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 «CORI»

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	D.P.R. 11.08.1971	G.U. 243 - 25.09.1971
Modificato con	D.P.R. 01.10.1987	G.U. 4 - 07.01.1988
Modificato con	D.M. 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 "Cori" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Cori" Bianco,
"Cori" Rosso,
"Cori" Bellone,
"Cori" Nero Buono (anche nella versione riserva).

Articolo 2
Base ampelografica

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

"Cori" Bianco
Bellone minimo 50%
Malvasia del Lazio minimo 20%
Greco b. minimo 15%
possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino a un massimo del 15%.

"Cori" Rosso
Nero Buono minimo 50%
Montepulciano minimo 20%

Cesanese di Affile e/o Comune minimo 15%
possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino a un massimo del 15%.

“Cori” Bellone
Bellone minimo 85%
possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino a un massimo del 15%.

“Cori” Nero Buono
Nero Buono minimo 85%
possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, sino a un massimo 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 Cori ed in parte quello di Cisterna.
Tale zona è così delimitata:
partendo dal punto in cui il confine comunale di Cori attraversa la strada vicinale di Pezze di Ninfa, la linea di delimitazione percorre verso sud questa strada per circa 900 metri e imbocca lo stradone che porta al canale delle acque alte e prosegue per tutto il canale fino a incontrare, dopo aver attraversato il torrente Teppia, il ponte della strada del Castellone; di qui in direzione nord-ovest raggiunge il torrente Teppia all’ansa sita in prossimità della quota 48; risale tale torrente e alla confluenza con il fosso Morillo segue il corso di quest’ultimo fino a raggiungere la strada ferrata della linea Velletri-Terracina. Procede quindi lungo la ferrovia in direzione nord e all’intersezione con il confine di Cori, prendendo verso ovest, segue quest’ultimo fino a ritornare al punto in cui il confine del comune di Cori incrocia la strada vicinale di Pezze di Ninfa.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Cori» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità
Per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.000 ceppi per ettaro in coltura specializzata.
I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
E' vietata ogni pratica di forzatura.
La produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipologia	***Produzione uva (tonn/ettaro)***	***Titolo alcolometrico volumico naturale minimo***
Cori Bianco	15	10,50% vol
Cori Rosso	15	11,00% vol
Cori Bellone	12	11,50% vol
Cori Nero Buono	12	11,50% vol

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% i limiti massimi.

La Regione Lazio, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone comunicazione immediata all'organismo di controllo incaricato.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione per il vino di cui all'articolo 1 devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'articolo 3.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
La resa massima dell'uva in vino, compresa l'arricchimento, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Tipologia	***Resa uva/vino***	***Produzione massima di vino hl/ha***
Cori Bianco	70%	105
Cori Rosso	70%	105
Cori Bellone	70%	84
Cori Nero buono	65%	78

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 75% per le tipologie bianco, rosso e Bellone, e non oltre il 70% per la tipologia Nero Buono, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Cori" Bianco
Colore: giallo paglierino più o meno intenso;
Odore: caratteristico, gradevole;
Sapore secco, equilibrato di buona struttura;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo 16,0 g/l.

"Cori" Rosso
Colore: rosso rubino con riflessi violacei;
Odore: fragrante, armonico, fruttato;
Sapore: secco, morbido, buona struttura e persistenza;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo 22,0 g/l.

"Cori" Bellone
Colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli;
Odore: caratteristico della varieta', gradevole;

Sapore: secco, equilibrato, sapido;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
Acidità totale minima: 5,0 g/l;
Estratto non riduttore minimo 18,0 g/l.

"Cori" Nero Buono (anche in versione riserva)
Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
Odore: delicato, caratteristico del vitigno, con sentori di frutta di bosco;
Sapore: secco, armonico, buona struttura e persistenza;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; (13,00% vol per la versione riserva);
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore minimo 24,0 g/l.

