

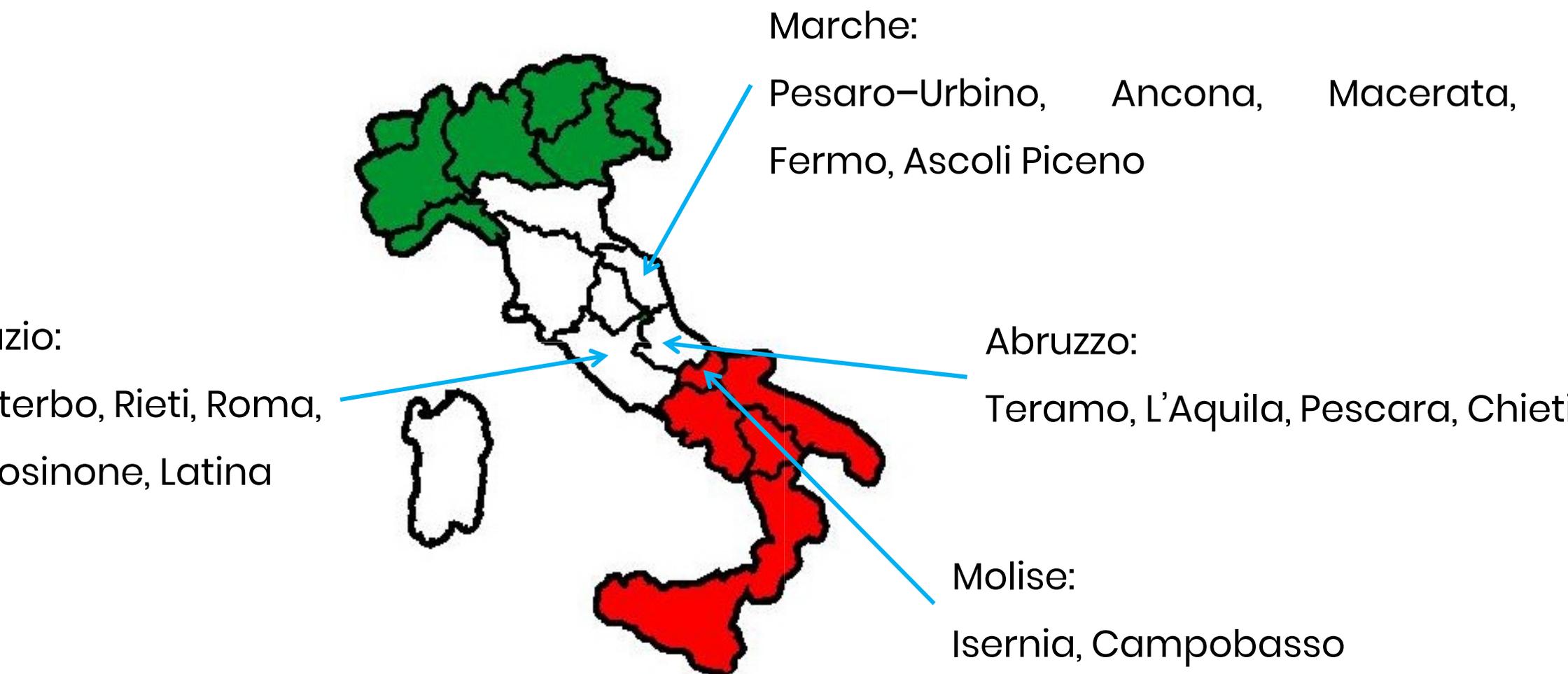


Corso Sommelier 2° livello

Marche – Abruzzo – Molise – Lazio



Dove si trovano?

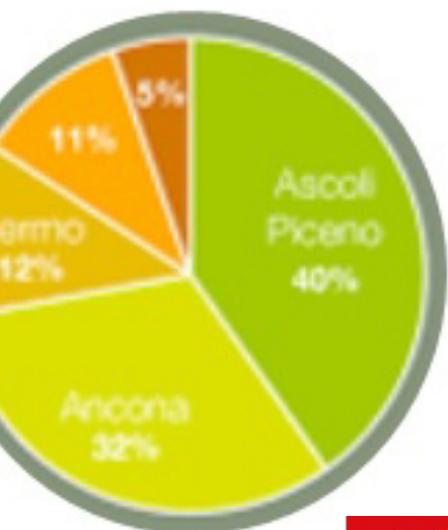


MARCHE



Marche – Dati generali

Suddivisione superficie vitata:



45% vini rossi e rosati
55% vini bianchi

Superficie vitata totale in Italia secondo i censimenti Istat fonte: Censimento

	Superficie (ha)				
	1982	1990	2000	2010	2021
Piemonte	74,726	61,734	52,906	46,710	43,282
Valle d'Aosta	947	691	517	432	437
Lombardia	30,738	25,873	22,070	22,293	24,725
Liguria	7,358	5,279	2,391	1,312	1,379
Trentino-Alto Adige	13,906	13,673	13,864	15,323	16,517
Veneto	95,819	80,635	73,781	73,709	101,432
Friuli-Venezia Giulia	20,655	17,805	17,805	19,669	26,349
Emilia-Romagna	85,451	67,497	60,072	55,815	54,842
Toscana	89,869	70,487	58,504	56,588	58,664
Umbria	22,873	17,986	14,227	12,050	9,237
Marche	31,762	26,179	19,660	15,475	14,827
Lazio	71,509	51,362	29,533	16,082	13,640
Abruzzo	40,776	40,824	34,904	30,583	29,230
Molise	9,236	8,037	5,883	4,173	3,682
Campania	48,937	39,123	29,264	21,002	21,701
Puglia	184,867	144,533	111,290	96,750	96,551

Territorio	Marche											
Seleziona periodo	2020			2021			2022			2023		
Tipo dato	superficie totale - ettari	superficie in produzione - ettari	produzione totale - quintali	superficie totale - ettari	superficie in produzione - ettari	produzione totale - quintali	superficie totale - ettari	superficie in produzione - ettari	produzione totale - quintali	superficie totale - ettari	superficie in produzione - ettari	produzione totale - quintali
Tipo di coltivazione												
uva da vino	15 859	15 595	1 409 690	15 859	15 595	1 409 690	15 611	15 553	1 968 346	13 724	13 724	1 061 823
uva da tavola	16	16	1 647	16	16	1 647	8	8	1 600	8	8	480

2 Marche – Cenni storici



I Greci portano la viticoltura nelle Marche e oltre a fondare Ancona (per opera dei Dori), creano fiorenti scambi di merce via mare.

Con i romani la vite si sviluppa e i vini del *Picenum* vengono conosciuti in tutto l'impero.

Vino rappresentativo: Verdicchio.



Secondo Plinio il Vecchio i vini del Picenum, erano *delicati* *d'aroma e saporosi nel gusto*.

Fondamentale nel Medio Evo l'azione delle Aziende agricole, *grancie*, e delle abbazie.

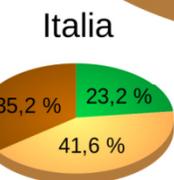
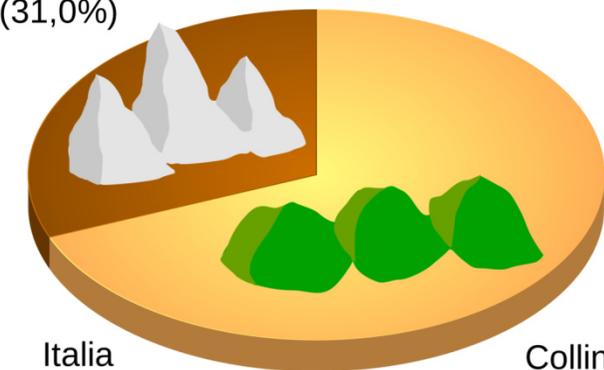
I banchetti del Duca di Urbino si servivano i *vini* *vantaggiati* delle Marche.



3

Marche – Caratteristiche di terreni, sottosuoli e clima

Montagna
290.296
(31,0%)



Collina
646.290
(69,0%)

Colline: terreni compatti e ricchi di sostanze organiche.

Aree interne: ricche di terreni marnosi, limo e calcare.

Zona costiera: presenza di sedimenti marini.

Costa bassa, lineare e sabbiosa.

Numerosi fiumi con lunghezza e bacino idrografico modesto, corso a pettine e carattere torrentizio.

Clima influenzato fortemente dalla presenza del mare.

Costa e collina con estati fresche e inverni miti.

Entroterra e montagne con estati fresche, meno nei fondovalle, e inverni rigidi.

Piogge scarse.

