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 «NETTUNO»

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 08.05.2003	G.U. 110 - 14.05.2003
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 «Nettuno» è riservata ai vini:
«Nettuno» bianco nelle tipologie secco e frizzante
«Nettuno» bianco Bellone localmente noto come Cacchione nelle tipologie secco e frizzante;
«Nettuno» rosso nella tipologia secco
«Nettuno» rosato nella tipologia secco e frizzante;
«Nettuno» novello
che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Nettuno» devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
«Nettuno» bianco:
Bellone, localmente noto come Cacchione dal 30 al 70%;
Trebbiano toscano dal 30 al 50%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, fra quelli 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, in misura non superiore al 20%.

La denominazione di origine controllata «Nettuno», con la specificazione del vitigno «Bellone» o «Cacchione», è riservata alla tipologia bianco prodotta con uve provenienti almeno per l'85% dallo stesso vitigno e, per il restante 15%, da quelli idonei alla coltivazione per la regione Lazio.

«Nettuno» rosso e «Nettuno» novello:

Merlot dal 30 al 70%;
Sangiovese dal 30 al 50%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, fra quelli 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, in misura non superiore al 20%.

«Nettuno» rosato:
Sangiovese e Trebbiano toscano nella misura minima del 40% ciascuno.
Possono altresì concorrere altri vitigni, 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 ad un massimo del 20%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Nettuno» devono essere prodotte nei territori amministrativi dei comuni di: Nettuno e Anzio, in provincia di Roma.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Nettuno» 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 esposizione.
I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.
Nei nuovi impianti e reimpianti, in coltura specializzata, effettuati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione, dovranno essere favoriti i vitigni miglioratori che costituiscono la piattaforma ampelografica ed avere una densità di almeno 2.500 ceppi/ettaro.
La produzione massima dell'uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo devono essere i seguenti:

Tipologia	Produzione uva tonn./ha	Titolo alcol. volum. min. nat. %vol
Nettuno bianco	14	10
Nettuno bianco Bellone localmente noto come Cacchione	13	10
Nettuno rosso	13	10
Nettuno rosato	14	10
Nettuno novello	13	10

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 ottenute e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Nettuno» 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. Qualora sia superato il limite del 20%, l'intera partita, cui si riferisce il supero, decade dal diritto alla denominazione di origine controllata e può essere destinata ad IGT.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'art 3.
È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali consentire che le suddette operazioni di vinificazione siano effettuate in stabilimenti siti nei territori amministrativi della provincia di Roma a condizione che le ditte interessate, previa richiesta specifica delle medesime, dimostrino di aver vinificato nelle vendemmie precedenti a quella di entrata in vigore del presente disciplinare di produzione, vini delle tipologie qui regolamentate.
Nella vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata «Nettuno» sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro specifiche caratteristiche. È consentito l'arricchimento alle condizioni stabilite dalle normative comunitarie e nazionali.
La resa dell'uva in vino pronto per il consumo diretto, per tutti i vini a denominazione di origine controllata «Nettuno» non deve essere superiore al 70%. Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e può essere destinata ad IGT.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

«Nettuno» bianco:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fruttato, caratteristico, delicato, gradevole;
sapore: secco, fresco, armonico, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.
È prevista la tipologia frizzante.

«Nettuno» bianco Bellone localmente noto come Cacchione:
colore: giallo paglierino con riflessi giallognoli;
odore: vinoso, caratteristico, delicato;
sapore: fresco, armonico, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
È prevista la tipologia frizzante.

«Nettuno» rosato:
colore: rosa più o meno intenso, talvolta con tonalità rubino;
odore: delicato, fruttato, vinoso;
sapore: fresco, armonico, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.
È prevista la tipologia frizzante.

«Nettuno» rosso:
colore: rosso rubino intenso;
odore: vinoso, caratteristico, accentuato molto persistente;
sapore: armonico, pieno, gradevole, secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Nettuno» novello:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: fruttato, persistente;
sapore: fresco, armonico, vivace per fragranza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, nel sapore dei vini di cui sopra, ad esclusione del novello, si potrà rilevare sentore di legno.
È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

È consentito l'uso in etichetta di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati, purché non aventi significati laudativi e atti a non trarre in inganno il consumatore.
Nell'etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Nettuno» può essere utilizzata la menzione «vigna» a condizione che la stessa 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.