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari. 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 il consumatore.
Le menzioni facoltative, esclusi i marchi e i nomi aziendali, possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salve le norme generali più restrittive.
La tipologia "Cori" Nero Buono sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi dalla vendemmia (decorrenza anno vendemmia 1 novembre), e con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 13,00% Vol., può fregiarsi della menzione aggiuntiva «Riserva».
Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata "Cori" deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo in recipienti di vetro di volume nominale fino a 1,5 litri. È consentito per le sole tipologie "Cori" Bellone e "Cori" Nero Buono l'utilizzo di bottiglie di vetro da 3 litri.
È consentito confezionare i vini a denominazione di origine controllata "Cori" 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.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.
La zona geografica delimitata ricade nella parte centrale della regione Lazio in Provincia di Latina: si estende su una superficie di circa 9.700 ettari, e comprende la parte più interna della pianura nord orientale dell'Agro Pontino e le pendici nord occidentali dei monti Lepini.
I Monti Lepini fanno parte degli antiappennini e rappresentano la parte più occidentale della piattaforma carbonatica laziale-abruzzese e sono composti da rocce sedimentarie di origine marina

(calcari e dolomie). I terreni che ne derivano sono caratterizzati sulle pendici da strati sedimentari antichi provenienti da substrati calcarei ben stratificati e nelle vallecole da materiale detritico di falda e terre rosse con struttura argillo-limosa e reazione sub-acida**,** depositi piroclastici e le *terre rosse* che caratterizzano l'ambiente carsico; esse sono costituite da ossidi e idrossidi di ferro e alluminio non solubili nell'acqua, presenti nella roccia carbonatica come impurità, unitamente a *cineriti* originate dal vulcanismo albano e della valle latina che danno luogo a suoli ricchi di scheletro, in particolare tufo nelle zone più basse e a base calcarea nelle zone più alte. Sono presenti anche depositi formatisi in ambiente fluvio-palustre costituiti da alternanze di livelli sabbiosi, sabbioso-argillosi e da formazioni di natura travertinosa.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 40 e i 463 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso ovest e sud-ovest.

Il clima dell'area è di tipo mediterraneo di transizione ed è caratterizzato da precipitazioni medie annue comprese tra i 822 ed i 1110 mm, con aridità estiva (pioggia 84-127 mm) nei mesi estivi. Temperatura media piuttosto elevata compresa tra i 14,5 ed i 15,2°C: freddo poco intenso da novembre ad aprile, con temperatura media inferiore ai 10°C per 2-3 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno che oscilla tra 3,4 e 4,4° C.

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

1. 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 "Cori".

La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale all'epoca preromana: Cori (Cora per i Romani), una delle principali città dei Volsci fondata intorno al 1400 a.C., e citata e lodata dai principali autori latini.

Gli statuti di Cori furono emanati nel 1327 e riveduti nel 1547 e nel 1732: sono divisi in 5 libri e contengono capitoli dedicati alla viticoltura ed al commercio del vino.

Nei corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo importante nell'economia agricola del territorio, fino all'attualità, contribuendo in modo significativo allo sviluppo sociale ed economico dell'area.

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

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

- ***base ampelografica dei vigneti:*** i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata: il Bellone e la Malvasia del Lazio per i vini bianchi ed il Nero buono e 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 (105 hl/ha per le tipologie di base bianche e rosse, 84 hl/ha per la tipologia Bellone e 78 hl/ha per la tipologia Nero buono);
- ***le pratiche relative all'elaborazione dei vini,*** che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione di vini bianchi complessi ed equilibrati ed in rosso di vini tranquilli e strutturati, adeguatamente differenziate per la tipologia di base e le tipologie monovitigno e riserva e superiore, riferite quest'ultima a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento in bottiglia obbligatori.

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

La DOC "Cori" è riferita a due tipologie di vino bianco ("base" e "Bellone") e a tre tipologie di vino

rosso (“ base”, “Nero buono” e “Nero buono 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:

- “Cori” bianco: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino più o meno intenso, odore caratteristico, gradevole con note floreali e fruttate, sapore secco, equilibrato di buona struttura.
- “Cori” rosso: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo e assenza di ruvidezza. Il vino presenta un colore rosso rubino con riflessi violacei, odore intenso con sentori fruttati (bacche e drupe) in equilibrio con lo speziato ed il vegetale, sapore secco, morbido con buona struttura e persistenza.
- “Cori” bianco Bellone: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdognoli, odore caratteristico della varietà, gradevole con note floreali e fruttate, sapore equilibrato, sapido.
- “Cori” Nero Buono: 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 vino presenta un rosso rubino con riflessi violacei, odore delicato, caratteristico del vitigno, con sentori di frutta di bosco in equilibrio con lo speziato ed il vegetale, sapore secco, armonico con buona struttura e persistenza.
- “Cori” Nero Buono 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 rosso rubino con riflessi violacei tendente al granato con l'invecchiamento, odore delicato, caratteristico del vitigno, con sentori di frutta di bosco che sfumano a favore di quelli speziati o fenolici associabili al legno, sapore secco, armonico con buona struttura e persistenza..

