



*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  
«CESANESE DI AFFILE» O «AFFILE»**

<b>Decisione di approvazione o modifica</b>		<b>Pubblicazione</b>
Approvato con	DPR 29.05.1973	G.U. 225 - 31.08.1973
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 d'origine controllata "Cesanese di Affile" o "Affile" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le tipologie:

- "Cesanese di Affile" o "Affile";
- "Cesanese di Affile" o "Affile" dolce;
- "Cesanese di Affile" o "Affile" riserva.

**Articolo 2**

**Base ampelografica**

Il vino "Cesanese di Affile" o "Affile" deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- Cesanese di Affile per non meno del 90%;
- altri vitigni a bacca rossa idonei alla coltivazione per la Regione Lazio per non più del 10%.

La base ampelografica dei vigneti, già iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine controllata "Cesanese di Affile" o "Affile", deve essere adeguata, entro la decima vendemmia successiva alla data di pubblicazione del presente 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 "Cesanese di Affile" o "Affile", potranno usufruire della denominazione medesima.

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione del vino "Cesanese di Affile" comprende tutto il territorio comunale di Affile e di Roiate e parte di quello di Arcinazzo.

Tale zona è così delimitata:

partendo dall'incrocio del confine comunale di Roiate con il confine provinciale tra Roma e Frosinone, in località La Morra Rossa, il limite segue il confine occidentale del comune di Roiate fino all'altezza del Colle della Grotta e quindi quello di Affile, prima in direzione nord e poi sud-est e sud-ovest, sino a incontrare la strada tra Arcinazzo e Affile, in località Madonna del Giglio. Segue questa strada in direzione di Arcinazzo, supera il centro abitato e raggiunge, in prossimità del km 84, la strada statale 44, prosegue verso ovest su tale strada per circa 250 metri e quindi lungo il sentiero, che in direzione sud conduce alla Fontana del Cantoniere. Su tale sentiero prima di giungere alla Fontana del Cantoniere incrocia la curva di livello q. 725, la segue in direzione nord-ovest fino a incrociare il confine comunale di Affile sul fosso di Valletorta. Prosegue lungo il confine comunale di Affile verso sud fino a incrociare quello di Roiate, segue questi nella stessa direzione fino a incontrare il confine tra le province di Roma e Frosinone. Prosegue quindi verso ovest, lungo il confine provinciale, sino alla località la Morra Rosa, chiudendo così la delimitazione.

### **Articolo 4**

#### **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Cesanese di Affile" o "Affile" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

Per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.000 ceppi per ettaro in coltura specializzata; per detti impianti è vietato il sistema di allevamento a tendone o pergola.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È ammessa l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono:

- produzione uva (tonn/ettaro): 10,00;
- titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol.

A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% i limiti massimi.

### **Articolo 5**

#### **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'intero territorio dei comuni di Arcinazzo Romano, Affile, Roiate, Olevano Romano, Genazzano in provincia di Roma, e di Serrone del Frusinate, Piglio, Paliano, Acuto e Anagni in provincia di Frosinone.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire al vino le peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 65%.

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre il 70%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

Per il vino "Cesanese di Affile" o "Affile" l'immissione al consumo è consentita non prima del 1° luglio dell'anno successivo alla vendemmia.

Il vino "Cesanese di Affile" o "Affile" Riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi (decorrenza anno vendemmia 1° novembre), di cui 6 mesi di affinamento in bottiglia.

## **Articolo 6** **Caratteristiche al consumo**

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

### "Cesanese di Affile" o "Affile"

colore: rosso rubino con riflessi violacei;  
odore: delicato, caratteristico;  
sapore: secco, morbido, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

### "Cesanese di Affile" o "Affile" dolce

colore: rosso vivace con riflessi porpora;  
odore: delicato, caratteristico;  
sapore: armonico, dolce, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
zuccheri residui: superiori a 45,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

### "Cesanese di Affile" o "Affile" Riserva

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: intenso e persistente;  
sapore: secco, armonico, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

## **Articolo 7** **Designazione e presentazione**

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "scelto", "selezionato" e simili.

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 l'acquirente.

Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art 1 deve figurare l'annata di produzione delle uve.

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo in recipienti di vetro di volume nominale fino a 0.75 litri chiusi con tappo "raso bocca".

È consentito per la sola tipologia "Cesanese di Affile" o "Affile" Riserva l'utilizzo di bottiglie di vetro da 1,5 e 3 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 Centro Orientale della regione Lazio, in Provincia di Roma. L'area che si estende per circa 1.380 ettari, comprende un territorio di alta collina, situato sulle pendici dei Monti Affilani che fanno parte della catena pre-appenninica costituita da tre gruppi calcarei dei Ruffi, Prenestini e Affilani, laddove nelle vallate e nei pendii posti ad ovest, sono coltivati i vigneti del "Cesanese di Affile" o "Affile".