Articolo 8
Confezionamento

L'abbigliamento delle bottiglie deve essere quello d'uso tradizionale e comunque consono ai caratteri di un vino di qualità.
I vini designati con la menzione «vigna» devono essere immessi al consumo solo in recipienti di capacità non superiore a litri 0,75.
I vini a denominazione di origine controllata «Nettuno» possono essere confezionati in recipienti di capacità uguale od inferiore a litri 5, devono inoltre essere immessi al consumo in recipienti di vetro e con tappatura corrispondenti ai tipi previsti dalle norme nazionali e comunitarie.
Per i recipienti di capacità non superiore a 0,375 litri può essere utilizzata la tappatura a vite.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

*A) **Informazioni sulla zona geografica.***

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata ricade nella parte Centro Occidentale della regione Lazio in provincia di Roma lungo il litorale, si estende su una superficie di circa 3.500 ettari, e comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Anzio e Nettuno.

I terreni risalgono al quaternario, originati dalle variazioni cicliche glacio-eustatiche del livello del mare, dai continui apporti sedimentari e piroclastici provenienti dai sistemi fluviali e dall'apparato del vulcano laziale e dai movimenti di sollevamento costiero, legati sia al magmatismo regionale che al sollevamento appenninico. I depositi sedimentari marini di transizione e continentali risalgono al Pliocene-Olocene, mentre le successioni vulcaniche datano il Pleistocene medio-superiore. Sono quindi presenti argille di ambiente batiale e circalitorale, sabbie e calcareniti di ambiente infralitorale, sabbie di ambiente costiero con vulcaniti albane intercalate e sabbie di ambiente eolico e fluviale ("Duna antica").

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 0 e i 85 m s.l.m. e l'esposizione generale è orientata verso ovest.

Il clima dell'area è di tipo mediterraneo, termotipo mesomediterraneo inferiore – ombrotipo subumido inferiore, caratterizzato da precipitazioni medie annue comprese tra i 842 ed i 996 mm, con aridità da maggio ad agosto (pioggia 64-89 mm), ma con valori elevati solo nei mesi estivi. Temperatura media piuttosto elevata compresa tra i 14,5 ed i 16,1°C: freddo non intenso da novembre ad aprile, con temperatura media inferiore ai 10°C per 2-4 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno che oscilla tra 3,6 e 5,5° C.

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 «Nettuno».

La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale all'epoca romana: i georgici citano le coltivazioni della zona e nel Medioevo e nel Rinascimento i contratti agrari ed i documenti di varia natura, conservati presso gli archivi monastici, confermano la diffusione di tale coltura.

Nella *Topografia statistica dello stato pontificio* (1857), Adone Palmieri, riporta per Nettuno "vi sono pochi oliveti, ma vigneti molti" e per Anzio "Il Regnante Sovrano vi acquistò anche il Palagio coll'annesso giardino e villa, oggi ridotta a vigna, costruitovi nel 1732 dal Cardinale Albani". Il Rasi, in *Sul porto e territorio di Anzio: discorso istorico con sommario* (1832,) annota "Beni dell'Ospedale dei poveri di Nettuno: terreno, già Vigne di diversi Particolari di Nettuno", e riporta "merita osservazione la possidenza del signor cardinale Cesi, poiché nel catasto dal 1600 in poi trovansi notati tutti i possessori primi delle vigne", ed ancora "La vigna d' Anzo d' opre settanta paga il canone parte al rev. capitolo « di s. Giovanni, e l'altra parte al ven. ospedale de' poveri di Nettuno, confinante da « levante colla vigna di Francesco Segnero, e da ponente colla vigna dell'eminentissimo signor cardinale Albani..".

Nei corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo importante nell'economia agricola del territorio contribuendo allo sviluppo sociale ed economico dell'area come testimonia la Sagra del vino Nettuno che circa un ventennio rinnova la tradizione della viticoltura nettunense.

Anche nel presente, i vini a DOC «Nettuno» hanno ricevuto e continuano a ottenere numerosi riconoscimenti nei concorsi sia nazionali, sia internazionali e ben figurano 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 localmente noto come Cacchione, il Trebbiano toscano, il Sangiovese ed il Merlot;

- ***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 (98 hl/ha per le tipologie bianche e rosate e 91 hl/ha per le tipologie Bellone o Cacchione, rosso e novello);
- ***le pratiche relative all'elaborazione dei vini,*** che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione di vini bianchi complessi ed equilibrati ed in rosso di vini tranquilli e strutturati.

