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 «ATINA»

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 26.04.1999	G.U. 103 - 05.05.1999
Modificato con	DM 02.08.2011	G.U. 203 - 01.09.2011
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 «Atina» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
- Atina rosso;
- Atina rosso riserva;
- Atina Cabernet;
- Atina Cabernet riserva;
- Atina Semillon.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini di cui all'art 1 devono essere ottenuti da uve prodotte dai vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- Atina rosso:
Cabernet Sauvignon minimo 50%
Syrah minimo 10%
Merlot minimo 10%
Cabernet Franc minimo 10%
Possono concorrere fino ad un massimo del 20% altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

- Atina Cabernet:
Cabernet Sauvignon e/o Cabernet Franc minimo 85%.
Possono concorrere fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio.

- Atina Semillon
Semillon minimo 85%;
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Atina» ricade nella Provincia di Frosinone e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o in parte dei territori amministrativi dei comuni:
Atina, Gallinaro, Belmonte Castello, Picinisco, Sant'Elia Fiumerapido, Alvito, Villa Latina, San Donato Val di Comino, Vicalvi, Casalattico, Casalvieri, Settefrati.
Tale zona è così delimitata:
partendo dal fiume Melfa in territorio di Picinisco alla località Molino Bartolomucci si passa nella parte basale del costone meridionale del Colle Zappitto includendo tutta la collina dell'Antica fino al fondovalle del rio Valle Pecorina, già territorio di Settefrati. Da questo punto il limite dell'area tira diritto lungo la cresta collinare di San Martino fino al Colle della Torre, quindi aggira lo stesso colle fino ad intercettare la strada provinciale di accesso a Settefrati nell'area di attraversamento del torrente Tellini. Procedendo oltre, il limite segue la strada provinciale includendo tutta la regione pedemontana che si estende a valle della stessa strada, fino al bivio con la ex strada statale n. 509 alla località Molino in territorio di Gallinaro. L'area di interesse in questo tratto viene quindi delimitata da quest'ultima arteria viaria fino alla località Valanziera includendo tutto il settore ad occidente del Ponte di Tolle. Dalla croce di Valanziera il limite si getta a valle della ex 509 ed inizia a seguire la curva di livello di 600 metri , nella regione pedemontana di San Donato Val di Comino, tirando diritto verso il Colle Arceto fino al fosso Vagnaro; qui il limite segue per un tratto l'incisione, quindi piega versa il rio Malafede fino a raggiungere la località San Fedele. Dall'area della Fonte torna ad assumere una direzione grossolanamente meridiana fino al Colle Castagneto, dove segue per un tratto il corso del rio Mollo includendo tutta l'area in sinistra dell'alveo; poco a monte dell'incisione di Monticchio si riallinea con il margine settentrionale dell'area collinare di Alvito passando a nord delle Case Mazzenga. Da qui l'area comprende tutto il settore pedemontano a valle della strada provinciale di accesso ovest del centro abitato di Alvito fino al Collicillo, dove si entra in territorio di Vicalvi; quest'ultimo comune è compreso con tutta l'area che si estende a mezzaluna intorno alla rocca su cui sorge il centro storico, comprendendo la Maschiura. Dalla citata località il limite segue il confine territoriale con Posta Fibreno fino quasi all'area delle cave di sabbia, alla base del versante calcareo dolomitico del Castello; una sottile lingua di territorio collega quindi la regione a cavallo del convento di San Francesco e della strada a scorrimento veloce Sora – Cassino, fino al settore pedemontano a nord della strada statale n. 627 della Vandra (località Mortale). Dalla località Borgo il limite esclude tutta l'area della piana a sud di Tiravento fino a re intercettare il rio Valle Mozza; quindi inizia a seguire l'alveo e dopo un breve tratto si dirige verso il rio Noceto allineandosi con esso fino al confine di Vicalvi. Dal confine comunale il limite si prolunga verso sud – ovest ed attraversa la strada statale 627 della Vandra poco a nord del bivio con la strada provinciale di accesso a Roselli; da qui tira verso la località Pettella dove inizia a seguire il confine comunale tra Casalvieri e Vicalvi fino al Colle Frangula, quindi piega seguendo la strada che conduce al Colle Zuercia ed a Purgatorio. A valle del nucleo abitato di Purgatorio il limite segue la strada per Casalvieri, comprendendo tutto il settore presente ad oriente fino alla località

