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 «MARINO»

Decisione di approvazione o modifica	Pubblicazione
Approvato con DPR 06.08.1970	G.U. 279 - 03.11.1970
Modificato con DPR 19.07.1986	G.U. 95 - 24.04.1987
Modificato con DM 17.07.2003	G.U. 175 - 30.07.2003
Modificato con DM 22.03.2010	G.U. 89 - 17.04.2010
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
Modificato con DM 06.12.2016 (modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 3, lett. b) e comma 4)	G.U. 292 – 15.12.2016 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019
Provvedimento Ministeriale 12.07.2019 (concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUCE n. C 225 del 05.07.2019)	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione d'origine controllata "Marino" è riservata ai vini rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Marino" anche nei tipi secco, abboccato, amabile o dolce;
"Marino" superiore anche nei tipi secco, abboccato, amabile o dolce;
"Marino" frizzante anche nei tipi abboccato o amabile;
"Marino" spumante secco o amabile;
"Marino" vendemmia tardiva amabile o dolce;
"Marino" passito anche nei tipi amabile o dolce;
"Marino" Malvasia del Lazio;
"Marino" Trebbiano verde (Verdicchio bianco);
"Marino" Greco;
"Marino" Bellone;
"Marino" Bombino.

1.2 La specificazione “Classico” è consentita per i vini della zona di origine più antica e solo per le seguenti tipologie:
“Marino” classico anche nei tipi secco, abboccato, amabile o dolce;
“Marino” classico superiore anche nei tipi secco, abboccato, amabile o dolce;
“Marino” classico vendemmia tardiva anche nei tipi amabile o dolce;
“Marino” classico passito anche nei tipi amabile o dolce.

Articolo 2
Base ampelografica

Concorrono alla produzione dei vini di cui al precedente art. 1 le uve provenienti dai seguenti vitigni presenti, in ambito aziendale, nelle proporzioni sotto indicate:
Malvasia bianca di Candia (nota come Malvasia rossa) non inferiore al 50%;
possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca bianca da soli o congiuntamente, 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, fino al massimo del 50% con esclusione dei vitigni aromatici.

La denominazione di origine controllata “Marino”, con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Malvasia del Lazio, Trebbiano verde (sinonimo di Verdicchio bianco), Bellone, Greco e Bombino, è riservata ai vini ottenuti per almeno l’85% del corrispondente vitigno; possono concorrere per il restante 15% uve di colore analogo idonee alla coltivazione per la Regione Lazio, con esclusione dei vitigni aromatici.
La base ampelografica dei vigneti già iscritti allo schedario viticolo della D.O.C. dei vini “Marino”, con esclusione delle tipologie con indicazioni di vitigno, deve essere adeguata entro la decima vendemmia riferita alla data di approvazione del disciplinare di produzione. È inoltre consentito che, in ambito aziendale, la base ampelografica dei vigneti possa essere adeguata parzialmente, purché tale adeguamento sia finalizzato al raggiungimento di quella prevista dal presente disciplinare di produzione.
Sino alla scadenza indicata nel presente disciplinare di produzione i vigneti di cui sopra, iscritti a titolo transitorio allo schedario viticolo della D.O.C. “Marino” potranno usufruire della D.O.C. “Marino”.
Allo scadere del predetto periodo transitorio i vigneti di cui al comma precedente saranno cancellati dal rispettivo schedario, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare a detti vigneti le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione ampelografica alle disposizioni di cui al presente articolo.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione d’origine “Marino” comprende l’intero territorio del comune di Marino, di Ciampino e in parte, il territorio dei comuni di Roma e Castelgandolfo.
Tale zona è così delimitata:
a) partendo dall'Osteria le Capanne di Marino la linea di delimitazione segue, verso nord, la via Appia fino all'ingresso ovest dell'aeroporto di Ciampino; piega a sinistra per la via di Fiorano per raggiungere, all'altezza del colle Fioranello, la linea ferroviaria Roma-Napoli, che segue, verso sud, fino al fosso di Casale Abbruciato. Si sale il fosso di Casale Abbruciato e quello dei Preti, ed a 500 m prima della sua intersezione con il confine comunale di Marino, piega verso sud ed in linea retta raggiunge il punto di confluenza tra fosso di S. Maria la Fornarola ed il fosso di Paglian Casale e da qui in direzione sud-est, seguendo una linea retta che passa per il Casale della Certosa, raggiunge, in localita' Cancello, la strada per Albano. Segue tale strada in direzione di Albano fino ad incontrare il confine di tale comune lungo il quale procede verso nord fino alla confluenza del medesimo con il confine di Castelgandolfo. Da qui, seguendo tale confine (inizialmente verso est) raggiunge la

