

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
PER IL VINO A
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
“ATINA”**



Progetto “Agricoltura Qualità”
ARSIAL

ART. 1

La denominazione di origine controllata «Atina» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: rosso, rosso riserva, Cabernet e Cabernet riserva.

ART. 2

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti da uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Atina» rosso:

Cabernet sauvignon: minimo 50%;

Syrah: 10%;

Merlot: 10%;

Cabernet franc: 10%.

Possono concorrere, fino ad un massimo del 20%, altri vitigni a bacca nera, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Frosinone.

«Atina» Cabernet:

Cabernet sauvignon e Cabernet franc: minimo 85%.

Possono concorrere, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca nera raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Frosinone.

ART. 3

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Atina» ricade nella provincia di Frosinone e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori amministrativi dei comuni di Atina, Gallinaro, Belmonte, Castello, Picinisco, Sant'Elia Fiumerapido, Alvito, Villa Latina, S. Donato Valcomino, Vicalvi, Casalattico, Casalvieri e Settefrati.

Tale zona è così delimitata: partendo dal fiume Melfa in territorio di Picinisco alla località Molino Bartolomucci si passa nella parte basale del costone meridionale del Colle Zappetto includendo tutta la collina dell'Antica fino al fondovalle del Rio Valle Pecorina, già territorio di Settefrati. da questo punto il limite dell'area tira dritto lungo la cresta collinare di san Martino fino al Colle della Torre, quindi aggira lo stesso colle fino a intercettare la strada provinciale di accesso a Settefrati nell'area di attraversamento del

torrente Tellini. Procedendo oltre, il limite segue la sede stradale includendo tutta la regione pedemontana che si estende a valle della stessa via, fino al bivio con la ex strada statale 509 alla località Molino in territorio di Gallinaro. L'area di interesse in questo tratto viene quindi delimitata da quest'ultima arteria viaria fino alla località Valanziera includendo tutto il settore a occidente del Ponte di Tolle. Dalla Croce di Valanziera il limite si getta a valle della ex 509 e inizia a seguire la curva di livello dei 60 metri slm, nella regione pedemontana di san Donato Val di Comino , tirando dritto verso il Colle Arceto fino al Fosso Vagnano; qui il limite segue per un tratto l'incisione, quindi piega verso il Rio Malafede fino a raggiungere la località San Fedele. Dall'area della Fonte torna ad assumere una direzione grossolanamente meridiana fino al Colle castagneto, dove segue per un tratto il corso del Rio Mollo includendo tutta l'area in sinistra dell'alveo; poco a monte dell'incisione di Monticchio si riallinea con il margine settentrionale dell'area collinare di Alvito passando a Nord delle case Mazzenga. Da qui l'area comprende tutto il settore pedemontano a valle della strada provinciale di accesso Ovest al centro urbano fino al Collicilio, dove si entra in territorio di Vicalvi; quest'ultimo comune è compreso con tutta l'area che si estende a mezzaluna intorno alla rocca su cui sorge il centro storico, comprendendo la Maschiura. Dalla citata località il limite segue il confine territoriale con Posta Fibreno fino quasi all'area della Cave di Sabbia, alla base del versante calcareo dolomitico del castello; una sottile lingua di territorio collega quindi la regione a cavallo del convento di san Francesco e della strada a scorrimento veloce Sora-Cassino, fino al settore pedemontano a Nord della strada statale 627 della Vandra (loc. Mortale). Dalla località Borgo il limite esclude tutta l'area della piana a Sud di Tiravento fino a reintercettare il Rio Valle Mozza; quindi inizia a seguire l'alveo e dopo un breve tratto dirige verso il Rio Noceto allineandosi con esso fino al confine con Vicalvi. Dal confine comunale il limite si prolunga verso Sud-Ovest e attraverso statale 627 della Vandra poco a Nord del bivio con la strada provinciale di accesso ai Roselli; da qui tira verso la località Pettella dove inizia a seguire il confine comunale tra Casalvieri e Vicalvi fino al Volle Frangula, quindi piega seguendo la strada per Casalvieri, comprendendo tutto il settore presente a oriente fino alla località Scioca, quindi dirige verso Colle Resignoli abbracciando il Colle Marragone e tutto l'ambito collinare che si estende fino alle Case di Togna. Da Togna il limite si allinea in direzione

parallela correndo alla base de Il Monte, fino al centro abitato di Casalvieri, dove reintercetta la strada provinciale per Purgatorio seguendola fino a Pistillo. Da Pistillo il limite assume direzione Sud-Est tagliando trasversalmente la strada provinciale per Roselli e piegando ulteriormente verso Sud per un breve tratto fino alla strada provinciale Roccasecca-Isernia, quindi si allinea con quest'ultima fino ai versanti meridionali del Colle Bandiera dove punta a Sud, attraversando il Melfa e raggiungendo Casalattico.

