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 LANUVINI»

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 08.02.1971	G.U. 182 - 20.07.1971
Modificato con	DM 01.12.1995	G.U. 26 - 01.02.1996
Modificato con	DM 09.08.1996	G.U. 201 - 28.08.1996
Modificato con	DM 18.03.1997	G.U. 71 - 26.03.1997
Modificato con	DM 27.01.2006	G.U. 31 - 07.02.2006
Modificato con	DM 21.07.2010	G.U. 179 - 03.08.2010
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 «Colli Lanuvini» è riservata ai vini rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

1.1. - BIANCHI:
«Colli Lanuvini»;
«Colli Lanuvini» superiore;
«Colli Lanuvini» spumante;

1.2. - ROSSI:
«Colli Lanuvini»;
«Colli Lanuvini» superiore;
«Colli Lanuvini» riserva;

Articolo 2
Base ampelografica

2.1. Bianchi
Il vino «Colli Lanuvini» anche nelle tipologie "superiore" e "spumante", deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai vitigni seguenti nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi:

Malvasia bianca di Candia e puntinata fino ad un massimo del 70%;
Trebbiano (toscano, verde e giallo) in misura non inferiore al 30%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino anche uve bianche provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Lazio, per non più del 15%.

2.2. - Rossi:
Il vino «Colli Lanuvini» rosso anche con la qualificazione "superiore", deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti dai vitigni seguenti nella proporzione indicata a fianco di ciascuno di essi:
Merlot in misura non inferiore al 50%.
Montepulciano e Sangiovese in misura non inferiore al 35%,
Possono concorrere alla produzione di detto vino anche uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la regione Lazio, per non più del 15%

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata che comprende in tutto il territorio amministrativo comunale di Genzano ed in parte quello di Lanuvio, in provincia di Roma. Tale zona è così delimitata:
- a nord, partendo dal punto d'incontro dei confini comunali tra Nemi, Velletri e Genzano, in prossimità di M. Canino, il limite segue verso sud-est il confine comunale tra Genzano e Velletri sino a incontrare quello di Lanuvio, in contrada Pedica.
- Percorre quindi in direzione sud il confine comunale Lanuvio - Velletri fino a incontrare il confine della provincia di Latina.
- Lungo tale confine si dirige verso ovest sino a P.te Guardapassi per risalire quindi verso nord, sempre lungo il confine della provincia di Latina, fino a incontrare la quota 128, all'incrocio della via di Anzio con la strada che porta a Lanuvio.
- Segue quest'ultima in direzione est, e, superata la quota 162 di circa 250 m, incrocia sul lato sinistro la strada dei Vinciguerra che percorre per circa m 300 fino a raggiungere il fosso dell'Acqua Chiara a ovest dei Valeri.
- Discende detto fosso fino alla briglia di Vimercati e, percorrendo la strada della lettara, raggiunge la strada consortile di Monte Giove Vecchio, che segue verso nord (circa m 300) e, poco dopo aver superato l'ingresso del casale di S. Giovanni all'altezza della stradina di Giuseppe Urazi o Spadino, devia verso nord-ovest e, con una linea retta in direzione dell'elettrodotto esistente, si congiunge con la strada comunale di Monte Giove Nuovo e quindi al confine comunale di Ariccia.
- Segue tale confine verso nord, sino a incontrare, a nord dell'abitato di Genzano, quello tra tale comune e Nemi, quindi procede in direzione sud-est lungo il confine di Genzano, con Nemi, sino a incontrare quello di Velletri, in prossimità di M. Canino.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1. - Condizioni ambientali:
- Le condizioni ambientali e di colture dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino, derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
4.2. - Pratiche colturali:
- I sesti di impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
- E' vietata ogni pratica di forzatura
- I nuovi impianti e i reimpianti, in coltura specializzata, effettuati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare dovranno avere una densità non inferiore a 3300 ceppi per ettaro.

- E' autorizzata l'irrigazione di soccorso.

4.3. - Produzioni uva/ha

- Le produzioni massime di uve per ettaro e i titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono le seguenti:

«Colli Lanuvini» Tipologia	Prod. Uva ton/ha	Tit. alc. min. nat. % vol
- Bianco e spumante	14,5	10,50
- Bianco superiore	13,0	11,50
- Rosso	13,5	11,00
- Rosso superiore	12,0	12,00

- Fermi restando i limiti massimi sopraindicati, la resa/ha di coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.
- Nelle annate particolarmente favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Lanuvini» devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione d'origine controllata ma possono essere destinate alla produzione di vini ad IGT Lazio.

