



Frascati Doc

Il disciplinare di produzione della Doc Frascati entrò in vigore il 1° di novembre del 1966, denominazione che fu riconosciuta con Decreto del Presidente della Repubblica il 3 marzo dello stesso anno, tra le prime denominazioni di origine controllata in Italia. Tale decreto fu poi pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale datata lunedì 16 maggio 1966.

Il vino a denominazione di origine controllata 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. Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata Frascati devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo di 11,5% vol. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delle uve.

*Il disciplinare regola anche al suo interno anche la produzione di un'altra storica tipologia di vino: il **Frascati Spumante**.*

La nascita del vino Spumante nel territorio del Frascati si perde nella storia. Inizialmente era un vino leggermente dolce che proprio grazie al suo residuo zuccherino alto e a tecniche artigianali poteva rifermentare. I produttori di Frascati ottenevano così un vino frizzante e leggermente abboccato, molto apprezzato sia a livello locale che a Roma, ormai diventata la grande consumatrice del vino dei Castelli.

Nel primo dopoguerra, grazie alla maggiore disponibilità di vetro e a nuovi metodi di tappatura la sua produzione vide una grande impennata: un vino spumante "sur lie" cioè "sui lieviti" che però, a causa del suo successo commerciale, attirò l'attenzione di molti imitatori improvvisati. La tradizione continuò, anche se portata avanti da pochi produttori. Ma la storia di un vino così fortemente identitario non poteva andare persa, per cui la tipologia Spumante, prodotta adesso con il metodo Martinotti (detto anche Charmat) -la fermentazione avviene in autoclave per lungo periodo sui lieviti-, fu inserita nel Disciplinare del 1966, ottenendo così la Doc che ne certifica la qualità. Un vino di nicchia che ha compiuto oggi 50 anni certificati, molto legato al territorio e dalle nobili tradizioni.