

LAZIO

CLIMA	TERRENI	VITIGNI	ZONE VITIVINICOLE
<p>Lungo la costa il clima è Mediterraneo con inverni miti ed estati rinfrescate dai venti marini e consente la perfetta maturazione delle uve.</p> <p>Verso l'interno diventa continentale con forti escursioni termiche diurne e stagionali ma i laghi svolgono una funzione di volano termico, creano microclimi eterogenei e favoriscono la produzione di frutti e olive.</p>	<p>Le colline sono in gran parte di origine vulcanica e i numerosi piccoli laghi cratere di vulcani spenti ne sono la testimonianza. Il terreno è quindi soprattutto lavico ma la composizione varia da zona a zona.</p> <p>Maremma Laziale, Agro Romano e Agro Pontino occupano il 20% del territorio soprattutto lungo la costa e presentano una buona predisposizione per la produzione di uva da vino e da tavola.</p> <p>Nei Colli romani i terreni vulcanici con sedimenti arenacei, argillosi e marnosi danno vini di colori vivaci profumi intensi e variegati freschezza e buona struttura.</p> <p>Gli ultimi banchi tufacei dei Colli Albani emergono tra Cisterne e Ninfa. Questa zona è</p>	<p>Trebbiano toscano, Malvasia bianca di Candia, Malvasia del Lazio sono elaborati molto spesso in acciaio anche se non mancano casi di leggeri i passaggi in legno.</p> <p>Il sistema di allevamento della vite è tradizionalmente il tendone, ma l'inversione di tendenza in vigna ha portato a una progressiva sostituzione con Guyot e cordone speronato. In alcune zone dei Castelli Romani e del Basso Lazio si trovano ancora le tipiche viti marinate agli alberi.</p> <p><u>VITIGNI AUTOCTONI A BACCA BIANCA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Trebbiano Toscano (32%) → Grazie a doti di adattabilità vigoria e produttività è il vitigno più diffuso; vendemmiato verso la metà di settembre, dà vini profumati di campo e frutta a polpa gialla, morbidi ed equilibrati. • Malvasia Bianca di Candia (28%) → Si ottiene un vino di buona aromaticità, floreale e agrumato, sapido e con un finale ammandorlato. • Malvasia del Lazio (3%) → A causa della grande sensibilità a diverse malattie della vite, aveva perso terreno a favore della Malvasia Bianca Di Candia più resistente. Oggi vinificata in purezza, regala al vino aromi intensi di magnolia e albicocche, mele e gesso, una buona dotazione alcolica e una particolare sapidità. • Bellone (2,3%) → Dà un vino profumato di pesche gialle e nespole, pompelmo, miele e 	<p>Il Lazio vitivinicolo può essere suddiviso in 4 zone principali:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) la Vulsinia 2) i Castelli Romani 3) la Ciociaria 4) l'Agro Pontino <p>1) Appena superato il confine con la Toscana la Vulsinia comprende i Monti Volsini e il lago di Bolsena. È prodotto l'Est! Est!! Est!!! di Montefiascone DOC ottenuto da Trebbiano Toscano e Giallo, Malvasia Bianca Lunga e del Lazio. Dal 2009 è stata istituita anche la sottozona Classico. Ha profumi di mela, susina e biancospino, con sapidità e morbidezza e uno stuzzicante finale di mandorla amara che lo rendono perfetto con un'insalata di polpo patate e olive.</p> <p>Gradoli è rinomato per l'omonima Denominazione Del Dolce Aleatico, anche liquoroso, una chicca profumata di rose rosse, frutti di bosco e spezie dolci, su uno sfondo muschiato e tostato con dolcezza calibrata e media struttura. Un vino perfetto con dolcetti con crema e frutti di bosco e cioccolato.</p> <p>Più est al confine con l'Umbria si estendono i vigneti di Grechetto, Trebbiano Toscano, Merlot, Sangiovese e Ciliegiole.</p> <p>La denominazione interregionale Orvieto prevede solo vitigni a bacca bianca (grechetto, trebbiano toscano, verdello, canaiolo bianco e malvasia) da cui si ricava un vino piacevole e fresco,</p>

