Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Frusinate (it)
del Frusinate

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	ARSIAL - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente Regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	38 Via Rodolfo Lanciani 00162 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39.06862731
<i>Fax:</i>	+39.06.8603864
<i>e-mail:</i>	g.pica@arsial.it,urp@arsial.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Frusinate o del Frusinate - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 09.08.2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Frusinate (it) / del Frusinate
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Frusinate» o «del Frusinate» bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo, a volte tendente al dorato o al verdognolo; odore: intenso, fruttato; sapore: tipico, secco, sapido. E' prevista la tipologia frizzante.

«Frusinate» o «del Frusinate» rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,50 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: complesso, fruttato;
sapore: armonico, tipico.
E' prevista la tipologia novello e frizzante.

«Frusinate» o «del Frusinate» rosato***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato cerasuolo più o meno intenso;
odore: fine, gradevole;
sapore: armonico, delicato, vellutato.
E' prevista la tipologia frizzante.

«Frusinate» o «del Frusinate» passito***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,00 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso più o meno carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: fruttato;
sapore: dolce, armonico.

«Frusinate» o «del Frusinate» con la specificazione del/i nome/i del/i vitigno/i***Caratteristiche analitiche:***

Limiti stabiliti dalla normativa vigente.

Caratteristiche organolettiche:

Oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Passito

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>	
-----------------------------------	--

b. Rese massime:

«Frusinate» o «del Frusinate» bianco

<i>Resa massima:</i>

resa uva: 19 t/ha

resa vino: 152 hl/ha

«Frusinate» o «del Frusinate» rosso

<i>Resa massima:</i>

resa uva: 18 t/ha

resa vino: 144 hl/ha

«Frusinate» o «del Frusinate» rosato

<i>Resa massima:</i>

resa uva: 18 t/ha

resa vino: 144 hl/ha

«Frusinate» o «del Frusinate» passito*Resa massima:*

resa uva: 10 t/ha;
resa vino: 45 hl/a

«Frusinate» o «del Frusinate» con la specificazione del/i vitigno/i a bacca rossa*Resa massima:*

resa uvaa: 18 t/ha;
resa vino: 144 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Frusinate» o «del Frusinate» comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Frosinone.

a. Zona NUTS

ITE45	Frosinone
ITE4	Lazio
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate 0

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

MALVASIA BIANCA DI CANDIA

LAMBRUSCO MAESTRI N.

PRIMITIVO N.

PINOT NERO N.

PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PIEDIROSSO N.
PETIT VERDOT N.
Pecorino
Passerina
MOSTOSA B.
MOSCATO ROSA Rs.
MOSCATO GIALLO
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA DEL LAZIO B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
Greco Nero
Greco Bianco
GRECHETTO B.
FIANO B.
FALANGHINA B.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CESANESE D'AFFILE N
CESANESE COMUNE N
Carignano N.
Cannonau N.
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BOMBINO BIANCO B.
BELLONE B.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
ALEATICO N.
AGLIANICO
Vernaccia di S Gimignano b.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.

VERDELLO
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO GIALLO B.
TREBBIANO DI SOAVE B.
TEMPRANILLO N.
SYRAH N.
SEMILLON B.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Nero Buono N
Greco B
Grechetto Rosso N
Viogner B
Tocai Friulano B
Abbuoto N
Olivella Nera N
Sciascinoso N
Montonico Bianco B
Moscato di Terracina B
Calabrese N
Bombino Nero N
Canaiolo Bianco B
Tannat N
Guarnaccia B

c. Altre varietà

Petit Manseng B.
Capolongo B.
Lecinaro N.
Maturano B.
Pampanaro B.
Rosciola Rs.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

IGT «Frusinate» o «del Frusinate»

Informazioni sulla zona geografica:

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Frosinone. La struttura morfologica è caratterizzata dai due sistemi vallivi ortogonali dei fiumi Sacco e Liri (definiti complessivamente Valle Latina) e da un territorio prevalentemente montuoso-collinare costituito dai versanti occidentali della catena dei monti Simbruini - Ernici e quelli orientali della catena dei monti Lepini-Ausoni- Aurunci.

I terreni della provincia sono riconducibili alla litologia della piattaforma carbonatica laziale-abruzzese: sono presenti calcari altamente permeabili per fratturazione e carsismo, alle quote più elevate calcari compatti (calcari dolomitici e travertini) e calcari marnosi e le arenarie nella fascia collinare.

La parte pianeggiante di origine alluvionale, caratterizzata dalle terre rosse, è contornata da terrazzi alluvionali degradanti di formazione quaternaria relativamente recente, formati da depositi di argille e di ghiaie, con affioramenti di terreni argillosi sciolti colluviali; più a monte, lungo il versante orientale, da terrazzi alluvionali più antichi con apporti colluviali, interessati da incisioni vallive e da depositi detritici di conoidi pedemontane, formanti sistemi collinari a ridosso dei rilievi montuosi calcarei appenninici. Nella parte meridionale i terrazzi alluvionali cedono il posto a basse formazioni collinari di antica origine (Miocene) costituite da flysch argilloso-marnoso-arenaceo.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 12 e i 980 m s.l.m. con pendenza variabile; l'esposizione generale è orientata verso ovest e sud-ovest.

