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 «VELLETRI»

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DPR 31.03.1972	G.U. 190 - 22.07.1972
Modificato con	DPR 11.05.1987	G.U. 246 - 21.10.1987
Modificato con	DM 07.09.1999	G.U. 219 - 17.09.1999
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 «Velletri» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
bianco;
rosso;
superiore;
riserva;
spumante.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini della denominazione di origine controllata «Velletri» devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Velletri» bianco:
Malvasia (Malvasia bianca di candia e puntinata, da soli o congiuntamente): massimo 70%;
Trebbiano toscano e i vitigni definiti localmente Trebbiano verde e Trebbiano giallo: minimo 30%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente altri vitigni a bacca bianca 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 per un massimo del 20%.

«Velletri» rosso:
Sangiovese: dal 10% al 45%;
Montepulciano: dal 30% al 50%;
Cesanese comune e/o d'Affile: minimo 10%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente altri vitigni a bacca nera 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, per un massimo del 30%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Velletri», ricade nelle province di Roma e Latina e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto il territorio amministrativo dei comuni di Velletri e Lariano e parte del territorio amministrativo dei comuni di Cisterna di Latina.
Tale zona è così delimitata:
a nord, partendo dalla confluenza dei confini comunali di Velletri e Lariano, in prossimità del Maschio di Ariano, la linea di delimitazione segue verso ovest il confine comunale di Velletri e poi, in direzione sud, tutta la parte occidentale di tale confine e parzialmente quello meridionale, sino a incontrare, in prossimità di C. Marchigiani, la ferrovia Roma- Napoli che segue fino al centro abitato di Cisterna. Da detto centro abitato prosegue verso nord, lungo il fosso di Cisterna, fino a quota 125 in località Suvereto; scende quindi in direzione sud per la strada che conduce a Torrecchia Nuova (circa 300 metri) e piegando verso est, la delimitazione segue il sentiero che costeggia il fosso, affluente di destra del Teppia, fino a raggiungere la quota di 110. Da detta quota procede verso nord lungo il crinale e, superata la località Sorgente, raggiunge la retta ipotetica tra le quote 142 (fosso Teppia) e 134 (fosso di Cisterna). Segue, verso ovest, tale retta sino al fosso Cisterna, lungo il quale, in direzione nord, raggiunge il confine del comune di Velletri. Percorre tale confine in direzione nord fino alla confluenza di questi con quello di Lariano. Segue quindi tutto il confine comunale orientale di Lariano fino a raggiungere quello di Velletri, in prossimità di Maschio di Ariano, punto di inizio della delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Velletri» devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.
I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli generalmente usati nella zona. I sesti d'impianto sono adeguati alle forme di allevamento.
La regione Lazio può consentire diverse forme di allevamento qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.
È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
Le produzioni massime di uva a ettaro in coltura specializzata e i titoli alcolometrici volumici naturali sono i seguenti:

Tipologia	Produz Uva t/ha	Titolo alcol. volum nat. complessivo min % vol
«Velletri» bianco	16.0	10,50
«Velletri» rosso	16.0	11,00
«Velletri» bianco (secco superiore)	16.0	11,00
«Velletri» rosso (riserva)	16.0	12,00

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
La regione Lazio, con proprio decreto, su proposta delle organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di produzione o di utilizzazione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo incaricato.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio e l'arricchimento devono essere effettuate nell' ambito della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3 nonché nel territorio amministrativo della frazione di Campoverde del comune di Aprilia.
Le operazioni di spumantizzazione debbono essere effettuate nell'ambito del territorio della regione Lazio.
È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'articolo 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti nello schedario viticolo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo di concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.
È ammessa la colmatura dei vini di cui all'articolo 1 in corso d'invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa denominazione di origine, di uguale colore e varietà di vite ma non soggetti a invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 10% per la complessiva durata dell'invecchiamento.
Le diverse tipologie previste dall'articolo 1, devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali.
Il vino «Velletri» bianco, secco, amabile e dolce può essere utilizzato per designare i vini spumanti ottenuti con vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.
La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente per rifermentazione naturale in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno sei mesi, e la durata del procedimento di elaborazione deve essere non inferiore a dodici mesi.
Per la presa di spuma della tipologia spumante deve essere utilizzato esclusivamente mosto o mosto concentrato di uve dei vigneti iscritti nello schedario viticolo della denominazione di origine, oppure mosto concentrato rettificato.
La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva, e la produzione massima di vino per ettaro, comprese le aggiunte occorrenti per la elaborazione dei vini spumanti, sono le seguenti:

