Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «APRILIA»

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 13.05.1966	G.U. 174 - 16.07.1966
Modificato con	DPR 22.11.1979	G.U. 107 - 18.04.1980
Modificato con	DM 25.10.2010	G.U. 262 - 09.11.2010 (S.O. n° 245)
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Aprilia» è riservata ai vini bianchi e rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le tipologie:
- Bianco di Aprilia;
- Rosso di Aprilia
- Rosato di Aprilia;
- Merlot di Aprilia.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata "Aprilia" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- Bianco di Aprilia
Trebbiano Toscano almeno il 50%;
Chardonnay dal 5% al 35%;
possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino a un massimo del 15% del totale.

- Rosso e Rosato di Aprilia
Sangiovese almeno il 50%;
Cabernet Sauvignon dal 5% al 25%;

Merlot fino dal 5% al 25%
possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino a un massimo del 15% del totale.

- Merlot di Aprilia
Merlot non meno dell' 85%;
possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino a un massimo del 15% del totale.

Limitatamente alle tipologie Bianco di Aprilia, Rosso di Aprilia e Rosato di Aprilia la base ampelografica dei vigneti già iscritti allo schedario viticolo deve essere adeguata entro la decima vendemmia successiva alla data di pubblicazione del presente disciplinare di produzione.
Sino alla scadenza, indicata nel precedente comma, i vigneti di cui sopra, iscritti a titolo transitorio allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata dei vini «Aprilia», per le tipologie Bianco di Aprilia, Rosso di Aprilia e Rosato di Aprilia, potranno usufruire della denominazione medesima.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione che comprende: in provincia di Latina tutto il territorio comunale di Aprilia e parte di quello dei comuni di Cisterna e Latina ed in provincia di Roma parte del territorio comunale di Nettuno.
Tale zona è così delimitata:
partendo dal punto d'incontro fra i confini amministrativi di Aprilia e di Cisterna con il confine provinciale della provincia di Roma, il limite sale lungo il confine provinciale di Roma, sino a incontrare la ferrovia Roma-Napoli (incrocio della suddetta ferrovia con il Fosso della Mole); segue quindi la ferrovia medesima fino al punto in cui la provinciale Nettuno-Cisterna sottopassa la strada ferrata. Da questo punto prosegue lungo la provinciale Nettuno-Cisterna fino a Borgo Montello e da qui all'intersezione della medesima provinciale con il fiume Astura fino all'intersezione del fiume medesimo con la strada Grugnole-Sant'Antonio. Da qui prosegue fino alle Grugnole e successivamente ai Tre Cancelli, procede quindi sino all'intersezione della strada Grugnole-Tre Cancelli-Palmolive con la provinciale Nettuno-Velletri per proseguire fino all'incrocio del confine fra le province di Roma e Latina.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all' art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
Per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.000 ceppi per ettaro in coltura specializzata.
È vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.
La produzione massima di uva per ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minino sono le seguenti:

Tipologia	Produzione uva (tonn/ettaro)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol
Bianco di Aprilia	14	10,50
Rosso di Aprilia	14	11,00

Rosato di Aprilia	14	11,00
Merlot di Aprilia	13	11,50

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata della vite.
A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.
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 all'organismo di controllo incaricato.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
La resa dell'uva in vino per tutte le tipologie non deve essere superiore al 70%.
Qualora la resa uva-vino superi detto limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Bianco di Aprilia":
- colore: giallo paglierino talora con riflessi verdolini.
- odore: intenso, caratteristico, con note floreali.
- sapore: secco, intenso, equilibrato.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Rosso di Aprilia":
- colore: rosso rubino con riflessi granati con l'invecchiamento.
- odore: intenso, fine con sentori di frutta matura
- sapore: secco, intenso, armonico, di giusto corpo.
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Rosato di Aprilia":
- colore: rosa tenue
- odore: delicato, floreale
- sapore: fresco, secco, sapido.

