

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER IL
VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA
“CESANESE DEL PIGLIO” o “PIGLIO”**



Progetto “Agricoltura Qualità”
ARSIAL

ART. 1

La denominazione di origine controllata e garantita “Cesanese del Piglio” o “Piglio” è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le tipologie:

- «Cesanese del Piglio» o «Piglio»
- «Cesanese del Piglio» o «Piglio» “Superiore”

ART. 2

Il vino «Cesanese del Piglio» o «Piglio» deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Cesanese di Affile e/o Cesanese comune 90% minimo, vitigni complementari, «idonei alla coltivazione» per la regione Lazio a bacca rossa per non più del 10%.

ART. 3

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata e garantita «Cesanese del Piglio» o «Piglio» ricade nella provincia di Frosinone e comprende tutto il territorio comunale di Piglio e Serrone e parte del territorio di Acuto, Anagni e Paliano.

Tale zona è così delimitata: partendo dall'incrocio del confine comunale di Roiate con il confine provinciale tra Roma e Frosinone, in località la Morra Rossa, il limite segue in direzione sud-ovest il confine provinciale fino a incontrare, in località Fontanarena, la strada per la Polledrara (quota 259) che segue in direzione sud fino al ponte Valleranno, di qui lungo il fosso Mazza sbirri fino all'altezza della quota 239 e poi segue la strada che in direzione nord-est va a incrociare quella di Paliano in prossimità del km 7; in direzione sud segue tale strada fino a incrociare il confine provinciale tra Roma e Frosinone, che segue in direzione sud fino a incrociare l'elettrodotto dopo circa 500 metri, prosegue, quindi, verso sud, per la strada che per un primo tratto costeggia il confine provinciale e poi passa per le quote 225 e 249. Da tale quota segue verso nord-est una linea retta che raggiunge il fontanile la Botte, segue quindi l'elettrodotto in direzione est fino a raggiungere il confine comunale tra Paliano e Anagni, lungo il medesimo discende verso sud, supera la via Casilina (strada statale n. 6) in prossimità dal km 57,700 sino a incontrare il confine tra le province di Roma e Frosinone, segue quindi questo confine sino al ponte della Mola e prosegue poi per la strada che costeggiando l'acquedotto, in direzione nord-est

incrocia l'autostrada A2, segue quindi la medesima sino al Rio S. Maria che risale verso nord-est sino a Mola del Lago. Da La Mola del Lago risale il fosso di Tufano per circa 250 metri sino al ponte posto a circa 250 metri, segue quindi, in direzione sud, la strada per la Selciatella per circa 100 metri piegando poi in direzione est per quella che va a incrociare la strada per Anagni all'altezza del km 26,600 circa; prosegue lungo quest'ultima verso nord sino all'oratorio (quota 234) e da qui segue verso nord-est la strada che incrocia la Casilina (strada statale n. 6) in prossimità dell'osteria di Mezzo da dove prosegue, verso nord, per la strada prima e il sentiero poi che attraverso la località Cudi incrocia la strada per Anagni in prossimità della quota 325, prosegue su quest'ultima, supera il centro abitato di Anagni, costeggiandolo a sud per proseguire verso est sulla strada per le Case Belvedere fino al km 3 e 900 circa (quota 365), prosegue sulla strada per la cava di pietra fino al quadrivio da dove piega verso nord-est per quella che costeggia la località Vignola e passa per la quota 396 fino a congiungersi al km 6 della strada già seguita all'uscita di Anagni, percorre la medesima fino al km 6,500 circa e segue quindi quella in direzione verso nord-est per quella che costeggia la località Vignola e passa per la quota 396 fino a congiungersi al km 6 della strada già seguita all'uscita di Anagni, percorre la medesima fino al km 6,500 circa e segue quindi quella in direzione ovest per il fontanile (quota 378), prosegue poi in direzione nord per la strada che, costeggiando M. Pelato, Canelara, le Creste, Colle Vecchiarino e M. di Scutta, passa per le quote 341, 371, 390 e 359 e raggiunge il confine comunale di Acuto al ponte sul Rio Campo, prosegue quindi sulla stessa strada in direzione di Acuto fino a inserirsi sulla strada statale di Fiuggi (n. 155) in prossimità del km 39,400, percorre questa strada verso nord sino a incontrare il confine comunale tra il Piglio e Acuto in prossimità del km 36,500.

