

DOP REATINE	DESCRIZIONE DEI PRODOTTI
Olio extravergine di oliva Sabina	Nel reatino le zone di produzione sono: Cantalupo in Sabina, Casaprota, Casperia, Castelnuovo di Farfa, Collevocchio, Configni, Cottanello, Fara in Sabina, Forano, Frasso Sabino, Magliano Sabina, Mompeo, Montasola, Montebuono, Monteleone Sabino, Montenero Sabino, Montopoli di Sabina, Poggio Catino, Poggio Mirteto, Poggio Moiano, Poggio Nativo, Poggio San Lorenzo, Roccantica, Salivano, Scandriglia, Selci, Stimigliano, Tarano, Toffia, Torricella in Sabina, Torri in Sabina e Vacone. Si ottiene da diverse varietà di olive presenti, da sole o congiuntamente, negli oliveti di Carboncella, Leccino, Raja, Frantoio, Moraiolo, Olivastrone, Salviana, Olivago e Rosciola per almeno il 75%. Possono concorrere le olive di altre varietà presenti negli oliveti fino ad un massimo del 25%. Presenta un colore giallo oro con sfumature sul verde, ha odore fruttato, gusto vellutato, uniforme, aromatico, dolce e amaro.

DOC REATINE	DESCRIZIONE DEI PRODOTTI
Colli della Sabina	Nella provincia di Rieti è prodotto presso Cantalupo in Sabina, Castelnuovo di Farfa, Fara in Sabina, Selci, Tarano, Forano, Magliano Sabina, Montebuono, Montopoli di Sabina, Poggio Catino, Poggio Mirteto, Stimigliano e Torri in Sabina. Tutta la zona della Doc, riservata ai vini bianchi, rosati e rossi, corrisponde al territorio dell'antica Sabina.