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Merlot di Aprilia":
- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, gradevole;
- sapore: secco, di corpo caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella presentazione e designazione del vino a denominazione di origine controllata "Aprilia" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.
È 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 l'acquirente.
Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art.1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'art 1 devono essere imbottigliati in recipienti di vetro di capacità non superiore a litri 1,5 tappati con tappo di sughero o altro materiale consentito dalla norma.
Tuttavia per detti vini è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, di capacità non inferiore a 2 litri.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata ricade nella parte Centro Occidentale della regione Lazio, per la maggior parte in Provincia di Latina e per una piccola quota in comune di Nettuno in provincia di Roma. L'area, che si estende per circa 24.500 ettari, rientra in parte nelle zone pianeggianti comprese tra l'Agro Romano e l'Agro Pontino e in parte nel Distretto vulcanico denominato Vulcano Laziale che è il più meridionale dei distretti vulcanici del Lazio. I terreni più superficiali che oggi affiorano nella Pianura Pontina risalgono al quaternario originati da depositi terrigeni dai monti Lepino – Ausoni. Si tratta prevalentemente di sedimenti continentali fluvio–lacustri, eolici e piroclastici, ovvero, di terreni generati in un bacino, trasportati da fiumi e vento, o lanciati dal vicino Vulcano laziale.
Le formazioni quaternarie dell'area costiera sono costituite per lo più da formazioni sabbiose di natura continentale (Pleistocene Superiore), depositatesi per l'azione del vento sotto forma di grosse dune sui precedenti depositi sabbiosi di natura costiera-salmastra, costituiti da sabbie calcaree

organogene (Pleistocene Medio-Inferiore). L'intero complesso sabbioso, dello spessore variabile da poche decine di metri a circa un centinaio, va sotto il nome di *Duna Antica*. Procedendo verso l'interno, per quanto detto, le formazioni recenti di ambiente continentale vengono sostituite da depositi formatisi in ambiente fluvio-palustre costituiti da alternanze di livelli sabbiosi, sabbioso-argillosi e da formazioni di natura travertinosa. L'ambiente palustre formatosi nella depressione pedemontana, ha consentito nel tempo la formazione di numerosi livelli torbosi.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 7 e i 199 m s.l.m. e l'esposizione generale è orientata verso ovest e sud.

Il clima dell'area è di tipo mediterraneo ed è caratterizzato da precipitazioni medie annue comprese tra i 842 ed i 996 mm, con aridità da maggio ad agosto (pioggia 64-89 mm), ma con valori elevati solo nei mesi estivi. Temperatura media piuttosto elevata compresa tra i 14,5 ed i 16,1°C: freddo non intenso da novembre ad aprile, con temperatura media inferiore ai 10°C per 2-4 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno che oscilla tra 3,6 e 5,5° C.

La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno della zona delimitata come DOC Aprilia un territorio altamente vocato alla produzione di vini di pregio.

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 "Aprilia".

La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale all'epoca preromana, ma iniziò a declinare già ai tempi Plinio a causa disboscamenti selvaggi che provocarono la formazione di zone acquitrinose e paludose e l'insorgere della malaria, spostandosi progressivamente verso le zone limitrofe più interne e poste ad una altitudine maggiore. Al Rinascimento risalgono i primi lavori di bonifica della palude pontina ad opera del papa Leone X, che furono proseguiti da papa Sisto V e da Pio VI sul finire del Settecento: ciò permise di rendere coltivabili molti terreni contribuendo alla rinascita dell'agricoltura. La bonifica definitiva della risale agli anni trenta del secolo scorso e ha permesso il totale recupero dei terreni. L'Agro fu diviso in unità terriere di estensione variabile a seconda della fertilità del terreno e con una media di 20 ha per ogni gruppo familiare, che ebbe in dotazione una casa colonica (il podere), munita dei servizi civili e agricoli necessari. Nel periodo ottobre-novembre 1932 iniziò l'immigrazione di circa 60 mila contadini veneti, friulani ed emiliani (soprattutto ferraresi) che dovevano popolare l'Agro bonificato. Diedero origine ad una vitivinicoltura che, da una iniziale destinazione per l'autoconsumo (con varietà tipiche delle loro terre di origine come il Sangiovese ed il Merlot) in quanto il vino era considerato un alimento corroborante per il lavoro, passò progressivamente, segnatamente negli anni settanta del secolo scorso, ad una viticoltura da reddito.

