione e ridenominazione di alcune tipologie di vino e di vino spumante*

Nell'ambito delle categorie di prodotti vitivinicoli attualmente presenti per la DOP «Roma», sono introdotte tre nuove tipologie:

— «Bianco riserva» e «Classico bianco riserva» (categoria vino);

— «Spumante rosato» (categoria vino spumante).

Inoltre, la tipologia «Romanella spumante» (categoria vino spumante) è rinominata in «spumante».

[1] Regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 (GU L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

La modifica sopra descritta riguarda gli articoli 1, 2, 4, 5, 6, 7 e 9 del disciplinare e comporta una modifica della sezione 4 del documento unico intitolata «Descrizione dei vini».

2. *Base ampelografica dei vigneti*

È inserita la descrizione della base ampelografica dei vigneti con riferimento alla nuova tipologia «spumante rosato» (categoria vino spumante).

Inoltre, con riferimento alle tipologie monovarietali «Malvasia puntinata» e «Bellone» (categoria vino), a scopo chiarificatore viene precisato che il limite percentuale minimo dell'85% di presenza dei vitigni Malvasia puntinata o Bellone si riferisce alla composizione dei vigneti a livello di ambito aziendale (e, quindi, non a livello di singola unità vitata).

La modifica sopra descritta riguarda l'articolo 2 del disciplinare e non comporta una modifica del documento unico.

3. *Resa massima di uva per ettaro, titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve e densità di impianto nei vigneti*

Con riferimento alla nuova tipologia «spumante rosato» (categoria vino spumante) vengono inseriti il limite massimo di resa di uva per ettaro ed il limite minimo di titolo alcolometrico volumico naturale delle uve.

Inoltre, con riferimento a tutti i prodotti vitivinicoli designati dalla DOP «Roma», l'attuale limite minimo di densità di impianto nei vigneti è innalzato da 3 000 a 4 000 ceppi per ettaro sul sesto d'impianto in coltura specializzata.

La modifica sopra descritta riguarda l'articolo 4 del disciplinare e comporta una modifica della sezione 5.2 del documento unico intitolata «Pratiche di vinificazione - rese massime».

4. *Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata*

Attualmente, ai sensi dell'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento delegato (UE) 2019/33, sono autorizzate le operazioni di vinificazione, spumantizzazione ed imbottigliamento nel territorio del comune di Aprilia in provincia di Latina. A seguito della modifica del disciplinare, le medesime operazioni (vinificazione, spumantizzazione ed imbottigliamento) vengono autorizzate anche nel territorio del comune di Cisterna di Latina, in provincia di Latina, che costituisce un'unità amministrativa limitrofa alla zona geografica delimitata, in conformità alle disposizioni nazionali.

La modifica sopra descritta riguarda l'articolo 5 del disciplinare e comporta una modifica della sezione 9 del documento unico intitolata «Ulteriori condizioni».

5. *Specificazione delle tecniche di elaborazione dei vini spumanti*

Le tecniche di elaborazione dei vini spumanti sono quelle consentite per tale categoria dalla legislazione vigente. Viene, dunque, precisato a scopo chiarificatore che l'elaborazione dei vini spumanti è effettuata mediante fermentazione in autoclave («metodo Martinotti o Charmat») oppure in bottiglia («metodo classico»).

La modifica sopra descritta riguarda l'articolo 5 del disciplinare e non comporta una modifica del documento unico.

6. *Periodo di invecchiamento dei vini per le tipologie «rosso riserva» e «bianco riserva»*

Attualmente, con riferimento alla tipologia «rosso riserva» (categoria vino), è previsto un periodo di invecchiamento minimo pari a 24 mesi dalla vendemmia. A seguito della modifica, si specifica che, all'interno del predetto periodo, il vino deve essere sottoposto ad invecchiamento per almeno 9 mesi in recipienti di legno di capacità non inferiore a 499 litri.

Inoltre, anche per la nuova tipologia «bianco riserva» (categoria vino) viene previsto un periodo di invecchiamento minimo pari a 12 mesi dalla vendemmia, di cui almeno 4 mesi di affinamento in bottiglia.