Marche - Ampelografia



VITIGNI A BACCA BIANCA

Verdicchio

Trebbiano Toscano

Maceratino

Malvasia di Candia

Bianchetto

Passerina

Pecorino



VITIGNI A BACCA ROSSA

Montepulciano

Sangiovese

Ciliegiolo

Vernaccia Nera

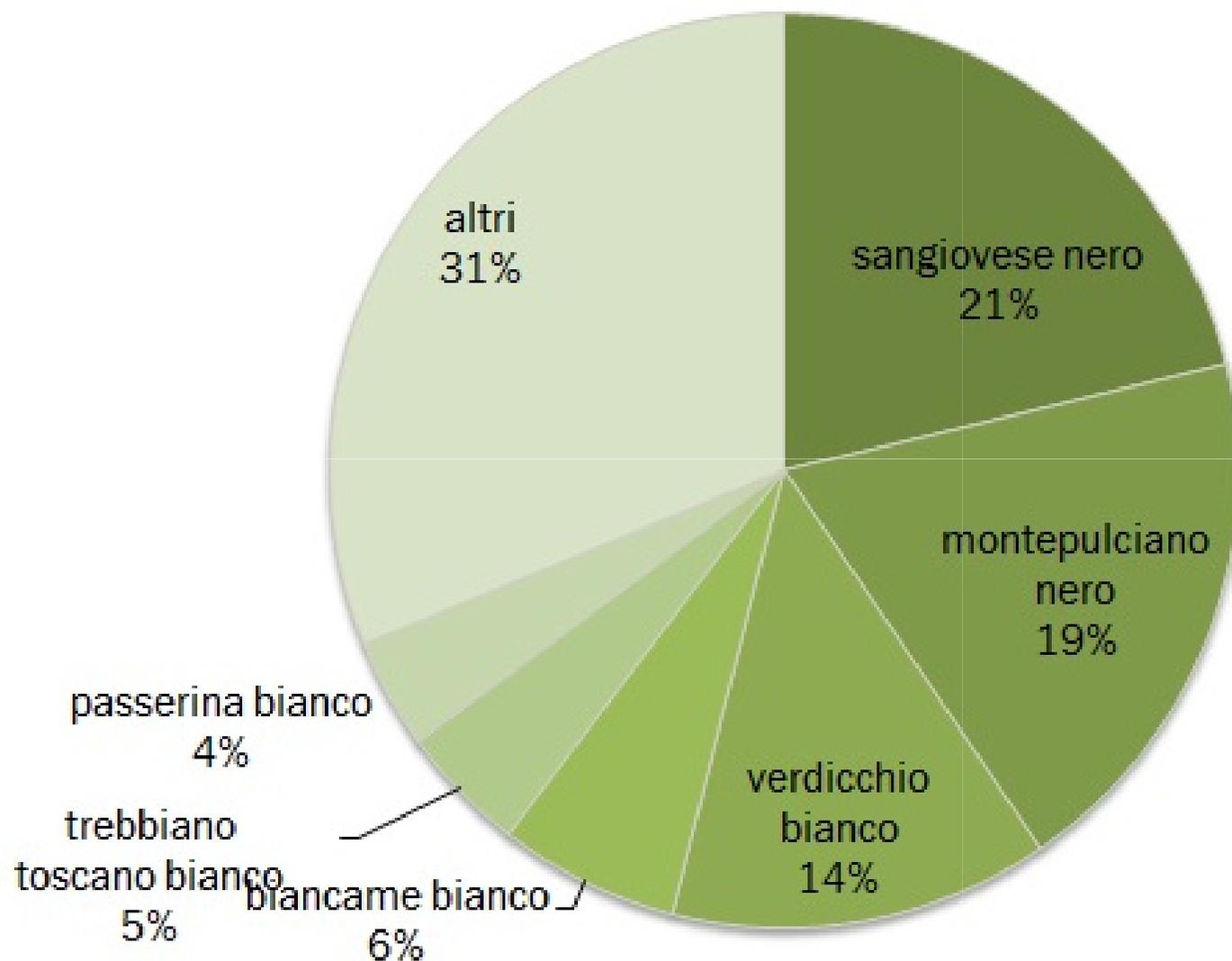
Lacrima

Aleatico

Cabernet Sauvignon

Merlot

Marche – Superfici dei principali vitigni



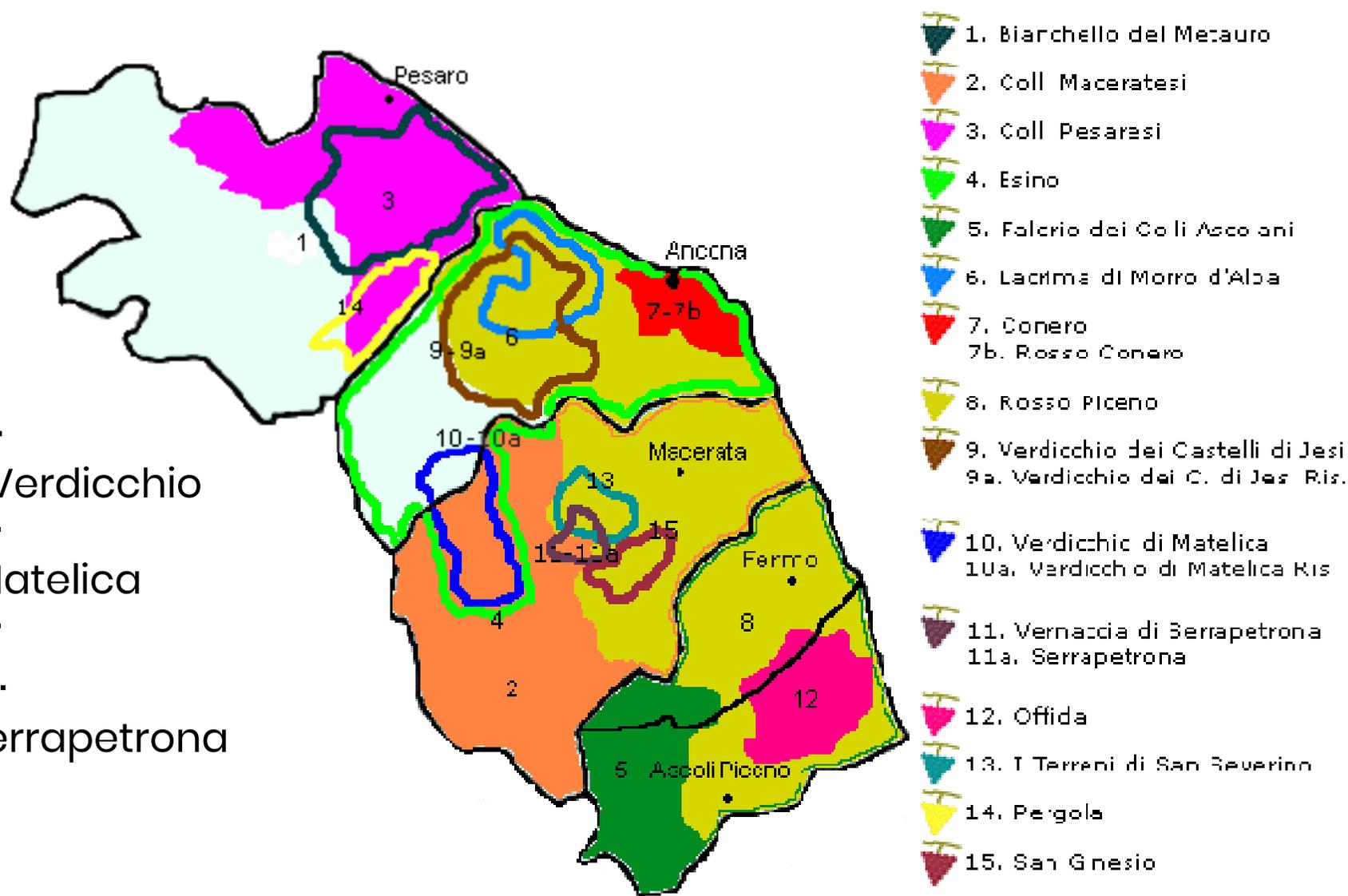
La tradizionale forma di allevamento ad alberello o tutori vivi (acero od olmi) ha lasciato il posto alle forme più moderne a Guyot, Spalliera e Cordone Speronato.

5% montagna

85% collina

10% pianura

6 Marche – Le zone



D.O.C.G.

Castelli di Jesi Verdicchio
Riserva D.O.C.G.

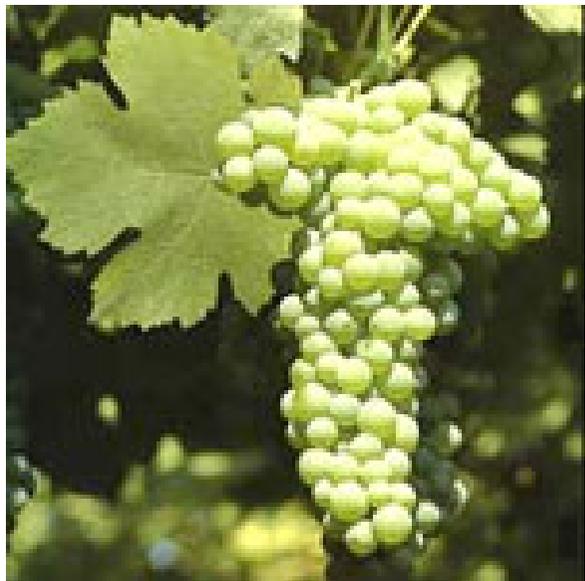
Verdicchio di Matelica
Riserva D.O.C.G.

Conero D.O.C.G.

Vernaccia di Serrapetrona
D.O.C.G.

Offida D.O.C.G.

1.7 Marche = Il Verdicchio



Apprezzato fin dal Medioevo ma anche prima: già si conosceva all'epoca dei romani.

1569 prima citazione storica del Verdicchio su atto notarile.

Iscritto nel 1970 al Registro Nazionale delle Varietà di Vite.

Considerato come Trebbiano di Soave detto anche Trebbiano di Lugana.

Chiamato anche Turbiana, Terbiana e Verzello deve il suo nome al colore dell'uovo anche a completa maturazione non perde le sfumature verdoline che trasmette al vino.

Sentori tipici: anice, fiori e frutti. Caratteristico finale mandorlato. Ricca sapidità.

Marche – Le Denominazioni di Origine



- Verdicchio Castelli di Jesi Riserva D.O.C.G., vino caratterizzato dai tipici sentori fruttati e floreali, maggior corpo. Finale tipicamente mandorlato.

- Verdicchio di Matelica Riserva D.O.C.G., aromi tipici più marcati in particolare la mineralità.



DIFFERENZE INFLUENZATE DAL CLIMA E DALLA GEOLOGIA.

Marche – Le Denominazioni di Origine



1953 nasce la bottiglia ad anfora su concorso voluto da Francesco Angelici, fondatore dell'Azienda Agricola Fazi-Battaglia per valorizzare il loro vino.

Ricorda un'anfora etrusca ed è associata in tutto il mondo al Verdicchio.

- Verdicchio dei Castelli di Jesi D.O.C. Cupramontana è la zona dove è “nato” il Verdicchio (menzione Classico).
- Verdicchio di Matelica D.O.C.
- Esino D.O.C. nella versione bianco ha 50% di Verdicchio.



10 Marche – Le Denominazioni di Origine

• Bianchetto del Metauro D.O.C.: 95% Bianchetto (localmente Biancame) + 5% Malvasia Toscana. Vino dalla freschezza spiccata è responsabile della sconfitta di Asdrubale nella battaglia del Metauro.



• Colli Maceratesi D.O.C. Diverse tipologie e diverse uve impiegate: i mezzadri medievali pianteranno ovunque le viti per fare il loro vino da tavola.

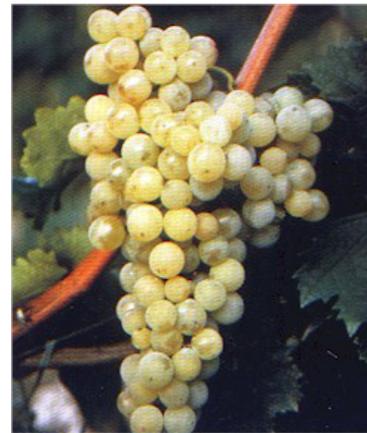
Nella versione bianco si impiega il Maceratino, vitigno autoctono, minimo 70% detto anche Ribona o Montecchiese e massimo 30% di Incrocio Bruni 54 (Sauvignon+Verdicchio) e/o Pecorino e/o Trebbiano Toscano e/o Verdicchio e/o Chardonnay e/o Sauvignon e/o Malvasia Lunga.

Se monovarietale Ribona minimo 85%.

Marche – Le Denominazioni di Origine

- Falerio D.O.C.: insieme al Trebbiano Toscano il disciplinare prevede Passerina e Pecorino (Vitigni autoctoni).