strada statale Nettunense (localita' Pavona); segue detta strada verso nord fino ad incrociare il confine tra Castelgandolfo e Marino, percorre tale confine verso est per raggiungere la via Appia che segue in direzione di Albano, fino alla quota 335, posta sul quadrivio del km 23+250. Da tale quadrivio procede verso nord-est lungo la strada che conduce a Castelgandolfo, attraversa il centro abitato e da quota 426 raggiunge in linea retta quota 293 sulla sponda del lago di Albano. Segue la riva del lago verso nord fino alla località Montanaccio da dove prosegue verso nord-ovest fino a raggiungere il confine tra Marino e Castelgandolfo, passando per la retta ed il suo proseguimento tracciato tra le quote 325 (localita' Pascolato) e 337 (localita' Montanaccio). Percorre il confine tra Castelgandolfo e Marino inizialmente verso est e seguendo sempre il confine di Marino raggiunge Osteria le Capanne di Marino, punto di partenza della delimitazione;
b) Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Marino" designabile con la menzione classico anche nelle tipologie "superiore", "vendemmia tardiva" e "passito" devono essere prodotte nella zona di origine più antica come appresso delimitata: partendo da Marino, piazza Garibaldi, si attraversa il centro abitato in linea retta fino a raggiungere l'incrocio tra via Garibaldi e via S. Anna. Percorrendo tale strada, fino al confine con il comune di Grottaferrata, si arriva all'incrocio di via Castel de Paolis dal quale, seguendo i confini dei comuni di Ciampino con Grottaferrata, si raggiunge il km 1.300 di vicolo della Mola. Da tale punto si prosegue in linea retta fino a via Vicinale della Mola, km 0,800 percorrendo quest'ultima fino all'incrocio di via della Mola si gira a sinistra in via Romana, all'altezza della scuola «Michele Amari» si percorre fino al crocevia con via dei Laghi in localita' Pantanella; proseguendo per 400 metri in linea retta fino al km 0,400 di via Torre Messer Paoli e si prosegue fino alla fine della strada al km 0,650, che coincide con il km 0,500 di via Costa Rotonda percorrendo la quale, fino a raggiungere via del Sassone. Girando a sinistra ci si immette sulla via Appia in direzione di Albano, si prosegue per 200 metri girando a destra, per via Nettunense Vecchia, si arriva all'incrocio di via Nettunense Nuova e da qui fino al confine con Castelgandolfo si raggiunge via Appia Nuova; costeggiando il confine di Castelgandolfo fino all'intersezione con la strada statale 140 e proseguendo per 300 metri fino allo svincolo con la strada statale Lago Olimpico; 50 metri prima di raggiungere il tunnel si gira a sinistra per via Galileo Galilei che deve essere percorsa fino a via Spinabella, km 1,650. Da via Spinabella si raggiunge l'incrocio di via dei Laghi, quindi proseguendo in linea retta, si attraversa il centro abitato di Marino fino a ricongiungersi con il punto di partenza di piazza Garibaldi.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati a produrre vini a denominazione d'origine controllata "Marino" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivanti le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono da considerare idonei al riconoscimento i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed 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. Per la produzione del vino "Marino" classico, anche nelle tipologie "superiore", "vendemmia tardiva" e "passito" non è ammesso il sistema di allevamento a tendone.
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:
3.000 ceppi per ettaro per il "Marino";
3.500 ceppi per ettaro, per il "Marino" classico anche nelle tipologie "superiore", "vendemmia tardiva" e "passito".
È vietata ogni pratica di forzatura salvo l'irrigazione di soccorso.
Le produzioni massime di uve per ettaro e i titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono le seguenti:

Tipologia	Produzione uva tonn/ha	Titolo alcol. volum. min nat. % vol
Marino	15	10

Marino Superiore	15	10
Marino Frizzante	15	10
Marino Spumante	15	10
Marino Vendemmia tardiva	13	13
Marino Passito	15	15
Marino Classico	14	10,5
Marino Classico superiore	14	11
Marino Classico vendemmia tardiva	13	13
Marino Classico passito	14	15
Marino Malvasia del Lazio	15	11
Marino Trebbiano verde (Verdicchio bianco)	15	10,5
Marino Greco	15	10,5
Marino Bellone	15	10,5
Marino Bombino	15	11