I terreni dell'area sono riconducibili principalmente alle terre rosse, derivate dal fenomeno di erosione dei Monti Affilani, operato sia da fenomeni glaciali che dall'azione delle acque meteoriche. Nella maggior parte dei casi, queste terre assumono una colorazione rosso scuro imputabile alla presenza di ossidi di ferro e di alluminio liberi. Si sono originate per decalcificazione di rocce sedimentarie calcaree e possono assumere caratteri fisici molto vari: si riscontrano infatti terre rosse pesanti con tessitura argillo-limosa, ma si possono anche riscontrare (poco diffuse) terre rosse sciolte aventi detriti di natura calcarea (rosse detritiche).

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 350 e i 950 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso ovest, sud-ovest e sud.

Il clima dell'area è di tipo temperato ed è caratterizzato da precipitazioni medie annue molto abbondanti comprese tra i 1431 ed i 1606 mm, con aridità estiva assente (pioggia 123-160 mm). La temperatura media è compresa tra i 12,0 ed i 13,6°C: freddo intenso in inverno, con temperatura media inferiore ai 10°C per 5-6 mesi l'anno e temperatura media minima del mese più freddo dell'anno che oscilla tra 0,1 e 1,3° C.

La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno della zona delimitata come DOC Cesanese di Affile 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 "Cesanese di Affile". I territori di Affile, già abitati dalle popolazioni italiche degli Equi e degli Ernici dall'anno 1000 a.C., divennero nel 133 a.C. colonia romana, con la conseguente suddivisione del territorio in piccoli appezzamenti e successiva deduzione ai coloni delle aree da coltivare. Nel Medioevo e nel Rinascimento i contratti agrari ed i documenti di varia natura, conservati presso gli archivi monastici, confermano la diffusione di tale coltura.

Si trova conferma di tanta fama del Cesanese di Affile nel Seicento, quando il letterato locale Rutilio Scotti, oltre che ricordane la bontà al palato, ne declama le caratteristiche medicamentose e addirittura soprannaturali nel "resuscitare la morte in ciascun uomo". E individuando nella viticoltura la principale attività di queste terre, afferma: "gli habitatori la maggior parte vivono sopra tali industrie et in quelle vengono riposti tutti i loro disegni et è cosa meravigliosa da considerare come sia possibile che in tali paesi sieno tante vigne che nel tempo della calda Estate, quando hanno le foglie, paiono talmente ornate da quelle, che rappresentano la somiglianza di vaghe et verdeggianti selvette".

Risale al Settecento la previsione nello *Statuto Municipale di Affile* di “pene severissime a chiunque avesse avuto l’ardire di recare danno alle vigne, sia per mano d’uomo che per tramite di bestiami”, a conferma di quanto l’intera economia del paese fosse legata alla coltivazione del Cesanese. Successivamente il Nibby, nell’opera *Viaggio antiquario ne’ contorni di Roma* (1837), parlando di Affile rileva che è segregato, “ma nulladimeno fra quelle montagne ha un territorio fertile e particolarmente vitifero, che da un vino squisito da poter stare a fronte del così detto aleatico”; nel 1854, nel *Dizionario di erudizione storica-ecclesiastica*, il Moroni riporta per Affile “..con territorio fertile, parte in piano, produttore eccellente vino simile all’aleatico” e per Ponza (l’attuale Arcinazzo romano) “abbonda di grano.., e vino a sufficienza” e nel 1856 il canonico Jannuccelli, nelle *Memorie di Subiaco e della sua badia*, descrive diffusamente la città di Affile soffermandosi anche sull’agricoltura della zona: “..il castello è esposto a mezzogiorno e circondato da vigne” ed ancora “hanno rinomanza i sui vini, massime i rossi”.

Nei primi decenni del Novecento il vino Cesanese di Affile ha conquistato numerosi premi in manifestazioni nazionali ed internazionali: si citano i Diplomi di Gran Premio e Medaglia d’oro ottenuti all’Esposizione Internazionale di Bruxelles, all’Exposition Generale Commerciale di Parigi, all’Esposizione Internazionale delle Industrie e del Lavoro di Milano, all’Esposizione Internazionale di Roma e il Diploma di Gran Premio d’Onore all’Esposizione Fiera Internazionale di Roma.

