



## Cannellino di Frascati Docg

Il disciplinare di produzione che regola la Docg del Cannellino di Frascati è stato approvato il 20 settembre del 2011 e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il 14 ottobre dello stesso anno.

Il Cannellino era il vino dolce per eccellenza di Roma. Nato forse più per organizzazione degli spazi che per scelta, era il risultato di uve tagliate a fine ottobre, leggermente bottrizzate, alle quali i primi freddi di novembre bloccavano le fermentazioni, lasciando loro in eredità un deciso residuo zuccherino. Questa tipologia di vino dolce fu dapprima inserita nella Doc Frascati del 1966, per poi vedere riconosciuta la sua identità con il conferimento della Docg nel 2011.

Il clima dell'areale di produzione, contraddistinto da scarse piogge ed aridità nei mesi estivi, da una buona temperatura media annuale, unita ad una temperatura relativamente elevata e 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 Cannellino di Frascati.

*La dicitura Cannellino è da sempre menzione molto usata per identificare un vino Frascati abboccato, ottenuto con un particolare processo produttivo; oggi tale menzione è riferita ad una tipologia di vino bianco che si caratterizza per essere un [...] vino pieno ed equilibrato con colore giallo paglierino intenso, odore intenso, caratteristico, fine e delicato, sapore fruttato e caratteristico. Al sapore, il vino presenta un'acidità normale, un amaro poco percepibile, poca astringenza, buona struttura, che contribuiscono al loro equilibrio gustativo [...], recita il disciplinare di produzione.*

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita Cannellino di Frascati deve essere ottenuto dalle uve dei vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale: Malvasia bianca di Candia e/o Malvasia del Lazio (Malvasia puntinata) minimo 70%; Bellone, Bombino bianco, Greco bianco, Trebbiano toscano, Trebbiano giallo da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%. Le altre varietà di vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Lazio, presenti nei vigneti, possono concorrere fino ad un massimo del 15% di questo 30%. La zona di produzione delle uve comprende per intero il territorio amministrativo dei comuni di Frascati, Grottaferrata, Monte Porzio Catone, ed in parte quelli di Roma e Montecompatri. I terreni idonei alla coltura dei vigneti sono quelli di origine vulcanica, permeabili, asciutti e non aridi, tipici della zona. Il numero minimo di ceppi è fissato in 3.000 per ettaro calcolati sul sesto d'impianto; non sono ammessi impianti a tendone e/o pergola. La produzione massima di uva non deve eccedere le 11 t per ettaro di vigneto in coltura specializzata. Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita Cannellino di Frascati devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12% vol. Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delle uve. Non è ammesso l'arricchimento. Il Cannellino di Frascati può entrare in commercio con un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 12,50% vol.; un'acidità totale minima di 4,5 g/l e un valore di zuccheri riduttori residui minimo di 35 g/l.