Alle falde del centro abitato di Casalattico inizia a seguire la strada di accesso includendo tutto il settore presente a valle di essa, fino al cimitero comunale; da qui il limite corre lungo la curva di livello dei 400 metri fino all'incisione che sfocia nell'area di sant'andrea, seguendola per poco e quindi allineandosi alla curva di livello dei 450 metri slm fino al confine con Atina segnato dal Vallone Grotta dell'Orso. L'area è quindi delimitata dall'andamento dei versanti occidentali del Monte Cicuto fino alla località Macchia, ruota intorno al cocuzzolo de La Serra fino a intercettare nuovamente il corso del Melfa in corrispondenza di un'ampia ansa; il limite segue l'ansa stessa, quindi si allinea con il versante Nord-orientale del Monte Cicuto, tira dritto a Sud-Est parallelamente alla strada a scorrimento veloce Sora-Cassino fino all'area di capo di China, quindi scende di quota a valle della Vaccareccia in territorio di Belmonte Castello. Da qui il limite della zona dirige verso Sse correndo a valle del versante su cui sorge il centro abitato fino alla località Olivella, taglia verso Sannolanni e assume la direzione meridiana fino a intercettare il corso del fiume Rapido nei pressi di Sant'Elia. Il limite passa quindi a monte del centro storico includendo tutta l'area de La Creta fino a incontrare la via di accesso Sud all'abitato, si estende a valle di essa includendo l'area di San Sebastiano, quindi si allinea con la curva di livello dei 70 metri slm comprendendo tutto il territorio a monte di questa. A Sud della masseria Chiusanuova il limite piega verso oriente, dirigendosi verso la fontana Pisciareello, dove inizia a seguire il confine con il territorio di Cassino fino allea de La Gagliarda; quindi torna su se stesso includendo il settore intorno a Portella e quello a Sud della Serra dell'Obaco. Da qui il limite corre lungo la via di collegamento tra Sant'Elia e Vallerotonda, scendendo a valle fino alla Creta; prosegue verso Nord fino all'area della Croce, si allinea lungo l'incisione che discende da Valleluce e la segue fino al Molino di campo Primo. In corrispondenza

di tale località si allinea con il costone Sud-orientale di monte Cifalco quindi piega nuovamente verso meridione includendo l'area de Il Lago, Vallecorta e Le Vigne. Verso valle segue l'andamento del settore pedemontano del Colle Palombo, dirige a Nord-Ovest verso Casalucense dove comprende una lingua di territorio a monte della suddetta località; da qui aggira i costoni di monte Cierro, rientra in parte verso le Case Loreto abbracciando tutta la regione a valle delle Cisternuole. Si spinge fino all'area della Fossa della Chiesa includendo tutto il settore pedemontano Sud-occidentale del Monte Morrone fino all'area a valle di San Venditto, rientra verso Cancellò e si allinea con la vecchia strada provinciale di accesso al centro storico di Atina. Da Atina superiore aggira il centro storico, l'area de il Colle, prende tutta la regione pedemontana della Veduta e di Piè delle Piagge, allineandosi con la parte basale del versante anche nel territorio di Villa Latina fino all'area dei Pacitti. Da quest'ultima località il limite passa a valle dei Colozzi e del Colle Pagliaia, poco a monte del cimitero comunale di Villa Latina dove include tutta l'area di Fusco, del Colle Santo e una stretta lingua di terreno fino alle case Caposeco. Il limite si dirige quindi a Nord passando per il Colle Cavicchio fino alla località Fontana dei Bagni dove segue il tracciato della strada statale 628 della Vandra. All'altezza di Vallegrande il limite si spinge oltre la citata Via, includendo la località Pelino; quindi riattraversa la via della Vandra, taglia il corso del torrente Mollarino ed entra in territorio di Picinisco allineandosi alla strada comunale che conduce a Colleruta. Dalla suddetta località piega verso Nne passando alla base del monte Cuculo, a valle della case di caccia tirando dritto verso il cimitero comunale di Picinisco, quindi si getta nel vallone si apre a Nord fino a chiudersi al Molino Bartolomucci.

