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 «COLLI DELLA SABINA»

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 10.09.1996	G.U. 222 - 21.09.1996
Modificato con	DM 07.02.2011	G.U. 46 - 25.02.2011 (S.O. n. 52)
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 «Colli della Sabina» è riservata ai vini bianco e rosso, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Colli della Sabina» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la composizione ampelografica appresso specificata:

«Colli della Sabina» bianco:
Malvasia del Lazio minimo 50%
Trebbiano toscano e/o giallo dal 5% al 35%
possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, per non oltre il 15%.

«Colli della Sabina» rosso:
Sangiovese dal 40% al 70%;
Montepulciano dal 15% al 40%,
possono concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, 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 riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare, per non oltre il 30%.

Limitatamente alla tipologia «Colli della Sabina» bianco 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 «Colli della Sabina» tipologia Bianco, potranno usufruire della denominazione medesima.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli della Sabina», di cui al precedente art. 2, devono provenire dai vigneti ubicati nelle seguenti zone: in provincia di Rieti tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Cantalupo in Sabina, Castelnuovo di Farfa, Fara Sabina, Selci e Tarano e, in parte, il territorio amministrativo dei seguenti comuni di: Collevecchio, Forano, Magliano Sabina, Montebuono, Montopoli in Sabina, Poggio Catino, Poggio Mirteto, Stimigliano e Torri in Sabina; in provincia di Roma, tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Marcellina, Mentana e S. Angelo Romano e parte del territorio amministrativo dei comuni di: Guidonia-Montecelio, Montelibretti, Monterotondo, Montorio Romano, Moricone, Nerola, Palombara Sabina e S. Polo dei Cavalieri. Tale zona è stata così delimitata in cartografia 1:25.000: partendo dal km 66 della s.s. n. 3 Flaminia fino ad arrivare al confine comunale di Magliano Sabina, seguendo verso nord- est lo stesso confine comunale nonché provinciale e regionale, passando per la località Colle Micotti fino ad arrivare in località Case Berardelli a quota 223, si prosegue verso sud seguendo la strada che costeggia il confine comunale incontrando le località Colle Cencelli e Colle Moretti, abbandonando la strada si prosegue nuovamente per il confine comunale di Magliano per poi proseguire sul confine comunale di Montebuono verso est fino a incontrare le località Colle Pizzuto e Casale Fiorentini, si prosegue sul confine di Montebuono fino ad arrivare a quota 253 si prosegue verso est fino a incontrare la strada che da S. Maria Maddalena (in prossimità della quota 317) prosegue fino a Montebuono, dal bivio prendendo direzione Rocchette fino ad arrivare al km 25 della strada seguendo il confine comunale di Torri in Sabina fino a incrociare il torrente dell'Aia che a sua volta s'incrocia con la strada statale n. 313, si prosegue sul confine comunale di Torri in Sabina fino a toccare il confine con il comune di Casperia, si prosegue sul confine comunale di Torri in Sabina fino ad arrivare a incrociare il confine del comune di Selci, si prosegue per il confine comunale di Cantalupo fino ad arrivare in prossimità del km 24 della s. s. n. 313 fino ad arrivare a quota 198 si prosegue lungo il confine comunale di Cantalupo, il quale in questo punto confina con il comune di Casperia, fino ad arrivare al fosso Vallesanta dove a quota 148 inizia il confine con il comune di Roccantica, proseguendo per il fosso Vallesanta s'incontrano altri due fossi a quota 126, che delimitano il confine di Cantalupo con Roccantica, proseguendo verso sud si arriva a quota 98 e si incontra il confine del comune di Poggio Catino, si risale verso nord lungo detto confine fino a circa il km 7 della strada pedemontana passando per la località Casa Bella, si prosegue verso sud fino ad arrivare a quota 290 in prossimità della località Tiro a Segno, si prosegue ancora verso sud fino a incontrare il Fosso di Fabri che si segue fino a incontrare la strada a quota 179 in prossimità del km 43, seguendo la strada fino a incrociare il confine comunale tra Montopoli di Sabina e Poggio Mirteto, localilà S. Pietro, proseguendo verso sud si arriva al confine con il comune di Salisano, si prosegue verso sud fino a incontrare il confine comunale di Castelnuovo di Farfa, correndo lungo il torrente Farfa piegando fino ad arrivare a quota 126 con il confine del comune di Mompeo, proseguendo lungo il confine comunale verso sud fino a incrociare al km 8 la strada che congiunge Castelnuovo di Farla con Monte S. Maria, il confine prosegue verso sud fino a quota 292 da dove inizia il confine con il comune di Toffia, seguendo il fosso Racanile e arrivando a quota 125 si prosegue lungo il confine comunale di Fara Sabina fino ad arrivare al confine con la provincia di Roma con il comune di Nerola, si prosegue su detto confine in direzione nord-est fino a incrociare Valle delle Fontanelle, seguendo detta valle verso sud passando per Osteria di Nerola fino a incontrare il confine provinciale e comunale di Nerola con Scandriglia, si prosegue lungo detto confine fino a incontrare

