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 «CIRCEO»

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DM 14.06.1996	G.U. 160 - 10.07.1996
Modificato con	DM 21.07.2010	G.U. 179 - 03.08.2010
Modificato con	DM 09.12.2010	G.U. 301 - 27.12.2010
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 «Circeo» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed a i requisiti del presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
«Circeo» bianco;
«Circeo» bianco frizzante;
«Circeo» bianco spumante;
«Circeo» rosso;
«Circeo» rosso novello;
«Circeo» rosso frizzante;
«Circeo» rosato;
«Circeo» rosato frizzante
«Circeo» Trebbiano;
«Circeo» Merlot;
«Circeo» Sangiovese.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Circeo" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- "Circeo" bianco secco, frizzante e spumante:
  Trebbiano Toscano non meno del 55%;

Chardonnay fino a un massimo del 30%;
Malvasia del Lazio fino a un massimo del 30%;
Altri vitigni a bacca bianca idonei per la coltivazione per la Regione Lazio, sino a un massimo del 15%.

- "Circeo" rosso, rosato secco anche nei tipi novello (limitatamente al rosso) o frizzante:
Merlot non meno del 55%;
Sangiovese fino al 30%;
Cabernet Sauvignon fino al 30%.
Altri vitigni a bacca rossa idonei per la coltivazione per la Regione Lazio, sino a un massimo del 15%.

E' consentita l'indicazione del monovitigno per le seguenti varietà:
- Trebbiano
- Merlot
- Sangiovese
solo per quei vini ottenuti da vigneti composti in ambito aziendale dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Per la restante percentuale, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve delle varietà di vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Lazio.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Circeo" comprende parte del territorio dei comuni di Latina, Sabaudia, San Felice Circeo e Terracina in provincia di Latina.
La perimetrazione ha inizio dall'incrocio fra le strade Mediana e del Mare. Da tale incrocio segue la strada Mediana, in direzione sud-est, sino a raggiungere la strada Latina-Fogliano (in località Borgo Isonzo) lungo la quale prosegue poi verso nord sino al punto di incontro con la strada della Rosa. Quindi, seguendo quest'ultima in direzione nord-est, raggiunge la strada del Piccarello, lungo la quale prosegue verso nord fino all'incrocio con la s.s. n. 156 (s.s. dei Monti Lepini). Continua lungo tale strada in direzione sud-est e poi nord-est fino a raggiungere il ponte sul canale Sisto. Costeggiando tale canale, si prolunga verso sud ad incrociare la Migliara 56 su cui prosegue verso ovest sino alla strada della Pileria (oggi via Capo di Bufalo) sino a incrociare la Migliara 57, lungo la quale procede sino a rincontrare il canale Sisto, il cui corso segue fino al ponte della Crocetta. Da quest'ultimo, poi, prosegue verso ovest, lungo la Migliara 58, attraverso la strada Mediana, sino all'incrocio con la via Litoranea; quindi continua verso sud, lungo la stessa Litoranea sino alla cantoniera Mezzomonte. Prosegue poi verso est, lungo la strada pedemontana del monte Circeo, raggiungendo in prossimità dell'idrovora Vetica, la costa. Segue quest'ultima, dapprima verso sud-ovest, poi ovest, infine nord-ovest, portandosi sul confine tra i comuni di San Felice Circeo e Sabaudia all'altezza del canale dei Pescatori. Continuando lungo quest'ultimo si porta sulla sponda del lago di Sabaudia all'altezza della strada di Folaga Morta, abbandona la sponda del lago e raggiunge, in line retta, l'adiacente strada di Caterattino. Prosegue lungo quest'ultima verso sud-ovest, fino a incontrare la strada del lungomare, lungo la quale continua verso nord-ovest fino all'incrocio con la strada di S. Andrea. Segue quest'ultima raggiungendo l'incrocio con la strada del Diversivo Nocchia, lungo la quale si dirige, costeggiando l'omonimo canale, in direzione nord-ovest. Continua, poi, attraversando il predetto canale, lungo la strada interpoderale della Bufalara (incrociando la strada della Lavorazione), infine raggiunge il canale del Rio Martino. Costeggia quest'ultimo verso sud-ovest per breve tratto, fino a raggiungere il canale di Cicerchia, lungo il quale prosegue fino all'incrocio con la strada Latina-Fogliano; segue poi tale strada verso Latina, portandosi sulla strada Litoranea. Prosegue lungo la stessa strada del Mare, lungo la quale continua raggiungendo l'incrocio con la strada Mediana e con la strada della Persicara, inizio della perimetrazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Circeo" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.
I sesti di impianti, le forme di allevamento, e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
È vietata qualsiasi pratica di forzatura.
È consentita l'irrigazione di soccorso.
Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi non potrà essere inferiore a 3.000 ceppi per ettaro in coltura specializzata; non sono ammessi impianti a tendone e/o a pergola.
Le rese massime di uva per ettaro in coltura specializzata, ammesse per la produzione a denominazione di origine controllata "Circeo", devono essere le seguenti:
- "Circeo" bianco anche nella tipologia monovitigno "Trebbiano" 13 tonnellate per ettaro;
- "Circeo" rosso e rosato 12 tonnellate per ettaro;
- "Circeo Sangiovese" 12 tonnellate per ettaro;
- "Circeo Merlot" 12 tonnellate per ettaro.