La modifica sopra descritta riguarda l'articolo 5 del disciplinare e non comporta una modifica del documento unico.

7. *Data di immissione in commercio*

Vengono eliminate le disposizioni relative alle date di immissione in commercio per i prodotti vitivinicoli designati dalla DOP «Roma».

La modifica sopra descritta riguarda l'articolo 5 del disciplinare e comporta una modifica della sezione 9 del documento unico intitolata «Ulteriori condizioni».

8. *Caratteristiche dei vini al consumo*

Sono previste le caratteristiche al consumo per le nuove tipologie «bianco riserva», «Classico bianco riserva» (categoria vino) e «spumante rosato» (categoria vino spumante).

Vengono innalzati i valori relativi all'estratto non riduttore minimo per le seguenti tipologie di vini: bianco (anche Classico), Bellone (anche Classico), Malvasia puntinata (anche Classico), rosso (anche Classico) e rosso riserva (anche Classico).

Vengono modificate le caratteristiche relative al sapore (inserite le parole «da secco ad abboccato» al posto di «secco» o «asciutto») per le seguenti tipologie di vini: bianco (anche Classico), Bellone (anche Classico), Malvasia puntinata (anche Classico), rosso (anche Classico), rosso riserva (anche Classico) e rosato (anche Classico).

Vengono modificate le caratteristiche relative al sapore (inserite le parole «dosaggio zero» al posto di «brut») per la tipologia «spumante».

Inoltre, sono stati inseriti i riferimenti a possibili sentori di legno per i vini e alla presenza di velature per i vini spumanti.

La modifica sopra descritta riguarda l'articolo 6 del disciplinare e comporta una modifica della sezione 4 del documento unico intitolata «Descrizione dei vini».

9. *Etichettatura e presentazione*

È data la facoltà di utilizzare il termine «Romanella» nell'etichettatura e presentazione della tipologia «spumante».

Inoltre, è fatto divieto di utilizzare le parole «secco», «amabile» e «abboccato» per le seguenti tipologie di vini: bianco (anche Classico), bianco riserva (anche Classico), Malvasia puntinata (anche Classico), Bellone (anche Classico), rosso (anche Classico), rosso riserva (anche Classico), rosato.

La modifica sopra descritta riguarda l'articolo 7 del disciplinare e non comporta una modifica del documento unico.

10. *Confezionamento*

Vengono specificati i volumi delle bottiglie di vetro per i prodotti vitivinicoli designati dalla DOP «Roma».

La modifica sopra descritta riguarda l'articolo 8 del disciplinare e non comporta una modifica del documento unico.

11. *Riferimenti e recapiti dell'organismo delegato*

Sono modificati i riferimenti ed i recapiti dell'organismo delegato, incaricato di verificare il rispetto del disciplinare.

La modifica sopra descritta riguarda l'articolo 10 del disciplinare e non comporta una modifica del documento unico.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Roma

2. **Tipo di indicazione geografica:**

DOP — Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino

4. Vino spumante

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 — BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 — Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione dei vini:**

1. *Vino Roma bianco (anche Classico)*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Vino fresco ed equilibrato.

Colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli.

Odore: delicato, etereo.

Sapore: da secco ad abboccato, sapido, armonico, talvolta con note floreali e fruttate.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 19,00 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *Vino Roma Bianco amabile (anche classico)*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli.

Odore: fruttato, delicato, fine.

Sapore: amabile, sapido, armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. *Vino Roma bianco riserva (anche Classico)*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Odore: delicato, etereo.

Sapore: da secco ad abboccato, armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 19,00 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4. *Vino Roma Bellone (anche Classico)*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Vino fresco ed equilibrato.

Colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdognoli.

Odore: caratteristico della varietà, fine, gradevole, con note floreali e fruttate.

Sapore: da secco ad abboccato, equilibrato, sapido, gradevole.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 19,00 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. *Vino Roma Malvasia puntinata (anche Classico)*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Vino fresco ed equilibrato.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Odore: caratteristico della varietà, gradevole, fine, con note floreali e fruttate;

Sapore: da secco ad abboccato, equilibrato, morbido.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 19,00 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

6. *Vino Roma rosso (anche classico)*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino un giusto corpo e assenza di ruvidezza.

