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 «VIGNANELLO»

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DM 14.11.1992	G.U. 278 - 25.11.1992
Modificato con	DM 09.02.1994	G.U. 42 - 21.02.1994
Modificato con	DM 18.04.2011	G.U. 105 - 07.05.2011
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 «Vignanello», accompagnata o non dal vitigno, è riservata ai vini ottenuti dai vigneti della relativa zona di produzione e rispondenti ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
«Vignanello» bianco;
«Vignanello» bianco superiore;
«Vignanello» bianco vendemmia tardiva;
«Vignanello» greco o «Greco di Vignanello»;
«Vignanello» greco spumante o «Greco di Vignanello spumante»;
«Vignanello» greco vendemmia tardiva o «greco vendemmia tardiva di Vignanello»;
«Vignanello» rosso, anche nella versione novello;
«Vignanello» rosso riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini «Vignanello» devono essere ottenuti esclusivamente mediante vinificazione delle uve provenienti dalla zona di produzione indicata nel successivo art. 3 da vigneti che, all'interno del complesso aziendale, abbiano la seguente composizione ampelografica:

a) Bianco e Bianco vendemmia tardiva:
- Trebbiano toscano e/o Trebbiano giallo: minimo 70%;
- Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia del Chianti: massimo 30%,

possono concorrere i 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 15%.

b) Rosso:
- Sangiovese: minimo 50%;
- Ciliegiolo: massimo 40%,
possono concorrere i 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%.

c) Greco e Greco vendemmia tardiva:
- Greco: minimo 85%,
- possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione per la Regione Lazio, fino ad un massimo del 15%.

La base ampelografica dei vigneti già iscritti nello schedario viticolo della D.O.C. dei vini «Vignanello» deve essere adeguata entro la decima vendemmia riferita alla data di approvazione del disciplinare di produzione.
Sino alla scadenza, indicata nel precedente comma, i vigneti di cui sopra, iscritti a titolo transitorio allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata dei vini «Vignanello», potranno usufruire della denominazione medesima.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione dei vini D.O.C. «Vignanello» comprende per intero il territorio dei comuni di: Vignanello, Vasanello, Bassano in Teverina, Corchiano e parte dei territori di Soriano nel Cimino, Fabrica di Roma e Gallese, tutti in provincia di Viterbo.
Tale zona è così delimitata:
partendo dal confine comunale di Vignanello, in via San Rocco, la linea di delimitazione segue detto confine verso sud sino all'incrocio del confine comunale di Fabrica di Roma, percorre questo confine verso ovest, ed all'incrocio della strada provinciale Valleranese prosegue su questa fino all'interno del centro abitato di Fabrica di Roma, da qui segue per viale degli Eroi, via IV Novembre, fino ad incrociare la ferrovia dello Stato; seguendo detta ferrovia verso nord la linea di delimitazione si incrocia con la ferrovia Roma Nord, segue detta ferrovia verso sud sino alla stazione di Cerchiano, proseguendo su via della Stazione, via Roma, via Civitacastellana, fino ad incrociare il rio Fratta che lo percorre verso est sino ad incontrare il confine comunale sud di Gallese; prosegue per detto confine sempre verso est ed all'incrocio della strada statale di Magliano Sabina n. 315 la segue verso nord, ed incrociando il confine comunale di Gallese lo segue verso ovest, si congiunge con il confine comunale di Vasanello seguendolo verso nord e continuando sempre verso nord sul confine di Bassano in Teverina fino ad incrociare la strada statale Ortana n. 204, prosegue su questa verso ovest fino all'incrocio della strada Madonna di Loreto seguendola verso sud fino all'incrocio della ferrovia Roma Nord, prosegue su questa ferrovia verso Vignanello fino al fosso della Guizza percorrendolo verso est fino ad incontrare il confine comunale di Vignanello, il quale verso sud si congiunge al punto di partenza.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e colturali dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Vignanello» dovranno essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, al mosto ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Saranno pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione nello schedario viticolo unicamente quelli ubicati in terreni collinari calcarei o di origine vulcanica. Sono da escludere i terreni ubicati al di sotto dei 140 metri di altitudine s.l.m.
I sesti di impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura e le tecniche colturali devono essere quelli tradizionalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini nonché a garantire la qualità dei prodotti conseguibili.
È vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva per ettaro di coltura specializzata non deve essere superiore alle:
- 14 tonnellate per la tipologia «bianco»,
- 7 tonnellate per la tipologia «bianco» vendemmia tardiva, parzialmente appassita,
- 13 tonnellate per la tipologia «rosso»,
- 11 tonnellate per il «Greco»;
- 7 tonnellate per la tipologia «greco» vendemmia tardiva, parzialmente appassita.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché quella globale del vigneto non superi del 20% la resa prefissata.
La regione Lazio con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno prima della vendemmia può stabilire un limite massimo di produzione di uve per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare dandone immediata comunicazione all'organismo di controllo incaricato.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini «Vignanello» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:
- 10,00% vol per il bianco,
- 10,50% vol per il rosso, ed il «Greco spumante»;
- 11,00% vol per il rosso «riserva», il bianco «superiore» ed il «Greco»;
- 15,00% vol per le tipologie bianco vendemmia tardiva e greco vendemmia tardiva.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento e l'elaborazione dello spumante devono essere effettuate all'interno delle zone di produzione come definita dall' art. 3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni che sono compresi anche se solo parzialmente nella zona delimitata.
La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore:
- al 70% per la produzione del vino rosso e «Greco»;
- al 75% per la produzione del vino bianco;
- al 65% per la produzione delle tipologie bianco vendemmia tardive e Greco vendemmia tardiva.