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

La DOC «Nettuno» è riferita a quattro tipologie di vino bianco ("bianco secco", "bianco frizzante", "bianco Bellone o Cacchione" e "bianco Bellone o Cacchione frizzante"), a due di vino rosso ("rosso" e "novello") ed a due tipologie rosate ("rosato" e "rosato frizzante") che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Nello specifico le singole tipologie di vino si caratterizzano:

- «Nettuno» bianco: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino più o meno intenso, odore fruttato, caratteristico, delicato, gradevole, sapore secco, fresco, armonico.
- «Nettuno» bianco frizzante: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino con perlage vivace ed evanescente, odore fruttato, caratteristico, delicato, gradevole, sapore secco morbido e vivace.
- «Nettuno» Bellone o Cacchione: vino fresco ed equilibrato, strutturato, con colore giallo paglierino con riflessi giallognoli, odore caratteristico e delicato, sapore secco e armonico.
- «Nettuno» Bellone o Cacchione frizzante: vino fresco ed equilibrato, strutturato, con colore giallo paglierino con riflessi giallognoli, perlage vivace ed evanescente, odore caratteristico e delicato, sapore secco fresco e vivace.
- «Nettuno» 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 intenso, odore caratteristico persistente con sentori fruttati e floreali, sapore asciutto, armonico, pieno e gradevole.
- «Nettuno» novello: buona struttura con un modesto tenore di acidità, il colore è rosso rubino più o meno intenso, odore con aromi fruttati e persistente, sapore asciutto, morbido, fresco, armonico, vivace per fragranza.
- «Nettuno» rosato: leggero di corpo, fresco, vivace, con colore rosa più o meno intenso, talvolta con tonalità rubino, odore fruttato e delicato, sapore asciutto, armonico.
- «Nettuno» rosato frizzante: leggero di corpo, fresco, vivace, con colore rosa più o meno intenso, talvolta con tonalità rubino, perlage vivace ed evanescente, odore fruttato e delicato, sapore secco, fresco e vivace.

Al sapore tutti i vini presentano un'acidità normale, un amaro poco percepibile, poca astringenza e buona struttura, che contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

L'orografia pianeggiante dell'areale di produzione, nel litorale romano, l'elevata ventilazione e l'esposizione ad 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 «Nettuno».

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 «Nettuno».

In particolare, i terreni, risalgono al quaternario e sono composti da depositi sedimentari marini di

transizione e continentali risalenti al Pliocene-Olocene, mentre le successioni vulcaniche datano il Pleistocene medio-superiore. Sono quindi presenti argille di ambiente batiale e circalitorale, sabbie e calcareniti di ambiente infralitorale, sabbie di ambiente costiero con vulcaniti albane intercalate e sabbie di ambiente eolico e fluviale tipiche della"Duna antica".
Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni sufficienti (900 mm), con scarse piogge estive (74 mm) con aridità da maggio ad agosto, ma con valori elevati solo nei mesi estivi, da una buona temperatura media annuale (15.6 °C), unita ad una temperatura relativamente elevata e ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare completamente, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino «Nettuno».
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 di questa terra, 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 «Nettuno» .
Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i vini «Nettuno» , le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.
In particolare la presenza della viticoltura nella zona del «Nettuno» è attestata fin dall'epoca dei romani, in molte opere dei georgici latini.
In tempi più recenti nei *Ricordi storici e pittorici d'Italia*. (1865) Ferdinand Adolf Gregorovius scrive "I Nettunnesi traggono la loro sussistenza dalla coltura della vite, dagli orti," e ancora "La sua villa di Anzio (Pio IX) palazzo signorile nel gusto dell' epoca, il quale sorge nel mezzo di un vasto giardino, ora però mal tenuto, povero di fiori di piante di ornamento, ma ricco di aranci e di vigne". In *Anzio antico e moderno*: opera postuma Francesco Lombardi (1865) si trova per Nettuno "Questo popolo non manca di spirito, e di talento, ed attende alla coltivazione del suo territorio, d'onde ritrae olio, vino,… quanto basta per la sua provvista, e per quella di Anzio ancora". Nei *Monumenti dello Stato pontificio: e relazione topografica di ogni paese* (1834), Giuseppe Marocco riporta "I prodotti di Nettuno "..grano, vino di buona qualità".
La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione, dovuta alla professionalità degli operatori, all'impianto di nuovi vigneti e alla nascita di nuove aziende, che hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza del «Nettuno»..

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura di Roma
Via Appia Nuova 218 – 00179 Roma
Telefono 06/52082699 - Fax 06/52082494; E-mail lcm.amministrazione@rm.camcom.it

La C.C.I.A.A. di Roma è l'Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.