- Qualora sia superato il limite del 20%, la partita cui si riferisce il supero decade dal diritto alla denominazione d'origine controllata.
- 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 di uve per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo incaricato.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1. - Zona di vinificazione:

- Le operazioni di vinificazione per il vino di cui all'articolo 1 devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente articolo 3.

E' tuttavia facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali consentire, su motivata richiesta, l'effettuazione delle operazioni di cui sopra a quelle aziende che, in linea d'aria entro mt 100 dal confine della zona di produzione di cui all'articolo 3, siano conduttrici di vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata «Colli Lanuvini» e dimostrino la preesistenza della cantina al 27 gennaio 2004.

5.2. - Pratiche enologiche:

- Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'articolo I nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali con mosto concentrato, oppure con mosto concentrato rettificato, con crioconcentrazione od osmosi inversa.

5.3. - Rese:

- La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore a 70%. Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5.4. - Bianco Spumante

- Per la presa di spuma della tipologia spumante, qualora venga utilizzato il mosto, deve essere impiegato esclusivamente mosto o mosto concentrato di uve prodotte nei vigneti iscritti allo

schedario viticolo della denominazione di origine controllata «Colli Lanuvini», o mosto concentrato rettificato.
5.5. - Colli Lanuvini rosso riserva
Il vino «Colli Lanuvini» rosso riserva con un invecchiamento minimo di mesi 24, di cui almeno 6 in bottiglia, decorrenti dal 1 novembre successivo alla vendemmia e con titolo alcolometrico minimo al consumo di 13,0 % vol. può fregiarsi della qualificazione "riserva".

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

6.1. «Colli Lanuvini» bianco
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato e gradevole;
sapore: secco (o amabile), sapido di giusto corpo armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/1;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

6.2. «Colli Lanuvini» bianco superiore
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato e gradevole;
sapore: secco (o amabile), sapido di giusto corpo armonico,vellutato;
titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/1;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
Può presentare sentore di legno.

6.3. «Colli Lanuvini» bianco spumante
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: elegante con note di lievito, gradevole;
sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, sapido di giusto corpo armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 gli;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

6.4. «Colli Lanuvini» rosso
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso gradevole;
sapore: secco (o amabile), sapido di giusto corpo armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 11,50%vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore non riduttore minimo: 18,0 g/l.

6.5. «Colli Lanuvini» rosso superiore
colore: rosso rubino più o meno intenso con riflessi violacei da giovane che diventano granati con l'invecchiamento;
odore: vinoso gradevole;
sapore: secco, sapido di giusto corpo armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.
Può presentare sentore di legno.

6.6 «Colli Lanuvini» rosso riserva
colore: rosso rubino più o meno intenso con riflessi granati e violacei più o meno intensi.
odore: vinoso gradevole;
sapore: secco, sapido corposo e armonico;
titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/1;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/1;
Può presentare sentore di legno

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1. - indicazioni qualitative:
Alla denominazione di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e simili.
E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
7.2. - indicazioni geografiche:
Può essere utilizzata la menzione "vigna" in conformità alla vigente normativa per i vini di qualità.
7.3. - annata di produzione:
Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini a denominazione di origine controllata «Colli Lanuvini» deve figurare obbligatoriamente l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

8.1. I vini a DOC «Colli Lanuvini» bianco e rosso:
Possono essere confezionati senza specificazioni aggiuntive, in 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.
8.2. I vini a DOC «Colli Lanuvini» superiori bianco e rosso:
- devono essere confezionati solo in bottiglie delle capacità da litri 0,187 a litri 0,750;
- è ammessa la chiusura con tappo di sughero, sintetico e in vetro.
8.3. I vini a DOC «Colli Lanuvini» spumante e rosso riserva:
- devono essere confezionati solo in bottiglie delle capacità da litri 0,375 - 0,750 - 1,500 - 3,000.
- E' ammessa la chiusura con solo tappo di sughero.
- Le bottiglie da litri 1,500 e 3,000 debbono essere inscatolate singolarmente.

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 centrale della regione Lazio, in Provincia di Roma: comprende parte del versante occidentale dei Colli albani e si estende su una superfici di circa 5.900 ettari.

Dal punto di vista geologico i terreni dei Colli albani e quelli pedocollinari hanno avuto origine da formazioni vulcaniche generate dalle eruzioni del Vulcano laziale: L'attività endogena che ha generato il Vulcano Laziale è iniziata circa 600 mila anni fa, con la costruzione di un edificio centrale accresciutosi via via in estensione e in altezza (oltre 2000 metri), sino al collasso della camera magmatica che ha provocato in superficie la formazione della grande depressione calderica che comprende i Pratoni di Vivaro.