Tipologia	Resa uva/vino %	Prod max vino hl
«Velletri» bianco	70	112,0
«Velletri» rosso	65	104.0

Qualora la resa uva/vino superi i limiti sopra indicati, ma non il 75% per il vino «Velletri» bianco e il 70% per il vino «Velletri» rosso, anche se la produzione ad ettaro resta sotto del massimo consentito, l' eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.
I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento:

Tipologia	Durata (anni/mesi)	Di cui in legno almeno	Decorrenza (anno vendemmia)
«Velletri» rosso riserva	2 anni	-	1° novembre

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

«Velletri» bianco:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole, delicato, fruttato;
sapore: secco (zuccheri riduttori fino a 4 g/l); amabile (zuccheri riduttori da 4,01 a 20 g/l); dolce (zuccheri riduttori oltre i 20 g/l); di giusto corpo, armonico e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; 11,50% vol, per la tipologia «superiore»;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Velletri» rosso:
colore: rubino più o meno intenso, tendente al granato per la tipologia «Riserva»;
odore: vinoso intenso, profumo etereo per il tipo invecchiato;
sapore: secco (zuccheri riduttori fino a 4 g/l); amabile (zuccheri riduttori da 4 a 20 g/l); vellutato, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; 12,50% vol, per la tipologia «riserva»;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Velletri» spumante:
spuma: persistente, fitta e continua;
colore: paglierino in-tenso;
odore: bouquet pulito elegante con note di lievito, di birra, frutta matura;
sapore: secco di buon corpo e persistenza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol, svolto con un massimo di 0,30 g/l di zuccheri residui;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto, i limiti dell' acidità totale e dell' estratto non riduttore minimo.
In relazione all' eventuale conservazione in recipienti di legno, ove consentita, il sapore dei vini può rilevare lieve percezione di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella 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 di produzione ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari.
È tuttavia consentito l' uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, cioè quelle del colore, della varietà di vite, del modo di elaborazione ed altre, purché pertinenti ai vini di cui all'articolo 1.

Le menzioni facoltative, esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salvo le norme generali più restrittive.
L'indicazione della categoria merceologica è facoltativa; è obbligatoria nel caso in cui si possa generare confusione tra le tipologie previste dal disciplinare di produzione.
L'indicazione del contenuto zuccherino del prodotto, per gli spumanti, è obbligatoria nei limiti della normativa comunitaria; quella dei vini non spumanti è facoltativa per i tipi secchi o abboccati, mentre è obbligatoria per i tipi amabile o dolce.
Nell'etichettatura dei vini di cui all'articolo 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria ad esclusione della tipologia spumante.

Articolo 8
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 superficie di circa 15.000 ettari e comprende parte del versante sud occidentale dei Colli albani.
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 56 e i 500 m s.l.m., con pendenza variabile: l'esposizione generale è orientata verso ovest e sudovest.
Il clima dell'area è caratterizzato da precipitazioni medie annue comprese tra i 822 ed i 1110 mm, con aridità estiva non molto pronunciata (pioggia 84-127 mm) nei mesi estivi. Temperatura media piuttosto elevata compresa tra i 13,7 ed i 15,2°C: freddo poco intenso da novembre ad aprile, con

temperatura media inferiore ai 10°C per 3-4 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno che oscilla tra 3,4 e 4,0° C

La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno della zona delimitata come DOC Velletri 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 "Velletri". La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale all'epoca romana: Plinio nomina il vino di Velletri tra i più generosi dell'epoca, e a parere di Livio i vini di Velletri erano assai preziosi.

Gli *Statuta civitatis velitrarum*, confermati da una *Breve* di Papa Sisto IV del 17 maggio 1477 e riformati nel 1544, contengono numerosi Capitoli inerenti il processo produttivo del vino, dalla coltivazione della vite, alla produzione fino alla conservazione.

