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 «TARQUINIA»

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 09.08.1996	G.U. 201 - 28.08.1996
Modificato con	DM 05.11.1996	G.U. 269 - 16.11.1996
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 «Tarquinia» è riservata ai vini ottenuti in conformità alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
«Tarquinia» bianco, anche nella tipologia amabile e frizzante;
«Tarquinia» rosso, anche nella tipologia amabile e novello;
«Tarquinia» rosato.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Tarquinia» devono essere ottenuti esclusivamente mediante la vinificazione delle uve prodotte da vigneti situati nella zona indicata nel successivo art. 3 e che, nell'ambito aziendale, abbiano la seguente composizione ampelografica:

«Tarquinia» bianco:
Trebbiano toscano (localmente detto Procanico) e Trebbiano giallo, da soli e congiuntamente, almeno per il 50%;
Malvasia di Candia e Malvasia del Lazio, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 35%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve a bacca bianca provenienti da vitigni - ad eccezione del Pinot grigio - 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 30%.

«Tarquinia» rosso:
Sangiovese e Montepulciano congiuntamente in misura non inferiore al 60%, con un minimo di presenza dell'uno o dell'altro vitigno non inferiore al 25%.
Cesanese comune fino al 25%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve a bacca rossa provenienti da 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, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve ammessa alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Tarquinia» è costituita dai territori:
la provincia di Roma limitatamente agli interi territori amministrativi dei comuni di Allumiere, Tolfa, Bracciano, Cerveteri, Ladispoli, Civitavecchia, Santa Marinella, Canale Monterano, Manziana, Trevignano Romano, Anguillara ed, in parte, i territori amministrativi dei comuni di Campagnano Romano, Roma, Fiumicino e Formello;
la provincia di Viterbo limitatamente agli interi territori amministrativi dei comuni di Montalto di Castro, Tarquinia, Blera, Oriolo Romano, Sutri, Bassano Romano, Villa San Giovanni in Tuscia, Barbarano Romano, Vejano e parte dei territori amministrativi dei comuni di Tessennano, Tuscania, Monteromano, Ronciglione, Arlena di Castro e Capranica.
Tale zona è così delimitata:
partendo dall'intersezione fra le province di Viterbo e Grosseto con il mar Tirreno, la linea di demarcazione della zona segue questo confine regionale fino a incontrare, lungo la "strada dell'Abbadia", il confine del territorio comunale di Canino. Segue il confine comunale di Canino prima in direzione nord, poi verso sud e poi ancora verso sud- est e infine a nord- est, fino a intersecare la strada che da Canino conduce a Tessennano. Prosegue lungo questa strada passando per i centri abitati di Tessennano, Arlena di castro e Tuscania. Da qui prosegue sempre su questa strada, in direzione di Vetralla, fino a incrociare, in località "ponte della Leia", il confine comunale di Viterbo. Percorrendo la direzione sud- ovest questo confine, verso Monte Romano, arriva a intersecare il confine comunale di Vetralla. Segue ancora questo confine in direzione sud per poi risalire verso nord- est in direzione Villa San Giovanni in Tuscia. Continuando lungo il confine comunale di Vetralla, arriva a intersecare, in località "Madonna del Piano", la strada che da Capranica conduce a Ronciglione. Continua la suddetta strada incrociando la via Cassia Antica che percorre fino a intersecare il confine del comune di Sutri. Proseguendo a sud lungo detto confine arriva a intersecare il confine comunale di Trevignano Romano (confine di provincia), che segue fino a incrociare la S.S. n. 2 Cassia percorrendo la quale incontra il gran raccordo anulare di roma. Prosegue lungo il raccordo anulare in direzione ovest fino all'intersezione con il fiume Tevere, che prende come confine fino alla diramazione del "Canale di Porto", che passando per il centro abitato di Fiumicino, si immette nel mar Tirreno. Da qui segue la linea di costa fino a incontrare il confine regionale tra le province di Grosseto e Viterbo da dove era partita.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Tarquinia» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Non sono ammessi i vigneti dei fondovalle umidi e quelli esposti su pendici ripide insufficientemente soleggiate.
L'altitudine, massima e minima, è quella presente nella zona delimitata all'articolo 3.
La densità dell'impianto minima deve essere di 2500 ceppi/ha, nei nuovi impianti e nei reimpianti.