Successivamente, ripetute esplosioni freatomagmatiche concentrate nel settore occidentale dell'edificio vulcanico lungo un sistema di faglie distensive di direzione appenninica, hanno prodotto numerosi crateri: quelli più antichi (Ariccia, Pantano Secco e Prata Porci) sono ricoperti di sedimenti e attivamente coltivati, mentre gli ultimi in ordine di età, hanno conservato i caratteri morfologici tipici di forme giovanili, ad imbuto, e sono occupati da profondi bacini lacustri come quelli Albano e di Nemi. Le eruzioni del Vulcano Laziale sono continuate fino al Paleolitico superiore (Aurignaciano), ossia fra i 29.000 ed i 25.000 anni fa. Le formazioni vulcaniche sono costituite soprattutto da ceneri e lapilli depositati in strati di notevole spessore e cementati in misura diversa.

Si possono distinguere: pozzolane (localmente dette "terrinelle"), cioè ceneri vulcaniche del tutto prive di cementazione: si riscontrano nelle zone più lontane dalle bocche di eruzione e danno luogo a terreni sabbiosi, profondi, permeabili all'acqua e senza ristagni né superficiali né profondi; tufi litoidi, più o meno duri, derivati dalla cementazione delle ceneri e dei lapilli, con diverse denominazioni locali (cappellacci, cappellacci teneri, occhio di pesce, occhio di pernice, ecc.), coprono la parte maggiore del territorio considerato. Sono di scarsa o nulla permeabilità all'acqua e alle radici ed è necessario pertanto procedere a scassi profondi per permettere agli agenti atmosferici di attivare la pedogenesi e mettere a disposizione delle colture, in particolare della vite, uno strato sufficiente di terreno agrario per lo sviluppo radicale e la nutrizione idrica e minerale; rocce laviche, dure, poco attaccabili dai mezzi meccanici e dagli agenti atmosferici. Coprono una minima parte del territorio in zone vicine ai crateri di eruzione. In generale danno origine a terreni di scarso spessore dove s'insedia il pascolo o il bosco; alluvioni recenti formatesi nelle zone pianeggianti per deposito alluvionale proveniente dalle pendici sovrastanti. I terreni derivati sono profondi, tendenzialmente argillosi, spesso umidi.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 64 e i 435 m s.l.m., con pendenza variabile: l'esposizione generale è orientata verso ovest e sudovest.

Il clima dell'area è caratterizzato da precipitazioni medie annue comprese tra i 822 ed i 1110 mm, con aridità estiva non molto pronunciata (pioggia 84-127 mm) nei mesi estivi. Temperatura media piuttosto elevata compresa tra i 13,7 ed i 15,2°C: freddo poco intenso da novembre ad aprile, con temperatura media inferiore ai 10°C per 3-4 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno che oscilla tra 3,4 e 4,0° C

La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno della zona delimitata come DOC Colli Albani 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 Lanuvini".

La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale all'epoca romana che destinavano a vigneto le terre più idonee e perciò preferivano il suolo vulcanico dell'antico vulcano laziale posto a sud di Roma.

I vigneti dei Castelli romani, indicati dai Georgici tra quelli atti a produrre i migliori vini dell'epoca romana, hanno superati indenni i secoli bui del Medioevo e sono giunti fino a noi dopo essere stati ammirati ed immortalati da poeti, scrittori e pittori del Gran Tour.

Gli Statuti di Genzano (*Statuta Oppidi Cynthiani*), emanati il 10 agosto 1565 e quelli di Civita Lavinia (Lanuvio) del 1567, contengono Capitoli che regolamentavano la coltivazione della vite e la produzione del vino, contengono Capitoli che regolamentavano la coltivazione della vite e la produzione del vino.

Nella *Storia di Genzano con note e documenti* (1797) il Ratti, riporta che l'Archivio Sforza possiede "un istrumento in pergamena di una vendita di una vigna posta in territorio di Genzano nell'anno 1580" e di un altro nel 1590.