il confine del comune di Montorio Romano, passando per la località le Cese fino ad arrivare alla strada provinciale Nerola-Montorio, si prosegue lungo detta strada passando per Montorio Romano, proseguendo in direzione sud seguendo la strada provinciale Montorio-Monteflavio (in pianta risulta una mulattiera) in prossimità del km 2, proseguendo verso ovest lungo la Valle Raggia si incontra il fosso del Casali si prosegue su di esso fino ad arrivare al confine comunale tra Moricone e Montorio Romano, si prosegue su detto confine in direzione sud-est fino a incontrare la strada che prosegue in direzione del centro abitato di Moricone fino a incontrare la strada statale 633, si prosegue verso sud incrociando la località Stazzano Nuovo al km 11, proseguendo fino a costeggiare il centro abitato di Palombara Sabina, si prosegue lungo detta strada fino ad arrivare al bivio con la strada provinciale 31 per Tivoli, dove si incontra il confine del comune di Marcellina, seguendo il confine comunale si risale fino ad arrivare in località Caprareccia si scende verso sud-est costeggiando il centro abitato di Marcellina, si prosegue lungo il confine comunale passando per il fosso del Vallone, si prosegue in direzione ovest costeggiando la ferrovia Roma- Pescara passando nei pressi di Fonte Memoria fino ad arrivare al confine comunale di Guidonia-Montecelio, in località M.S. Paolo, si prosegue sul confine comunale di Guidonia- Montecelio con Tivoli fino ad arrivare sulla s.s. n. 5 Tiburtina; si prosegue verso ovest dove incontrando la ferrovia si risale in direzione nord e sempre seguendo il confine comunale si piega verso ovest costeggiando il lago di S. Giovanni e incrociando la via di Montecelio si scende verso sud fino a incontrare nuovamente la ferrovia Roma- Pescara e si prosegue in direzione ovest, si prosegue lungo detta linea ferroviaria che in prossimità del fiume Aniene riprende il confine comunale di Guidonia-Montecelio con Roma, si prosegue in direzione nord-ovest lungo detto confine fino ad arrivare al confine del comune di Mentana in prossimità del Colle S. Antonio al km 17 della via Nomentana, si prosegue lungo il confine comunale di Mentana fino ad arrivare al fosso dell'Orneto dove inizia il comune di Monterotondo costeggiando detto confine lungo il fosso Rio della Casetta fino ad arrivare alla ferrovia Roma- Orte, si prosegue in direzione nord lungo la ferrovia passando per la località Casello del Grillo fino ad arrivare a Passo Corese si prosegue nuovamente sulla ferrovia costeggiando il fiume Tevere, si attraversano i comuni di Fara Sabina e di Montopoli Sabina, fino a incontrare il confine della provincia di Roma, proseguendo verso nord passando nel comune di Poggio Mirteto fino a incontrare nuovamente la ferrovia Roma- Orte, proseguendo lungo la ferrovia si attraversa il comune di Forano e proseguendo il comune di Stimigliano fino ad arrivare nel comune di Collevecchio dove la ferrovia si incrocia con l'autostrada Roma- Firenze al km 511, e proseguendo sull'autostrada si attraversa il comune di Magliano località Foglia, si prosegue su di essa fino a incontrare il confine comunale di Magliano Sabina che si percorre fino a riprendere l'autostrada a circa quota 43, si prosegue su di essa fino in prossimità del km 502 dove si incrocia la s.s. n. 3 Flaminia, si prosegue fino al km 66.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli della Sabina» di cui all’art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini previsti dal presente disciplinare.