Pecorino deve il suo nome alle pecore che se ne cibavano durante la transumanza e Passerina ai passeri che si cibano volentieri dei suo acini.



- Offida D.O.C.G. Nella versione rosso ha minimo 85% di Montepulciano.

Nella versione bianca minimo 85% Passerina o Pecorino.



Marche – Le Denominazioni di Origine

- Conero D.O.C.G.: 85% Montepulciano e 15% Sangiovese.

Strada del Rosso Conero.

Terreno calcareo alle pendici del Monte Conero (scoglio di Adria). Riaffiorano dopo strato di argilla e sabbia.



Caratteristiche di terroir ideali per l'uva Montepulciano.

Vino strutturato e da invecchiamento.

Marche – Le Denominazioni di Origine

- Vernaccia di Serrapetrona D.O.C.G.: minimo 85% Vernaccia Nera.

Vernaccia Nera vitigno autoctono un tempo maritato all'acero ora allevato a contropalliera.



Particolare processo produttivo: 3 fermentazioni:

1. Le uve raccolte vengono pigiate e vinificate per ottenere il vino base.
2. Parte delle uve sane appassisce fino a gennaio in modo naturale e poi pigiate e diraspate. Il mosto viene unito al vino base e parte la 2° fermentazione.
3. In autoclave vengono aggiunti zuccheri e lieviti. Parte la 3° fermentazione con la presa di spuma secondo il metodo Martinotti.



Marche – Le Denominazioni di Origine



- Lacrima di Morro d'Alba D.O.C.: minimo 85% Lacrima (uva autoctona coltivata in prossimità del castello di Morro d'Alba).

Imbottigliato in 2 periodi: precocemente o a fermentazione completamente svolta.



Origine del nome romantica.

- Rosso Piceno D.O.C.: 35–70% Montepulciano e 30–50% Sangiovese.

Superato il 43° parallelo in un'area comprendete 13 comuni ha la menzione Superiore.



15 Marche – La tradizione: Vino & Visciole



Addizionare le visciole pigiate di vino e zucchero.

Fermentazione e svinatura.

Elisir del corteggiamento: vino e visciole (vino aromatizzato).

Marche – La tradizione: Sapa



Usato per dolci tradizionali come i cavallucci (cornetti ripieni di sapa e frutta secca), formaggi e per insaporire piatti poveri.

Area di produzione: Staffolo, Apiro e Cingoli.

Mosto appena pigiato di Verdicchio. Cottura per più di 20 ore in un paiolo di rame.

Ulteriore bollitura di un'ora in bottiglia tappata con tappo a corona.

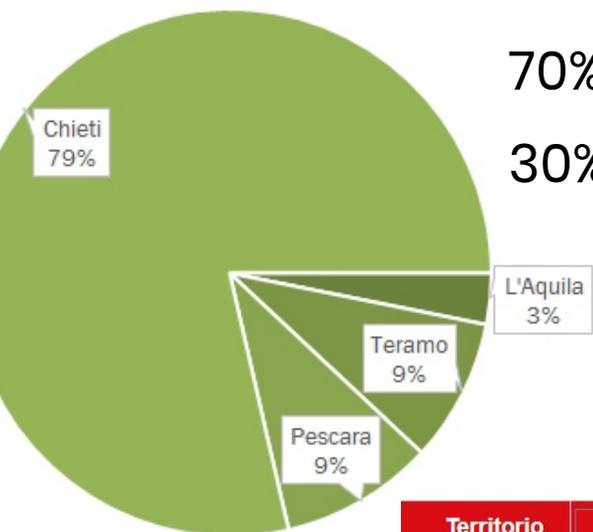
Non sviluppa alcool.



ABRUZZO

Abruzzo – Dati generali

Suddivisione superficie vitata:



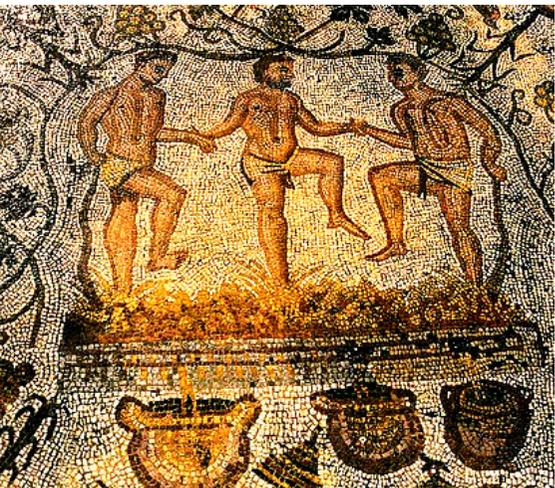
70% vini rossi e rosati
30% vini bianchi

Superficie vitata totale in Italia secondo I censimenti Istat fonte: Censimento ISTAT

	Superficie (ha)					
	1982	1990	2000	2010	2021	2021/2010
Piemonte	74,726	61,734	52,906	46,710	43,282	-
Valle d'Aosta	947	691	517	432	437	-
Lombardia	30,738	25,873	22,070	22,293	24,725	1
Liguria	7,358	5,279	2,391	1,312	1,379	-
Trentino-Alto Adige	13,906	13,673	13,864	15,323	16,517	-
Veneto	95,819	80,635	73,781	73,709	101,432	3
Friuli-Venezia Giulia	20,655	17,805	17,805	19,669	26,349	3
Emilia-Romagna	85,451	67,497	60,072	55,815	54,842	-
Toscana	89,869	70,487	58,504	56,588	58,664	-
Umbria	22,873	17,986	14,227	12,059	9,237	-2
Marche	31,762	26,179	19,660	15,475	14,827	-
Lazio	71,509	51,362	29,533	16,082	15,640	-
Abruzzo	40,776	40,824	34,904	30,583	29,230	-
Molise	5,236	8,037	5,883	4,173	3,682	-1
Campania	48,937	39,123	29,264	21,002	21,701	-

Territorio	Abruzzo											
Seleziona periodo	2020			2021			2022			2023		
Tipo dato	superficie totale - ettari	superficie in produzione - ettari	produzione totale - quintali	superficie totale - ettari	superficie in produzione - ettari	produzione totale - quintali	superficie totale - ettari	superficie in produzione - ettari	produzione totale - quintali	superficie totale - ettari	superficie in produzione - ettari	produzione totale - quintali
Tipo di coltivazione												
uva da vino	32 529	29 250	4 479 133	32 529	29 250	4 479 133	32 654	29 460	4 518 293	32 390	29 290	2 339 000
uva da tavola	673	673	151 265	673	673	151 265	673	673	148 260	594	594	58 950

2.2 Abruzzo – Cenni storici



Le radici della viticoltura in Abruzzo risalgono agli Etruschi prima e poi ai Piceni.

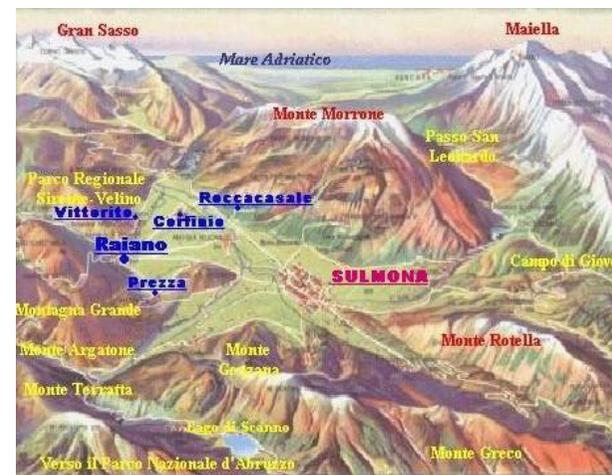
Dopo il passaggio di varie popolazioni i romani si stabiliscono nella zona elevandone le capacità vinicole.

Annibale, dopo aver vinto i romani a Canne, rimase in Abruzzo molto tempo per godere dei suoi vini (Polibio).

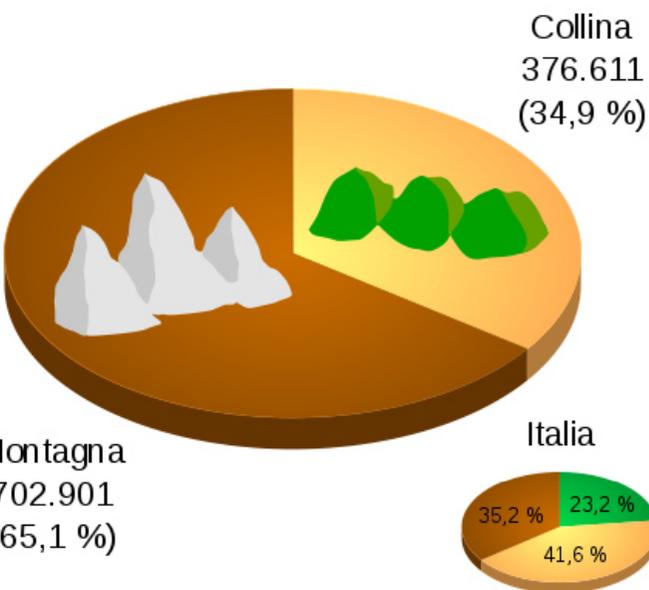
Descrissero le uve Apiane anche Lucio Columella e Plinio il Vecchio.

Nel Rinascimento il Trebbiano d'Abruzzo è servito alla corte papale.

Nel 1793 Michele Torcia descrisse i vitigni coltivati nella Valle Peligna. Molti di quelli descritti sono oggi scomparsi.



2.3 Abruzzo – Caratteristiche di terreni, sottosuoli e clima



Montagne ricche di terreni calcarei.

Colline nella fascia pedemontana: rocce sedimentarie marine, ricche di argille e arenarie.

Colline in prossimità del litorale: depositi marini con argille e sabbie ricche di fossili.

Fiume Aterno con bacino idrografico grande e importante.

Notevole presenza di acque sotterranee e fenomeni carsici.

Zona orientale, collinare, con clima mediterraneo (estate calda e inverno mite).

Zona occidentale, montuosa, con clima continentale (estate calda e inverno rigido).

Appennino Centrale, Majella e Gran Sasso riparano la Regione in inverno dai venti freddi.

Decise escursioni termiche d'estate.