Nei vigneti a coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alla superficie effettivamente coperta dalle viti.
Nelle annate particolarmente favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Marino" 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 di origine controllata ma possono essere destinate alla produzione dei vini ad IGT Lazio. Qualora sia superato il limite del 20%, la partita cui si riferisce il supero decade dal diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.
Nella vinificazione dei vini a denominazione d'origine controllata "Marino" sono ammesse soltanto le pratiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro specifiche caratteristiche.
L'arricchimento è ammesso con mosti concentrati prodotti da uve provenienti da vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione d'origine controllata "Marino", oppure con mosti concentrati rettificati nonché tutte quelle pratiche consentite dalla normativa CE e nazionali vigenti.
La resa dell'uva in vino pronto per il consumo diretto, per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Marino" e "Marino classico", con esclusione delle tipologie "vendemmia tardiva" e "passito" non deve essere superiore al 70%. Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata ma può essere destinata alla produzione di vini ad IGT Lazio qualora ne abbia le caratteristiche. Quando la resa supera il 75% l'intera partita cui si riferisce il supero decade dal diritto alla denominazione d'origine controllata.
La resa dell'uva in vino finito non deve superare il 50% per la tipologia "Marino" vendemmia tardiva, "Marino" classico vendemmia tardiva e il 45% per la tipologia "Marino" passito e "Marino" classico passito.
Le uve destinate a produrre vino a denominazione di origine controllata "Marino" vendemmia tardiva e "Marino" classico vendemmia tardiva devono essere sottoposte a parziale appassimento naturale sulla vite, per assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13,00% vol ed essere raccolte all'inizio di novembre.
Per le uve destinate alla produzione delle tipologie "Marino" passito e "Marino" classico passito il metodo tradizionale di vinificazione prevede che:

- le uve devono essere sottoposte ad un periodo di appassimento naturale e non possono essere ammostate prima del 10 dicembre dell'anno di raccolta e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo;
- l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei ed è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata;
- l'appassimento può altresì avvenire su pianta, sotto tettoia e/o anche al sole fino al raggiungimento di un contenuto zuccherino atto ad assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 15,0% vol.;
- il periodo di invecchiamento è di almeno 8 mesi, di cui almeno 6 in botte, a decorrere dal primo marzo dell'anno successivo a quello di produzione delle uve e l'immissione al consumo non può avvenire prima del 1° novembre successivo;
- al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 15,0% vol.

Per la presa di spuma della tipologia spumante e della tipologia frizzante, qualora venga utilizzato il mosto, deve essere impiegato esclusivamente mosto o mosto concentrato di uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata "Marino" o mosto concentrato rettificato.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Marino":
colore: giallo paglierino;
odore: vinoso delicato con sentore di fruttato;
sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, armonico, vellutato, piacevolmente fruttato con eventuale retrogusto amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

"Marino" superiore:
colore: giallo paglierino;
odore: vinoso persistente con sentore di fruttato ed eventuale sentore di legno;
sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, armonico, vellutato, piacevolmente fruttato con eventuale retrogusto amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

"Marino" frizzante:
colore: giallo paglierino;
odore: gradevole delicato con sentore di fruttato;
sapore: frizzante, vinoso, morbido talvolta abboccato o amabile;
spuma: vivace evanescente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

"Marino" spumante:
colore: giallo paglierino intenso;
odore: gradevole delicato caratteristico;

sapore: sapido, vivace e armonico;
spuma: vivace, fine persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Marino” vendemmia tardiva:
colore: giallo dorato;
odore: gradevole, delicato caratteristico;
sapore: amabile o dolce, armonioso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,0% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

“Marino” passito:
colore: ambrato con riflessi dorati;
odore: vinoso, gradevole, delicato caratteristico;
sapore: amabile dolce, talvolta vellutato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui svolto almeno 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

“Marino” Malvasia del Lazio:
colore: giallo dorato;
odore: vinoso, leggermente aromatico, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