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.

È consentita l’irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva ad ettaro ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo per tipologia di vino, sono le seguenti:

- Colli della Sabina bianco

Produzione uva (t/ha): 10
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 10,50%
- Colli della Sabina rosso:
Produzione uva (t/ha): 9
Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50%
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli della Sabina» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi 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 uva per ettaro inferiore a quello stabilito dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo incaricato.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata «Colli della Sabina» devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 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 2).
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.
Nella vinificazione dei vini di cui al comma precedente sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire ai vini medesimi, le loro peculiari caratteristiche.
I prodotti utilizzabili per la correzione dei mosti e dei vini dovranno provenire esclusivamente dalle uve prodotte nei vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata «Colli della Sabina» ad esclusione del mosto concentrato rettificato.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Colli della Sabina» all'atto dell'immissione al consumo debbono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

<u>«Colli della Sabina» bianco:</u>
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico, fruttato;
sapore: dall'asciutto all'amabile, delicato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

<u>«Colli della Sabina» rosso:</u>
colore: rosso rubino vivace;
odore: vinoso, intenso;

sapore:, da secco ad amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

Ai vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 2 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.
È consentito tuttavia l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi non aventi significato laudativo e tali da non trarre in inganno il consumatore.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli della Sabina" può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.
Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art.1 è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

Tutti i vini a denominazione di origine controllata «Colli della Sabina» confezionati in bottiglie da 0,750 litri debbono essere chiuse con tappatura raso bocca.
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 Orientale della regione Lazio, ricadente in parti uguali in Provincia di Roma ed in provincia di Rieti: si estende su una superficie di circa 77.500 ettari e comprende il territorio pianeggiante e collinare che si estende dalla valle del fiume Tevere fino ai Monti Sabini.
Dal punto di vista geologico i terreni dell'area delimitata sono compresi tra il dominio appenninico della serie di transizione sabina ed i depositi originatosi nel Quaternario. Sono composti prevalentemente da sabbie gialle talvolta concrezionate, livelli conglomeratici più o meno cementati prevalenti verso l'alto della formazione, sabbie argillose, argille grigie più o meno sabbiose prevalenti verso la base, calcareniti , sabbioni grossolani, puddinghe, calcari organogeni a contatto diretto con i rilievi mesozoici. Inoltre in questa zona sono presenti tufi pedogenizzati, provenienti dall'apparato Sabatino e Vicano. Sono presenti anche argille turchine e marne grigie marine e tufi rimaneggiati oltre alle sabbie della precedente area, e formazioni calcaree, soprattutto calcare massiccio e corniola, nelle aree a ridosso dei Monti Sabini.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 19 e i 600 m s.l.m. e l'esposizione generale è orientata verso ovest e sud.

Il clima dell'area è di tipo temperato ed è caratterizzato da precipitazioni medie annue comprese tra i 775 ed i 1214 mm, con aridità estiva (pioggia 73-133 mm) nei mesi di giugno, luglio e agosto. La temperatura media è compresa tra i 13,8 ed i 15,6°C: freddo prolungato da ottobre ad maggio, con temperatura media inferiore ai 10°C per 4 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno che oscilla tra 1,9 e 2,9° C.