Nei corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità, come testimonia la Sagra dell'uva di Lanuvio giunta alla ventinovesima edizione. Grazie alle loro peculiarità, numerosi sono i riconoscimenti che hanno ricevuto e continuano a ottenere, i vini a DOC Colli Lanuvini 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 di Candia, la Malvasia del Lazio ed il Trebbiano toscano, verde e giallo per i vini bianchi ed il Merlot, il Montepulciano ed il Sangiovese 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 (101,50 hl/ha per la tipologia bianco di base e spumante, 91 hl/ha per le tipologie bianco Superiore, 94,5 hl/ha per la tipologia rosso e 84 hl/ha per la tipologia rosso Superiore);
- ***le pratiche relative all'elaborazione dei vini,*** che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione di vini bianchi complessi ed equilibrati e per la vinificazione in rosso dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia di base e le tipologie riserva e superiore, riferite quest'ultime 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 "Colli Lanuvini" è riferita a 3 tipologie di vino bianco ("di base", "Superiore" e "Spumante") a 3 tipologie vino rosso ("di base", "Superiore" e "Riserva") 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 Lanuvini" bianco: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino più o meno intenso, odore intenso con note floreali e fruttate, sapore secco o amabile.
- "Colli Lanuvini" Superiore: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino, odore intenso con note floreali e fruttate, di giusto corpo armonico, sapore secco o amabile.
- "Colli Lanuvini" spumante: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino più o meno intenso, con perlage fine e persistente, odore intenso con note floreali e fruttate, sapore secco o amabile o dolce, armonico e vellutato.
- "Colli Lanuvini" rosso: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino un giusto di corpo, assenza di ruvidezza e buona longevità.

Il prodotto presenta un colore rosso rubino più o meno intenso, odore intenso con sentori fiorali e fruttati (bacche e drupe) tipici delle cultivar, sapore secco armonico di giusto corpo.

- "Colli Lanuvini" rosso Superiore: 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 più o meno intenso con riflessi violacei da giovane che diventano granati con l'invecchiamento, odore intenso con sentori fruttati (bacche e drupe) e floreali (viola) che sfumano a favore di quelli speziati o fenolici associabili al legno, sapore secco armonico di giusto corpo.
- "Colli Lanuvini" 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 rubino più o meno intenso con riflessi granati e violacei più o meno intensi, odore intenso con sentori fruttati (bacche e drupe) e floreali (viola) che sfumano a favore di quelli speziati o fenolici associabili al legno, sapore secco 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 collinare dell'areale di produzione, nel versante occidentale dei Colli albani, 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 Lanuvini". 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 Lanuvini".

In particolare, i terreni prevalentemente di origine vulcanica, sono costituiti da pozzolane (localmente dette "terrinelle"), cioè ceneri vulcaniche del tutto prive di cementazione: si riscontrano nelle zone più lontane dalle bocche di eruzione e danno luogo a terreni sabbiosi, profondi, permeabili all'acqua e senza ristagni né superficiali né profondi; si hanno anche limi e sabbie gialle mescolate a ciottolini calcarei e silicei sparsi o concentrati e argille azzurre e grigie di ambiente lacustre e terreni riconducibili alle terre rosse con tessitura argillo-limosa che presentano, in genere, limitato spessore ed un sottosuolo coerente. Trattasi di terreni con caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni più che sufficienti (970 mm), con piogge estive non elevate (100 mm) ed aridità nei mesi estivi nella parte meno acclive, da una buona temperatura media annuale (14.6 °C), unita ad una temperatura relativamente elevata e ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, caratterizzata nella fase finale, da una elevata escursione termica tra notte e giorno, consente alle uve di maturare lentamente e completamente, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Colli Lanuvini".

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'antica "Lanuvium", 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 Lanuvini".