Scioca, quindi si dirige verso Colle Resignoli abbracciando il Colle Marragone e tutto l'ambito collinare che si estende fino alle Case di Togna. Da Togna il limite si allinea in direzione parallela correndo alla base de Il Monte, fino al centro abitato di Casalvieri, dove reintercetta la strada provinciale per Purgatorio seguendola fino a Pistillo. Da Pistillo il limite assume direzione sud – est tagliando trasversalmente la strada provinciale per Roselli e piegando ulteriormente verso sud per un breve tratto fino alla strada provinciale Roccasecca – Isernia, quindi si allinea con quest'ultima fino ai versanti meridionali del Colle Bandera dove punta a sud, attraversando il Melfa e raggiungendo Casalattico. Alle falde del centro abitato di Casalattico inizia a seguire la strada di accesso includendo tutto il settore presente nella valle di essa, fino al cimitero comunale; da qui il limite corre lungo la curva di livello dei 400 metri fino all'incisione che sfocia nell'area di Sant'Andrea, seguendola per poco e quindi allineandosi alla curva di livello dei 450 metri fino al confine con Atina segnato dal vallone Grotta dell'Orso. L'area è quindi delimitata dall'andamento dei versanti occidentali del monte Cicuto fino alla località Macchia, ruota intorno al cocuzzolo de La Serra fino ad intercettare nuovamente il corso del Melfa in corrispondenza di un'ampia ansa; il limite segue l'ansa stessa, quindi si allinea con il versante nord – orientale del Monte Cicuto, tira diritto a sud – est parallelamente alla strada di scorrimento veloce Sora – Cassino fino all'area di Capo di China, quindi scende di quota a valle della Vaccareccia in territorio di Belmonte Castello.
Da qui il limite della zona dirige verso sud – sud – est correndo a valle del versante su cui sorge il centro abitato fino alla località Olivella, taglia verso Santo Ianni ed assume la direzione meridiana fino ad intercettare il corso del fiume Rapido nei pressi di Sant'Elia. Il limite passa quindi a monte del centro storico includendo tutta l'area de La Creta fino ad incontrare la via di accesso sud all'abitato, si estende a valle di essa includendo l'area di San Sebastiano, quindi si allinea con la curva di livello dei 70 metri comprendendo tutto il territorio a monte di questa. A sud della masseria Chiusanuova il limite piega verso oriente, dirigendosi verso la fontana Pisciarello, dove inizia a seguire il confine con il territorio di Cassino fino all'area de La Gagliarda; quindi torna su se stesso includendo il settore intorno a Portella e quello a sud della Serra dell'Obaco. Da qui il limite corre lungo la via di collegamento tra Sant'Elia e Vallerotonda, scendendo a valle fino alla Creta; prosegue verso nord fino all'area della Croce, si allinea lungo l'incisione che discende da Valleluce e la segue fino al Molino di Campo Primo. In corrispondenza di tale località si allinea con il costone sud – orientale di Monte Cifalco quindi piega nuovamente verso meridione includendo l'area de Il Lago, Vallecorta e Le Vigne. Verso valle segue l'andamento del settore pedemontano del Colle Palumbo, dirige a nord – ovest verso Casalucense dove comprende una lingua di territorio a monte della suddetta località; da qui aggira i costoni di Monte Cierro, rientra in parte verso le Case Loreto abbracciando tutta la regione a valle delle Cisternuole. Si spinge fino all'area della Fossa della Chiesa includendo tutto il settore pedemontano sud –occidentale del Monte Morrone fino all'area a valle di San Venditto, rientra verso Cancello e si allinea con la vecchia strada provinciale di accesso al centro storico di Atina. Da Atina superiore aggira il centro storico, l'area de Il Colle, prende tutta la regione pedemontana della Veduta e di Piè delle Piagge, allineandosi con la parte basale del versante anche in territorio di Villa Latina fino all'area dei Pacitti. Da quest'ultima località il limite passa a valle dei Colozzi e del Colle Pagliaia, poco a monte del cimitero comunale di Villa Latina dove include tutta l'area di Fusco, del Colle Santo ed una stretta lingua di terreno fino alle Case Caposecco. Il limite si dirige quindi a nord passando per il Colle Cavicchio fino alla località Fontana dei Bagni dove segue il tracciato della strada statale n. 627 della Vandra. All'altezza di Vallegrande il limite si spinge oltre la citata strada, includendo la località Pelino; quindi riattraversa la via della Vandra, taglia il corso del torrente Mollarino ed entra in territorio di Picinisco allineandosi alla strada comunale che conduce a Colleruta. Dalla suddetta località piega verso nord – nord – est passando alla base del Monte Cuculo, a valle delle case di Caccia tirando diritto verso il cimitero comunale di Picinisco, quindi si getta nel vallone che si apre a nord fino a chiudersi al Molino Bartolomucci.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Atina» devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le loro specifiche caratteristiche di qualità.
I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta e comunque situati ad un'altitudine compresa tra i 75 e i 600 metri s.l.m. Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati e, in particolare, quelli ubicati nelle zone alluvionali in corrispondenza dei fiumi Melfa e Mollarino e quelli ubicati in zone collinari superiori ai 600 metri s.l.m. Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.400.
I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli generalmente usati nella zona: a spalliera o controspalliera.
Sono escluse le forme espanse.
La potatura, in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite, deve essere corta, media o lunga.
E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.