Colore: rosso rubino, con riflessi violacei anche tendenti al granato con l'invecchiamento.

Odore: caratteristico, intenso.

Sapore: da secco ad abboccato, armonico, buona struttura e persistenza.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 27,00 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

7. *Vino Roma rosso amabile (anche Classico)*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Colore: rosso rubino, con riflessi violacei.

Odore: armonico, fruttato e intenso.

Sapore: amabile, persistente, armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

8. *Vino Roma rosso riserva (anche Classico)*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino un giusto corpo, assenza di ruvidezza e buona longevità.

Colore: rosso rubino, con riflessi violacei anche tendenti al granato con l'invecchiamento.

Odore: intenso e caratteristico di sentori fruttati e/o speziati.

Sapore: da secco ad abboccato, armonico, buona struttura e persistenza.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 27,00 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

9. *Vino Roma rosato (anche Classico)*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Vino leggero di corpo, fresco, vivace.

Colore: rosato più o meno intenso.

Odore: delicato, fine, con note floreali e fruttate.

Sapore: da secco ad abboccato, fresco, fruttato, sapido.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, all'odore e/o sapore si può rilevare lieve sentore di legno.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

10. *Vino Roma spumante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Spuma: fine ed evanescente.

Colore: giallo paglierino tenue.

Odore: caratteristico, delicato, fine, con sentore di lievito.

Sapore: fresco ed equilibrato, da dosaggio zero ad extradry.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

In relazione alla fermentazione o rifermentazione in bottiglia si possono riscontrare alla vista delle velature.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

11. *Vino Roma spumante rosato*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Spuma: fine ed evanescente.

Colore: rosato più o meno intenso.

Odore: delicato, fine.

Sapore: da dosaggio zero ad extradry.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

In relazione alla fermentazione o rifermentazione in bottiglia si possono riscontrare alla vista delle velature.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'Unione.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): —

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): —

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

—

5.2. *Rese massime:*

1. Vino Roma bianco (anche Classico e Riserva), Vino Roma bianco amabile (anche classico)

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Vino Roma Bellone (anche Classico), Vino Roma Malvasia puntinata (anche Classico)

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Vino Roma spumante

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Vino Roma rosso (anche Classico e Riserva), Vino Roma rosso amabile (anche Classico)

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

5. Vino Roma rosato (anche Classico)

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Vino Roma spumante rosato

10 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini designati con la denominazione «Roma», comprende l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti in provincia di Roma: - Affile, Albano Laziale, Allumiere, Anguillara Sabazia, Anzio, Arcinazzo Romano, Ardea, Ariccia, Bracciano, Campagnano di Roma, Canale Monterano, Capena, Castel Gandolfo, Castelnuovo di Porto, Cave, Cerveteri, Ciampino, Civitavecchia, Colonna, Fiano Romano, Fonte Nuova, Formello, Frascati, Gallicano nel Lazio, Genazzano, Genzano di Roma, Grottaferrata, Guidonia Montecelio, Ladispoli, Lanuvio, Lariano, Manziana, Marcellina, Marino, Mentana, Monte Compatri, Monte Porzio Catone, Montelibretti, Monterotondo, Montorio Romano, Moricone, Morlupo, Nemi, Nerola, Nettuno, Olevano Romano, Palestrina, Palombara Sabina, Pomezia, Rocca di Papa, Rocca Priora, Roiate, San Cesareo, San Polo dei Cavalieri, San Vito Romano, Santa Marinella, Sant'Angelo Romano, Tolfa, Trevignano Romano, Velletri, Zagarolo; e parte dei seguenti comuni: - Artena per la sola isola amministrativa compresa tra il confine di Lariano, Velletri e la provincia di Roma/Latina; - Fiumicino ad esclusione dell'isola Sacra; - Roma ad esclusione dell'area interna al GRA e di quella compresa tra il tratto del GRA che in prossimità dell'incrocio con la via del Mare interseca il fiume Tevere e prosegue lungo il tracciato dello steso fino alla diramazione del «canale di porto» raggiungendo la costa tirrenica. Da questo punto si segue la costa in direzione sud raggiungendo il confine amministrativo del comune di Pomezia; si segue tale confine fino ad incrociare la via Laurentina; da questo incrocio si prosegue in direzione nord fino ad incrociare il GRA. La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini designati con la menzione «Classico», comprende esclusivamente la parte del territorio del comune di Roma di cui sopra.