Abruzzo - Ampelografia



VITIGNI A BACCA BIANCA

Trebbiano d'Abruzzo

Passerina

Pecorino

Cococciola

Malvasia di Candia

Montonico

Chardonnay



VITIGNI A BACCA ROSSA

Montepulciano

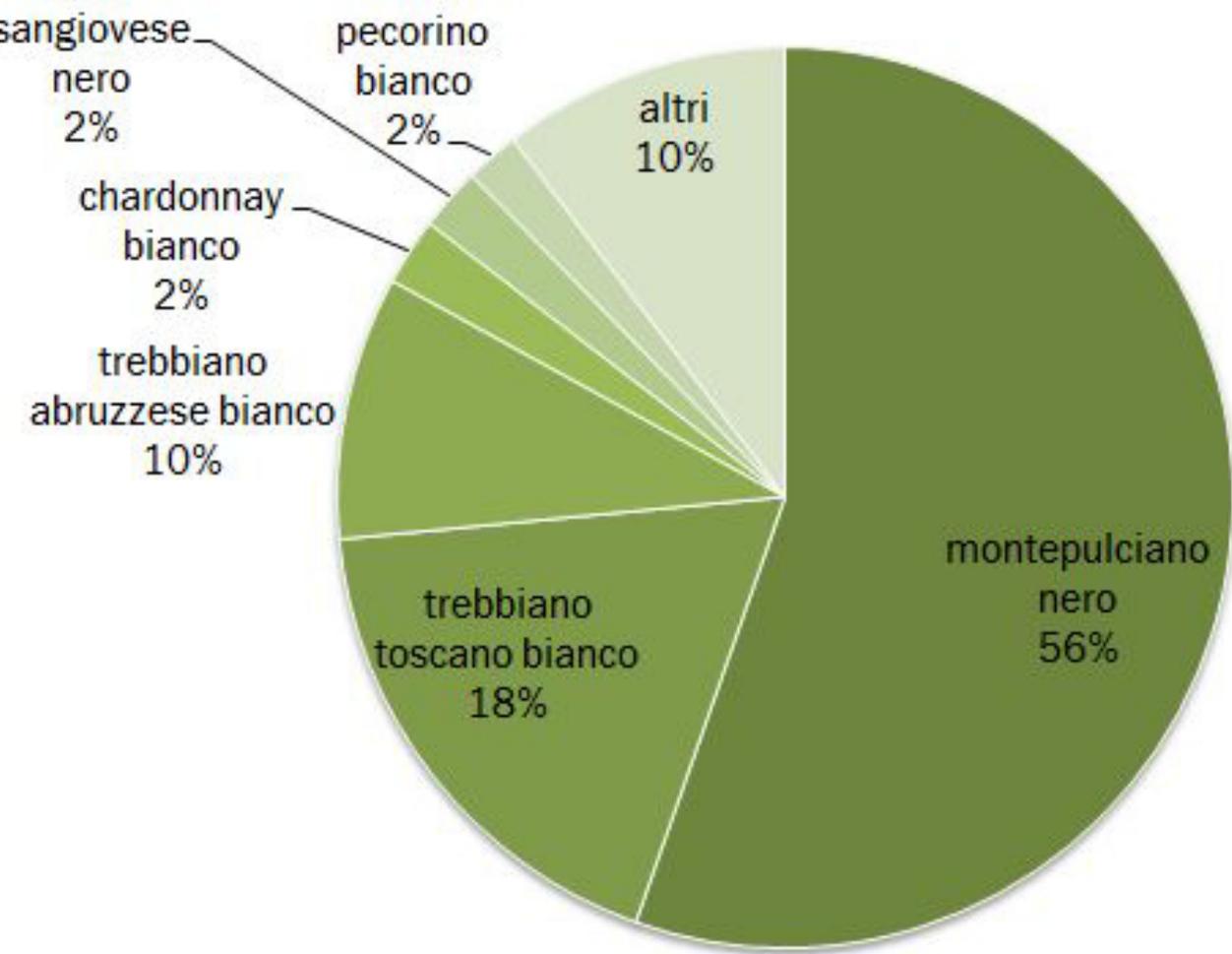
Sangiovese

Ciliegiolo

Merlot

Pinot Nero

2.5 Abruzzo – Superfici dei principali vitigni



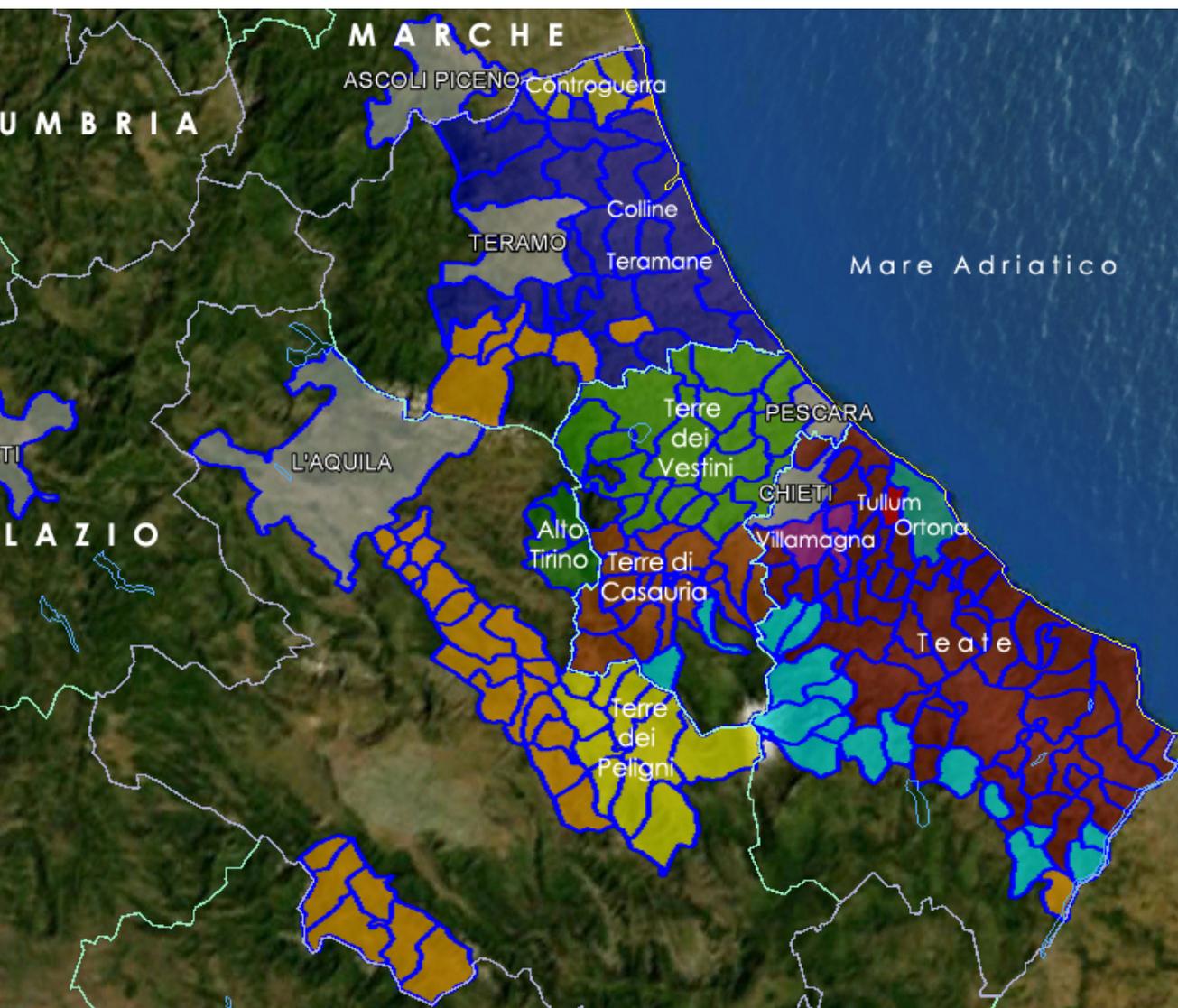
Metodo di allevamento ancora molto diffuso è la Pergola localmente detta Capanna.

Le Alberate maritate hanno lasciato il posto alle forme di allevamento a Controspalliera, Cordone Speronato e Guyot.

4% montagna

96% collina

2.6 Abruzzo – Le zone



- Montepulciano d'Abruzzo
 Colline Teramane
- Terre Tollesi o Tullum
 - Abruzzo
 - Cerasuolo d'Abruzzo
- Controguerra
 - Montepulciano d'Abruzzo
- Montepulciano d'Abruzzo
 Sottozona Alto Tirino
 - Montepulciano d'Abruzzo
 Sottozona Casauria
 - Montepulciano d'Abruzzo
 Sottozona Teate
 - Montepulciano d'Abruzzo
 Sottozona Terre dei Peligni
 - Montepulciano d'Abruzzo
 Sottozona Terre dei Vestini
- Ortona
 - Trebbiano d'Abruzzo
- Villamagna

2.7 Abruzzo – Montepulciano



Originario di Torre de' Passeri o della Conca Peligna.

Confuso da sempre con il Sangiovese: Sante Lancerio indicava l'uva Montepulciano presente nel vino dell'omonimo borgo toscano.

A metà Ottocento si inizia a parlare di Montepulciano Primaticcio (Sangiovese) e Montepulciano Cordisco (Montepulciano).

Chiamato anche Montepulciano Spargolo, Africano, Angolano, Morellone e Sangiovese Cordisco.

Uva ben adatta ai suoli e ai climi dell'Italia Centrale e Meridionale.

Produzione generosa. Buccia dell'acino spessa e pruinosa.

Il vino ha tipici sentori di ciliegia e marasca. Strutturato, giustamente tannico e alcolico.

Viene vinificato anche bianco e rosato. Vino da invecchiamento.

Abruzzo – Le Denominazioni di Origine

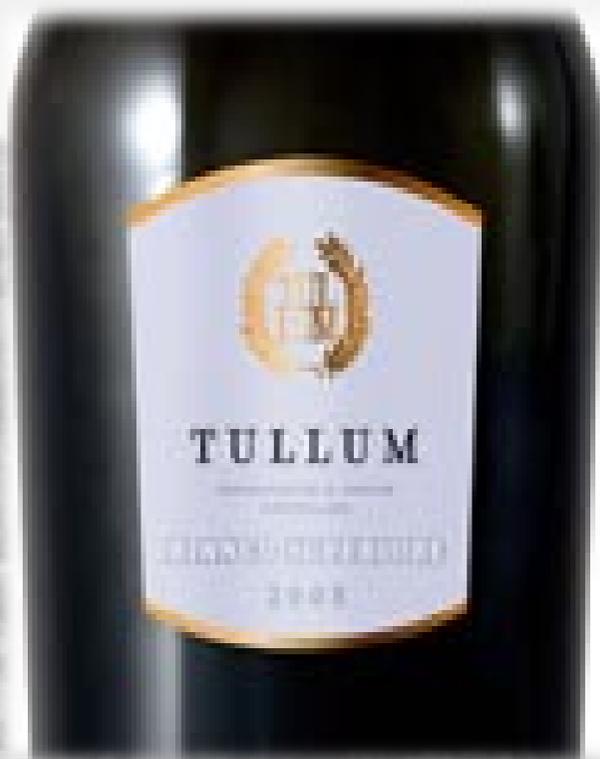


Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane
D.O.C.G.: Montepulciano 90-100% e Sangiovese 0-10%.