Il Borgia, nella *Istoria della Chiesa, e Città di Velletri* (1723), afferma "il Territorio di Velletri, ove si grandi, e fertilissìme Vigne piantate da antichissimi tempi si trovano, e con tanta diligenza , ed industria si coltivano, e tanta copia di esquisiti e preziosi vini si raccoglie, che l'opera di eccellentissimi Maestri in ogni tempo hà meritato" ed ancora riporta che San Francesco "andò nell'anno 1222 verso il Regno di Napoli, e vicino a Velletri fece un miracolo ..doppo aver narrato, come il S.Padre fece rinverdire un Albero, soggiunge - un altro simile miracolo fece liberando le loro Vigne da Vermi chiamati Magnacozze, che glie le ruinavano facendole seccare, ne le poteano in alcun modo difendere –". Sempre il Borgia parla di un contratto di enfiteusi concesso nel 946 da Leone II Vescovo di Velletri e riporta di aver trovato nell'archivio della Cattedrale "l'antichissimo istrumento..per fabbricarvi un Castello, e ridurre il luogo a coltura con piantarvi Arbori, e Vigne"

Nei corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità, come testimonia la Festa dell'uva di Velletri la cui prima edizione risale al 1930.

Anche nel presente, i vini a DOC Velletri 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: La Malvasia bianca di Candia, al Malvasia del Lazio ed i Trebbiani toscano, verde e giallo per i vini bianchi ed il Montepulciano, il Sangiovese ed il Cesanese comune e/o Affile 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 (112 hl/ha per le tipologie bianche e 104 hl/ha per le tipologie rosse);
- ***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, adeguatamente differenziate per la tipologia di base e le tipologie riserva e superiore, riferite quest'ultime a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento in bottiglia obbligatori.

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

La DOC "Velletri" è riferita a tre tipologie di vino bianco ("bianco", "Superiore" e "spumante"), e a due tipologie di vino rosso ("rosso" e "rosso Riserva") che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Nello specifico le singole tipologie di vino si caratterizzano:

- "Velletri" bianco: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino più o meno intenso, odore gradevole, delicato, fruttato, sapore secco, amabile, dolce, di giusto corpo, armonico e vellutato
- "Velletri" bianco Superiore: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino più o meno intenso, odore gradevole, delicato, fruttato, sapore secco, amabile, dolce, di giusto corpo, armonico e vellutato
- "Velletri" 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 più o meno intenso, odore con sentori fruttati e floreali, sapore secco, vellutato, armonico, giustamente tannico.
- "Velletri" rosso Riserva: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche e tanniche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo, assenza di ruvidezza e buona longevità. Il vino presenta un colore rosso rubino più o meno intenso tendente al granato con l'invecchiamento, odore intenso con sentori fruttati (bacche e drupe) e floreali, sapore secco, amabile, dolce, vellutato, armonico, giustamente tannico.
- "Velletri" spumante: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino intenso con perlage intenso, fitto, continuo, odore pulito elegante con note di lievito, di birra, frutta matura, sapore secco di buon corpo e persistenza.

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

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

L'orografia collinare dell'areale di produzione, nel versante sud occidentale dei Colli albani, e l'esposizione ad ovest, sud-ovest, concorrono a determinare un ambiente arioso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del "Velletri". Da tale area sono peraltro esclusi i terreni ubicati a quote troppo basse non adatti ad una viticoltura di qualità.

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 abbondanti (1100 mm), con scarse piogge estive (90 mm) con aridità estiva non molto pronunciata nei mesi estivi, da una buona temperatura media annuale (15.0 °C), unita ad una temperatura relativamente elevata e ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, 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 "Velletri".

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 ed un grande equilibrio fra le diverse componenti.

La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra dell'antica "Velester", dai Volsci all'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 "Velletri".