Le produzioni massime di uva a ettaro e i titolo alcolometrici volumici naturali sono i seguenti

Tipologia	Prod uva Tonn/ha	Titolo alcol. vol. minimo naturale % vol.
«Atina» rosso :	10	11,5
«Atina» Cabernet:	8	11,5
«Atina» rosso riserva:	10	12,0
«Atina» Cabernet riserva	8	12,0
«Atina» Semillon:	10	10,0

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

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione dei vini di cui all'art 1, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nell'ambito dei territori amministrativi dei comuni in cui ricade, in tutto o in parte, la zona di produzione delle uve di cui all'art 3.
Nelle operazioni di vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire ai vini a denominazione di origine controllata «Atina» le loro peculiari caratteristiche.
In deroga è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate nell'ambito della provincia di Frosinone e siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione dei vini di cui all'art 1.
E' consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate fuori della zona di produzione delle uve se producevano vini con uve della zona di produzione di cui all'art 3 prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.
Le deroghe come sopra previste sono concesse dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentita la regione Lazio e comunicate all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari e all'organismo di controllo.
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 ottenute da uve dei vigneti iscritti allo schedario

viticolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosti concentrati e rettificati o a mezzo di 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 di origine controllata, di uguale colore e varietà di vite ma non soggetti ad invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 10% per la complessiva durata dell'invecchiamento.
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 max vino hl.
«Atina» rosso	70	70
«Atina» Cabernet	70	56
«Atina» Semillon	70	70

Qualora la resa uva/vino superi i limiti sopraindicati ma non il 75% anche se la produzione ad ettaro resta sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.
Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.
I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento:

Tipologia	Durata (anni /mesi)	di cui in legno almeno	Decorrenza vendemmia
«Atina» rosso riserva	2 anni	6 mesi	1° novembre
«Atina» Cabernet riserva	2 anni	6 mesi	1° novembre

Per ciascuna superficie vitata, iscritta separatamente allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata dei vini «Atina», è consentita la scelta vendemmiale.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

<u>«Atina» rosso:</u>
colore: rosso più o meno intenso;
odore: fruttato, caratteristico del vitigno base;
sapore: armonico, pieno, asciutto, talvolta erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

<u>«Atina» Cabernet:</u>
colore: rosso più o meno intenso;
odore: fruttato, caratteristico del vitigno base;
sapore: armonico, pieno, asciutto, talvolta erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Atina» rosso riserva:
colore: rosso più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: fruttato, caratteristico del vitigno base;
sapore: armonico, pieno, asciutto, talvolta erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Atina» Cabernet riserva:
colore: rosso più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: fruttato, caratteristico del vitigno base;
sapore: armonico, pieno, asciutto, talvolta erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Atina» Semillon
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato con note floreali e fruttate;
sapore: secco, sapido, morbido, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto, i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.
In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, ove consentita, il sapore dei vini può rilevare lieve percezione di legno.

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 di produzione, ivi compresi gli aggettivi «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 il consumatore.
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 di origine del vino, salvo le norme generali più restrittive.
La menzione «riserva» è consentita per le tipologie «rosso» e «Cabernet», alle condizioni previste all'art. 5 del presente disciplinare di produzione, purché le relative partite siano specificate nella dichiarazione del raccolto come destinate a «riserva».
Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'art 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro aventi un volume nominale compreso tra 0,187 e 3 litri.

Qualora i vini di cui all'art 1 sono confezionati in bottiglie di contenuto nominale compreso tra 0,375 e 3,000 litri è consentito l'uso, oltre che del tappo di sughero, di altre chiusure previste dalle normative vigenti; per le bottiglie fino a 0,375 litri è consentito l'uso del tappo a vite.