“Marino” Trebbiano verde:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: intenso, aroma di mandorla amara;
sapore: secco, di buona acidità, di medio corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Marino” Greco:
colore: giallo dorato;
odore: gradevole, profumo intenso, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, vellutato, di medio corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Marino” Bellone:
colore: giallo intenso;
odore: profumo vinoso, intenso, persistente, tipico;
sapore: secco o abboccato, armonico, leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Marino” Bombino:
colore: giallo paglierino;
odore: profumo delicato, di buona persistenza, tipico;
sapore: secco o abboccato, vellutato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Marino” classico:
colore: giallo paglierino;
odore: vinoso persistente con sentore di fruttato ed eventuale sentore di legno;
sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, armonico, vellutato, piacevolmente fruttato con eventuale retrogusto amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Marino” classico superiore:
colore: giallo paglierino;
odore: vinoso persistente con sentore di fruttato ed eventuale sentore di legno;
sapore: secco o abboccato o amabile o dolce, armonico, vellutato, piacevolmente fruttato con eventuale retrogusto amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Marino” classico vendemmia tardiva:
colore: giallo dorato;
odore: ampio, fine caratteristico;
sapore: amabile o dolce, pieno armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:15,0% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

“Marino” classico passito:
colore: dorato con riflessi dorati;
odore: vinoso, gradevole, ampio, caratteristico;
sapore: amabile e talvolta dolce, vellutato armonico;
titolo alcolometrico volumico complessivo minimo: 15,00% vol di cui svolto almeno il 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati relativi all’acidità totale e all’estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Marino” è consentito, l’uso di indicazioni geografiche o toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni o località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, nonché indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali,

marchi privati, purché non aventi significati laudativi e idonei a trarre in inganno il consumatore. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini a denominazione di origine controllata "Marino" deve figurare obbligatoriamente l'indicazione dell'annata di produzione delle uve ad esclusione della tipologia spumante e frizzante.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Marino" di cui all'art. 1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nello schedario viticolo, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento, comunque conforme alla normativa vigente per i vini di qualità.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata «Marino» devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro di capacità non superiore a due litri. Tuttavia è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso o meno in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, di capacità non inferiore a 2 litri secondo la vigente normativa.
I vini appartenenti alle tipologie "Marino" classico, "Marino" classico superiore e "Marino" classico vendemmia tardiva, devono essere immessi al consumo in recipienti di capacità inferiore o uguale a litri 1,5.
I vini "Marino" passito e "Marino" classico passito devono essere immessi al consumo solo in recipienti da litri 0,375 o litri 0,750, chiusi, con tappo di sughero raso bocca.
L'abbigliamento delle bottiglie deve essere quello d'uso tradizionale e, comunque, consono ai caratteri di un vino di qualità con chiusura costituita da tappo di sughero raso bocca, tappo a vite o di altro materiale eventualmente ammesso dalla normativa vigente per i vini di qualità.

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: si estende su una superfici di circa 4.400 ettari, e comprende i versanti nord-occidentali dei Colli albani e la parte meridionale dell'Agro romano posta alle pendici del Vulcano laziale.
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 87 e i 480 m s.l.m., con pendenza variabile: l'esposizione generale è orientata verso ovest, sudovest e sud.
Il clima dell'area è di tipo mediterraneo di transizione ed è caratterizzato da precipitazioni medie annue comprese tra i 810 ed i 1110 mm, con aridità estiva non molto pronunciata (pioggia 84-127 mm) nei mesi estivi. La temperatura media è compresa tra i 13,7 ed i 15,2°C: freddo prolungato ma non 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 2,3 e 4,0° C.
La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno della zona delimitata come DOC Marino 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 "Marino". 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. Nel corso dei secoli il vino di Marino ha continuato a godere notorietà tanto che nel 1536 fu servito alla mensa di Carlo V°, l'uomo più potente del mondo, l'imperatore sul cui regno, si diceva, non tramontasse mai il sole, per quanto era esteso il suo dominio da un continente, il quale ebbe ad elogiarlo sopra tutti gli altri presenti alla sua pur vasta mensa.
Nella *Gerarchia cardinalizia* (1703), il Piazza riporta per Marino che "Nel 1580 fu ceduto il Convento de' Padri Agostiniani, commodo di moderne abitazioni, giardino , viali , e vigna ampia per diporto ameno de' Religiosi, e per il loro congruo mantenimento sino al numero di dodeci, e più Religiosi": chiaramente doveva trattarsi di una vigna molto estesa.
Nella *Corografia fisica, storica e statistica dell' Italia* (1843) Volume 10, il Zuccagni-Orlandini scrive "Il territorio di Marino è di una fertilità celebrata anche dagli antichi; le coltivazioni rurali vi prosperano , specialmente quelle degli erbaggi e del vino", mentre *Sui colli albani e tusculani: lettere Di Oreste Raggi* (1844) si trova "Ora se ti piace conoscere l' industria e i costumi dei Marinesi oltre dall'abbondanza e bontà dei vini come in tutti questi d'intorni...".
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 Marino, forse prima in Italia in ordine di tempo, senz'altro la più famosa, la cui prima edizione si è svolta nel 1925: in occasione della Sagra dalle fontane pubbliche zampilla vino.
Grazie alle loro peculiarità, numerosi sono i riconoscimenti ottenuti dai vini a DOC Marino 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:*** i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell’area geografica considerata: la Malvasia bianca di candia, la Malvasia del Lazio, il Trebbiano verde, il Bellone;
- ***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 Marino (base, superiore, frizzante, spumante e monovitigno), 98 hl/ha per le tipologie Marino Classico (base e Superiore), 67,5 hl/ha per la tipologia Marino passito, 65 hl/ha per le tipologie Marino vendemmia tardiva e Marino Classico vendemmia tardiva e 63 hl/ha per la tipologia Marino Classico passito;
- le pratiche relative all’elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione di vini bianchi fermi o mossi, complessi ed equilibrati.