Area di interesse: intera collina litoranea e interna della provincia di Teramo.

Grazie al Gran Sasso d'Italia e al mare la zona gode di ottima ventilazione (brezza di monte e di mare) e assenza di ristagni idrici.

Abruzzo – Le Denominazioni di Origine



Terre Tollesi o Tullum D.O.C.G.:

Rosso anche Riserva: Montepulciano 95% min.

Spumante: Chardonnay 60% min.

Pecorino, Passerina: 90% min. del vitigno specificato.

Area di interesse: intero territorio del Comune di Tollo.

Terreno collinare, argilloso.

Altezza media 228 m s.l.m. Sono esclusi i terreni con altitudine inferiore a 80 m s.l.m. e i fondo valle umidi.

Abruzzo – Le Denominazioni di Origine



Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Vasta area, circa un terzo della regione con terroir diversi.

5 sottozone:

1. Casauria o Terre di Casauria: 100% Montepulciano
2. Terre dei Vestini: 90-100% Montepulciano+0-10% uve rosse non aromatiche autorizzate nella Regione
3. Alto Tirino: 85-100% Montepulciano+0-15% uve rosse non aromatiche autorizzate nella Regione
4. Terre dei Peligni 85-100% Montepulciano+0-15% uve rosse non aromatiche autorizzate nella Regione
5. Teate 85-100% Montepulciano+0-15% uve rosse non aromatiche autorizzate nella Regione

Abruzzo – Le Denominazioni di Origine



- Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

Nasce dalla D.O.C. Montepulciano d'Abruzzo dopo essersi il vino affermato in termini qualitativi nel 2010.

85-100% Montepulciano e 0-15% uve rosse non aromatiche autorizzate nella Regione.

Alcune aziende praticano il salasso.

- Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.: almeno 85% Trebbiano Abruzzese e/o Trebbiano Toscano e/o Bombino Bianco.

Trebbiano deriva dal sostantivo latino *trebula* che significa casale/fattoria (*Vinum Trebulanum*).



2.12 Abruzzo – Le Denominazioni di Origine



- Abruzzo D.O.C.

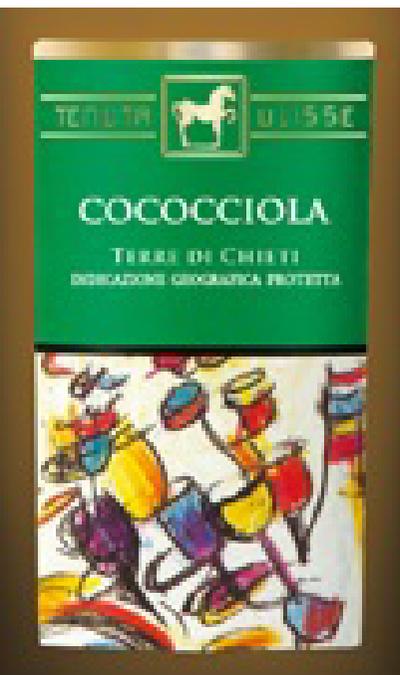
Bianco: Min. 50% Trebbiano Abruzzese e/o Trebbiano Toscano, Cococciola, Montonico, Pecorino, Passerina, Chardonnay, Pinot Nero, Moscato, Riesling, Sauvignon, Traminer.

Rosso: Min. 80% Montepulciano.

Anche passito, rosso e bianco, spumante, monovarietale.

“Riscoperta” dei vitigni autoctoni soprattutto nelle 8 IGT.

Abruzzo – Le Denominazioni di Origine



Cococciola detta anche Cacciola, Cacciuola, Cocacciara.

Origine onomatopeica del nome.

Buccia spessa, consistente e pruinosa.

Usato come vino da taglio, in purezza è caratterizzata da grande freschezza e aromi fruttati soprattutto agrumati.



Montonico Bianco noto anche come Uva Regno e Chiapparù.

Impiegato come uva da tavolo per le doti di conservabilità.

Buccia spessa, consistente e pruinosa.

Profumi leggermente fruttati, intensi, di corpo e sapido. Spesso eccede in freschezza.

2.14 Abruzzo – La Tradizione: il Vino Cotto



Vendemmia non ottima: il padrone teneva l'uva buona per se il resto al contadino.

Nel *caldaro* il mosto di uve autoctone cuoce lentamente.

Interzatura quando il mosto cuocendo si riduce fino a un terzo/metà della quantità iniziale.

Rabboccato da mosto fresco viene poi affinato in caratelli.

Affinamento da 1 fino a 30-40 anni. Alcuni anche 100.

Grande potenziale di invecchiamento.

Colore dal rubino al granato. Profumo intenso fruttato caratteristico.

Sapore secco o dolce a seconda del residuo zuccherino e sapido.

Volume in alcool 14-15% vol.





MOLISE

Molise – Dati generali

74% vini rossi e rosati

26% vini bianchi

Superficie vitata totale in Italia secondo I censimenti Istat fonte: Censimento ISTAT

	Superficie (ha)					2021/2010
	1982	1990	2000	2010	2021	
Piemonte	74,726	61,734	52,906	46,710	43,282	-7%
Valle d'Aosta	947	691	517	432	437	1%
Lombardia	30,738	25,873	22,070	22,293	24,725	11%
Liguria	7,358	5,279	2,391	1,312	1,379	5%
Trentino-Alto Adige	13,906	13,673	13,864	15,323	16,517	8%
Veneto	95,819	80,635	73,781	73,709	101,432	38%
Friuli-Venezia Giulia	20,655	17,805	17,805	19,669	26,349	34%
Emilia-Romagna	85,451	67,497	60,072	55,815	54,842	-2%
Toscana	89,869	70,487	58,504	56,588	58,664	4%
Umbria	22,873	17,986	14,227	12,059	9,237	-23%
Marche	31,762	26,179	19,660	15,475	14,827	-4%
Lazio	71,509	51,362	29,533	16,082	15,640	-3%
Abruzzo	40,776	40,824	34,904	30,583	23,230	-4%
Molise	9,236	8,037	5,883	4,173	3,682	-12%
Campania	48,037	39,123	29,264	21,002	21,701	3%
Puglia	181,887	144,500	111,888	96,750	96,551	0%
Basilicata	11,508	11,508	11,508	5,508	3,848	-30%
Calabria	9,076	9,076	9,076	9,076	6,874	-24%
Sardegna	10,699	10,699	10,699	10,699	89,625	-19%
Emilia-Romagna	18,866	18,866	18,866	18,866	17,110	-9%
Totale	32,125	32,125	32,125	32,125	635,952	1%
Superficie totale	70,747	70,747	70,747	70,747	69,823	-1%
Superficie in produzione	64,516	64,516	64,516	64,516	215,657	31%
Produzione totale	100,204	100,204	100,204	100,204	98,368	-2%
Produzione in produzione	67,092	67,092	67,092	67,092	161,886	-3%
Produzione totale in produzione	29,565	29,565	29,565	29,565	106,735	-18%

Territorio	Molise											
Selezione periodo	2020			2021			2022			2023		
Tipo dato	superficie totale - ettari	superficie in produzione - ettari	produzione totale - quintali	superficie totale - ettari	superficie in produzione - ettari	produzione totale - quintali	superficie totale - ettari	superficie in produzione - ettari	produzione totale - quintali	superficie totale - ettari	superficie in produzione - ettari	produzione totale - quintali
Tipo di coltivazione												
uva da vino	5 385	5 385	754 825	5 420	5 420	752 265	5 430	5 430	753 490	5 430	5 430	595 400
uva da tavola	60	60	6 000	60	60	6 000	45	45	4 950	45	45	4 500

3.2 Molise – Cenni storici



I Greci hanno portato la viticoltura sviluppata poi da Sanniti e Piceni.

I Romani conquistarono la regione dando il via a una massiccia opera di coltivazioni.

Nel Medioevo la via Tiburtina Valeria permise ai monaci Cistercensi di arrivare nella regione rinnovando l'agricoltura.

Molte citazioni storiche raccontano dei vini di Isernia “*vini bianchi, graziosi e leggeri*”.

Area maggiormente vitata nel Nord del Regno di Napoli (rapporto di Pepe, 1812).

Con il '900 rallenta l'economia di montagna a favore della pastorizia.

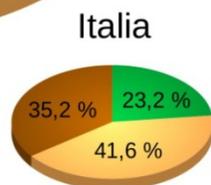
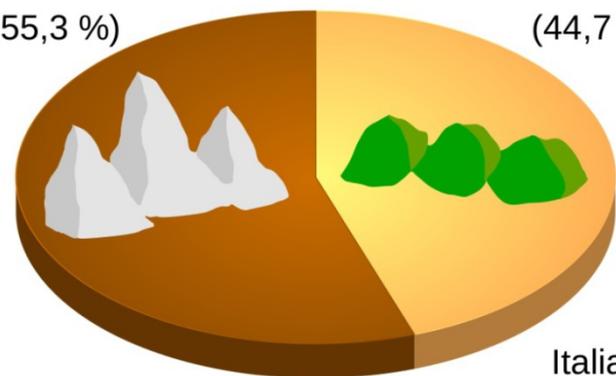
Con l'avvento della fillossera diminuisce il suolo agricolo.

Inizia negli anni '80 la rinascita vitivinicola del Molise.

Molise – Caratteristiche di terreni, sottosuoli e clima

Montagna
245.569
55,3 %

Collina
198.196
(44,7 %)



Regione collinare e montuosa con terreni prevalentemente calcareo-argillosi.

Idrografia scarsa e a carattere torrentizio.

Corsi d'acqua principali: Volturno e Biferno.

Gli altopiani che si sviluppano tra gli Appennini abruzzesi e sanniti conferiscono alla regione un clima di tipo semi-continentale con estati calde e inverni freddi e nevosi.

Lungo la fascia costiera le temperature sono più miti con modeste escursioni termiche e scarse precipitazioni concentrate per lo più in inverno.