La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno della zona delimitata come DOC Colli della Sabina 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 "Colli della sabina". La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale al tempo dei Romani. Strabone afferma che "Tutto il suolo della Sabina è straordinariamente ricco di olivi e di viti", Plinio il Vecchio ricorda il vitigno caratteristico della Sabina : la vinaciola, mentre il poeta Orazio esaltò il buon vino della Sabina. La Sabina era poco urbanizzata ma vi erano però numerose ville rustiche che si basavano sulla produzione di olio e vino, prodotti che, sfruttando la navigabilità del vicino fiume erano convogliati a Roma: infatti il Piazza nell'opera *La Gerarchia cardinalizia* (1703) scrive per Mentana "Nè deve recare meraviglia, che vi fossero tante Ville, e cosi celebrati li frutti, e vini Nomentani; peròcchè dopo la diseccazione delle Paludi, fatta da Giulio Cesare, si rese cosi fertile questo Territorio, che non vi era nobile Romano, che non ne volesse qualche ugero, o porzione". Più recentemente Giuseppe Marocco in *Monumenti dello Stato pontificio: e relazione topografica di ogni paese* (1828) riporta la notizia che nel 941 ci fu una donazione di terreni e, vigne che certo Insario figlio di Formoso fece all'Abate Campone di Farfa, ed il Galletti in *Gabio, antica citta di Sabina scoperta ove è ora Torri* (1757) riporta per Torri in Sabina "L' altra cioè l'ultima notizia, che noi abbíamo di *Torri* è dell'anno MXLIII. Un certo *Giovanni religiosus presbyter e Pietro* figliuoli di *Rinieri*, che fu pure prete, e *Giovanni qui de Silvestro vocor*, rifiutarono a XXV di Febrajo dello stesso anno una vigna *mannarìca* posta *territorio* Sabinensi *loco, qui vocatur Turris"*

Nei corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità, come testimonia le Sagra del vino di Mentana giunta alla 56° edizione e quella di Magliano Sabino la cui prima edizione risale al 1929.

Grazie alle loro peculiarità, numerosi sono i riconoscimenti che hanno ricevuto e continuano a ottenere, i vini a DOC Colli della sabina 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: la Malvasia del Lazio ed il Trebbiano toscano e giallo per i vini bianchi, il Sangiovese ed il Montepulciano per quelli rossi;
- ***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 (75 hl/ha per la tipologia bianco e 67,5 hl/ha per la tipologia rosso);
- 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 "Colli della Sabina" è riferita a una tipologia di vino bianco "bianco" e a una di vino rosso

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:

- "Colli della Sabina" bianco: vino fresco ed equilibrato con colore giallo paglierino più o meno intenso, odore delicato, caratteristico con note fruttate, sapore secco o piacevolmente amabile, delicato e armonico.
- "Colli della Sabina" rosso: 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 rubino vivace, odore intenso con sentori fruttati e floreali, sapore secco, a volte amabile, armonico di giusto corpo.

Al sapore, tutti i vini presentano un'acidità normale, un amaro poco percepibile, poca astringenza, 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, nella zona che va dalla valle del fiume Tevere fino ai Monti Sabini, 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 "Colli della Sabina". Da tale area sono peraltro esclusi i terreni ubicati a quote troppo basse non adatti ad una viticoltura di qualità.

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 "Colli della Sabina".

In particolare, i terreni**,** composti prevalentemente da sabbie gialle talvolta concrezionate, livelli conglomeratici più o meno cementati prevalenti verso l'alto della formazione, sabbie argillose, argille grigie più o meno sabbiose prevalenti verso la base, calcareniti , sabbioni grossolani, puddinghe, calcari organogeni a contatto diretto con i rilievi mesozoici, da tufi pedogenizzati, provenienti dall'apparato Sabatino e Vicano e da argille turchine e marne grigie marine e tufi rimaneggiati oltre alle sabbie della precedente area, e formazioni calcaree, soprattutto calcare massiccio e corniola, nelle aree a ridosso dei Monti Sabini, presentano caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti (994 mm), con scarse piogge estive (100 mm) ed aridità estiva nei mesi di giugno, luglio e agosto, da una buona temperatura media annuale (14,8 °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 "Colli della Sabina".