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 "Velletri", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.
In particolare la presenza della viticoltura nella zona del "Velletri" è attestata fin dall'epoca romana, in molti reperti dei georgici latini.
Nel medioevo: i contratti agrari ed i documenti di varia natura, conservati presso gli archivi monastici, confermano la diffusione di tale coltura.
Con la caduta dell'impero romano e la fine delle invasioni barbariche, la viticoltura in queste terre, nonostante i danni subiti, non perde la sua continuità con il passato e mantiene sempre un ruolo importante; come testimoniano i numerosi atti notarili, inerenti i terreni vitati, custoditi negli archivi monastici.
Gli *Satuta civitatis velitrarum*, confermati da una *Breve* di Papa Sisto IV del 17 maggio 1477 e riformati nel 1544, regolamentavano l'ordinamento della Comunità Veliterna su cui era basata la vita sociale, economica, religiosa, agricola e pastorale. Diversi Capitoli degli Statuti trattano della vite e del vino a testimonianza dell'importanza che anche allora rivestiva la vitivinicoltura.
La viticoltura è sempre stata la principale risorsa di Velletri tanto che Il Theuli, nel *Theatro historico di Velletri* (1644), parlando dell'abbondanza della Città scrive "Del Vino, quanta sia l'abbondanza, non so sé potrò spiegarlo ; perche trà quello, ch'entra in Roma, e quello che si porta in più luoghi vicini, anzi nel Cicoli, e nella. Sabina, e quello che s'imbarca in Nettuno, giunge a 200. mila Barili, oltre quello, che si consuma nella Città. Due sorte de Vini si fanno in Velletri, Crudi, e Cotti. Li Vini crudi, per altro altro nome detti ritenuti, perche si ricuoprono con le proprie vinaccie, o rossi, e bianchi, sono buoni, saporiti,dolci, piccanti, garbi, razzenti, di color vivo, odorosi. Li Vini cotti sono dolci, gagliardi, coloriti, e potenti, che ben spesso passano per vini stranieri; & in Roma servono per dar vigore, e gagliardia a' vini deboli, e leggieri."
In *Alcuni cenni statistico-economici della città di Velletri* (L. Corsetti, G. Filippi, 1851) si afferma che "I dazi sul vino rappresentano il 41% delle tasse totali incassate (media 1838-1847)", "Il Vignato è esteso.. La coltura è ricercatissima, potrebbe servire per podere modello nel suo genere di coltura. È un giardino più che Vigna.", ed ancora "In Velletri la classe dei possessori di Vigna è numerosissima; la vigna da abbondantissimi prodotti, su di questi vive la maggior parte dei cittadini."
Nella *Storia della città di Velletri* (1851), il Bauco scrive "L'industria della massa del popolo veliterno è la coltivazione delle vigne e de' campi.. Da questo esteso e fertile territorio non ricavansi meno di quattordici mila botti di vino all'anno della misura di barili 16", e riporta che il cardinale Pacca nel 1830 eliminò i dazi straordinari, specialmente quelli dello spaccio del vino "primo ramo di commercio di questa città".
La continuità nel tempo della viticoltura velletrana 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 posta in Contrada la Colonnella, della Vigna e suo Canneto in Contrada Rioli, della Vigna , e suo Canneto in Contrada Via di Napoli, delle Vigne in vocabolo Carbonara, Piazza di Mario, Paganico, Papazzano, che ancora oggi sono coltivate a vigneto.
Il Borgia, nell'opera citata riporta, luoghi di coltivazione della vigna ancora oggi interessati dalla coltura "antica possessione...tutta ridotta a bellissime vigne.. D'un'altra chiamata *Pretorolius* rimane il nome alquanto corrotto in quella parte di Vigne, che in Colle ora dicesi *Petrone*" e "tra le Corti e Papazzano.. il Capitolo della Catedrale ivi possiede molte vigne".
Nella *Rivista dei più importanti prodotti naturali e manifatturieri dello Stato Pontificio* (1857) Gaetano Nigrisoli descrivendo i prodotti naturali della Legazione di Velletri scrive "Esiste la viticultura nel maggior grado di floridezza, non risparmiandosi dagli esperti agricoltori le più attive sollecitudini, che vengono ricambiate da un ubertoso raccolto di vini squisiti, che grandemente accrescono quelli degli ameni vigneti, onde lo smercio animato dei vini colla Dominante costituisce uno dei primari elementi delle territoriali risorse, che dividonsi per la maggior parte fra piccoli possidenti

Negli *Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria e sulle condizioni della classe agricola* (1883) è riportato "La coltivazione dominante nel territorio di Velletri e quello dei vignati, che danno il massimo prodotto"
La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti, la nascita della Cantina sociale e di nuove aziende che, unite alla professionalità degli operatori, hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza del "Velletri".

Articolo 9
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.