Qualora la resa superi detti limiti l'eccedenza non avrà diritto alla D.O.C.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
Il vino «Vignanello rosso» destinato alla produzione della tipologia «riserva» deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, a partire dal 10 novembre dell'anno di raccolta.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Vignanello bianco:
colore: paglierino più o meno intenso con leggeri riflessi verdognoli;
odore: delicato, più o meno fruttato;
sapore: dal secco al dolce con leggero retrogusto amarognolo, abboccato,, fine e delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Vignanello bianco Superiore:
colore: paglierino più o meno intenso con leggeri riflessi verdognoli;
odore: delicato, più o meno fruttato;
sapore: dal secco al dolce con leggero retrogusto amarognolo, abboccato, fine e delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Vignanello bianco Vendemmia Tardiva:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: gradevole e profumato;
sapore: dolce ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 12,00% effettivi;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Vignanello rosso (anche nella versione novello):
colore: rosso rubino da giovane, tendente al granato se invecchiato;
odore: profumato caratteristico ed intenso;
sapore: asciutto, a volte vivace, caldo e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

Vignanello rosso riserva:
colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: profumato caratteristico ed intenso;
sapore: asciutto, caldo e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Vignanello Greco:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso gradevole e caratteristico;
sapore: asciutto, abboccato, di corpo e armonico con leggero retrogusto amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Vignanello Greco spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: delicato più o meno fruttato;
sapore: armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Vignanello Greco Vendemmia Tardiva:
colore: dal giallo al dorato;
odore: gradevole e profumato;
sapore: dolce, armonico e caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno 12,00% vol effettivi;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

È facoltà del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto, per i vini di cui al presente disciplinare di produzione, i limiti minimi per l'acidità e l'estratto non riduttore minimo sopra indicati.
I vini a denominazione di origine controllata «Vignanello bianco», in tutte le tipologie, ove sottoposti al passaggio o conservazione in recipienti di legno, possono rilevare un sentore di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Vignanello" Greco, tranquillo, spumante e vendemmia tardiva, in deroga alle misure stabilite a titolo generale dagli articoli 1 e 6 del presente disciplinare, può figurare il nome del vitigno "Greco" seguito dalla specificazione "di Vignanello", in caratteri della medesima ampiezza, colorimetria e forma grafica.
Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Vignanello" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.
È altresì vietato l'impiego di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni o zone.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata «Vignanello» devono essere immessi al consumo in recipienti non superiori a 5 litri.
E' consentito confezionare i vini di cui all'art 1 in contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, di capacità non inferiore a 2 litri

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata ricade nella parte nord orientale della regione Lazio in provincia di Viterbo: si estende su una superficie di circa 13.400 ettari, e comprende i territori posti tra il versante est dei monti Cimini ed il fiume Tevere.
I terreni delle aree pianeggianti della valle del Tevere sono riconducibili a formazioni sedimentarie con sedimenti marini del Pliocene e Pleistocene inferiore, oltre a depositi continentali o provenienti dalle alluvioni recenti. Gli altri derivano dalle manifestazioni vulcaniche del complesso Cimino della fine del Pliocene caratterizzate da fenomeni esplosivi che hanno generato terreni formati da vari tipi

di tufo: l'attività esplosiva ha diffuso anche a grande distanza ceneri e lapilli che, hanno dato origine a rocce piroclastiche che si sovrapposero alle argille ed alle sabbie marine della valle del Tevere; oppure sono caratterizzati da una successione di strati costituiti da sedimenti marini di natura argillosa che rappresentano il lito-tipo più antico 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 vulcanico dei monti Cimini.

