

<b>DOP ROMANE</b>	<b>DESCRIZIONE DEI PRODOTTI</b>
<b>Mozzarella di bufala Campana</b>	Nella provincia romana è prodotta ad Anzio, Ardea, Nettuno, Pomezia, Roma e Monterotondo. La Mozzarella di bufala Campana è un formaggio fresco, a pasta filata, ottenuto esclusivamente con latte di bufala intero fresco crudo o eventualmente termizzato o pastorizzato. La coagulazione, previo riscaldamento del latte a temperatura variabile tra 33 e 39°C, è ottenuta per aggiunta di caglio naturale di vitello. La cagliata viene poi ridotta a strisce, poste in appositi recipienti dove, con l'aggiunta di acqua bollente, viene filata e poi mozzata onde assicurare ai singoli pezzi ottenuti la forma e le dimensioni previste. L'allevamento delle bufale nel territorio di produzione risale alla fine del VI secolo, con la discesa dei Longobardi di Agilulfo. Della mozzarella, il cui nome deriva da un libro di cucina del 1570 di Scappi, cuoco della corte papale, si ha notizia a partire dal XII secolo.
<b>Nocciola Romana</b>	La Nocciola Romana è una Dop in fase di riconoscimento. È presente da tempi antichissimi nel comprensorio Cimino e Sabatino: sembra anzi che in epoca preromana fosse presente nel sottobosco allo stato selvatico. Molto ricercata nell'industria dolciaria per la preparazione del cioccolato e di dolci tradizionali come i tozzetti viterbesi ed il panpepato, viene prodotta prevalentemente nel viterbese, ma trova casa anche in provincia di Roma, a Bracciano, Canale Monteranno, Manziana, Trevignano Romano.
<b>Olio extravergine di oliva Colline Pontine</b>	Prodotto essenzialmente pontino, si ricava anche dai vigneti di Mazzano Romano. L'olio extravergine di oliva Colline Pontine, in attesa di riconoscimento, è ottenuto dalla molitura dalle varietà di olive Itrana dal 50% al 100%, Frantoio e Leccino, sino al 50%. Possono altresì essere presenti altre varietà di olive per un massimo del 10% purché non modifichino le caratteristiche del prodotto.
<b>Olio extravergine di oliva Sabina</b>	In provincia di Roma esistono zone di produzione a Guidonia Montecelio, Marcellina, Mentana, Monteflavio, Montelibretti, Monterotondo, Montorio Romano, Moricone, Nerola, Palombara Sabina, Sant'Angelo Romano. 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.
<b>Olio extravergine di oliva Soratte</b>	In fase di riconoscimento, si produce a Campagnano di Roma, Civitella San Paolo, Formello, Magliano Romano, Morlupo, Rignano Flaminio, Sacrofano, Capena, Castelnuovo di Porto, Fiano Romano, Filacciano, Nazzano, Ponzano Romano, Riano, Roma, Sant'Oreste e Torrita Tiberina. È ottenuto dalle varietà di olivo Sirole, almeno 10%, Leccino 40%, Frantoio 25%, Reale almeno 5%. Celebre fin dal 1500, partecipò all'Esposizione Vaticana del 1888 ricevendo un premio per la qualità.
<b>Oliva di Gaeta</b>	Prodotta anche a Castel San Pietro Romano, Palestrina, Labico, Valmontone, Artena, San Gregorio da Sassola, Casape, Poli e Tivoli, è caratterizzata da una maturazione tardiva ha una colorazione rosso vinoso-nero e un caratteristico sapore lievemente amaro, acetico e/o lattico e colore da rosa intenso a violaceo. L'Oliva di Gaeta nasce dal legame fra materia prima, ambiente e sistema di trasformazione. A partire dal 1500, epoca a cui risalgono le prime tracce del prodotto, queste specificità, dettate in particolare dalla varietà d'olivo locale, l'Itrana, si sono consolidate nello spazio e nel tempo fino a giungere quasi indenni ai nostri giorni. Deve il suo nome al nome del

territorio di origine, per l'appartenenza all'omonimo Ducato.