3.4 Molise - Ampelografia



VITIGNI A BACCA BIANCA

Bombino Bianco

Malvasia del Chianti

Trebbiano

Moscato Bianco

Greco

Falanghina

Sauvignon



VITIGNI A BACCA ROSSA

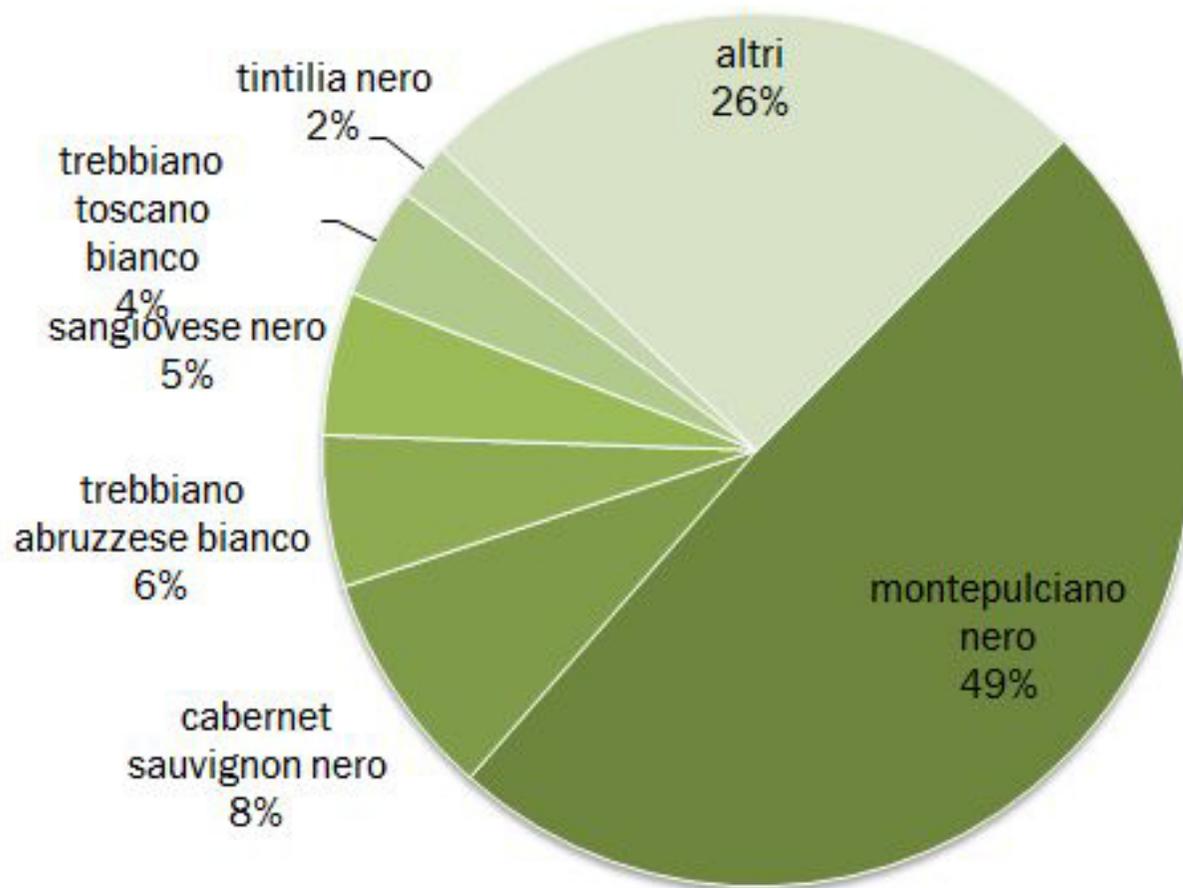
Tintilia

Aglianico

Sangiovese

Montepulciano

Molise – Superfici dei principali vitigni



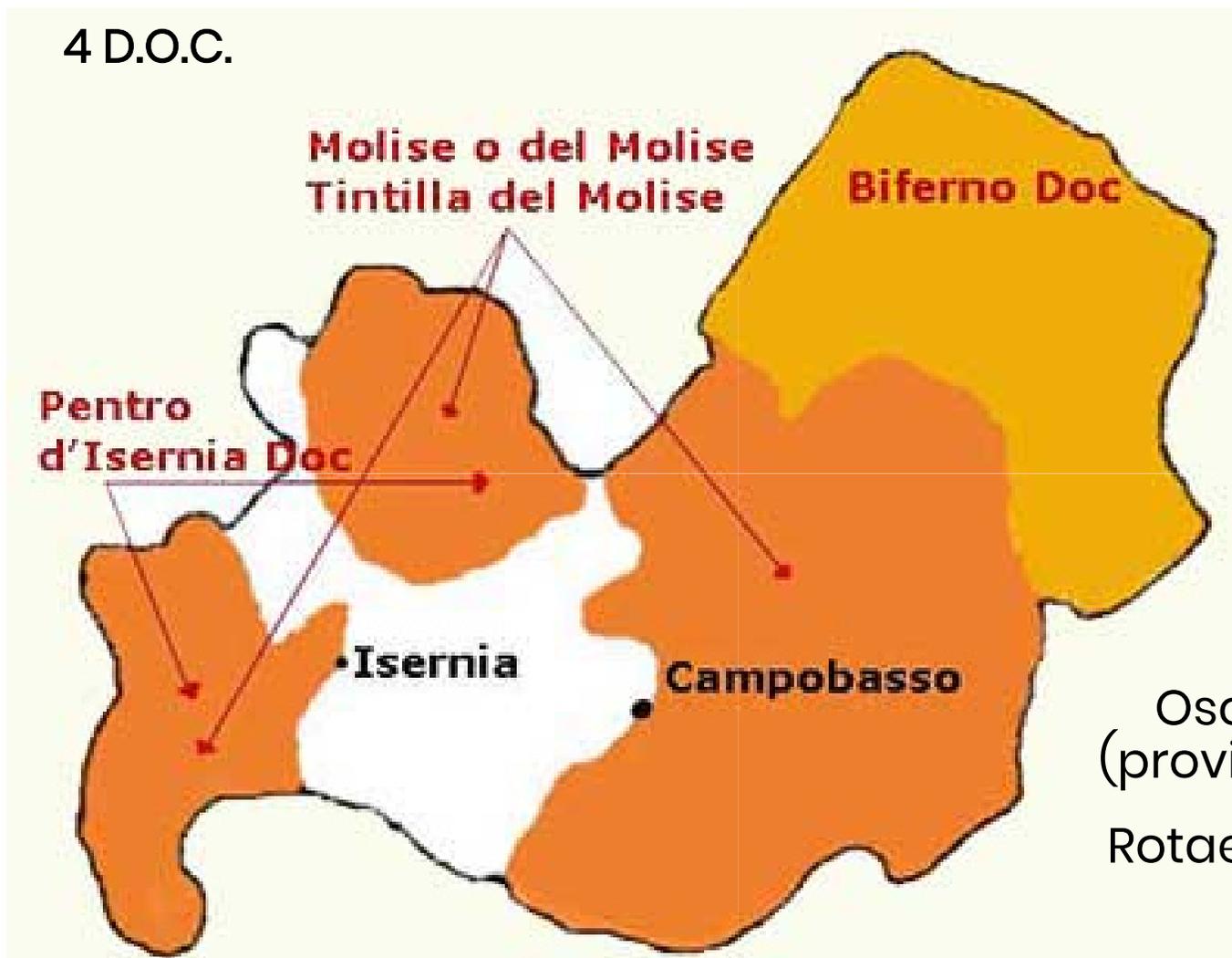
Metodo di allevamento tradizionale è a Tendone.

Forma di allevamento sostituita dalle più moderne Cordone Speronato e Spalliera.

55% montagna

45% collina

Molise– Le zone



3.7 Molise – Tintilia



Antico vitigno autoctono di origine spagnola (tinto è l'aggettivo che si dà al vino rosso ma il nome deriva da termine dialettale).

Vitigno non molto vigoroso e dalla bassa produttività.

Resiste bene alle basse temperature.

Buccia degli acini spessa e pruinosa.

Vino dalla colorazione rosso rubino intenso.

Sentori fruttati (frutti di bosco, amarene), erbacei ma soprattutto speziati.

Fresco, tannico e caldo.

Carattere rustico necessita di affinamento in botte.

Molise – Le Denominazioni di Origine



- Tintilia del Molise D.O.C.

Min. 95% Tintilia e 5% uve rosse non aromatiche autorizzate nella Regione.

Nasce su terreni difficili e impervi.

- Molise D.O.C.: almeno 85% uve rosse o bianche della Regione.

I passiti che devono appassire naturalmente.

Altri grandi protagonisti sono l'Aglianico e la Falanghina.

Vitigno che predilige suoli vulcanici.

Si adatta a varie altitudini sfruttando le escursioni termiche tra giorno e notte.



3.9 Molise – Le Denominazioni di Origine

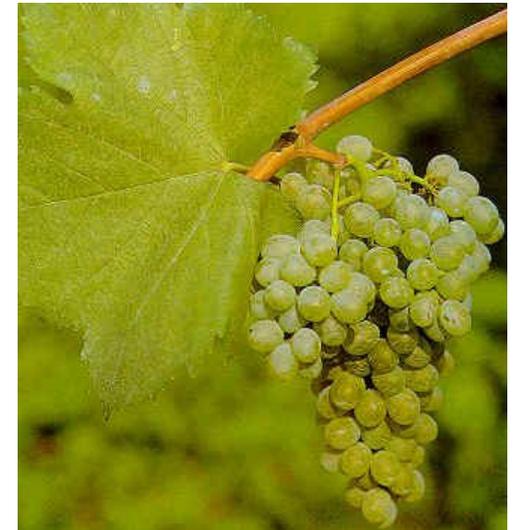
- Pentro d'Isernia D.O.C.

75-80% Montepulciano e 20-25% Tintilia, 5% uve a bacca nera non aromatiche idonee alla coltivazione nella regione.

Piana ventilata tra gli Appennini.

Importante la tecnica di potatura.

Nella versione bianco si utilizza la Falanghina: uva autoctona campana che sui suoli vulcanici assume caratteristiche uniche di sapidità e freschezza con ricche note agrumate.



- Biferno D.O.C.

Regione vinicola più importante di tutto il Molise.

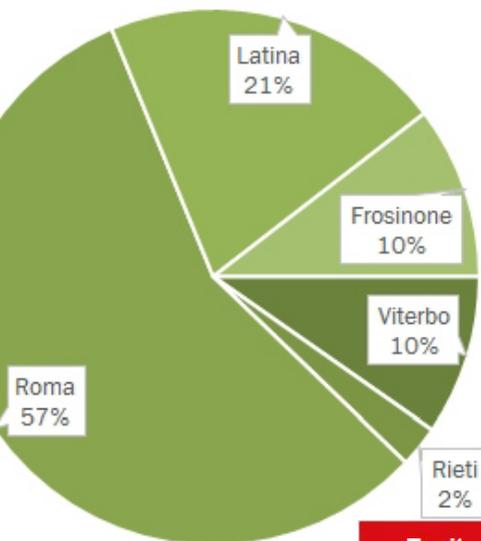
La produzione si basa su Montepulciano, Aglianico e Trebbiano Toscano.