Anche nel presente, i vini a DOC Cesanese di Affile 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:** il vitigno idoneo alla produzione del vino in questione, è quello tradizionalmente coltivato nell’area geografica considerata: il Cesanese di Affile;
- **le forme di allevamento, i sestri 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, pari a 65 hl/ha per tutte le tipologie;
- **le pratiche relative all’elaborazione dei vini**, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia di base e le tipologie dolce e riserva, riferita quest’ultima 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 “Cesanese di Affile” o “Affile” è riferita a 3 tipologie di vino rosso (“di base”, “dolce” e “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 tipizzazione legata all’ambiente geografico.

Nello specifico le singole tipologie di vino si caratterizzano:

- “Cesanese di Affile”: 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 colore è rosso rubino con riflessi violetti, odore intenso con sentori floreali e fruttati (bacche e drupe) tipici della cultivar, sapore secco, armonico di giusto corpo.
- “Cesanese di Affile dolce”: discreta struttura con un modesto tenore di acidità, il colore è rosso rubino con riflessi porpora, con aromi floreali e fruttati (ciliegia) tipici del vitigno, a cui si accompagna lo speziato ed il vegetale, sapore gradevolmente dolce, armonico e caratteristico.

- “Cesanese di Affile Riserva”: buona struttura e presenza di buone dotazioni polifenoliche polimerizzate, che conferiscono al vino carattere di pienezza di corpo, assenza di ruvidezza e buona longevità. Il colore è rosso rubino con riflessi granati con l’invecchiamento, odore intenso con sentori floreali e fruttati (bacche e drupe) tipici della cultivar, che sfumano a favore di quelli speziati o fenolici associabili al legno, sapore secco, armonico di giusto corpo. 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 bacino dell’alta valle dell’Aniene, e l’esposizione ad ovest, sud-ovest e sud, concorrono a determinare un ambiente arioso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del “Cesanese di Affile”. Da tale area sono peraltro esclusi i terreni esposti a nord ed est, non adatti ad una viticoltura di qualità.

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 “Cesanese di Affile”.

In particolare, i terreni, riconducibili alle terre rosse con tessitura argillo-limosa presentano, in genere, limitato spessore ed un sottosuolo coerente. Anche dove lo strato attivo è abbastanza profondo, non si ottengono risultati produttivi soddisfacenti per altre colture intensive. Sono infatti terre che di norma si rinvengono a quote superiori ai 500 m s.l.m. oppure a quota inferiore, ma con pendenze maggiori del 10%. Nonostante la presenza di sottosuolo calcareo, che spesso contiene oltre al carbonato di calcio anche quello di magnesio, le terre rosse presentano uno scarso contenuto di tali sali e spesso ne sono completamente prive. Trattasi di terre che presentano un limitato contenuto di elementi nutritivi e che mal si prestano ad un’utilizzazione intensiva delle altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessità.

Anche il clima dell’areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti (1485 mm), con sufficienti piogge estive (160 mm) e assenza di aridità, da una temperatura non elevata, ma comunque sufficiente e un’ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente (in qualche anno anche fino al mese di novembre), contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino “Cesanese di Affile”.

In particolare, la combinazione tra le caratteristiche del terreno ed i fattori climatici, determina un’ottimale maturazione fenolica, che unita ad un ottimale rapporto tra zuccheri e acidi, permette di ottenere vini caratterizzati da elevata struttura con un grande equilibrio fra le diverse componenti.

La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra dell’ “Affile”, dall’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 “Cesanese di Affile”.

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 “Cesanese di Affile”, le cui peculiari caratteristiche sono descritte all’articolo 6 del disciplinare.

Nel Medioevo e nel Rinascimento 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 dell’Abbazia di Subiaco.

La viticoltura, ed in particolare la varietà Cesanese di Affile, fu oggetto di gelosa cura da parte del popolo di Affile, che negli Statuti Municipali stabilì “pene severissime a chiunque avesse avuto l'ardire di recare danno alle vigne”. Un connubio tra uomo e vite che permane immutato nei secoli che è testimoniato perfino dalla scelta dello stemma araldico municipale: un tralcio di vite dai grappoli neri e con un aspidi attorcigliato lungo il tronco, presente da secoli sullo stemma del Comune. Un riconoscimento da parte del popolo di Affile al prodotto più celebrato delle sue terre, responsabile nel corso dei secoli della notorietà del piccolo abitato.

La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione: dopo un periodo di oblio, con l'impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende e grazie alla professionalità degli operatori, il livello qualitativo e la rinomanza del “Cesanese di Affile” sono notevolmente aumentati.

## **Articolo 10**

### **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.