Segue in direzione nord-est il confine comunale del Piglio sino a incrociare quello tra la provincia di Roma e Frosinone sull'Altopiano di Arcinazzo e quindi in direzione ovest segue il confine provinciale raggiungendo la località la Morra Rossa chiudendo così la delimitazione.

ART. 4

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Cesanese del Piglio» o «Piglio» devono essere quelle tradizionali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

Per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.000 ceppi per ettaro in coltura specializzata. E' vietato l'impianto delle viti secondo il sistema a «doppia posta».

I sestri di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli idonei per la tipologia di vitigno e per la zona.

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

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

Tipologia	Produzione uva (tonn/ettaro)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo
Cesanese del Piglio o Piglio	11,00	12,00% vol
Cesanese del Piglio o Piglio Superiore	9,00	12,50% vol

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

ART. 5

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nella sola area dei comuni ricadenti in provincia di Frosinone: Serrone, Piglio, Paliano, Acuto ed Anagni.

L'imbottigliamento dei vini Cesanese del Piglio deve avvenire all'interno della zona di vinificazione.

E' comunque consentito che le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento, limitatamente al vino «Cesanese del Piglio» o «Piglio», con esclusione delle tipologie «Superiore» e menzione «Riserva», siano effettuate fuori dall'attuale zona di produzione delle uve e limitatamente ai comuni di Arcinazzo Romano, Affile, Roiate, Olevano Romano, Genazzano in provincia di Roma, solamente da vinificatori che producevano vino DOC «Cesanese del Piglio» con uve della zona di produzione di cui all'art. 3 negli ultimi tre anni consecutivi prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare.

E' consentita la correzione dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'Albo della stessa denominazione d'origine controllata e garantita, oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

E' ammessa la colmatura dei vini di cui all'art. 1 in corso di invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa denominazione d'origine non soggetti a invecchiamento obbligatorio.

La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro, sono le seguenti:

Tipologia	Resa uva/vino	Produzione massima di vino hl/ha
Cesanese del Piglio o Piglio	65%	71,50
Cesanese del Piglio o Piglio Superiore	65%	58,50

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 70%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita per tutta la partita.

Per il vino «Cesanese del Piglio» o «Piglio» l'immissione al consumo è consentita non prima del primo febbraio dell'anno successivo alla vendemmia; per il vino «Cesanese del Piglio» «Superiore» l'immissione al consumo è consentita non prima del primo luglio del secondo anno successivo alla vendemmia

I vini «Cesanese del Piglio» o «Piglio» possono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento in recipienti di legno e di affinamento in bottiglia.

ART. 6

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

- tipologia: «Cesanese del Piglio» o «Piglio»

colore: rosso rubino con riflessi violacei;

odore: caratteristico del vitigno di base;

sapore: morbido, leggermente amarognolo, secco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l;

- tipologia: «Cesanese del Piglio» o «Piglio» "Superiore";

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, ampio, con note floreali e fruttate;

sapore: secco, armonico, di buona struttura, con retrogusto gradevolmente amarognolo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 13,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

La tipologia «Cesanese del Piglio» o «Piglio» "Superiore" sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 20 mesi, di cui 6 mesi di affinamento in bottiglia e con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 14,00% Vol., può fregiarsi della menzione aggiuntiva «Riserva».

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini - modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto con proprio decreto.

ART. 7

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.

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varietà di vite, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1.

Il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, o frazioni, aree, zone, località dalle quali provengono le uve, è consentito soltanto in conformità alle normative vigenti.

Le menzioni facoltative, esclusi i marchi e i nomi aziendali, possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive.

Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Cesanese del Piglio» o «Piglio» deve figurare l'annata di produzione obbligatoria delle uve.

ART. 8

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro di volume nominale fino a 0,75 litri.

E' consentito l'imbottigliamento in recipienti da 1,5 l - 3 l – 5 l per le magnum in bottiglie classiche con tappo di sughero a raso.

Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Cesanese del Piglio» o «Piglio» tipologia "Superiore" e per quello atto a fregiarsi della menzione "Riserva" e' obbligatorio il tappo di sughero raso bocca.