

| DOP VITERBESI | DESCRIZIONE DEI PRODOTTI |
|--|---|
| Castagna dei Monti Cimini | <p>Si tratta di una Dop in fase di riconoscimento. La Castagna dei Monti Cimini nasce dalla storia stessa nel territorio, costellato fin dal Medioevo di costruzioni a due piani, chiamate "metati" o "raticci", per l'essiccazione delle castagne. Non solo: lungo i fiumi e i torrenti delle vallate sorgevano mulini con apposite mole per la sfarinatura del prodotto già sbucciato e spellato.</p> <p>Le zone di produzione, oltre che nel capoluogo, sono concentrate in piccoli paesi della provincia di Viterbo: Canepina, Caprinica, Caprarola, Carbo gnano, Fabrica di Roma, Ronciglione, Soriano nel Cimino, Vetralla, Vignanello, Viterbo, Vitorchiano.</p> |
| Castagna di Vallerano | <p>Anche per la Castagna di Valleranno la Dop è in fase di riconoscimento. Data dai frutti delle varietà Castanea Sativa Miller, Castagna, Marrone Fiorentino e Marrone Premutici, viene ancora oggi raccolta a mano, oltre che con macchine raccoglitrice aspiratrici, e conservata in grotte tufacee, con vasche per la cura a freddo. Antichi documenti testimoniano il legame tra Vallerano e la castagna: già nel 1584 il Principe Farnese ne autorizzò l'esportazione nei paesi vicini in cambio di cereali, mentre il censimento effettuato dallo Stato Ecclesiastico nel 1656 mostra come la vendita delle castagne costituisse la maggior fonte di reddito e sostentamento delle locali confraternite.</p> |
| Nocciola Romana | <p>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 in pochi comuni della provincia di Roma, come Bracciano, Canale Monteranno, Manziana e Trevignano Romano, e nel viterbese: da Bassano Romano, Barbarano Romano, Bassano in Teverina, Blera, Bomarzo e Calcata a Canepina, Capranica, Caprarola, Carbo gnano, Castel Sant'Elia e Civita Castellana; da Corchiano, Fabrica di Roma, Faleria, Gallese, Monterosi, Nepi e Oriolo Romano fino a Orte, Ronciglione, Soriano nel Cimino, Sutri, Valleranno, Vasanello, Vejano, Vetralla, Vignanello, Villa San Giovanni in Tuscia, Viterbo e Vitorchiano.</p> |
| Olio extravergine di oliva Canino | <p>La Dop prodotta ad Arlena di Castro, Cellere, Ischia di Castro, Farnese, Canino, Tessennano, Tuscania e Montalto di Castro è ottenuta dalla molitura della olive della varietà Caninese e cloni derivati, Leccino, Pendolino, Maurino e Frantoio, presenti da sole o congiuntamente negli oliveti fino al 100%. Già nel IV secolo a.C. gli Etruschi coltivavano l'olivo nella Tuscia e ne commerciavano il prodotto, considerato un alimento pregiato. La testimonianza della millenaria tradizione olivicola del territorio è data proprio dalle sue caratteristiche: le colline della zona sono ricoperte da olivi secolari. Le piante da cui si ricava la Dop Canino sono coltivate nei terreni di origine vulcanica lungo le valli del fiume Fiora, seguendo procedimenti del tutto biologici che garantiscono l'ottenimento di oli senza alcuna alterazione delle caratteristiche qualitative contenute nel frutto.</p> |
| Olio extravergine di oliva Tuscia | <p>Ha ottenuto da poco la Dop. L'Olio extravergine di oliva Tuscia viene ricavato dalle olive delle varietà Frantoio, Caninese e Leccino, presenti per almeno il 90%, da sole o congiuntamente, nei singoli oliveti. La storia che lega il prodotto al territorio risale al VI secolo a. C., quando gli scambi degli Etruschi con i Fenici e i Greci della Magna Grecia favorirono l'introduzione della pianta nella Tuscia. Queste le località di produzione: Barbarano Romano, Bassano Romano, Bolsena, Calcata, Capodimonte, Carbo gnano, Castel Sant'Elia,</p> |

| | |
|-------------------------|---|
| | Celleno, Civitella d'Agliano, Corchiano, Fabrica di Roma, Faleria, Gallese, Gradoli, Graffignano, Lubriano, Marta, Montalto di Castro, Montefiascone, Monte Romano, Nepi, Oriolo Romano, Orte, Piansano, Proceno, Ronciglione, San Lorenzo Nuovo, Soriano nel Cimino, Sutri, Tuscania, Valentano, Vallerano, Vasanello, Vejano, Vignanello, Viterbo, Grotte di Castro, Tarquinia, Latera, Bagnoregio, Acquapendente, Bassano in Teverina, Blera, Bomarzo, Canepina, Capranica, Castiglione in Teverina, Civita Castellana, Villa San Giovanni in Tuscia, Vetralla, Vitorchiano. |
| Pecorino Toscano | A dispetto del nome, la Dop Pecorino Toscano è una varietà di formaggio prodotta non solo oltre i confini regionali, ma anche a Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Talentano, Gradoli, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena e Capodimonte. Si tratta di un formaggio prodotto con latte intero di pecora, a pasta tenera o semi dura, cotta, e dalla consistenza caratteristica. Il Pecorino Toscano viene posto in cella a maturare per 20 giorni nella versione fresca o per 4 mesi se stagionato. Già Plinio il Vecchio nella Naturalis Historia ne descrive la produzione, allora diffusa nella zona di Luni (l'attuale Lunigiana). Noto per tutto il XV secolo come "cacio marzolino" – proprio a marzo infatti iniziava la produzione – e molto apprezzato da Lorenzo il Magnifico e Papa Pio II Piccolomini, a metà del 1800 il Pecorino Toscano era già un prodotto caratteristico, preparato con precise tecniche ancora oggi in uso. |