Per quanto concerne la resa per ettaro in coltura promiscua, questa deve essere rapportata a quella della coltura specializzata tenendo conto dell'effettiva consistenza numerica delle viti.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Circeo" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
La regione Lazio con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate , di anno in anno, prima della vendemmia può stabilire un limite massimo di produzione delle uve per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo incaricato.
Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata "Circeo" devono assicurare il seguente titolo alcolometrico volumico naturale minimo:
- "Circeo bianco e spumante" e "Circeo Trebbiano": 10,00% vol;
- "Circeo rosso e rosato", Circeo Merlot" e "Circeo Sangiovese": 10,50% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento per i vini di cui all'articolo 1 devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'articolo 3.
Conformemente all'articolo 8 del Reg CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010.(Allegato 1).
In deroga a quanto sopra è consentita la vinificazione e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione, su richiesta delle cantine interessate che dimostrino di aver vinificato, nell'ambito della provincia di Latina, uve provenienti dalla zona di produzione delimitata dall'articolo 3 almeno cinque anni prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare.
La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per i vini bianchi e al 65% per i vini rossi e rosati.

Qualora la resa uva-vino superi i limiti sopra indicati ma non superi rispettivamente i limiti del 75% e del 70% l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; nel caso vengano superati i detti ultimi limiti, l'intera produzione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche corrispondenti agli usi locali, leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
I prodotti utilizzati per la correzione dei mosti e dei vini dovranno provenire esclusivamente dalle uve prodotte nei vigneti iscritti nello schedario viticolo della denominazione di origine controllata "Circeo", a esclusione del mosto concentrato rettificato.
Le tecniche di spumantizzazione sono quelle consentite dalla legislazione vigente.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Circeo" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Circeo" bianco:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fragrante, armonico, fruttato;
sapore: secco, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
E' prevista la tipologia frizzante.

"Circeo" rosso:
colore: rubino più o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, di buona corposita', armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;
E' prevista la tipologia frizzante.

"Circeo" rosso novello:
colore: rosso rubino più o meno intenso con sfumature violacee;
odore: fruttato, persistente e caratteristico;
sapore: fresco, armonico, equilibrato, rotondo, vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Circeo" rosato:
colore: rosato più o meno intenso con riflessi violacei;
odore: fine, gradevole;
sapore: secco o amabile, armonico, delicato, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

E' prevista la tipologia frizzante.