Il clima dell'area si può suddividere in quattro regioni fitoclimatiche con condizioni meteorologiche omogenee: quella dell'alta collina dove il clima è di tipo temperato (termotipo collinare superiore e termotipo collinare inferiore/superiore – umido superiore), quella meno acclive dove il clima è di tipo temperato di transizione (termotipo collinare inferiore) e quella pianeggiante dove il clima è sempre di tipo mediterraneo di transizione ma con termotipo mesomediterraneo inferiore.

Il termotipo collinare superiore è caratterizzato da precipitazioni medie annue di comprese tra i 1431 ed i 1606 mm, con aridità estiva assente (pioggia 123-160 mm). La temperatura media è compresa tra i 12,0 ed i 13,6°C: freddo intenso in inverno, con temperatura media inferiore ai 10°C per 5-6 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno che oscilla tra 0,1 e 1,3° C.

Il termotipo collinare inferiore/superiore – umido superiore è caratterizzato da precipitazioni medie annue di comprese tra i 1234 ed i 1463 mm, con debole aridità estiva (pioggia 123-160 mm) nei mesi di luglio agosto. La temperatura

media è compresa tra i 12,5 ed i 14,2°C: freddo più o meno intenso da novembre ad aprile, con temperatura media inferiore ai 10°C per 4-5 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno che oscilla tra 1,9 e 2,9° C.

Il termotipo collinare inferiore 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 2,1 e 3,3° C.

Il termotipo mesomediterraneo inferiore è caratterizzato da precipitazioni medie annue di comprese tra i 1.132 ed i 1.519 mm, con aridità estiva debole (pioggia 96-130 mm) concentrata nei mesi luglio e agosto. Temperatura media elevata compresa tra i 17°C: freddo poco intenso da novembre a marzo, con con episodi significativi anche nel mese di aprile. Temperatura media inferiore ai 10°C per 2 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno di 4,4° 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 "Frusinate o del Frusinate".

La coltivazione della vite nell'area del Frusinate ha origini antichissime, ad opera delle popolazioni successivamente inglobate dai Romani. L'ideale linea di congiunzione fra la viticoltura etrusca e quella greca è ben visibile nel territorio delimitato; infatti, nella parte centrale e settentrionale della provincia di Frosinone, è possibile ancora oggi imbattersi in viti maritate a tutori vivi o lasciate correre su festoni alti sul terreno.

Col passare dei secoli la coltivazione della vite ha avuto sempre un ruolo molto importante nell'economia agraria della regione come testimoniano, ad esempio, gli statuti delle principali città o gli archivi dei monasteri che sorgono ancora oggi numerosi nella zona. La rete dei monasteri benedettini, costituita da abbazie e piccoli monasteri sparsi sul territorio, contribuì non poco allo sviluppo dell'agricoltura in generale e della viticoltura in particolare.

Nel 1595 il Bacci nell'opera *De naturali vinorum historia* cita i vini di Anagni "*che bastavano quattro anni.*" e nel 1756 il Passeroni parlando di Arpino riporta "*..la bontà del vino.*". Il Rampoldi nella *Corografia dell'Italia*, riporta numerose notizie circa la produzione di vino nell'area delimitata: per Alatri "*..i dintorni abbondano di ulivi e di viti*"; per Alvito scrive "*.. il territorio è ubertoso di viti*"; per Casalvieri "*ed ubertosa di buoni oli e di prelibati vini*"; per Ceccano "*..sito fertile di cereali e di viti*" e per Cervaro "*..fruttifero di viti*". Il *Giornale di scienze mediche* (1848) descrivendo i vini della provincia di Terra di Lavoro riporta "*..ottimi sono quelli di Arpino, e lodatissimi quelli dei terreni di Alvito*".

Negli Atti dell'inchiesta sulla condizione della classe agricola (1883) l'autore, descrivendo l'agricoltura del circondario di Sora, riporta "...*La ricchezza agricola principale di questa regione è costituita dalla coltura della vite, che è diffusissima in quasi tutti i comuni del circondario.*"

Sempre negli Atti dell'inchiesta sulla condizione della classe agricola sono censiti oltre 50 vitigni e sono indicati come maggiormente coltivati i vitigni a bacca bianca Buonvino, Capolongo, Pampanaro, Passerina, Romanesco e Trebbiano verde ed a bacca rossa Cesanese affilano, Cesanese nostrale, Lecinaro, Olivella e Tagliaferro.

- *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 sesti 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.

Informazioni sul prodotto:

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 tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

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

Legame causale:

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 una 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 della regione, dall'epoca dei Volsci e 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 "Frusinate o del Frusinate"

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo abbia, nel corso dei

secoli, plasmato e valorizzato il particolare territorio tramandando le tecniche di coltivazione della vite e le pratiche enologiche tradizionali, le quali, nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie anche all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere gli attuali rinomati vini.

La IGT «Frusinate o del Frusinate» è stata riconosciuta con Decreto ministeriale del 22 novembre 1995.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Lazio
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM Controlli Vini IGP

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**