La potatura può essere corta, media o lunga, purché assicuri le caratteristiche tradizionali delle uve e il rispetto delle rese massime consentite.
Nei nuovi impianti e nei reimpianti i sistemi di allevamento devono essere a controspalliera, o ad altro sistema che assicuri le caratteristiche tradizionali delle uve, ma escluse le forme espanse.
È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.
La resa massima uva/ettaro è di t 15 per il vino «Tarquinia» bianco e di t 14 per il vino «Tarquinia» rosso e rosato.
Nella coltura promiscua la resa va calcolata, sulla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Tarquinia» devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale del vino non inferiore al 10,00% vol per i vini bianchi e al 10,50% vol per i vini rossi.
La regione Lazio, sentite le organizzazioni di categoria interessate di anno in anno, tenuto conto dell'andamento stagionale, con proprio decreto da emanarsi prima dell'inizio della vendemmia può stabilire una resa massima unitaria delle uve minore da quella fissata dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo incaricato.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve delimitata nel precedente art. 3.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%.
Qualora superi detto limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto ad alcuna denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
I prodotti utilizzabili per la correzione dei mosti e dei vini dovranno provenire esclusivamente dalle uve prodotte nei vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata «Tarquinia» ad esclusione del mosto concentrato rettificato

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Tarquinia», all'atto dell'immissione al consumo, devono presentare i seguenti requisiti minimi:

<u>«Tarquinia» bianco secco:</u>
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: vinoso, gradevole, delicato;
- sapore: secco, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

<u>«Tarquinia» rosso secco:</u>
- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: vinoso;
- sapore: secco, sapido, armonico di giusto corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Tarquinia» bianco frizzante:
- colore: giallo paglierino;
- odore: gradevole, delicato;
- sapore: vivace, vinoso, morbido, talvolta abboccato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Tarquinia» rosso novello:
- colore: rosso più o meno intenso;
- odore: vinoso, lievemente fruttato;
- sapore: vinoso, armonico, talvolta vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Tarquinia» rosato:
- colore: rosa più o meno intenso;
- odore: fruttato, gradevole;
- sapore: fine, delicato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Tarquinia» bianco amabile:
- colore: giallo paglierino;
- odore: fruttato gradevole, delicato;
- sapore: amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Tarquinia» rosso amabile:
- colore: rosso intenso;
- odore: vinoso, gradevole;
- sapore: amabile, vinoso, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata «Tarquinia» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, superiore, scelto, selezionato e simili.
È consentito l'uso di indicazioni di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non aventi significato laudativo e non suscettibili di indurre in errore l'acquirente.

È consentito indicare l'attività dell'imbottigliatore o del produttore agricolo e dell'azienda, purché in osservanza delle vigenti norme comunitarie o nazionali.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «Tarquinia» può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata «Tarquinia», qualora confezionati in recipienti di capacità uguale o inferiore a cinque litri devono essere imbottigliati in recipienti di vetro di forma consona all'immagine di un vino di qualità e aventi le capacità previste dalle normative comunitarie e nazionali vigenti in materia.
I recipienti di capacità nominale da 0,5 a 1,5 litri devono essere muniti di una chiusura con tappo di sughero o con tappo a vite.
Per tutti i recipienti è esclusa la tappatura con capsula a strappo o tappo a corona.
È obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle uve tranne per la tipologia frizzante.

