

# **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA «ANAGNI»**

Approvato con	DM 25.10.2010	G.U. 262 - 09.11.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

## **Articolo 1 Denominazione**

L'indicazione geografica tipica "Anagni" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Anagni" bianco e "Anagni" rosso.

## **Articolo 2 Tipologie vini e relativa base ampelografica**

I vini ad indicazione geografica tipica "Anagni" devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica per le seguenti tipologie:

"Anagni" bianco:

Passerina e/o Malvasia puntinata dal 50% al 60%;

Bellone, Manzoni b., Grechetto b., Chardonnay da soli o congiuntamente massimo il 35%;

Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, nella misura massima del 15%.

"Anagni" rosso:

Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc minimo 50%;

Merlot massimo 25%

Cesanese di Affile dal 10% al 20%

Possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, nella misura massima del 15%.

## **Articolo 3 Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Anagni" ricade nella provincia di Frosinone e comprende l'intero territorio del comune di Anagni.

## **Articolo 4 Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Anagni" devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. Sono da considerarsi idonei alla coltivazione i terreni di natura vulcanica (tufi pozzolanici) o su substrati di arenaria miocenica in prevalenza, situati ad un'altitudine compresa tra 200 e 500 m. slm.

Le forme di allevamento consentite sono quelle idonee per la zona: a spalliera, controspalliera o pergola. È vietato l'impianto delle viti secondo il sistema a «doppia posta».

I sestri di impianto, per i vigneti impiantati a partire dalla data pubblicazione del presente disciplinare di produzione, devono garantire un numero minimo di 4.000 ceppi per ettaro.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale per tipologia di vino, sono le seguenti:

Anagni bianco:

produzione uva tonn/ettaro: 12,00

titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50% vol

Anagni rosso:

produzione uva tonn/ettaro: 11,00

titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

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 modificare il limite massimo di produzione di uva per ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e all'organismo di controllo incaricato.

## **Articolo 5 Norme per la vinificazione**

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

La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro, sono le seguenti:

“Anagni” bianco:

resa uva/vino: 70%

produzione massima di vino hl/ha: 84

“Anagni” rosso:

resa uva/vino: 70%

produzione massima di vino hl/ha: 77

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto all'indicazione geografica.

## **Articolo 6 Caratteristiche dei vini al consumo**

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

“Anagni” bianco  
colore: giallo paglierino chiaro;  
odore: delicato,-caratteristico;  
sapore: asciutto, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Anagni” rosso  
colore: rosso più o meno intenso;  
odore: caratteristico, vinoso, intenso;  
sapore: asciutto, sapido, caratteristico dell’ invecchiamento in botti di legno;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,50% vol;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

### **Articolo 7**

#### **Designazione e presentazione**

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari.

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

Nella designazione e presentazione dei vini, l'indicazione geografica tipica “Anagni” deve figurare l'annata di produzione delle uve

### **Articolo 8**

#### **Confezionamento**

I vini di cui all'art. 1 devono essere immessi al consumo in recipienti di volume nominale fino a 3 litri-

### **Articolo 9**

#### **Legame con l'ambiente geografico**

A) Informazione sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Anagni in provincia di Frosinone e comprende la parte pianeggiante e le colline del bacino dell'alta valle del fiume Sacco.

I terreni dell'area sono riconducibili principalmente alle terre rosse, derivate dalla formazioni calcaree riferibili ai periodi geologici dal Triassico all'Eocene, con caratteristiche che le fanno distinguere nettamente da formazioni calcaree più recenti. Si sono originate per decalcificazione di rocce sedimentarie calcaree e possono assumere caratteri fisici molto vari: si riscontrano, infatti, terre rosse pesanti con tessitura argillo-limosa, ma si possono anche riscontrare (poco diffuse) terre rosse sciolte aventi detriti di natura calcarea (rosse detritiche).

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 167 e i 500 m s.l.m. con pendenza variabile: l'esposizione generale è orientata verso ovest e sud-ovest.

Il clima dell'area è di tipo temperato di transizione ed è caratterizzato da precipitazioni medie annue di comprese tra i 1098 ed i 1233 mm, con aridità estiva e subaridità (pioggia 73-123 mm) variabili da 1 a 2 mesi. La temperatura media è compresa tra i 13,5 ed i 15,6°C: freddo prolungato ma non intenso da novembre ad aprile, con temperatura media inferiore ai 10°C per 3-4 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno che oscilla tra 1,3 e 3,3° C.

## 2) Fattori umani rilevanti per il legame

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Anagni".

Il territorio di Anagni è sempre stato fruttifero, come attestano diverse fonti antiche, e si presume che da questa zona fossero condotte a Roma ingenti quantità di prodotti agricoli fra cui le uve, la cui coltivazione e successiva lavorazione per ricavarne vino è attestata dall'esistenza di torcularia, reperiti in aree agricole, già sede di ville rustiche romane.

Anche per il Medioevo si hanno diverse attestazioni, sia iconografiche che documentali, relative alla viticoltura. Sulla facciata della cattedrale di Anagni e negli affreschi della cripta si possono ammirare scene che si riferiscono chiaramente alla viticoltura. Nello statuto medievale della città di Anagni e nella redazione del primo Cinquecento la vigna e la sua produzione erano tutelate con pene elevatissime, proprio per l'importanza sociale ed economica del vigneto, dell'uva e del vino.

Quanto fosse importante la coltivazione della vite e la produzione del vino in Anagni si evince da un documento settecentesco vaticano nel quale si legge che: "Il territorio di Anagni potrebbe alimentare la città di Roma almeno molti mesi all'anno almeno con i tre generi più essenziali, cioè grano, vino, e granturco".

Verso la fine dell'Ottocento i principali vitigni coltivati erano il Romanesco, il Bello, il Velletrano ed il Biancone, tutti a bacca bianca, mentre tra quelli a bacca rossa spicavano la Lagrima, il Cesanese ed il Tagliaferro. Di queste uve erano maggiormente apprezzate, per il loro pregio, il Romanesco, la Lagrima ed il Cesanese.

Anche in tempi recenti il vino di Anagni gode di buona fama: nel 1967 la pubblicazione di Luigi Volpicelli, dedicata alla "Cucina laziale", riserva una sezione ai *Vini del Lazio*. A proposito della provincia di Frosinone cita, oltre al "più celebre cesanese", "il vino rosso del Marchese Colacicchi di Anagni... che può competere, per gli arrostiti, con ogni Bordeaux."

- *base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area di produzione.
- *le forme di allevamento*, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma.
- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini* sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione vini bianchi complessi ed equilibrati ed in rosso di vini tranquilli e strutturati.

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

- C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).  
L'orografia prevalentemente collinare del territorio di produzione, l'esposizione generalmente ad ovest-sud-ovest dei vigneti orientati e l'ubicazione degli stessi in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato e luminoso, favorevole ad un ottimale svolgimento delle funzioni vegeto-produttive della pianta.  
Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.  
La millenaria storia vitivinicola del comprensorio di Anagni, dall'epoca dei Romani, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del vino "Anagni"  
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 gli attuali rinomati vini.  
La IGT «Anagni» è stata riconosciuta con Decreto ministeriale del 25/10/2010.

### **Articolo 10** **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 2).