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 sud orientale della regione Lazio in Provincia di Frosinone: l'area, che si estende per circa 11.350 ettari, comprende la Val di Comino e le alture che la circondano.

Il suolo è caratterizzato da terreni sedimentari antichi, con prevalenza di rocce calcaree, tipici delle catene appenniniche. In diversi punti a quote elevate sono visibili affioramenti di calcari mentre in alcune zone si possono individuare dei terrazzamenti dovuti al deposito ed all'erosione, sia antichi che più recenti, che creano una serie di substrati arenarci, alluvionali e calcarei. Questo tipo di stratificazione ha fatto si che i terreni abbiano avuto una forte impronta della roccia madre non lasciandosi influenzare dalle condizioni climatiche. Si tratta di terreni calcarei marnosi con abbondante scheletro, ricchi di carbonato di calcio e con la presenza di frazioni argillose e terreni alluvionali o sedimentari con presenza di arenarie, calcari marnosi e marne di colore giallastro e tessitura limosa nelle zone pianeggianti.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 70 e i 600 m s.l.m.: l'esposizione generale è orientata verso ovest sud ovest.

Il clima dell'area è di tipo temperato ed è caratterizzato da precipitazioni medie annue molto abbondanti comprese tra i 1234 ed i 1606 mm, con debole aridità estiva (pioggia 123-160 mm) nei mesi di luglio agosto. Temperatura media piuttosto elevata compresa tra i 12,0 ed i 14,2°C: freddo intenso in inverno, 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 0,1 e 2,9° C.

La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno della zona delimitata come DOC Cerveteri 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 "Atina".

La coltivazione della vite in Lazio ha origini antichissime, e la presenza della viticoltura nell'area delimitata risale all'epoca romana: col passare dei secoli la coltivazione della vite ha avuto sempre un ruolo molto importante nell'economia agraria della regione come testimoniano, i documenti conservati 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.

Il Castrucci, nella *Descrizione del ducato d'Alvito nel regno di Napoli in campagna felice* (1632), lo descrive così "vaghi e ameni colli pieni di arboreti, e vigne, e altre piante, che portano copiosi e delicati frutti e soavissimi vini"; per la città di Alvito riporta "coi colli, e valli adornati d'arboreti, e vigne, e da quando in quando, in parte, e parte da bellissimi arbori di frutti d'ogni sorte singolari, ed in particolare de' suavissimi vini; per Picinisco "ha i territorii in piano, valli, monti e boschi, fecondi di frumento, di vini suavissimi" e per Gallinaro "e vi sono anco assai colli ornati tutti d'arboreti, e vigne, e piante, che portano vini, e frutti soavissimi d'ogni sorte". Nel *Dizionario geografico-ragionato del regno di Napoli* (1797), Laurent Justinien, per Agnone, Casale della città di Atina riporta "fa buoni prodotti specialmente di vino". Il Rampoldi nella *Corografia dell'Italia* (1833), per Alvito scrive ".. il territorio è ubertoso di viti" e per Casalvieri "ed ubertosa di buoni oli e di prelibati vini" Il *Giornale di scienze mediche* (1848) descrivendo i vini della provincia di Terra di Lavoro riporta "lodatissimi quelli dei terreni di Alvito".

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

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 Cabernet sauvignon ed il Cabernet franc per i vini rossi ed il Semillon per quelli bianchi;
- ***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 (70 hl/ha per le tipologie Atina Semillon, Atina rosso e Atina rosso Riserva e 56 hl/ha per le tipologie Atina Cabernet e Atina Cabernet Riserva);
- 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, adeguatamente differenziate per la tipologia di base e la tipologia riserva, riferita quest'ultima a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento in bottiglia obbligatori.

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

La DOC "Atina" è riferita a quattro tipologie di vino rosso ("Atina rosso", "Atina rosso Riserva", "Atina Cabernet" e "Atina Cabernet Riserva") ed a una tipologia di vino bianco ("Atina Semillon"), 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:

- "Atina" rosso: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo e assenza di ruvidezza, con colore rosso più o meno intenso, odore fruttato, caratteristico del vitigno di base, sapore armonico, pieno, asciutto, talvolta erbaceo.
- "Atina" rosso Riserva: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo, assenza di ruvidezza e buona longevità. Il vino presenta un colore rosso più o meno intenso, odore caratteristico del vitigno base con aromi fruttati che sfumano a favore di quelli speziati o fenolici associabili al legno, sapore armonico, pieno, asciutto, talvolta erbaceo.
- "Atina" Cabernet: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo e assenza di ruvidezza, con colore rosso più o meno intenso, odore fruttato, caratteristico del vitigno base, sapore armonico, pieno, asciutto, talvolta erbaceo.
- "Atina" Cabernet Riserva: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo, assenza di ruvidezza e buona longevità. Il vino presenta un colore rosso più o meno intenso tendente al granato con l'invecchiamento, odore caratteristico del vitigno base con aromi fruttati che sfumano a favore di quelli speziati o fenolici associabili al legno, sapore armonico, pieno, asciutto, talvolta erbaceo.
- "Atina" Semillon: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino più o meno intenso, odore delicato con note floreali e fruttate, sapore secco, sapido, morbido e persistente.