<b>DOC ROMANE</b>	<b>DESCRIZIONE DEI PRODOTTI</b>
<b>Bianco Capena</b>	Prodotta anche a Morlupo, Fiano Romano e Castelnuovo di Porto, la Doc Bianco Capena proviene dai vitigni Malvasia (Malvasia di Candia, del Lazio e di Toscana), Trebbiano (toscano, romagnolo e giallo), da soli o congiuntamente, con l'eventuale aggiunta di Bellone e Bombino (noto come Uva di Spagna). Di colore giallo paglierino più o meno intenso, ha odore leggermente aromatico, fine, caratteristico e sapore asciutto o leggermente abboccato, caratteristico e gradevole. Ottimo coi piatti di pesce azzurro o di lago arrosto o in umido, ma anche con frittiture di carciofi, zucchine e melanzane e a frittate.
<b>Castelli Romani</b>	Di casa ad Albano Laziale, Ariccia, Castel Gandolfo, Ciampino, Colonna, Frascati, Genzano di Roma, Grottaferrata, Lariano, Marino, Monte Porzio Catone, Nemi, Rocca di Papa, Rocca Priora, Velletri, Zagarolo, San Cesareo, Ardea, Artena, Montecompatri e Roma, vanta una tradizione secolare, grazie alle particolarità dei terreni vulcanici, ricchi di sali potassici e di fosforo, all'ideale microclima e all'azione mitigatrice dei laghi; si presenta come vino bianco, rosso e rosato, nelle tipologie secco, amabile e frizzante e, limitatamente al rosso, anche nella tipologia novello.
<b>Cerveteri</b>	Nella provincia romana si produce anche a Ladispoli, Santa Marinella, Civitavecchia, Roma, Allumiere e Tolfa. Il vino Cerveteri Doc è bianco, rosso o rosato. Il bianco, indicato anche come aperitivo, è disponibile nei tipi secco, amabile e frizzante è composto da Trebbiano toscano e/o Trebbiano Giallo, per almeno il 50%; Malvasia di Candia e/o Malvasia del Lazio, fino ad un massimo del 35%, altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione, ad eccezione del Pinot Grigio, fino ad un massimo del 30%. Il rosso, nelle tipologie secco, amabile e novello, è un ottimo vino da pasto composto da: Sangiovese e/o Montepulciano, in misura non inferiore al 60%, con un minimo di presenza dell'uno o dell'altro vitigno non inferiore al 25%; Cesanese comune fino al 25%, altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione, fino al massimo del 30%. Il rosato, da abbinare a salumi, minestre, formaggi poco stagionati e piatti a base di uova, esiste anche nella tipologia frizzante, è composto da: Sangiovese e/o Montepulciano (minimo 60%, con una presenza dell'uno o dell'altro vitigno non inferiore al 25%), Cesanese comune (massimo 25%) e altri vitigni a bacca rossa della zona.
<b>Cesanese di Affile o Affile</b>	Prodotto anche ad Arcinazzo Romano e Roiate, si ottiene dai vitigni Cesanese di Affile e/o Cesanese comune, ma possono concorrere, da sole o congiuntamente, le uve provenienti da Sangiovese, Montepulciano, Barbera, Trebbiano toscano (Passerina), Bombino bianco (Ottone), presenti nei vigneti fino a un massimo complessivo del 10%. Il vino presenta un colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, di odore delicato e sapore morbido leggermente amarognolo.
<b>Cesanese di Olevano Romano o Olevano Romano</b>	Trova casa anche a Genazzano. Si ottiene dai vitigni Cesanese di Affile e/o Cesanese comune, ma anche da altri vitigni: Sangiovese, Montepulciano, Barbera, Trebbiano toscano (Passerina), Bombino bianco (Ottone), presenti nei vigneti fino a un massimo complessivo del 10%. Il colore è rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, l'odore

	delicato, il sapore morbido leggermente amarognolo.
<b>Colli Albani</b>	Prodotto delle colline di Ariccia, Albano Laziale, Pomezia, Ardea, Castel Gandolfo e Lanuvio, è un vino bianco, considerato l'antenato dei vini dei Castelli Romani, che sembrerebbe risalire a prima dei Romani: la comunità latina, infatti, che fondò sui Colli Albalonga, festeggiava Giove Latiaris sacrificandogli "vino dorato". La Doc corrisponde all'antico "Albano" apprezzato da scrittori dell'età imperiale e degustato sulle mense patrizie. La residenza estiva dei Papi, da secoli fissata a Castelgandolfo ha fatto sì che la fragranza di questo vino abbia entusiasmato, sin dal medioevo, numerosi pontefici.
<b>Colli della Sabina</b>	Nella provincia di Roma è prodotto presso Marcellina, Mentana, Sant'Angelo Romano, Guidonia Montecelio, Montelibretti, Monterotondo, Montorio Romano, Moricone, Nerola, Palombara Sabina e San Polo dei Cavalieri. Tutta la zona della Doc, riservata ai vini bianchi, rosati e rossi, corrisponde al territorio dell'antica Sabina.
<b>Colli Lanuvini</b>	Si produce a Genzano di Roma e Lanuvio ed è riservata al vino bianco dei Castelli Romani, dove la tradizione vinicola è talmente integrata nel quotidiano degli abitanti che fino a qualche tempo fa la dote di una ragazza si calcolava facendo riferimento alle vigne possedute dalla famiglia. Come molti "vini di Roma", anche il Colli Lanuvini ha avuto, fin dai tempi dell'antica Roma, i suoi appassionati estimatori, tra cui, Orazio, Plinio e Marziale.
<b>Frascati</b>	Riservata al vino bianco, la Doc Frascati è famosa in tutto il mondo come emblema dei vini romani. Si tratta probabilmente del vino più citato nella letteratura italiana, anzi il Belli dedicò al Frascati molti versi. Ottimo coi piatti della tradizione romana, il Frascati si abbina ad antipasti freddi e caldi, piatti di pasta con sughi a base di pesce, carciofi alla romana e alla giudia, frittate contadine, frittiture di pesce azzurro, spezzatini di vitello, coniglio, pollo e interiora di agnello alla cacciatore.
<b>Genazzano</b>	Prodotto anche in provincia di Frosinone, a Olevano Romano, San Vito Romano e Cave, è un vino bianco di colore paglierino più o meno intenso con riflessi verdognoli, con odore delicato più o meno fruttato e sapore sapido, vivace, fresco, armonico e talvolta amabile; oppure rosso, di colore rubino brillante, vivace, di media intensità; odore vinoso, fruttato, fragrante, fresco e delicato; sapore vivace, fresco e talvolta amabile.
<b>Marino</b>	Prodotto anche a Ciampino, Roma e Castel Gandolfo, fa parte della storia di Marino fin dal Cinquecento. Qui, secondo una tradizione antichissima, la prima domenica di ottobre si svolge la Sagra dell'Uva, nel corso della quale dalla famosa fontana dei Mori sgorga vino, in ricordo dei festeggiamenti in onore di Marcantonio Colonna, tornato vittorioso dalla battaglia di Lepanto. L'uvaggio del Marino è simile a quello del Frascati, ma si tratta di due vini dalle personalità ben distinte. L'esposizione dei vigneti della Doc Marino, verso il mare, rende le condizioni dell'allevamento peculiari e diverse da tutte le altre dei Castelli. Il vino che se ne ricava è più vigoroso, ricco di corpo e intenso e ben si accompagna con i piatti più saporiti della cucina romana.
<b>Montecompatri Colonna</b>	Prodotto anche a Zagarolo e Rocca Priora, il Montecompatri Colonna è un bianco da abbinare ad antipasti a base di uova, al pesce e alle verdure, soprattutto carciofi alla romana e alla giudia, a frittate contadine e frutti di mare, cucinati come sauté. È il vino più secco tra quelli castellani ed è considerato il più leggero, anche se di gusto pieno e generoso.