"Circeo" Trebbiano:
colore: giallo paglierino chiaro;
odore: delicatamente vinoso, gradevole;
sapore: secco, fresco, sapido con retrogusto caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Circeo" Sangiovese:
colore: rubino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fragrante;
sapore: asciutto, sapido, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Circeo Merlot":
colore: rubino con riflessi violacei;
odore: caratteristico, fragrante;
sapore: pieno, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Circeo" Spumante:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: fragrante, fruttato;
sapore: armonico, vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e di modificare con proprio decreto i sopra indicati limiti di acidità totale e dell'estratto non riduttore.
Il vino "Circeo" rosso può fregiarsi della menzione Riserva, qualora all'atto dell'immissione al consumo abbia un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12,50% vol e sia stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 2 anni, di cui almeno 6 mesi in botti di legno, a decorrere dal 1 novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata "Circeo" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "fine", "extra", "scelto", "selezionato" e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno il consumatore.
Per i vini di cui al presente disciplinare deve essere indicato in etichetta l'anno di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "Circeo" devono essere imbottigliati in recipienti di vetro di capacità uguale o inferiore a litri 1,5.
È consentito l'utilizzo di bottiglie di vetro (magnum) da 3 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 litoranea della regione Lazio, in Provincia di Latina, si estende per circa 17.500 ettari e comprende la parte meridionale dell'Agro pontino.
I terreni più superficiali, che oggi affiorano nella Pianura Pontina, risalgono al quaternario originati da depositi terrigeni dei monti Lepino – Ausoni. Si tratta prevalentemente di sedimenti continentali fluvio–lacustri, eolici e piroclastici, ovvero, terreni generati in un bacino e trasportati da fiumi e vento, o lanciati dall'attività esplosiva del 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 gli 0 e i 541 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso ovest.
Il clima dell'area è di tipo mediterraneo, termotipo mesomediterraneo inferiore – ombrotipo subumido inferiore, 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 Circeo 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 "Circeo".
All'epoca dei Romani il Cecubo si produceva principalmente nell'agro di Amyclae (antichissima colonia greca distrutta in tempi remoti, che era sita sul mare tra Terracina e Gaeta) e la coltivazione si estendeva nella pianura di Fundis (Fondi), Anxur (Terracina) e sui colli Cecubi. Orazio Flacco, riporta nelle Odi, che il vino Cecubo si produceva tra Amyclae e Fundis e sui colli Cecubi: Vitruvio Pollione loda il vino cecubo che si produceva tra Terracina e Fondi; Plinio conferma che nella zona di Amyclae lo si coltivava maritato al pioppo e Columella riporta che veniva coltivato oltre che a Fondi, anche a Gaeta e Formia.
L'agricoltura ed in particolare la viticoltura dell'areale di Terracina iniziò a declinare già ai tempi Plinio, spostandosi progressivamente verso le zone limitrofe più a sud (Gaeta, Formia), o verso i territori più acclivi situati sulle pendici dei monti Lepini; la formazione del latifondo e la diminuzione della popolazione colonica completarono la decadenza della viticoltura che per secoli si ridusse su superfici limitate anche a causa dei disboscamenti selvaggi che provocarono la

formazione di zone acquitrinose e paludose e l'insorgere della malaria. Le aree coltivabili rimasero nella fascia pedemontana o lungo la duna fossile, verso il litorale tirrenico (le aree più rilevate del territorio): gli interventi dell'uomo sempre più limitati fecero estendere la palude senza soluzione di continuità, longitudinalmente, nelle zone più depresse, dall'abitato di Cisterna fin quasi a Terracina.
Risalgono al Rinascimento i primi lavori di bonifica della palude pontina ad opera del papa Leone X che furono proseguiti da 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 palude effettuata negli anni trenta del secolo scorso, ha ottenuto il totale recupero dei terreni agricoli e ha permesso un nuovo sviluppo dell'agricoltura e della viticoltura.
Grazie alle loro peculiarità, numerosi sono i riconoscimenti ottenuti dai vini a DOC Circeo 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:*** il vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata: il Trebbiano toscano e la Malvasia del Lazio per i vini bianchi ed il Merlot ed il Sangiovese per rossi e rosati;
- ***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 (91 hl/ha per le tipologie bianche e 78 hl/ha per le tipologie rosso e rosato);
- 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 "Circeo" è riferita a 4 tipologie di vino bianco ("Circeo bianco", "Circeo bianco frizzante", "Circeo spumante" e "Circeo Trebbiano"), a 5 tipologie di vino rosso ("Circeo rosso", "Circeo rosso frizzante", "Circeo novello", "Circeo Merlot" e "Circeo Sangiovese") e a 2 tipologie di vino rosato ("Circeo rosato", e "Circeo rosato frizzante") 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:

- "Circeo" bianco: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino più o meno intenso, odore fragrante, armonico e fruttato, sapore secco, fresco e armonico.
- "Circeo" bianco frizzante: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino più o meno intenso, perlage vivace ed evanescente, odore fragrante armonico e fruttato, sapore secco, fresco e armonico.
- "Circeo" rosso: 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 più o meno intenso, odore intenso e caratteristico, sapore asciutto, pieno, armonico, di giusto corpo.
- "Circeo" rosso frizzante: buona struttura e buone dotazioni polifenoliche, con colore rosso rubino più o meno intenso, perlage vivace ed evanescente, odore intenso e caratteristico, sapore asciutto ed armonico.
- "Circeo" novello: buona struttura e giusto tenore di acidità, con colore rosso rubino con riflessi violacei, odore intenso con sentori fruttati, sapore fresco, armonico, equilibrato, rotondo e vivace.