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

La DOC “Marino” è riferita a 11 tipologie di vino bianco Marino (“di base”, “Superiore”, “frizzante”, “spumante”, “vendemmia tardiva”, “passito”, Malvasia del Lazio, “Trebbiano verde”, “Greco”, “Bellone” e “Bombino) e a 4 tipologie di vino bianco Marino Classico ((“di base”, “Superiore”, “vendemmia tardiva” e “passito”) 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:

– “Marino”: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino, odore vinoso delicato con sentore di fruttato, sapore secco o abboccato o amabile o dolce, armonico, piacevolmente fruttato con eventuale retrogusto amarognolo.

– “Marino” Superiore: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino, odore vinoso persistente con settore di fruttato ed eventuale sentore di legno, sapore secco o abboccato o amabile o dolce, armonico, vellutato, piacevolmente fruttato con eventuale retrogusto amarognolo

– “Marino” frizzante: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo ,paglierino, odore gradevole delicato con sentore di fruttato, sapore frizzante, vinoso, morbido talvolta abboccato o amabile, spuma vivace evanescente.

– “Marino” spumante: colore giallo paglierino intenso, odore gradevole delicato caratteristico, sapore sapido, vivace e armonico. spuma vivace fine persistente,

– “Marino” vendemmia tardiva: vino strutturato e pastoso, con colore giallo dorato, odore gradevole, delicato caratteristico, sapore amabile o dolce, armonioso.

– “Marino” passito: vino strutturato e pastoso, con colore ambrato con riflessi dorati, odore vinoso, gradevole delicato caratteristico, sapore amabile o talvolta dolce, vellutato, armonico.

– “Marino” Malvasia del Lazio: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo dorato, odore vinoso, leggermente aromatico, caratteristico con sentori floreali tipici della cultivar, sapore secco o abboccato, sapido. armonico.

– “Marino” Trebbiano verde: colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, odore intenso, aroma di mandorla amara sapore secco di buona acidità, di medio corpo.

– “Marino” Greco: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo dorato, odore gradevole, profumo intenso, caratteristico con sentori floreali tipici della cultivar, sapore secco o abboccato, vellutato di medio corpo.

– “Marino” Bellone: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo intenso, odore profumo vinoso, intenso, persistente, con sentori floreali tipici della cultivar, sapore secco o abboccato, armonico, leggermente amarognolo.