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 centrosettentrionale della regione Lazio parte in provincia di Roma e parte in provincia di Viterbo: si estende su una superficie di circa 245.000 ettari e comprende la parte litoranea dell'Agro romano ed il litorale laziale centro settentrionale con le colline retrostanti.
L'andamento del territorio retrostante il litorale, che si estende dal tarquiniese al ceretano, è caratterizzato da un aspetto collinare, ma spesso addolcito da grandi pianori tufacei, dovuti ad una attività eruttiva di tipo lineare del sistema sabatino, che ha dato luogo a pareti scoscese con declivi e versanti alquanto arrotondati che si raccordano in valli poco solcate ed incise da fossi o torrenti. Conseguentemente la genesi del territorio è segnata da una lunga vicenda geologica scandita da tre fasi di vulcanesimo che risalgono rispettivamente all'Eocene, al Miocene e al Quaternario: queste hanno originato nel medesimo comprensorio tre settori a caratteristiche morfologiche differenziate e quindi tre tipi di terreni. Una serie di picchi quasi tutti di tipo trachitico rappresentano i punti più alti (e geologicamente più antichi) dove le cime più elevate possono talora superare i 600 m s.l.m. (M. delle Grazie, M. della Frombola e M. Sassicari), al contrario la Montagnola e la Tolfaccia rappresentano due cupole laviche isolate, mentre il pianoro di Pian Sultano risulta composto, almeno superficialmente da un grande piastrone di travertino. Si riscontrano di conseguenza: terreni del Pliocene Superiore e Pleistocene composti da prodotti tardovulcanici (lave in domi, ignimbriti e tufi); terreni del Miocene Superiore – Pliocene composti da argille grigie e sabbie argillose: questi terreni sono sovrastati da quattro piccole acropoli (i "Piani") del Quaternario (ignimbriti e tufi) riferibili all'apparato vulcanico sabatino; terreni che risalgono al Cretaceo Superiore composto da argilliti brune con alternanze di calcari (marnosi e silice). Nel litorale, di origine alluvionale ed interessato parzialmente dalle formazioni vulcaniche sono presenti: terreni derivanti da dune antiche e dune costiere di sabbie consolidate (sabbie di litorale marino o di litorale lacustre); terreni composti da sabbie con marne ed argille, depositi alluvionali antichi con ghiaia e sabbie più o meno argillose con depositi palustri e lacustri; terreni derivanti da depositi vulcanici come le piroclastici, le pozzolane nere e le pozzolane rosse. Sono presenti anche terreni costituiti da sedimenti marini di natura argillosa che rappresentano il lito-tipo più antico affiorante nell'area romana e che emergono