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 "Colli Lanuvini", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.
In particolare la presenza della viticoltura nella zona del "Colli Lanuvini" è attestata fin dall'epoca romana, in molti reperti dei georgici latini.
Nel medioevo: i contratti agrari ed i documenti di varia natura, conservati presso gli archivi monastici, confermano la diffusione di tale coltura.
Con la caduta dell'impero romano e la fine delle invasioni barbariche, la viticoltura in queste terre, nonostante i danni subiti, non perde la sua continuità con il passato e mantiene sempre un ruolo importante; come testimoniano i numerosi atti notarili, inerenti i terreni vitati, custoditi negli archivi monastici.
Gli Statuti di Genzano e di Lanuvio, emanati nel 1565 e nel 1567, regolamentavano l'ordinamento della Comunità su cui era basata la vita sociale, economica, religiosa, agricola e pastorale. Diversi Capitoli degli Statuti trattano della vite e del vino a testimonianza dell'importanza che anche allora rivestiva la vitivinicoltura.
Più recentemente lo sviluppo della viticoltura, la capacità dei vignaioli e la bontà del vino è testimoniata da numerosi autori: il Piazza, nella *Gerarchia cardinalizia* (1703), riporta per Genzano "..sommamente delizioso, ed ameno, al quale recano oggidì nome, e fama, i preziosi, e soavissimi vini, che quivi in gran copia si fanno; che vanno per la loro salubrità sù le mense de' Grandi, come saporiti al gusto, e salutiferi alla sanità, in stima ugualmente in commune, corne già furono i Ducini, i Falerni, li Gaurani, e li Faustiani, degli antichi.
Nel 1729, De Secondat Barone di Montsquieu, nel suo *Viaggio in Italia* scrive "I dintorni di Genzano sono celebri per gli eccellenti vini che vi si producono, i migliori che si bevano a Roma."
Al contrario nel 1740, il De Brosses, presidente del Parlamento di Borgogna, critica aspramente il vino che si produce a Genzano, che evidentemente non è di suo gradimento, ma afferma "eppure è molto celebrato". Nella guida ai viaggiatori *Itinerario italiano o sia descrizione dei viaggi per le strade più frequentate delle principali città italiane* del 1828, per Genzano riporta "Il clima è buono, e il vino che si raccoglie nella contigua campagna, è assai stimato". Il Lucidi nelle *Memorie storiche dell'antichissimo municipio ora terra dell'Ariccia, e delle sue colonie Genzano, e Nemi* (1796), riporta che "Sebbene il territorio di *Genzano* non sia molto ampio; contuttociò l'industria de' suoi cittadini è stata tale , che avendo preso in enfiteusi molti terreni nell' agro Aricino , Lanuvino , romano, e in questi ultimi tempi anche veliterno, gli hanno piantati a vigne, dalle quali ne ricavano vino squisito".
Nell'opera citata, il Ratti parlando del vino genzanese, scrive "la delicata e saporita uva che lo produce, per la maggior parte nasce del territorio di Civita Lavinia, essendo ristrettissimo quello di Genzano ed afferma che "la rara bonta, ed eccellenza del vino di Genzano è da attribuire alla grande capacità dei vignaioli genzanesi, come il Mancini che nella monografia *Il Lazio viticolo e vinicolo* (1888), riporta che uno dei tre modi di coltivare la vite nei Castelli romani è "a vigna alla genzanese". Melchiorri nella *Guida metodica di Roma e suoi contorni* (1834) per Genzano scrive "La coltivazione delle vigne è la principale, e il vino che producono è rinomato per la sua bonta e gagliardia." Come il Bauco nella *Storia della città di Velletri* (1851) che descrivendo il suo circondario per Genzano riporta "..il vino, che può dirsi esquisito, forma il suo principale commercio. Il Nibby, nell'opera citata, a proposito di Genzano annota che vi si producono vini eccellenti "che potrebbero gareggiare con quelli di Spagna". Moroni nel *Dizionario di erudizione storico-ecclesiastico* (1854) parlando di Civita Lavinia scrive "fertile è il territorio di Civita Lavinia, e squisito n'e il vino".
In *Roma descritta ed illustrata dall'abbate Giuseppe Antonio Guattani* (1805), l'autore descrive i paesi dei Colli albani ed i monumenti da visitare: per Genzano, pur non mancando bellissimi monumenti, scrive unicamente "Vini eccellenti"
Il Nibby, nell'opera *Viaggio antiquario ne' contorni di Roma* (1837) a proposito di Civita Lavinia (l'odierna Lanuvio) scrive che la località Casal della Mandria "è coperto di vigne", come lo è

ancora oggi". Il Palmieri. nella *Topografia statistica dello stato pontificio* (1857) descrivendo Genzano annota"fertilissimo è il suo territorio, e celebrato in particolare per i suoi esquisiti vini", e per Civita lavinia "abbondante di acqua, e di generi, e più di vino, e mirasi contornata di vigne".
Il Mengarini, nella monografia *La viticoltura e l'enologia del Lazio* (1888), riporta "A Civita Lavinia il Sig. A. Srutt produce da vari anni, benché su scala non molto vasta, dei tipi che sono apprezzati e smerciati in Inghilterra
Il forte legame di Genzano con la viticoltura è evidente nella struttura della Fontana di San Sebastiano (1776), composta da una grande vasca circolare scolpita a imitazione di una scogliera e da un basamento esagonale che sorregge un'alta colonna ornata da una spirale di tralci di vite e grappoli d'uva, che e sormontata da una croce.
La storia recente è caratterizzata, da una continua crescita della denominazione che si è protratta dalla sua creazione fino quasi alla fine degli anni 2000: attualmente, a causa della chiusura della Cantina sociale SanTommaso, è caratterizzata da una situazione di stasi; si assiste comunque alla nascita di nuove aziende caratterizzate da grande professionalità che contribuiscono ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza del "Colli Lanuvini",

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Valoritalia
Via Piave, 24 – 00187 Roma
Telefono 06/45437975 - Fax 06/45436906; 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.