LAZIO



Lazio – Dati generali

Suddivisione superficie vitata:



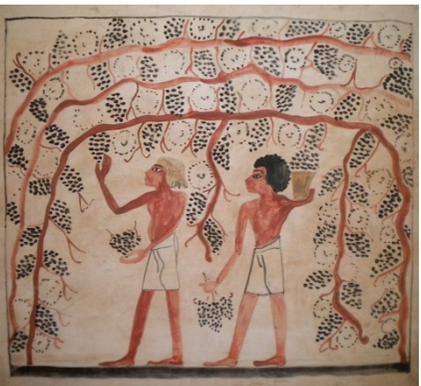
24% vini rossi e rosati
76% vini bianchi

Superficie vitata totale in Italia secondo i censimenti Istat fonte: Censimento ISTAT

	Superficie (ha)					2021/2010
	1982	1990	2000	2010	2021	
Piemonte	74,726	61,734	52,906	46,710	43,282	-7%
Valle d'Aosta	947	691	517	432	437	1%
Lombardia	30,738	25,873	22,070	22,293	24,725	11%
Liguria	7,358	5,279	2,391	1,312	1,379	5%
Trentino-Alto Adige	13,906	13,673	13,864	15,323	16,517	8%
Veneto	95,819	80,635	73,781	73,709	101,432	38%
Friuli-Venezia Giulia	20,655	17,805	17,805	19,669	26,349	34%
Emilia-Romagna	85,451	67,497	60,072	55,815	54,842	-2%
Toscana	89,869	70,487	58,504	56,588	58,664	4%
Umbria	22,873	17,986	14,227	12,059	9,237	-23%
Marche	31,782	26,179	19,680	15,475	14,827	-4%
Lazio	71,509	51,362	29,533	16,082	15,640	-3%
Abruzzo	40,776	40,824	34,904	30,583	29,250	-4%
Molise	9,236	8,037	5,883	4,173	3,682	-12%
Campania	48,937	39,123	29,264	21,002	21,701	3%
Puglia	184,867	144,522	111,280	86,750	86,551	0%

Territorio	Lazio											
Seleziona periodo	2020			2021			2022			2023		
Tipo dato	superficie totale - ettari	superficie in produzione - ettari	produzione totale - quintali	superficie totale - ettari	superficie in produzione - ettari	produzione totale - quintali	superficie totale - ettari	superficie in produzione - ettari	produzione totale - quintali	superficie totale - ettari	superficie in produzione - ettari	produzione totale - quintali
Tipo di coltivazione												
uva da vino	20 365	20 104	2 090 699	20 430	20 215	2 093 339	20 408	20 273	2 020 640	20 455	20 323	1 528 603
uva da tavola	980	970	175 290	980	975	179 220	976	973	179 500	977	975	157 217

4.2 Lazio – Cenni storici



La tradizione vinicola della regione risale ai tempi degli Etruschi. Successivamente i romani ne perfezionarono la coltivazione portandola e diffondendola in ogni zona conquistata.

Fiorenti commerci grazie anche alle strade e via mare.

Culto pagano al dio Bacco e i Baccanali.



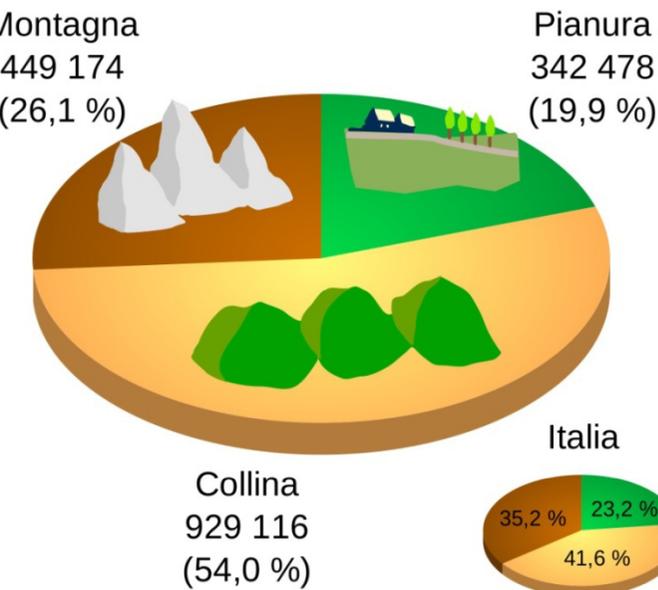
Il vino non poteva mancare sulle tavole dei nobili.

Vitigni principali a bacca bianca.

Importante la presenza della corte papale e della Chiesa.



1.3 Lazio – Caratteristiche di terreni, sottosuoli e clima



Colline di origine vulcanica, molto fertili e coperte da colture.

Pianure costituite da paludi bonificate con poca presenza di viticoltura.

Importante il bacino del Tevere.

Presenza di numerosi laghi di origine vulcanica (crateri di vulcani estinti).

Clima Continentale (forti escursioni termiche tra il giorno e la notte e anche per stagioni nella parte interna della regione).

Clima Mediterraneo con inverni miti ed estati fresche grazie ai venti provenienti dal mare (il Ponentino nella zona dei Colli Albani. Brezza marina con particolare salinità che dona mineralità alle uve).

1.4 Lazio - Ampelografia



VITIGNI A BACCA BIANCA

Famiglia dei Trebbiani

Malvasia del Lazio

Bellone o Cacchione

Bombino

Grechetto

Greco

Moscato di Terracina

Poca presenza di vitigni

internazionali situati

soprattutto a Nord



VITIGNI A BACCA ROSSA

Cesanese

Ciliegiolo

Sangiovese

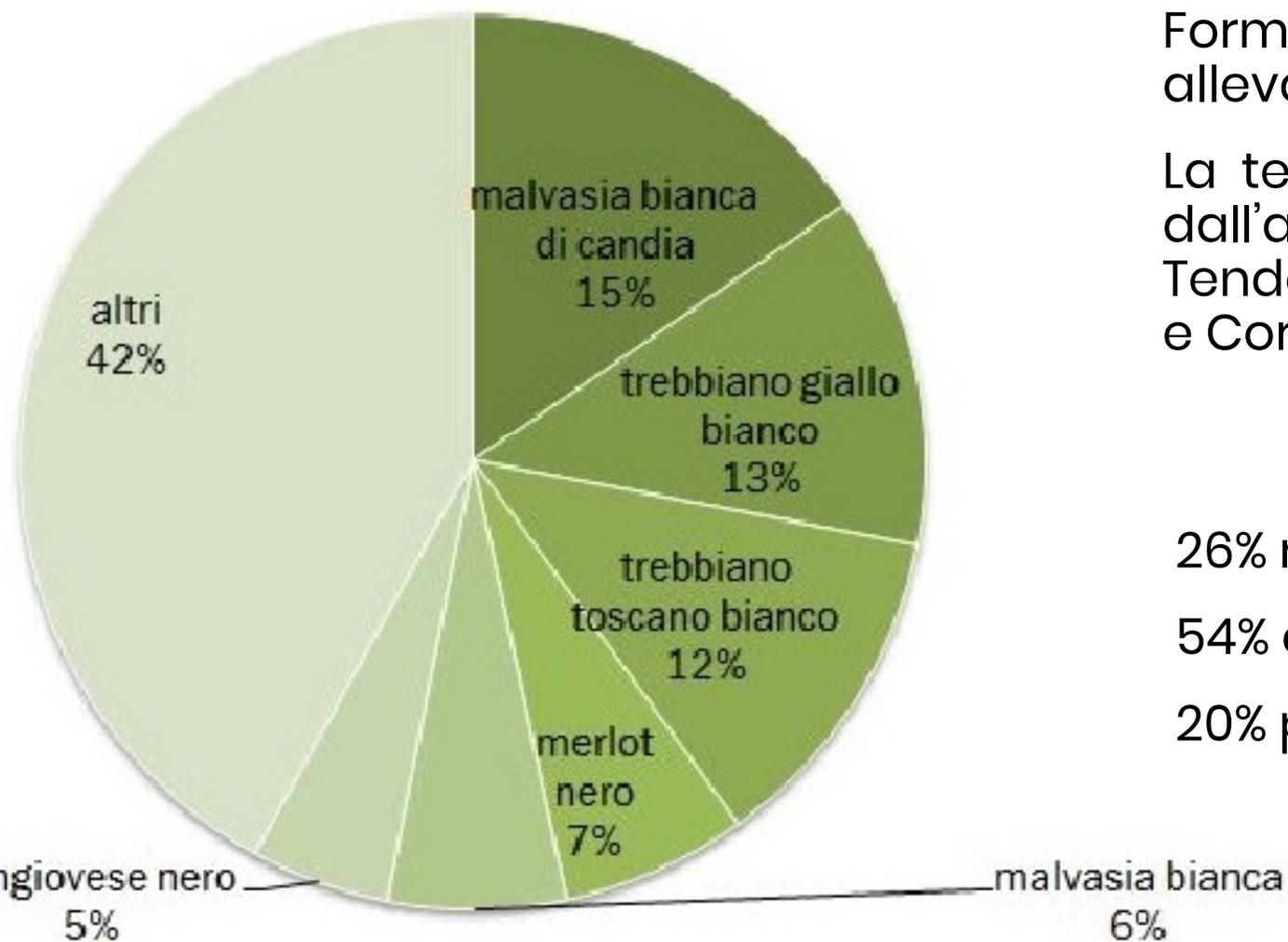
Montepulciano

Canaiolo

Cabernet

Merlot

4.5 Lazio – Superfici dei principali vitigni



Forma tradizionale di allevamento a Tendone.

La tendenza è di passare dall'allevamento a Tendone a Spalliera, Guyot e Cordone Speronato.