nelle aree più depresse e lungo le principali incisioni vallive. Al colmo dei rilievi collinari affiorano, invece, prodotti vulcanici quali i tufi stratificati, provenienti dall'apparato dei monti Sabatini.
L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 2 e i 663 m s.l.m.: l'esposizione generale è orientata verso ovest, sudovest.
Il clima dell'area è di tipo mediterraneo ed è caratterizzato da precipitazioni medie annue scarse comprese tra i 593 ed i 940 mm, con aridità estiva intensa e prolungata per 4 mesi da maggio ad agosto (pioggia 71-112 mm). Temperatura media piuttosto elevata compresa tra i 15,0 ed i 16,4°C: freddo poco sensibile, concentrato nel periodo invernale, tuttavia presente anche a novembre ed 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 2,9 e 6,8° C.
La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno della zona delimitata come DOC Tarquinia 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 "Tarquinia".
La coltivazione della vite in Lazio ha origini antichissime, iniziata sicuramente dagli Etruschi, raggiunse un notevole progresso, favorito anche da evolute conoscenze tecniche e da materiale ampelografico di varia origine, raccolto attraverso gli ampi rapporti commerciali di questo popolo.
Presso gli Etruschi la coltivazione della vite raggiunse un notevole progresso, favorito anche da evolute conoscenze tecniche e da materiale ampelografico di varia origine, raccolto attraverso gli ampi rapporti commerciali di questo popolo. Per quanto riguarda le zone e i vitigni coltivati dagli Etruschi, alcuni scritti di Plinio testimoniano in modo abbastanza preciso la produzione vitivinicola in Etruria. A Gravisca (antico porto di Tarquinia) e nell'antica Statonia (nel territorio di Vulci) già nel 540-530 a.C. i vigneti erano in grado di fornire una produzione sufficiente ad alimentare un rilevante commercio esterno.
Le fonti letterarie ed archeologiche testimoniano l'esistenza di una importante e rinomata produzione vitivinicola nel territorio ceretano: la scoperta del relitto di una nave etrusca nelle acque antistanti Marsiglia risalente al VI secolo a.C. racconta del ruolo di esperti viticoltori e grandi commercianti svolto dagli Etruschi di Cerveteri.
I georgici latini citano più volte il vino del Ceretano: Marziale ricorda il vino *caeretanus* come ottimo e che assomigliava al Setino vecchio e di buona qualità, e anche Columella celebra l'antica Cere per il suo vino squisito.
Gli Statuti della città di Civitavecchia emanati nel 1451 contenevano ben 20 capitoli che regolamentavano la produzione ed il commercio del vino, ed in particolare prevedevano l'epoca della vendemmia, pene per i danneggiatori delle vigne e le misure che dovevano usare i *Tavernari* per la vendita.
In tempi più recenti, nel 1761, il Marchese Frangiapani nella *Istoria dell'antichissima città di Civitavecchia*, riporta in un passo la vigna del Sig. Malacrosta, e anche un passo del Muratori che nell' *Antichità Italiane del mezzo tempo*, descrivendo la vita di Cola di Rienzo (1327-1354) riporta intorno a Civitàvecchia: "guastaro vigne, oliveta, arvori: ogni cosa messe in ruina".
Nell'Inchiesta Jacini, *Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola* (1883), si riportano aumenti di superfici a vigneto nei comuni di Cerveteri con varietà principali Uva Grassa, Buccia dura, Verdello, Spagnuola e Procanico e Tolfa (Pergolese e Aleatico).
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 dell'uva e del vino dei Colli Ceriti giunta alla cinquantesima edizione.
Grazie alle loro peculiarità, numerosi sono i riconoscimenti che hanno ricevuto e continuano a ottenere, i vini a DOC Cerveteri 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 Trebbiano toscano, localmente detto Procanico, il Trebbiano giallo, la Malvasia di Candia e la Malvasia del Lazio per i vini bianchi ed il Montepulciano, il Sangiovese ed il Cesanese comune 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 la tipologie bianche e 98 hl/ha per le tipologie rosse e rosate);
- 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 le tipologie ferme e le tipologie frizzanti.

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

La DOC "Tarquinia" è riferita a tre tipologie di vino bianco ("bianco secco", "bianco amabile", "bianco frizzante), a tre tipologie di vino rosso ("rosso secco", "rosso amabile", "rosso novello") ed a una tipologia di vino rosato ("rosato") 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:

- "Tarquinia" bianco secco: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino più o meno intenso, odore gradevole e delicato, sapore secco, pieno e armonico.
- "Tarquinia" bianco amabile: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino, odore fruttato gradevole, delicato, sapore amabile ed equilibrato.
- "Tarquinia" bianco frizzante: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino con perlage vivace ed evanescente, odore gradevole e delicato, sapore vivace, morbido, talvolta abboccato.
- "Tarquinia" rosso secco: 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 più o meno intenso, odore vinoso con sentori fruttati e floreali, sapore secco armonico di giusto corpo.
- "Tarquinia" rosso amabile: buona struttura con un modesto tenore di acidità, il colore è rosso intenso, con aromi floreali e fruttati, amabile e vellutato.
- "Tarquinia" rosso novello: buona struttura e giusto tenore di acidità. Il colore è rosso più o meno intenso, odore con sentori fruttati, sapore fresco, armonico, rotondo, talvolta vivace.
- "Tarquinia" rosato: leggero di corpo, fresco, vivace, con colore rosa più o meno intenso, odore fruttato gradevole e sapore fine, delicato, 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 pianeggiante o dolcemente collinare dell'areale di produzione, nel litorale laziale centrosettentrionale, e l'esposizione ad ovest e sudovest, concorrono a determinare un ambiente arioso e luminoso, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del "Tarquinia".

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 "Tarquinia".