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 prevalentemente collinare dell'areale di produzione, nella Val di Comino, e l'esposizione ad ovest, sud ovest, concorrono a determinare un ambiente arioso e luminoso, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del vino "Atina".

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 del "Atina".

In particolare, i terreni, di origini calcarea marnosi con abbondante scheletro, ricchi di carbonato di calcio e con la presenza di frazioni argillose, e quelli alluvionali o sedimentari con presenza di arenarie, calcari marnosi e marne di colore giallastro e tessitura limosa delle zone più pianeggianti, presentano caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti (mediamente 1390 mm), con sufficienti piogge estive (140 mm) e debole aridità nei mesi di luglio ed agosto, da una discreta temperatura media annuale (13,7 °C), unita ad una buona temperatura ed a una ottima insolazione, consente alle uve di maturare completamente contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Atina".

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 dell'antico "Sannio", dai Romani, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del "Atina".

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 rinomati vini "Atina", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

In particolare la presenza della viticoltura nella zona del "Atina" è attestata fin dall'epoca dei Romani, in molte opere dei georgici latini.

In tempi più recenti, la valenza dei viticoltori è riportata dal Castrucci nell'opera citata che scrive "Alvito.. vi si trova fra due falde de' monti un' amena e feconda valle a modo d' un triangolo, nella quale il dottor Ascanio Panicali , vi ha fatto un vaghissimo arboreto con copie di viti, e spalliere di ramerini e rose , disposte con uno stradone a modo di giardino, ed una selva di piante, che portano delicati e singolari frutti, e saporiti vini, dove anco vi è un pozzo di fresca e chiara acqua", "Picinisco.. È tutto il territorio in monti, selve, boschi, e colli, parte coltivati con arboreti e vigne, arbori fruttiferi, con bell' ordine, e vaghezza disposti, circondate da belle fratte, o siepi di verdeggianti frondi tessute, ed avviticchiate in modo di pareti di giardini , che apporta gran diletto, e fa una bellissima vista; portano graziosissimi vini, in gran quantità, non dissimili dalli Albani; vero è, che ha poco territorio fertile a grano", "Atino (l'odierna Atina)..con molte amene e deliziose colline , e feconde valli ornate d' arboreti, vigne, che portano seco frutti e delicatissimi vini".

Durante i secoli XIX e XX la viticoltura ha vissuto vicende molto importanti e subito profonde modificazioni che hanno interessato anche la Val di Comino. Infatti, accanto alle varietà tradizionalmente coltivate, ad opera di Pasquale Visocchi insigne agronomo di Atina, furono introdotte numerose varietà francesi sia a bacca bianche che a bacca rossa che trasformarono profondamente la base ampelografica dell'area. L'opera del Visocchi, anche attraverso la creazione di

un campo sperimentale in località S. Michele, da cui prese il nome commerciale uno dei migliori vini dell'azienda, fu volta al miglioramento della produzione vitivinicola della zona che era basata principalmente su vitigni e forme di allevamento tradizionali.
Il motto "Il genio del vino è nel vitigno" riportato nel logo della cantina Fratelli Visocchi dell'epoca, fa pensare come la cantina avesse puntato dal punto di vista commerciale sui vitigni francesi: i vini si distinguevano in Sammichele rosso fino (Cabernet), Sammichele rosso extra (Pinot rosso), Sammichele rosso superiore (Malbek e Gamay), Sammichele bianco extra-fine (Pinot Bianco), Sammichele bianco extra (Sauvignon) e Sammichele bianco superiore (Sèmeillon).
La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti, con la nascita di nuove aziende che, unite alla professionalità degli operatori hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza del vino "Atina".

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Frosinone
Viale Roma – 03100 Frosinone
Telefono 0775/2751 - Fax 0775/270442; E-mail info@ fr.camcom.it

La C.C.I.A.A. di Frosinone 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.