- "Circeo" rosato: vino fresco e vivace, con colore rosato più o meno intenso con riflessi violacei, odore fine e gradevole, sapore seco o amabile, armonico, delicato e vellutato.
- "Circeo" rosato frizzante: vino fresco e vivace, con colore rosato più o meno intenso con riflessi violacei, perlage vivace ed evanescente, odore fine e gradevole, sapore secco o amabile, armonico, delicato e vellutato.
- "Circeo" Trebbiano: vino fresco ed equilibrato, strutturato, con colore giallo paglierino chiaro, odore intenso con note floreali, sapore secco, fresco, sapido con retrogusto caratteristico.
- "Circeo" Sangiovese: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo e assenza di ruvidezza, il colore è rosso rubino più o meno intenso, odore fragante caratteristico della varietà, sapore asciutto, sapido, giustamente tannico.
- "Circeo" Merlot: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo e assenza di ruvidezza, il colore è rosso rubino con riflessi violacei, odore fragante caratteristico della varietà, sapore pieno, morbido e armonico.
- "Circeo" spumante: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, con perlage fine e persistente, odore fragrante e fruttato, sapore armonico e vivace.

  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 e collinare dell'areale di produzione, nel parte meridionale dell'Agro pontino e l'esposizione ad ovest, sud-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 "Circeo"..

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 dei vini "Circeo". 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 (75 mm) con aridità da maggio ad agosto, ma con valori elevati solo nei mesi estivi, da una buona temperatura media annuale (15.8 °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 "Circeo".

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 del "Circeo", dall'epoca romana, 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 "Circeo".

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 "Circeo", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.
In particolare la presenza della viticoltura nella zona del "Circeo" è attestata fin dall'epoca romana, in molte opere dei georgici latini.
A causa dei disboscamenti selvaggi, che provocarono la formazione di zone acquitrinose e paludose e l'insorgere della malaria, le aree coltivabili rimasero nella fascia pedemontana o lungo la duna fossile verso il litorale tirrenico (le aree più rilevate del territorio): ciò comportò anche la decadenza della viticoltura che per secoli si ridusse su superfici limitate. Comunque, a partire dal Rinascimento con le prime opere di bonifica, la viticoltura dell'area iniziò un lento recupero culminato nei primi anni del novecento, quando nella zona si coltivavano 1.500 ettari di vigneti. Infatti nel 1551 l'Alberti, nell'opera *Decrittione di tutta Italia*, descrivendo il territorio di Terracina riporta "..ha questa città fertile e dilettevuole territorio ornato di vigne, di naranci..", come lo Scotto in *Itinerario d'Italia* (1747) che riporta "E' il paese di Terracina , benchè di mal'aria, abbondante di biade, vino, ed olio..": nel 1817 il *Giornale di letteratura scienze ed arte* riporta per Santa Felicita (l'odierno San Felice Circeo) "..i prodotti del paese sono vino, olio e grano..", e il De' Giovanni nella *Difesa del popolo romano sull'abbandono della campagna* (1848) afferma "La vite è pressochè indigena in tutte le provincie , e vi si fanno distinguere i vini di Orvieto… ed i nuovi di S. Felice , di Terracina, prodotti da nuòve specie di viti, e da nuovo genere di coltura". Ed ancora, come riporta il Passy in *Agricoltura e quistioni economiche che la riguardano*, (1860) Vol. 2, "Si usano insieme negli Stati Romani due metodi di coltura affatto diversa: l'una, generalmente in uso nei dintorni di Roma e nelle paludi Pontine, consiste a sostenere il tralcio per mezzo di canne che si fanno espressamente crescere in grandissimo numero…".
La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti, dalla nascita di nuove aziende e dalla professionalità degli operatori che hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza del "Circeo".

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Valoritalia srl
Via Piave, 24 – 00187 Roma
Telefono 06/45437975 - Fax 06/45438908; E-mail info@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato 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.