Grazie alle loro peculiarità, numerosi sono i riconoscimenti ottenuti dai vini a DOC Aprilia sia in ambito locale, nazionale che internazionale; ben figurano inoltre sulle principali guide nazionali. Anche nei concorsi sia nazionali, sia internazionali i vini hanno ricevuto e continuano a ottenere numerosi riconoscimenti

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- ***base ampelografica dei vigneti:*** i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata: il Trebbiano toscano, il Sangiovese ed il Merlot;
- ***le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura*** che, 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, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare (98 hl/ha per le tipologie bianco, rosso e rosato e 91 hl/ha per la tipologia Merlot);
- ***le pratiche relative all'elaborazione dei vini,*** che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione di 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.

La DOC "Aprilia" è riferita a una tipologia di vino bianco ("Bianco di Aprilia"), a due di vino rosso ("Rosso di Aprilia" e "Merlot di Aprilia") ed a una tipologia rosato "Rosato di Aprilia") che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Nello specifico le singole tipologie di vino si caratterizzano:

- "Bianco di Aprilia": vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino con riflessi verdolini, odore intenso, caratteristico con note floreali, sapore secco, intenso ed equilibrato.
- "Rosso di Aprilia": buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo e assenza di ruvidezza. Il colore è rosso rubino con riflessi granati con l'invecchiamento, odore intenso, fine con sentori di frutta matura, sapore secco, intenso, armonico di giusto corpo.
- "Rosato di Aprilia": vino fresco e leggero, con colore rosa tenue, odore delicato, floreale, sapore secco, fresco e sapido.
- "Merlot di Aprilia": buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo, assenza di ruvidezza e buona longevità. Il colore è rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, odore intenso con aromi floreali e fruttati (bacche e drupe) tipico del vitigno, sapore secco, di corpo caratteristico.

Al sapore tutti i vini presentano un'acidità normale, un amaro poco percepibile, poca astringenza e buona struttura, che contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

L'orografia pianeggiante o dolcemente collinare della parte settentrionale dell'Agro Pontino e l'esposizione ad ovest, concorrono a determinare un ambiente arioso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del "Aprilia".

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 dell' "Aprilia".

In particolare, i terreni, derivano da sedimenti continentali fluvio–lacustri, eolici e piroclastici, sono costituiti da sabbie delle *Dune antiche* e da depositi formatisi in ambiente fluvio-palustre costituiti da alternanze di livelli sabbiosi, sabbioso-argillosi e da formazioni di natura travertinosa. Trattasi di terre, sottratte definitivamente alla palude Pontina a seguito delle bonifiche effettuate nei primi anni del XX secolo, che presentano un normale contenuto di elementi nutritivi e che sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità conferendo ai vini particolare equilibrio e complessità.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni sufficienti (900 mm), con scarse piogge estive (80 mm) e con aridità da maggio ad agosto, ma con valori elevati solo nei mesi estivi, da una buona temperatura media annuale (15.6 °C), unita ad una temperatura relativamente elevata e ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Aprilia".

In particolare, la combinazione tra le caratteristiche del terreno ed i fattori climatici, determina per i vini bianchi, la produzione di significative quantità di precursori aromatici che consentono di esaltare le caratteristiche organolettiche e i sentori tipici dei diversi vitigni e per i vini rossi un'ottimale maturazione fenolica, che unita ad un ottimale rapporto tra zuccheri e acidi permette di ottenere vini caratterizzati da elevata struttura, un grande equilibrio fra le diverse componenti.

La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra "Pontina", purtroppo persa per molti secoli a causa dei fattori naturali ed umani succedutesi nel tempo – ma comunque insita nelle caratteristiche

intrinseche del territorio - è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del "Aprilia".
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 vini "Aprilia", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.
In particolare il lento e progressivo recupero del territorio paludoso, protrattosi per secoli, ha contribuito alla rinascita dell'agricoltura e segnatamente della viticoltura dell'area: l'opera dell'uomo, in particolare quella dei coloni insediatosi nella prima metà del secolo scorso, hanno dato a questa terra la possibilità di esprimere al meglio il suo potenziale viticolo.
La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione, dovuta alla professionalità degli operatori, all'impianto di nuovi vigneti e alla nascita di nuove aziende, che hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza del vino "Aprilia".

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Roma
Via Appia Nuova 218 – 00179 Roma
Telefono 06/52082699 - Fax 06/52082494;
e-mail: lcm.amministrazione@rm.camcom.it

La C.C.I.A.A. di Roma è l' Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.