ART. 4

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Atina» devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per la produzione della denominazione di origine di cui si tratta e comunque situati ad un'altitudine da 75 a 600 mt s.l.m.

Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati e, in particolare, quelli ubicati nelle zone alluvionali in corrispondenza dei fiumi Melfa e Mollarino e quelli ubicati in zone collinari superiori ai 600 mt s.l.m. Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3400.

I sestri d'impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli generalmente usati nella zona: a spalliera o controspalliera.

Sono escluse le forme espanse.

La potatura, in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite, deve essere corta, media o lunga.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

Le produzioni massime di uva a ettaro e i titoli alcolometrici volumici naturali sono i seguenti:

Tipologia	Prod uva Tonn/ha	Titolo alcol. Vol. naturale minimo % vol
«Atina» rosso	10	11,5
«Atina» Cabernet	8	11,5
«Atina» rosso riserva	10	12,0
«Atina» Cabernet riserva	8	12,0

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

ART. 5

Le operazioni di vinificazione dei vini di cui all'art. 1, ivi compresi l'invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'ambito dei territori amministrativi dei comuni in cui ricade, in tutto o in parte, la zona di produzione delle uve di cui all'art. 3.

Nelle operazioni di vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche locali, leali e costanti atte a conferire ai vini a denominazione di origine controllata «Atina» le loro peculiari caratteristiche.

In deroga è consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate nell'ambito della provincia di Frosinone e siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione dei vini di cui all'art. 1.

È consentito che le operazioni di vinificazione siano effettuate in cantine situate fuori della zona di produzione delle uve se producevano vini con uve della zona di produzione di cui all'art. 3 prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare.

Le deroghe come sopra previste sono concesse dal Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, sentita la regione interessata e comunicate all'Ispettorato repressione frodi e alla competente Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura.

È consentita la correzione dei mosti e dei vini di cui all'art. 1 nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'Albo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

È ammessa la colmatatura dei vini di cui all'art. 1, in corso d'invecchiamento obbligatorio, con vini aventi diritto alla stessa denominazione di origine controllata, di uguale colore e varietà di vite ma non soggetti a invecchiamento obbligatorio, per non oltre il 10% per cento per la complessiva durata dell'invecchiamento.

La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Tipologia	Resa uva -	Produzione max
	vino %	vino hl.
«Atina» rosso	70	70
«Atina» Cabernet	70	56

Qualora la resa uva/vino superi i limiti sopraindicati ma non il 75% per i vini «Atina» rosso e «Atina» Cabernet, 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 della vendemmia)
«Atina» rosso riserva	2 anni	6 mesi	1° novembre
«Atina» Cabernet riserva	2 anni	6 mesi	1° novembre

Ai sensi dell'art. 7, comma 7, della legge 10 febbraio 1992, n. 164, per ciascuna superficie vitata, iscritta separatamente all'Albo dei vigneti della denominazione di origine controllata dei vini «Atina», è consentita la scelta vendemmiale.

ART. 6

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

«Atina» rosso, «Atina» Cabernet, «Atina» rosso riserva e «Atina» Cabernet riserva:

- colore: rosso più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: fruttato, caratteristico del vitigno base; sapore: armonico, pieno, asciutto, talvolta erbaceo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. 12,50 per le tipologie «riserva»;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto secco netto minimo: 20,0 g/l; almeno 24,0 g/l per le tipologie «riserva».

È facoltà del Ministero per le politiche agricole - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare con proprio decreto, i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, ove consentita, il sapore dei vini può rilevare lieve percezione di legno.

ART. 7

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'art. 1.

Il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, o frazioni, aree, zone, località, dalle quali provengono le uve è consentito soltanto in conformità al disposto del decreto ministeriale 22 aprile 1992.

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.

La menzione «riserva» è consentita per le tipologie «rosso» e «Cabernet», alle condizioni previste all'art. 5 del presente disciplinare di produzione, purché le relative partite siano specificate nella dichiarazione del raccolto come destinate a «riserva».

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

ART. 8

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di vetro aventi un volume nominale compreso tra 0,2 e 3 litri.

Qualora i vini di cui all'art. 1 sono confezionati in bottiglie di contenuto nominale compreso tra 0,375 e 3 litri è obbligatorio l'uso del tappo in sughero raso bocca salvo che per le bottiglie fino a 0,375 litri per le quali è previsto l'uso del tappo a vite.