7. **Varietà di uve da vino**

Bellone B. - Cacchione

Bombino bianco B. - Bonbino

Bombino bianco B. - Bonvino

Bombino bianco B. - Ottenese

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Cesanese comune N. - Cesanese

Cesanese d'Affile N. - Cesanese

Greco B. - Asprinio bianco B.

Malvasia del Lazio B. - Malvasia

Malvasia del Lazio B. - Malvasia puntinata

Montepulciano N.

Sangiovese N. - Sangioveto

Syrah N. - Shiraz

Trebbiano giallo B. - Rossetto

Trebbiano giallo B. - Trebbiano

Verdicchio Bianco B. - Trebbiano verde

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *DOC «Roma» categoria VINO*

L'orografia pianeggiante e collinare dell'areale di produzione, che comprende i territori litoranei, la Sabina romana, i Colli Albani, i Colli Prenestini e parte della Campagna romana, e l'esposizione ad ovest, sud-ovest, sud concorrono a determinare un ambiente arioso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del vino «Roma».

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche del vino «Roma».

In particolare, i terreni di origine sedimentaria e vulcanica, sono costituiti sedimenti alluvionali e marini, quali travertini, sabbie, ghiaie, limi a volte coperti da depositi alluvionali recenti, da depositi formatisi in ambiente fluvio-palustre costituiti da alternanze di livelli sabbiosi, sabbioso-argillosi, da argille di ambiente batiale e circalitorale, sabbie e calcareniti di ambiente infralitorale, sabbie di ambiente costiero con vulcaniti albane intercalate e sabbie di ambiente eolico e fluviale («Duna antica»). Sono presenti anche pozzolane (localmente dette «terrinelle»), cioè ceneri vulcaniche del tutto prive di cementazione che danno luogo a terreni sabbiosi, profondi, permeabili all'acqua e senza ristagni né superficiali né profondi; si hanno anche limi e sabbie gialle mescolate a ciottolini calcarei e silicei sparsi o concentrati e argille azzurre e grigie di ambiente lacustre e terreni riconducibili alle terre rosse con tessitura argillo-limosa che presentano, in genere, limitato spessore ed un sottosuolo coerente. Trattasi di terreni con caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti (1 065 mm), con scarse piogge estive (105 mm) ed aridità nei mesi di luglio e agosto, più pronunciata e presente anche nel mese di giugno, e sporadicamente anche a maggio, alle quote più basse, da una buona temperatura media annuale (14.2 °C), unita ad una temperatura relativamente elevata e ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, caratterizzato nella fase finale, da una elevata escursione termica tra notte e giorno, consente alle uve di maturare lentamente e completamente, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino «Roma».

In particolare, nei vini bianchi, la combinazione tra il terreno di origine vulcanica caratterizzato da una reazione generalmente subacida (pH 5.5/6) ed elevata presenza di sali minerali (potassio generalmente superiore alle 500ppm) ed i fattori climatici che presentano, segnatamente nelle zone più acclivi, una forte escursione termica tra notte e giorno (+- 10 °C), favorisce l'accumulo nei grappoli principalmente di acido malico che determina la produzione di terpeni responsabili degli aromi varietali con l'ottenimento di un vino fresco ed equilibrato. Nei vini rossi, la componente argillosa (compresa tra il 15 ed il 30 %) presente nei terreni alluvionali di origine vulcanica e dotati di elevate quantità di potassio, associate alle basse rese per ettaro delle uve (massimo 10 tonn/ha), unita alle escursioni termiche tra notte e giorno (+-13) e all'ottima insolazione che generalmente è presente nel mese di ottobre (le famose ottobrate romane), consentono alle uve di maturare lentamente e completamente: l'ottimale rapporto tra zuccheri ed acidi unitamente alla maturazione fenolica, permette di ottenere vini caratterizzati da buon aroma, elevato equilibrio, struttura, corpo"

La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra del vino «Roma», dall'epoca romana al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino «Roma».