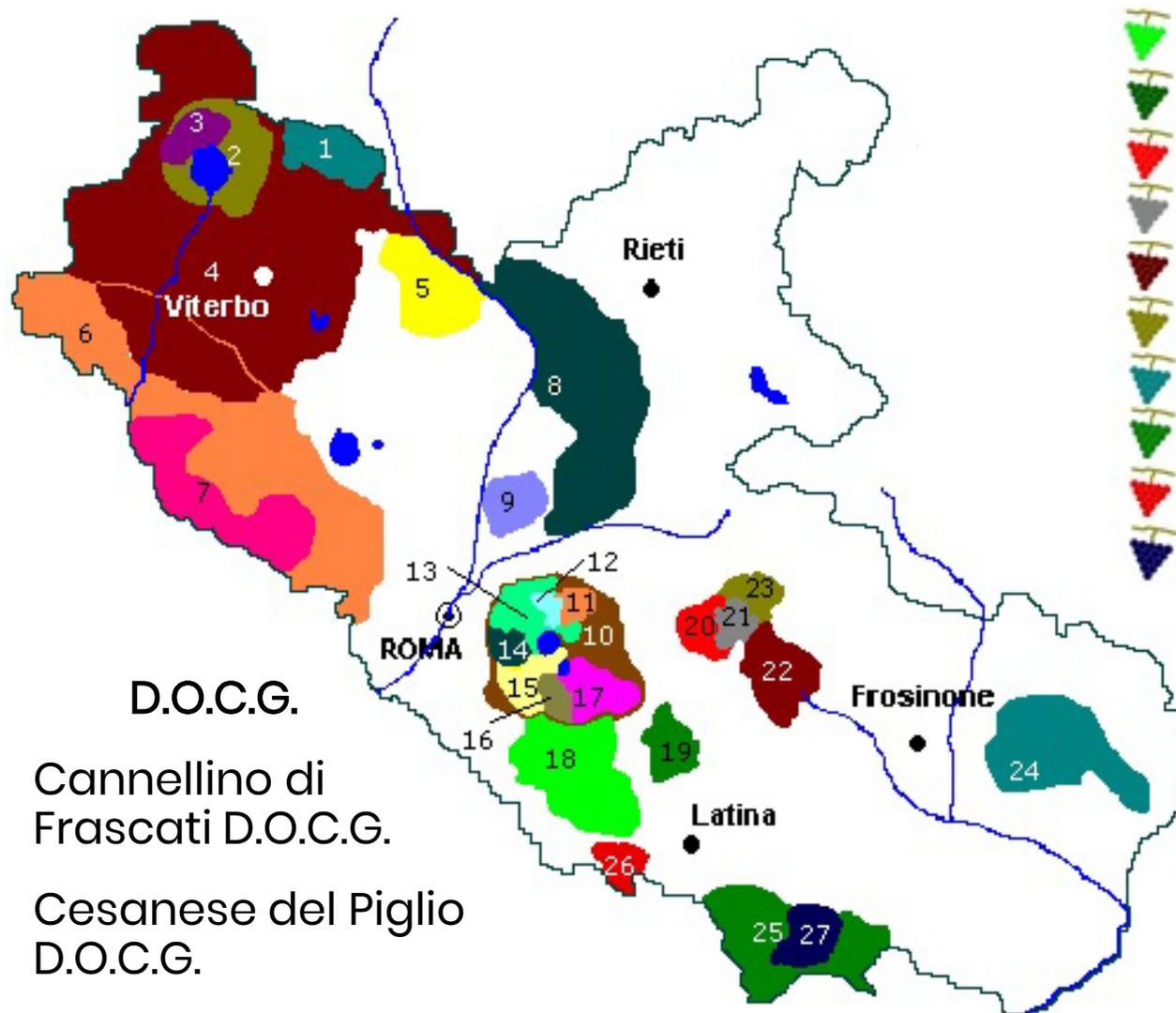
26% montagna

54% collina

20% pianura

4.6 Lazio – Le zone

1. Orvieto
2. Est! Est! Est!
3. Aleatico di Gradoli
4. Colli Etruschi Viterbesi
5. Vignanello
6. Tarquinia
7. Cerveteri
8. Colli della Sabina
9. Bianco Capena
10. Castelli Romani
11. Zagarolo
12. Montecompati Colonna
13. Frascati
14. Marino
15. Colli Albani
16. Colli Lanuvini
17. Velletri



D.O.C.G.
Cannellino di
Frascati D.O.C.G.
Cesanese del Piglio
D.O.C.G.
Frascati Superiore
D.O.C.G.

18. Aprilia
19. Cori
20. Genazzano
21. Cesanese di Olevano R.
22. Cesanese del Piglio
23. Cesanese di Affile
24. Atina
25. Circeo
26. Nettuno
27. Terracina o Moscato di Terracina

4.7 Lazio – Bellone



Antico vitigno discendente dall'Uva Pantastica descritta da Plinio il Vecchio.

Appartiene ai “Belli”, famiglia di vitigni molto diffusa nel Lazio e da cui prende nome.

Conosciuto anche come Cacchione, Pampanaro, Bellobuono, Albanese, Zinnavacca, Arciprete e Pacioccone.

Uva Pane: i contadini delle pianure romane la degustavano insieme al pane.

Sentori fruttati leggeri.

Fresco, sapido e dal finale mandorlato.

4.8 Lazio – Malvasia del Lazio



Appartiene alla famiglia della Malvasia ma diffusa solo in Lazio.

E' molto sensibile alle malattie. Spesso sostituita con la Malvasia di Candia.

Detta anche Malvasia Puntinata per le macchie marroni sull'acino maturo.

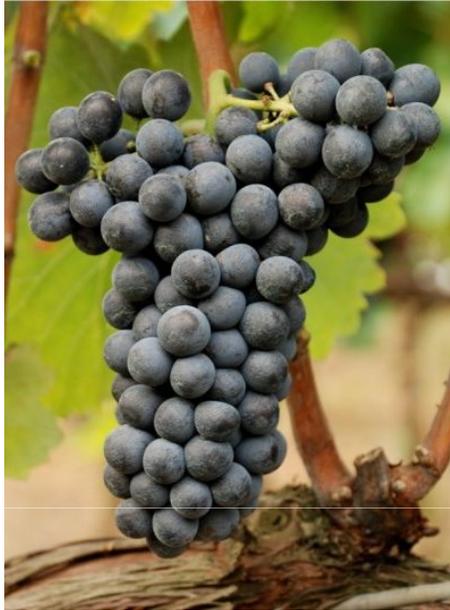
Diffusa dai mercanti veneziani e genovesi. Soprattutto i veneziani che hanno iniziato a importare il vino chiamato Monemvasia prodotto in prossimità della rocca bizantina Monemvasia con l'omonima uva.

Sentori di albicocca e muschio.

Fresco, sapido e dal finale mandorlato.

Ha una grande capacità di concentrare gli zuccheri.

4.9 Lazio – Cesanese



CESANESE DI AFFILE

Acini piccoli e nero-violacei.

Vini strutturati e da invecchiamento.

Affina in botti grandi o, più raramente in barrique.

Vino fruttato, speziato e tannico.



CESANESE COMUNE

Acini più grandi e nero-blu.

Vini meno strutturati e meno longevi.

Vino fruttato intenso e tannico.

4.10 Lazio – Le Denominazioni di Origine



- Cesanese del Piglio o Piglio D.O.C.G.

Allevato nella parte sud orientale della Regione in provincia di Frosinone.

Media e alta collina in prossimità dei monti Ernici, esclusi terreni in fascia bassa.

Min. 90% Cesanese di Affile e/o Cesanese Comune.

- Frascati Superiore D.O.C.G.

Zona centrale della provincia di Roma comprendente le colline e le pendici del versante settentrionale dei Colli Albani.

Terreno vulcanico, naturalmente sgrondante di acque reflue, esclusa fascia bassa quota.

Min. 70% di Malvasia del Lazio e/o Malvasia di Candia, max 30% Bellone e/o Bombino Bianco e/o Greco e/o Trebbiano.



Lazio – Le Denominazioni di Origine



- Cannellino di Frascati D.O.C.G.

Zona di Frascati (area centrale in provincia di Roma).

Min. 70% di Malvasia del Lazio e/o Malvasia di Candia, max 30% Bellone e/o Bombino Bianco e/o Greco e/o Trebbiano Toscano e/o Trebbiano Giallo.

Vendemmia particolare (inizia il 25 Ottobre, San Crispino) con 3 tagli:

I° Capata: raccolta dei grappoli dello sperone e delle spalle dei grappoli del capo a frutto.

Il II° e III° taglio riguardano uva surmaturata.

Tre momenti di raccolta per permettere a tutti i grappoli di giungere al grado ideale di maturazione.

Se le condizioni lo permettono l'uva è anche attaccata dalla muffa nobile (botrite cinerea).

4.12 Lazio – Le Denominazioni di Origine

- Castelli Romani D.O.C.

Rilievi a sud-est di Roma costellati da ville antiche, borghi e giardini.

Zona vitivinicola più importante del Lazio.

Uve a bacca bianca più diffuse sono Malvasia del Lazio, Bellone e Trebbiano Giallo.

A bocca rossa Cesanese, Sangiovese, Montepulciano, Merlot, Ciliegiolo e Bombino Nero.

- Tra Roma e Frosinone, in Ciociaria, è la zona del Cesanese con le relative D.O.C.G. e D.O.C.

Il Cesanese è in spesso in uvaggio con Montepulciano, Sangiovese e Barbera.



4.13 Lazio – Le Denominazioni di Origine

- Moscato di Terracina D.O.C.

Varietà di Moscato diffusa solo nel Lazio.

Il vino ha sentori aromatici caratteristici e particolare sapidità.

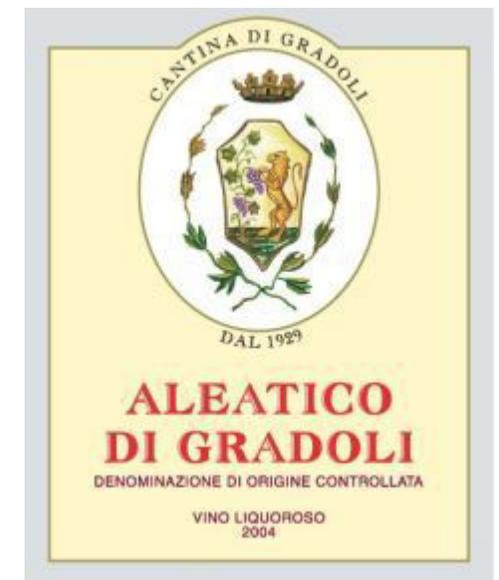


- Aleatico di Gradoli D.O.C.

Suoli vulcanici (distretto vulcanico Vulsino) intorno al lago di Bolsena.

Influenza climatica dell'ampio bacino del lago.

Min. 95% Aleatico (vitigno semi aromatico di origine greca probabile mutazione di Moscato a bacca nera).



4.14 Lazio – Le Denominazioni di Origine



- Marino D.O.C.

Terreno vulcanico.

Malvasia di Candia non inferiore al 50%.

Con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Malvasia del Lazio, Trebbiano verde (Verdicchio bianco), Bellone, Greco e Bombino per almeno 85%.

- Est! Est!! Est!!! Di Montefiascone D.O.C.

Terreno vulcanico.

Trebbiano toscano (localmente Procanico) dal 50% al 65%; Trebbiano giallo (Rossetto) dal 25% al 40%; Malvasia bianca lunga e/o Malvasia del Lazio dal 10% al 20%.

Leggenda da cui tra origine il nome.



Grazie per la Vostra attenzione