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 "Sabina", 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 "Colli della Sabina".

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 "Colli della Sabina", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

Nel medioevo i contratti agrari ed i documenti di varia natura, conservati presso gli archivi monastici, confermano la diffusione di tale coltura. Anche in tempi più recenti non mancano testimonianze in merito alla viticoltura ed al commercio del vino: il Piazza nell'opera citata scrive che il territorio di Monterotondo produce "vino in gran copia" e cita "e sapori de' vini preziosi, de' quali in copia grande se ne conducono a Roma, per Palombara riporta "è molto abbondante di vini", mentre il Sperandio in *Sabina sagra e profana, antica e moderna* (1790) afferma "La Sabina abbonda di ogni cosa all'umano uso necessaria, come di..di buoni vini,..". Anche il Marocco, nell'opera citata, riporta per Magliano in Sabina "abbonda .. di vino ", per Collevecchio "commercio..particolarmente in genere di vino", per Fara "vino a sufficienza", per Castelnuovo di Farfa "Il suo piccolo territorio produce.. vino, ..se ne fa trasporto alla Capitale, e anche a Rieti", per Poggio Mirteto "I prodotti del territorio si hanno in vino, olio… e gli oggetti di continua, e grande esportazione sono il vino.." e per Torri in Sabina "l'abbondanza dell'olio, delle frutta e, de' buoni vini"; ed ancora per Moricone "il territorio vasto produce ..vino", per Montelibretti "I prodotti del territorio sono olio, vino di esquisita qualità, ..", per Palombara sabina "le ottime grotte, che ha sotto quasi a tutte le abitazioni per conservare gli eccellenti suoi vini" e "popolazione.. la maggior parte dedita alla coltura delle vigne, che la circondano".
Nelle *Memorie, leggi ed osservazioni sulle campagne e sull'annona di Roma***,** (1803) Vol. 3 del Nicolai si trova "..e la Sabina abbondano di ottimi oliveti, e di viti d'uva", come nel *Saggio statistico storico del Pontificio Stato,* (1829) Vol. 1 del Calindri che scrive per le campagne della Sabina "Montebuono.. sono più ubertose di grano, olio, vino, Montopoli.. specialmente danno grano, vino, Montorio.. singolarmente si ha grano, vino".
Nel *Giornale arcadico di scienze, lettere, ed arti*: Vol. 52 (1852) si trova "La Sabina ha un' indole tutta propria così negli abitanti , come nel suolo: vi vedi una singolare attività , variata cultura , paesi disseminati or su punte adunche, or su coste allargate, ora in valli profonde: ma da per tutto olivo , vite , granaglie. Monte Rotondo , Poggio Mirteto e Magliano meritano particolar considerazione.
Il commercio del vino è testimoniato anche dal Palmieri, che nella *Topografia statistica dello stato pontificio* (1857), scrive "..la campagna, la quale è fertilissima, in piano e in colle della superficie di rubbia romane 3115, e ricca così di vigneti, che rinomato assai è anche il vino di Monterotondo, di cui si fa grande traffico colla capitale.."; nella *Rivista dei più importanti prodotti naturali e manifatturieri dello Stato Pontificio* (1857) il Nigrisoli nella Descrizione dei prodotti naturali della Legazione di Rieti riporta "I vini si ottengono in grande ubertosità, giacché, oltre al servire al consumo della popolazione locale, favoreggiano uno smercio non indifferente colle limitrofe", ed ancora "nella Bassa Sabina abbonda il vino".
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 "Colli della Sabina".

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.