	<p>una vasta pianura con terreni sabbioso argilloso nei quali trebbiano toscano e Chardonnay, Merlot e Sangiovese danno buoni risultati.</p>	<p>frutta secca, sapido e da gustare in gioventù.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Moscato di Terracina→ Secco, amabile, passito e spumante, svela la sua matrice aromatica con sentori di rose pesca bianca, muschio e salva, oltre una buona persistenza gusto olfattiva. •Bombino Bianco→ Spesso impiegato in uvaggi, offre profumi delicati e discreta freschezza. •Greco→ È utilizzato per produrre l'omonimo vino bianco secco o spumante, dal bouquet delicato e dal gusto lievemente ammandorlato. •Passerina→ Dà il più rinomato dei vini bianchi locali, IGP Passerina del Frusinate profumato di fiori di sambuco, mela verde e paglia, dotato di ottima freschezza. <p><u>VITIGNI INTERNAZIONALI A BACCA BIANCA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> •Chardonnay •Sauvignon Blanc •Pinot bianco •Pinot grigio •Riesling •Riesling italico <p><u>VITIGNI AUTOCTONI A BACCA NERA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> •Sangiovese (5,5%) •Montepulciano (3,4%) •Cesanese→ è la varietà che identifica il vigneto regionale. Vigneto con maturazione medio-tardiva e localizzato soprattutto nella provincia di Frosinone. Porta alla produzione di vini con sfumature di frutti rossi maturi e spezie, tabacco e cuoio, di corpo, morbidi con un'ottima componente alcolica. 	<p>oltre eccellenti vendemmia tardiva con attacco della muffa nobile profumate dolci morbide e persistenti.</p> <p>Nella Maremma laziale e nella Tuscia si trovano i vini rientranti nella denominazione Colli etruschi viterbesi a base di Trebbiano Toscano, Rossetto, Moscato, Grechetto Bianco e Rosso, Canaiolo, Sangiovese, Merlot e Montepulciano, freschi e di pronta beva con alcune eccezioni per i Rossi soprattutto a base di Merlot.</p> <p>Vigne fiorenti accompagnano il corso del Tevere dove si trovano i vigneti della denominazione vignanello con vini vivaci di media struttura soprattutto a base di uvaggi di Trebbiano e Malvasia per il bianco, Sangiovese e Ciliegiolo per il rosso e rosato. Solo il Greco è prodotto in purezza.</p> <p>In provincia di Rieti si arriva nella Sabina patria dei vini freschi e profumati a base di malvasia di Candia e del Lazio, Trebbiano toscano e giallo, Montepulciano e Sangiovese ma soprattutto dell'olio extravergine Sabina DOP.</p> <p>La fascia costiera tra Cerveteri e Fiumicino c'è la denominazione Cerveteri dove sono prodotti numerosi vini bianchi ottenuti in purezza o in uvaggio da Trebbiano, Bellone, Verdicchio e altre varietà con aromi delicati e moderata alcolicità.</p> <p>2) A sud est di Roma si trovano i Castelli Romani. questa zona è identificata con il Bianco Di Marino e con il Dolce Cannellino Di Frascati DOCG prodotto con uve raccolte in vendemmia tardiva, profumato di fiori gialli, frutta matura, dolce e vellutato. La denominazione Marino prevede l'unico bombino bianco in purezza con sentori di frutti di fiori bianchi e frutti freschi di media struttura e vivace</p>
--	--	--	--

•**Nero Buono**→ Dà vini interessanti in uvaggio e in purezza e con calibrati passaggi in legno; dotati di un bel colore rubino, note di frutti di bosco e alloro, noce moscata e china, vivaci, sapidi e con un finale di marasca e pepe.

•**Canaiolo Nero**→ Si trova sui Colli Viterbesi dove dà un vino rosso rubino intenso profumato di ciliegie e bacche selvatiche, di buona struttura, con un finale appena amarognolo.

•**Aleatico**→ Si esprime al meglio sulle pendici dei Monti Volsini dove dà il **Dolce Aleatico Di Gradoli** profumato di frutta e fiori rossi muschio e erbe aromatiche.

VITIGNI INTERNAZIONALI A BACCA NERA:

•**Merlot (6%)**→ della Tuscia strutturati ed eleganti offrono profumi di frutti rossi maturi, spezie, dolci e cacao.

•**Cabernet Sauvignon**

•**Cabernet Franc**

•**Syrah**

freschezza.

Famosi sono anche le mineralità dei vini delle **Denominazioni Zagarolo e Frascati**.

Nel distretto dei Castelli Romani dominano le **Malvasia di Candia e del Lazio, Trebbiano Toscano e Giallo, il Bellone, il Bombino e il Greco Bianco**.

Tra i vitigni a bacca nera spiccano il **Sangiovese, Montepulciano, Merlot, Bombino Nero e Ciliegolo** soprattutto nelle **Denominazioni Velletri e Genazzano**. Verso Frosinone nella Valle del Sacco argilla, calcare e composti lavici offrono i vini Rossi a base di **cesanese comune** e di **affile** struttura mineralità e buona predisposizione all'evoluzione.

3) In **Ciocciaria** trova uno spazio **Sangiovese Montepulciano e Barbera**.

Le principali zone di produzione corrispondono ad altrettante denominazioni: **Cesanese del Piglio Cesanese di Affile e Cesanese di Olevano Romano**.

4) Nell'**Agro Pontino** dopo la bonifica della palude l'intera area ha vissuto una rinascita enologica che ha spinto i vigneti fino ad Aprilia. Il sistema di allevamento più utilizzato è il tendone ma si stanno diffondendo anche guyot e cordone speronato per coltivazione di **Chardonnay, syrah, Merlot, Petit verdot** destinati soprattutto la produzione di alcuni vini interessanti dell'**IGP Lazio**.