<b>Nettuno</b>	Trova casa anche ad Anzio, nella campagna nettunese, dove il vitigno Cacchione, splendido esempio di vitigno autoctono a bacca bianca, prospera grazie ai terreni ricchi di silicio. Le sue peculiarità e specificità hanno consentito il perdurare della coltivazione nei secoli. Da questo vitigno si ottiene vino Nettuno che da maggio 2003 ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata. La Doc Nettuno è presente anche nelle tipologie rosso e rosato con uve di Sangiovese, Merlot e Trebbiano Toscano.
<b>Tarquinia</b>	La Doc Tarquinia ha origine nei territori compresi tra Roma e Viterbo, caratterizzati da un clima mite e favorevole alla produzione agricola. Nelle campagne in provincia di Roma si produce ad Allumiere, Tolfa, Bracciano, Cerveteri, Ladispoli, Civitavecchia, Santa Marinella, Manziana, Trevignano Romano, Anguillara Sabazia, Canale Monterano, Roma, Fiumicino, Formello e Campagnano di Roma. È riservata al vino bianco (anche nella tipologia amabile), rosso (anche nella tipologia amabile e novello) e rosato.
<b>Velletri</b>	Tipica anche di Lariano, Ciampino, Roma e Castel Gandolfo, la Doc Velletri è riservata ai vini nelle tipologie: bianco, rosso, superiore, riserva e spumante. Ha una lunga storia alle spalle: già nel I secolo d.C Plinio il Vecchio racconta che il sistema di allevamento diffuso in questa zona era di origine etrusca. Il bianco è ottenuto da vitigni di Malvasia bianca di Candia e puntinata, da soli o congiuntamente, massimo 70%; Trebbiano (Toscano, Verde e Giallo), minimo 30%, altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione, soli o congiuntamente, sino ad un massimo del 20%. Ha colore paglierino più o meno intenso; odore vinoso, gradevole, delicato, fruttato; sapore secco o amabile o dolce, di giusto corpo, armonico e vellutato. Gradazione minima: 11°. Il rosso è ottenuto da: Sangiovese (10-45%); Montepulciano (30-50%), Cesanese comune e/o d'Affile (minimo 10%), altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione, soli o congiuntamente, sino ad un massimo del 30%. Ha colore rubino più o meno intenso, tendente al granato per il tipo "riserva"; odore vinoso intenso, profumo etereo per il tipo invecchiato; sapore secco o amabile, vellutato, armonico, giustamente tannico. Gradazione minima: 11,5°.
<b>Zagarolo</b>	Tipica anche di Galliciano nel Lazio, la Doc Zagarolo è riservata al vino bianco dei Castelli Romani, molto legato alla tradizione delle "fraschette", rivendite di vino così chiamate per l'antico contrassegno usato, una frasca, appunto, per indicare al viandante la miscita di vino nuovo. I vigneti di Zagarolo si trovano su terreni argillosi e godono di un'ottima esposizione. I capostipiti di alcune aziende vinicole della zona iniziano ad impiantare viti già quattrocento anni fa. All'interno di una delle cantine sociali della zona, si trovano i resti della villa dell'imperatore Nerva che, impressionato dalla bontà di questo vino, volle avere lì una residenza privata.