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini «Roma».

8.2. *DOC «Roma» categoria VINO SPUMANTE*

L'orografia pianeggiante e collinare dell'areale di produzione, che comprende i territori litoranei, la Sabina romana, i Colli Albani, i Colli Prenestini e parte della Campagna romana, e l'esposizione ad ovest, sud-ovest, sud concorrono a determinare un ambiente arioso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del vino «Roma».

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche del vino «Roma».

In particolare, i terreni di origine sedimentaria e vulcanica, sono costituiti sedimenti alluvionali e marini, quali travertini, sabbie, ghiaie, limi a volte coperti da depositi alluvionali recenti, da depositi formatisi in ambiente fluvio-palustre costituiti da alternanze di livelli sabbiosi, sabbioso-argillosi, da argille di ambiente batiale e circalitorale, sabbie e calcareniti di ambiente infralitorale, sabbie di ambiente costiero con vulcaniti albane intercalate e sabbie di ambiente eolico e fluviale («Duna antica»). Sono presenti anche pozzolane (localmente dette «terrinelle»), cioè ceneri vulcaniche del tutto prive di cementazione che danno luogo a terreni sabbiosi, profondi, permeabili all'acqua e senza ristagni né superficiali né profondi; si hanno anche limi e sabbie gialle mescolate a ciottolini calcarei e silicei sparsi o concentrati e argille azzurre e grigie di ambiente lacustre e terreni riconducibili alle terre rosse con tessitura argillo-limosa che presentano, in genere, limitato spessore ed un sottosuolo coerente. Trattasi di terreni con caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti (1 065 mm), con scarse piogge estive (105 mm) ed aridità nei mesi di luglio e agosto, più pronunciata e presente anche nel mese di giugno, e sporadicamente anche a maggio, alle quote più basse, da una buona temperatura media annuale (14.2 °C), unita ad una temperatura relativamente elevata e ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, caratterizzato nella fase finale, da una elevata escursione termica tra notte e giorno, consente alle uve di maturare lentamente e completamente, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino spumante «Roma».

In particolare, la combinazione tra le caratteristiche del terreno ed i fattori climatici, determinano per i vini spumanti una naturale acidità, una buona mineralità indotta dal terreno, una ricchezza di profumi e una bassa percentuale di polifenoli che garantiscono spumanti freschi, strutturati e longevi.

La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra del vino «Roma», dall'epoca romana al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino spumante «Roma».

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini spumanti «Roma».

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

D.O.C. «Roma» - deroga alla vinificazione in prossimità della zona delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Sono autorizzate le operazioni di vinificazione, spumantizzazione ed imbottigliamento, ai sensi della vigente normativa, nei territori dei comuni di Aprilia e di Cisterna di Latina, in provincia di Latina, che costituiscono unità amministrative limitrofe alla zona di produzione delle uve.

D.O.C. «Roma» imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le disposizioni sull'imbottigliamento in zona delimitata sono stabilite, coerentemente alla norma unionale (art.8 del Reg 607/2009). Conformemente a detta normativa, l'imbottigliamento deve aver luogo nella zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione del vino ROMA, garantirne l'origine e assicurare l'efficacia dei relativi controlli. Infatti, le qualità e le caratteristiche particolari del vino ROMA, connesse alla zona geografica d'origine, nonché la reputazione della denominazione, sono meglio assicurate con l'imbottigliamento in zona, in quanto l'applicazione e il rispetto di tutte le regole tecniche riguardanti il trasporto e l'imbottigliamento sono affidate alle aziende della zona, che posseggono le cognizioni e il know-how necessari e l'interesse al mantenimento della reputazione acquisita. Inoltre, tale obbligo garantisce agli operatori vitivinicoli un efficiente sistema dei controlli nella fase dell'imbottigliamento da parte dei competenti Organismi, evitando tutti i possibili rischi che il trasporto fuori zona potrebbe comportare. Pertanto tale previsione è a vantaggio degli stessi operatori consapevoli e responsabili della salvaguardia del livello qualitativo e della reputazione della denominazione.

Link al disciplinare del prodotto

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22811