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 dell’areale di produzione, caratterizzato dalla parte più interna della pianura nord orientale dell’Agro Pontino e dalle pendici nord occidentali dei monti Lepini, 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 “Cori”. 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 “Cori”.

In particolare, i terreni prevalentemente di origine calcarea presentano depositi piroclastici e terre rosse che caratterizzano l'ambiente carsico; esse sono costituite da ossidi e idrossidi di ferro e alluminio non solubili nell'acqua, presenti nella roccia carbonatica come impurità, unitamente a cineriti originate dal vulcanismo albano e della valle latina che danno luogo a suoli ricchi di scheletro, in particolare tufo nelle zone più basse e a base calcarea nelle zone più alte. Sono presenti anche depositi formatisi in ambiente fluvio-palustre costituiti da alternanze di livelli sabbiosi, sabbioso-argillosi e da formazioni di natura travertinosa.

In particolare, le terre rosse presentano un limitato contenuto di elementi nutritivi e mal si prestano ad un’utilizzazione intensiva delle altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura), ma, proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessità.

Anche il clima dell’areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti (996 mm), con scarse piogge estive (92 mm) ed aridità nei mesi estivi, da una buona temperatura media annuale (15.0 °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 "Cori".
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 "Volsca", 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 "Cori".
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 "Cori", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.
In particolare la presenza della viticoltura nella zona del "Cori" è attestata fin dall'epoca Volsca, in molti reperti dei georgici latini.
Nel medioevo, 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 documenti di varia natura conservati presso gli archivi monastici.
Gli Statuti di Cori, emanati per la prima volta nel 1327, regolamentavano l'ordinamento della Comunità Corese 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.
Il Catastum bonorum di Cori (1668-1696) contiene aspetti relativi al grado economico-patrimoniale dei residenti, alla distribuzione della proprietà e ai modi di conduzione dei fondi agricoli, dei boschi e dei pascoli.
La coltivazione della vite continuò ed ebbe maggiore espansione sotto lo Sato della Chiesa: il Marocco, in *Monumenti dello Stato pontificio e relazione topografica di ogni paese* (1835), scrive per Cori "le sue vigne sono con bell' industria agraria coltivate, esquisiti sono i suoi vini", come il Bauco nella *Storia della città di Velletri* (1851) parlando di Cori afferma "la massa del popolo si impegna nella coltivazione della campagna e delle vigne". Il Moroni**,** nel *Dizionario di erudizione storico-ecclesiastica* (1860), descrivendo una veduta scrive "Da questo luogo si godono belli e deliziosi punti di vista, che offre la ridente situazione, onde si scoprono non solamente gli oliveti e le vigne del suo territorio, ma anche quelli di.. Cori, ..".
Negli *Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola* (1883) si riporta che le esportazioni del circondario di Velletri inerenti il vino, contemplavano quello fornito da Terracina, da Velletri, da Cori. Riporta anche che nei comuni di Cori, Norma e Sermoneta può stabilirsi che i prodotti dei terreni aperti camparili, e di quelli vestiti a vigna, nonchè degli oliveti, si dividono col proprietario al quarto restando i 3/4 al colono che sopporta qualunque spesa di coltivazione ed impianto. Nella stessa Inchiesta sono citate le principali varietà coltivate a Cori, con sistema di coltivazione a vigna bassa, che sono l'Arciprete bianco (sinonimo locale del Bellone), il Greco giallo, il Greco nero, il Cesanese: sostanzialmente le stesse varietà che compongono la base ampelografica dell'attuale DOC Cori.
La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti, la creazione della Cantina sociale, la nascita di nuove aziende che, unite alla professionalità degli operatori, hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza del "Cori".

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.