| DOC VITERBESI | DESCRIZIONE DEI PRODOTTI |
|---------------------------------|--|
| Aleatico di Gradoli | Prodotto, oltre che a Gradoli, a Grotte di Castro, San Lorenzo Nuovo e Latera, il vino Aleatico di Gradoli nasce esclusivamente dalle uve dell'omonimo vitigno. Di colore rosso granato con tonalità violacee ha un odore finemente aromatico e caratteristico e sapore di frutto fresco, morbido, vellutato, dolce. Ha una gradazione minima di 12° ma mediante alcolizzazione si ottengono i tipi "liquoroso" e "liquoroso riserva", di gradazione minima pari a 17,5°. |
| Cerveteri | Prodotto sia nella provincia romana che a Tarquinia, 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. |
| Colli Etruschi Viterbesi | Prodotta lungo le sponde del lago di Bolsena, la Doc Colli Etruschi Viterbesi è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati, secchi, amabili o passiti. Il bianco si |

| | |
|------------------------|---|
| | <p>abbina a piatti di pesce anche di lago, minestre e formaggi non stagionati, nelle tipologie secco, amabile e frizzante. Il rosso è ideale con primi piatti conditi con sughi piuttosto strutturati e carni rosse e bianche alla griglia. Il rosato è un vino adatto a tutto pasto e viene generalmente associato ad antipasti di salumi e risotti con verdure. Zone di produzione: Viterbo, Vitorchiano, Bomarzo, Graffignano, Celleno, Civitella d'Agliano, Bagnoregio, Castiglione in Teverina, Lubriano, Vetralla, Blera, Villa San Giovanni in Tuscia, Barbarano Romano, Vejano, Oriolo Romano, Monte Romano, Tuscania, Arlena di Castro, Tessennano, Canino, Cellere, Piansano, Ischia di Castro, Farnese, Valentano, Latera, Onano, Proceno, Acquapendente, Grotte di Castro, Gradoli, Capodimonte, Marta, Montefiascone, Bolsena, San Lorenzo Nuovo, Orte, Bassano in Teverina.</p> |
| Est!Est!!Est!!! | <p>La Doc Est!Est!!Est!!! è riservata ai bianchi ottenuti da alcuni vitigni (Trebiano Toscano, Trebiano Giallo, Malvasia bianca) a Marta, Bolsena, Grotte di Castro, Gradoli, Capodimonte, Montefiascone, San Lorenzo Nuovo. Trae il nome dalla leggenda di Johannes Defuk, nobile giunto in Italia nel 1111 al seguito dell'Imperatore Enrico V. Si narra che Defuk abbia inviase in avanscoperta il suo servitore Martino affinché selezionasse per lui i vini delle migliori cantine, indicandone la presenza con un "Est" sulla porta delle osterie. Defuk scendeva da cavallo e gustava il vino ogni volta che si imbatteva in questo segno. Giunto a Montefiascone incontrò un'osteria segnata con tre Est, segno di eccellenza.</p> |
| Orvieto | <p>La Doc Orvieto, ottenuta dai vitigni Grechetto (minimo 40%), Trebiano Toscano e Procanico (tra 20-40%) e da altri a bacca bianca e non aromatici, fino ad un massimo del 40%, si produce a Castiglione in Teverina, Civitella d'Agliano, Graffignano, Lubriano, Bagnoregio e Villa San Giovanni in Tuscia, ma anche in provincia di Terni. Vino della corte pontificia per secoli, perciò detto anche "Vino dei papi", l'Orvieto veniva prodotto già dagli Etruschi, che pigiavano le uve direttamente in vasche di tufo e lo lasciavano fermentare in vasche poste ancora più in basso nel terreno per fermare la trasformazione degli zuccheri in alcol, grazie alle temperature basse. È questa la caratteristica che lo ha fatto apprezzare per molti secoli, cioè il residuo zuccherino che lo rendeva leggermente dolce al palato, "abboccato".</p> |
| Tarquinia | <p>La Doc Tarquinia ha origine nei territori compresi tra Roma e Viterbo, caratterizzati da un clima mite e favorevole alla produzione agricola. Nel viterbese sono interessati alla produzione i comuni di Sutri, Bassano Romano, Barbarano Romano, Vejano, Tessennano, Tuscania, Oriolo Romano, Monte Romano, Ronciglione, Arlena di Castro, Capranica, Montalto di Castro, Blera e Tarquinia. È riservata al vino bianco (anche nella tipologia amabile), rosso (anche nella tipologia amabile e novello) e rosato.</p> |
| Vignanello | <p>La Doc Vignanello, prodotta anche a Vasanello, Bassano in Teverina, Corchiano, Soriano nel Cimino, Fabrica di Roma e Gallese, è legata ai terreni vulcanici dei monti Cimini, dove la produzione viticola è molto antica: i primi documenti ufficiali che ne attestano l'esistenza risalgono al 766 d.C. Il toponimo stesso, che richiama il termine "vigna", lascia presupporre il forte legame esistente tra borgo e coltura viticola. Il rosso si abbina bene a primi piatti piuttosto strutturati, carni rosse alla griglia, pecorino romano, abbacchio al forno; il bianco è ottimo con piatti di pesce azzurro arrosto o in umido, frittture miste, formaggi morbidi e frittate; il rosato è adatto a tutto pasto e viene generalmente associato a salumi, primi piatti con ragù di carni bianche e pomodoro, minestre di paste e legumi, fritti misti tipici della tradizione romana.</p> |