In particolare, i terreni, di origini vulcanica derivanti da depositi vulcanici come le piroclastici, le pozzolane nere e le pozzolane rosse o di origine alluvionale ed interessati parzialmente dalle formazioni vulcaniche con presenza di dune antiche e dune costiere di sabbie consolidate (sabbie di

litorale marino o di litorale lacustre) e di terreni composti da sabbie con marne ed argille, oppure da depositi alluvionali antichi con ghiaia e sabbie più o meno argillose con depositi palustri e lacustri, presentano caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità.
Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni normali (mediamente 832 mm), con scarse piogge estive (90 mm) ed aridità nei mesi estivi, da una buona temperatura media annuale (15.6 °C), unita ad una temperatura elevata ed a una ottima insolazione, consente alle uve di maturare completamente.
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 "Gravisca", dagli Etruschi passando per i Romani, 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 "Tarquinia".
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 "Tarquinia", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.
In particolare la presenza della viticoltura nella zona del "Tarquinia" è attestata fin dall'epoca degli Etruschi, in molti reperti dei georgici latini.
Nel 1803, il Nicolaj nelle *Memorie, leggi, ed osservazioni sulle campagne e sull'Annona di Roma* riporta numerosi terreni vignati in località Castiglione, Carlotta di Ceri, San Martino di Ceri, Villa del Sasso, Santa Marinella (con annessa osteria), Santa Severa (Prato della rocca, Rimessone, Castello) ancora oggi interessati da viticoltura. La grande quantità di resti di antichi monumenti e di tombe estrusche ha dato vita a partire dall'ottocento ad imponenti campagne di scavi: infatti nel *Bullettino dell'istituto di Corrispondenza Archeologica* è riportata la relazione di un vaiggio fatto nell'antica Etruria e si citano scavi eseguiti nella vigna Argoli. Nel 1840 il Canina riferisce di aver eseguito uno scassato nella vigna di Paolo Calabresi in Cerveteri ed il Grifi, nel *Giornale Arcadico in Atti della Pontificia Accademia Romana di Architettura*, di aver scoperto dei monumenti antichi nei terreni dell'Arcipretura di Ceri, detti i *Vignali*. Nel 1833, il *Bullettino di notizie statistiche ed economiche italiane e straniere* riporta per Corneto, l'attuale Tarquinia, "..vi allignano mirabilmente le vigne". Il Manzi, nel 1837 nell'opera *Stato antico ed attuale del porto città e provincia di Civitavecchia*, riporta la bontà di taluni vini e scrive "Dopo Corneto noi porremo la Tolfa e cita il Chiabrera che cantò: "Io sprono a tutta briglia in ver la Tolfa / là dove Bassareo manna distilla". Nella *Storia di Civitavecchia dalla sua origine fino all'anno 1848*, Vincenzo Annovazzi scrive "non vè dubbio che il suo territorio sia molto acconcio per qualunque specie di coltura , ed in particolar modo per quella delle viti. Ne abbiamo infatti una prova chiarissima negli erbaggi ed ortaglie, che sono di particolar sapore , e negli ottimi vini , che ricavano i signori Guglielmotti dalle loro vigne coltivate all' uso di Spagna: nè vi può esser dubbio che in altri tempi l'industria vinicola sia stata molto estesa nel territorio Civitavecchiese, essendoché nell'antico statuto, da noi riportato per intiero all'appendice , sono comminate gravi pene contro di coloro che avessero ardito d'incominciare la vendemmia prima o senza le formalità richieste dalla legge. Infine nella *Difesa del popolo romano sull'abbandono della campagna* (1848) il De Giovanni scrive "La vite è pressochè indigena in tutte le provincie , e vi si fanno distinguere i vini di Orvieto,.. ed i nuovi.. di Civitavecchia prodotti da nuove specie di viti, e da nuovo genere di coltura".
La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende e dalla professionalità degli operatori che hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza del "Tarquinia".

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Agroqualità S.p.A.
Viale Cesare Pavese, 305 - 00144 ROMA
Telefono +39 06 54228675
Fax +39 06 54228692
Website: www.agroqualita.it
e-mail: agroqualita@agroqualita.it

La Società Agroqualità 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.