– “Marino” Bombino: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino; odore profumo delicato, di buona persistenza, con sentori floreali tipici della cultivar, sapore secco o abboccato, vellutato armonico.
– “Marino” Classico: colore giallo paglierino; odore vinoso persistente con sentore di fruttato ed eventuale sentore di legno, sapore secco o abboccato o amabile o dolce, armonico, vellutato, piacevolmente fruttato con eventuale retrogusto amarognolo.
– “Marino” Classico superiore: colore giallo paglierino; odore vinoso persistente con sentore di fruttato ed eventuale sentore di legno, sapore secco o abboccato o amabile o dolce, armonico, vellutato, piacevolmente fruttato con eventuale retrogusto amarognolo.
– “Marino” Classico vendemmia tardiva: vino strutturato e pastoso, con colore giallo dorato, odore ampio, fine, caratteristico; sapore amabile o dolce, pieno armonico.
– “Marino” Classico passito: vino strutturato e pastoso, con colore dorato con riflessi dorati, odore vinoso, gradevole, ampio, caratteristico, sapore amabile e talvolta dolce, vellutato, armonico.
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 collinare dell’areale di produzione costituita dalle pendici nord occidentali del vulcano Laziale, e l’esposizione ad ovest, sudovest e sud concorrono a determinare un ambiente arioso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del “Marino”. 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 “Marino”.
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 sufficienti (960 mm), con scarse piogge estive (100 mm) ed aridità estiva non molto pronunciata nei mesi estivi, 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 "Marino".
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.

La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra dell'antico "Ferentum", 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 vino "Marino". 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 "Marino", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.
In particolare la presenza della viticoltura nella zona del "Marino" è attestata fin dall'epoca romana, in molti opere 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.
Nel 1237 la feudataria Giacoma de Settesoli, vedova di Graziano Frangipane, concesse alla *Comunità marinese* i suoi primi statuti che contenevano capitoli che regolamentavano la viticoltura.
La bontà del vino è attestata già dal '600 come nel *Trattato della natura del vino, e del ber caldo, e freddo (1608)* del Van Meyden che scrive "E benché tutte quest'uve siano comuni al territorio di Roma, e'l suo distretto, sono però più perfette, e migliori in un luogo, chi in un altro, onde li Vini di Albano, di Frascati, di Marini, di Castel Gandolfo, &c. sono eccellentissimi". Anche il Tassoni nel 1627 nell'opera *"De' pensieri diversi"* , discorrendo sul declino dei vini di Napoli presso i Romani riporta: "..e trouano di preferire i vini loro più sani allo stomaco, e più grati al gusto di quelli di Napoli, massimamente gli Albani, i Gianziani, quei di Marino, di Caprarola, di Graduli". Nel 1703 il Piazza nell'opera *La Gerarchia cardinalizia* cita Marino per "la copia, e preziosità de' vini". Nel 1837 il Castellano (*Lo stato pontificio ne'suoi rapporti geografici, storici, politici...)* descrive il territorio di Marino riportando "La fertilità di esso è stata sempre rinomata, ed oltre il vino , che non cede , in qualità a quello de' dintorni, le altre vegetali produzioni tutte vi prosperano", come il Dalbono in Roma antica e moderna: memorie e frammenti (1864) "fertile ha il terreno: piacevoli e grati i vini". Nell'opera *Monumenti dello Stato pontificio e relazione topografica di ogni paese* (1835) il Marocco scrive per Marino "Produce vino in abbondanza, e di ottimo gusto , che supera certamente nel rosso i luoghi circonvicini, cedendo però nel bianco ai soli vini di Genzano, e di Civita Lavinia". Nella *Difesa del popolo romano sull'abbandono della campagna* (1848) il De'. Giovanni riporta La vite è pressochè indigena in tutte le provincie , e vi si fanno distinguere i vini di Orvieto , di Montefiascone, di Romagna , di Marino, ..".
La continuità nel tempo della viticoltura marinese emerge dalla *Collezione di carte pubbliche: proclami editti, ragionamenti ed .. Volume 3 della Repubblica Romana* (1798-1799) in cui si riporta la confisca al clero della Vigna alla Castagnola, a Costarotonda, a Valle de Paolis, a Campo Vecchio, a Colli S. Paolo, a Colle Picchione che ancora oggi sono coltivate a vigneto. Nella pubblicazione Roma, dati statistici (1861) di Cesare Mazzoni si parla del commercio di esportazione e d' importazione della città di Roma e si afferma "Il vino viene fornito da Velletri, Genzano, Marino, .."; in *Agricoltura e quistioni economiche: che la riguardano*, (1860) Volume 2 il Passy scrive "io non finirò questo colpo d'occhio vinicolo senza ricordare gl'importanti saggi che M. De Custines ha tentati in Ciampigno (l'odierna Ciampino) presso Frascati. Egli fa colà un vino, che trasporta in Francia, e che riesce abbastanza".
La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende che, unite alla professionalità degli operatori, hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza del "Marino".

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 13

La C.C.I.A.A. di Roma è l'Autorità pubblica autorizzata 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.