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 140 e i 445 m s.l.m.: l'esposizione generale è orientata verso ovest, sudovest.

Il clima dell'area è di tipo temperato di transizione ed è caratterizzato da precipitazioni medie annue comprese tra i 954 ed i 1166 mm, con aridità estiva non molto pronunciata (pioggia 103-163 mm) nei mesi estivi. La temperatura media è di 14,2°C: freddo che si prolunga da ottobre a maggio, con temperatura media inferiore ai 10°C per 4 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno che oscilla tra 1,9 e 2,9° C.

La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno della zona delimitata come DOC Vignanello 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 "Vignanello".

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. 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.

Nella zona delimitata la produzione di vino risale almeno al secolo IV a.C., come attesta il ritrovamento nella necropoli del Molesino di uno *stamnos falisco* a figure rosse con Dioniso e Oinopion, cioè un vaso panciuto con due manici, col quale si portava il vino a tavola per servirlo ai convitati con un lungo mestolo di bronzo.

Ad opera dei Romani la coltivazione della vite ebbe maggiore espansione e continuò e si ampliò sotto lo Stato della Chiesa.

Gli *Statuta Civitatis Gallesii* del 1576 e gli Statuti di Soriano del 1447, contengono Capitoli che regolamentavano la viticoltura e la produzione del vino.

Nei corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino all'attualità, come testimonia la Festa del vino di Vignanello la cui prima edizione risale al 1937.

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

Il Greco di Vignanello *"aureo, delicatissimo, profumato, dolce"* fu presentato con successo all'Esposizione Italiana di Copenaghen nel 1908, ottenne la Medaglia d'argento al Concorso Nazionale Governativo per la preparazione di vino da pasto a tipo costante, bandito dal Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio e la Medaglia d'oro all'Esposizione Internazionale Torino del 1911.

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 e giallo, la Malvasia di Candia, la Malvasia bianca lunga ed il Greco per i vini bianchi ed il Sangiovese ed il Ciliegiolo 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 tipologia "bianco",

91 hl/ha per la tipologia "rosso", 77 hl/ha per la tipologia "Greco" e 45,5 hl/ha per le tipologie "bianco vendemmia tardiva" e "Greco vendemmia tardiva");

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione di vini bianchi complessi ed equilibrati ed in rosso di vini tranquilli e strutturati, adeguatamente differenziate per la tipologia di base e le tipologie riserva, 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 "Vignanello" è riferita a sei tipologie di vino bianco ("bianco", "bianco Superiore", "bianco vendemmia tardiva", "Greco o Greco di Vignanello", "Greco spumante o Greco di Vignanello spumante", "Greco vendemmia tardiva o Greco vendemmia tardiva di Vignanello") ed a tre tipologie di vino rosso ("rosso", "rosso Riserva" e "novello") 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:

- "Vignanello" bianco: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino più o meno intenso con leggeri riflessi verdognoli, odore delicato con note più o meno fruttate, sapore dal secco al dolce con leggero retrogusto amarognolo, fine e delicato.
- "Vignanello" bianco Superiore: vino fresco ed equilibrato, con colore giallo paglierino più o meno intenso con leggeri riflessi verdognoli, odore delicato con note più o meno fruttate, sapore dal secco al dolce con leggero retrogusto amarognolo, fine e delicato.
- "Vignanello" vendemmia tardiva: vino pieno ed equilibrato, con colore dal giallo paglierino al dorato, odore gradevole e profumato con note fiorali e fruttate, sapore dolce ed armonico.
- "Vignanello" Greco: vino fresco ed equilibrato, con colore paglierino più o meno intenso, odore gradevole e caratteristico, sapore secco o abboccato, di corpo e armonico con leggero retrogusto amarognolo.
- "Vignanello" spumante: vino fresco ed equilibrato, con colore paglierino più o meno intenso, perlage fine e persistente, odore delicato con note più o meno fruttate, sapore armonico e caratteristico.
- "Vignanello" Greco vendemmia tardiva: vino pieno ed equilibrato, con colore dal giallo paglierino al dorato, odore gradevole e profumato con note fiorali e fruttate, sapore dolce, armonico e caratteristico.
- "Vignanello" 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. Colore rosso rubino da giovane, tendente al granato se invecchiato, odore intenso e caratteristico, sapore secco , vivace nella tipologia novello, caldo e armonico.
- "Vignanello" 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. Colore rosso rubino tendente al granato, odore intenso e caratteristico sentori floreali e fruttati tipici delle cultivar che sfumano a favore di quelli speziati o fenolici associabili al legno, sapore secco, caldo e 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 prevalentemente collinare dell'areale di produzione, nei territori posti tra il versante est dei monti Cimini ed il fiume Tevere e l'esposizione ad ovest, concorrono a determinare un ambiente arioso e luminoso, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del "Vignanello".

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 "Vignanello".
In particolare, i terreni, riconducibili a formazioni sedimentarie con sedimenti marini del Pliocene e Pleistocene inferiore, oltre a depositi continentali o provenienti dalle alluvioni recenti, o alle manifestazioni vulcaniche del complesso Cimino della fine del Pliocene, caratterizzate da fenomeni esplosivi che hanno generato terreni formati da vari tipi di tufo con diffusione di ceneri e lapilli che si sono sovrapposte alle argille ed alle sabbie marine della valle del Tevere, con successione di strati costituiti da sedimenti marini di natura argillosa che rappresentano il lito-tipo più antico emergono nelle aree più depresse e lungo le principali incisioni vallive, presentano caratteristiche tali da renderli idonei ad una vitivinicoltura di qualità.
Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti (mediamente 1056 mm), con aridità estiva non molto pronunciata (pioggia 130 mm) nei mesi estivi, da una buona temperatura media annuale (14.6 °C), unita ad una temperatura elevata ed a una ottima insolazione, consente alle uve di maturare completamente**,** contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Vignanello".
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 Etruria, 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 "Vignanello".
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 "Vignanello", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.
In particolare la presenza della viticoltura nella zona del "Vignanello" è attestata fin dall'epoca degli Etruschi, in molti reperti dei georgici latini.
Con la caduta dell'impero romano e la fine delle invasioni barbariche, la viticoltura in queste terre, nonostante i danni subiti, non perde la sua continuità con il passato e mantiene sempre un ruolo importante; come testimoniano i documenti di varia natura conservati presso gli archivi monastici.
Gli Statuti della Città di Gallese, emanati nel 1576, e quelli di Soriano nel Cimino del 1447, regolavano l'ordinamento delle Comunità 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 coltivazione della vite continuò ed ebbe maggiore espansione sotto gli Stati Pontifici: nell'opera *Summarium ed universas causas* (1796), P. D. Origo, riporta che "nel 1547 Ortensia Farnese, che ottenne in feudo il castrum iullanellum (l'odierno Vignanello) alla morte della madre Beatrice, diede ordine ai Magistrati di mandare tutte le bestie a Bagnara (Bagnaia) a portare una somma di vino per ciascuna al Card. Ridolfi di greco et aleatici ispecie dolcissime".
Nel *Saggio statistico storico del pontificio stato* (1829) Vol. 1, Gabriele Calindri riporta per Fabbrica "campagne.. dalle quali si trae di prodotti massimi grano, vino,", per Gallese "campagne.. somministrano di massimi prodotti grano, fieno, vino"
Il Moroni, nel *Dizionario di erudizione storico-ecclesiastica* (1860), riporta per Vignanello "..il territorio precipuamente produce vino squisito, che gareggia coll'orvietano, ed è la più grande risorsa sua, massima in quest'ultimi anni, per essere stato quasi esente dalla deplorevole infezione delle viti, ne commercia con Roma e altrove.", per Corchiano "..esistono molte fresche grotte, incavate nel tufo, che servono da cantine.." e per Gallese scrive "..produce di tutto e in abbondanza, grano, granturco, vino.."
Il Belli, poeta Romanesco dell'Ottocento, in un sonetto del 1844 scrive *"s'ha ppuro de fà scrive a Vvignannello p'er solito bbaril de vin'asciutto, e pper un antro o ddua ppiù tonnarello* (più dolce)".

In *Osteria – Guida spirituale delle osterie italiane da Verona a Capri* (1909), il Barth, bibace poeta, definisce il vino di Vignanello come "divino Vignanello deliziosissimo" e "genio amabile" da ricercare "Là, nell'Etruria taciturna, cara agli Dei".
In un manifesto pubblicitario della Cantina sociale e distilleria cooperativa di Vignanello (creata nel 1903) risalente al 1913, tra i prodotti reclamizzati, figura tra gli altri il Greco di Vignanello che viene definito "vino di lusso per signora" ad evidenziarne le caratteristiche di piacevolezza proprie dei vini passiti o liquorosi.
La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti, la creazione della Cantina sociale, la nascita di nuove aziende e dalla professionalità degli operatori che hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza del vino "Vignanello".

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.