



LAZIO  
ALL ROADS  
LEAD TO TASTE

Discover the majesty  
in every glass



REGIONE  
LAZIO

ARSIAL  
Agenzia Regionale  
per lo Sviluppo e l'Innovazione  
dell'Agricoltura del Lazio

ROMA  
Terracina

## Il Modello Lazio

Da ente tecnico a catalizzatore di opportunità. È questo il punto di svolta di ARSIAL che, in sinergia con l'Assessorato all'Agricoltura della Regione, lancia il **Modello Lazio**, con l'obiettivo di:



**Facilitare i produttori nel creare opportunità di visibilità e di business.**



**Essere al loro fianco in un percorso di crescita e dare il giusto riconoscimento ai sacrifici che vengono compiuti ogni giorno tra i vigneti, in cantina e nelle occasioni di promozione.**

**Puntare sulla qualità, forti dei nostri numeri e dei riconoscimenti che le aziende del Lazio e i nostri produttori, ambasciatori di eccellenza, conquistano in tutto il mondo.**

Crediamo nella comunicazione e abbiamo investito per dare una nuova immagine al segmento produttivo enologico, per esprimere le potenzialità di un comparto che può diventare trainante e fungere da attrattore anche grazie all'abbinamento col turismo.

Il nostro compito è ben delineato: mettere le competenze tecniche al servizio dello sviluppo territoriale, valorizzando l'agricoltura, in tutte le sue componenti. Per fare ciò, ARSIAL punta sull'innovazione tecnologica senza trascurare la tradizione.

Con il **Modello Lazio** guardiamo a un futuro di crescita, sviluppo e successi per l'agricoltura.

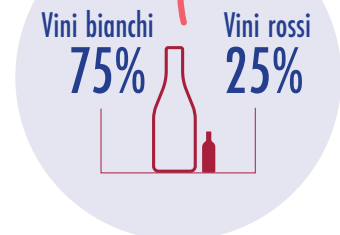
Un futuro che costruiremo insieme.

# La filiera vitivinicola del Lazio

La scena vinicola nel Lazio, con i suoi **18000 ettari** di vigneti e **450 cantine** in attività, vanta un ricco tesoro di vitigni autoctoni.



## Le cifre delle produzioni enologiche annuali



**70%** 572.000 hl di autenticità

Vino generico:  
Il resto, un mondo da esplorare!



**Questo patrimonio, consolidato nel corso degli ultimi decenni, è diventato un elemento distintivo nella produzione dei territori e nelle cantine locali.**

# Il valore della nostra produzione

Media degli ultimi 3 anni: **230 milioni di Euro** di autentica italianità.

La nostra regione vanta una base ampelografica varia, composta da:

94

Varietà di uve



Bianche Nere Rosa Grigia



49

42

2

1



37

Varietà autoctone  
ciascuna con la sua storia  
e carattere unici.



Discover the majesty in every glass

Nel 2021, l'export del vino "Made Lazio" ha fatto segnare una spettacolare crescita del **+20,4%** rispetto all'anno precedente confermata nel 2022 con un ulteriore **+5%**.

*Fonte Istat-Qualivita*

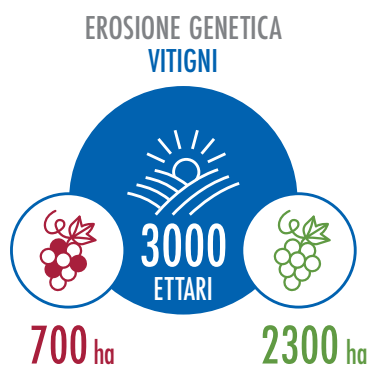
#### **Dalla vigna alla bottiglia**

Crescono le aziende che abbracciano l'intera filiera produttiva.



**Vento di cambiamento:  
le nuove generazioni di giovani  
imprenditori agricoli, molte  
delle quali donne, stanno  
ridefinendo il volto delle  
aziende vitivinicole del Lazio.**

## La filiera degli autoctoni



● A RISCHIO ● NON A RISCHIO

37

varietà autoctone

ciascuna con la sua storia e carattere unici

Malvasia del Lazio

Trebbiano Verde

8

Varietà dominano la scena con circa

2300 ettari

Grechetto Rosso

Grechetto Bianco

Trebbiano Giallo

Bellone

Cesane di Affile

Cesane Comune

29

Varietà della biodiversità autoctona, tutelate dalla LR 15/00, che occupano circa

700 ettari coltivati

Roccapelo Nero

Reale bianco

Abuoto

Aleatico

Bianco della

Bombino bianco

Bombino nero

Canaiolo nero

Capolongo

Cesane nero

Forastera

Uva Giulia

Verdello

Roscio

Piedirasso

Pecorino

Passerina

Pampanaro

Olivella Nera

Mero Buono

Moscato di Terracina

Maturano Nero

Maturano

Maitica

Leciano

Guarnaccia

Greco Nero

Greco Bianco

Greco Nero

Guarnaccia

Leciano

Maitica

Maturano

Maturano Nero

Moscato di Terracina

Mero Buono

Olivella Nera

Pampanaro

Passerina

Pecorino

Piedirasso

Roscio

Uva Giulia

Verdello

Roccapelo Nero

Reale bianco

Abuoto

Aleatico

Bianco della

Bombino bianco

Bombino nero

Canaiolo nero

Capolongo

Cesane nero

Forastera

Greco

Greco Bianco

Greco Nero

Guarnaccia

Leciano

Maitica

Maturano

Maturano Nero

Moscato di Terracina

Mero Buono

Olivella Nera

Pampanaro

Passerina

Pecorino

Piedirasso

Roscio

Uva Giulia

Verdello

Roccapelo Nero

Reale bianco

Abuoto

Aleatico

Bianco della

Bombino bianco

Bombino nero

Canaiolo nero

Capolongo

Cesane nero

Forastera

Greco

Greco Bianco

Greco Nero

Guarnaccia

Leciano

Maitica

Maturano

Maturano Nero

Moscato di Terracina

Mero Buono

Olivella Nera

Pampanaro

Passerina

Pecorino

Piedirasso

Roscio

Uva Giulia

Verdello

Roccapelo Nero

Reale bianco

Abuoto

Aleatico

Bianco della

Bombino bianco

Bombino nero

Canaiolo nero

Capolongo

Cesane nero

Forastera

Greco

Greco Bianco

Greco Nero

Guarnaccia

Leciano

Maitica

Maturano

Maturano Nero

Moscato di Terracina

Mero Buono

Olivella Nera

Pampanaro

Passerina

Pecorino

Piedirasso

Roscio

Uva Giulia

Verdello

Roccapelo Nero

Reale bianco

Abuoto

Aleatico

Bianco della

Bombino bianco

Bombino nero

Canaiolo nero

Capolongo

Cesane nero

Forastera

Greco

Greco Bianco

Greco Nero

Guarnaccia

Leciano

Maitica

Maturano

Maturano Nero

Moscato di Terracina

Mero Buono

Olivella Nera

Pampanaro

Passerina

Pecorino

Piedirasso

Roscio

Uva Giulia

Verdello

Roccapelo Nero

Reale bianco

Abuoto

Aleatico

Bianco della

Bombino bianco

Bombino nero

Canaiolo nero

Capolongo

Cesane nero

Forastera

Greco

Greco Bianco

Greco Nero

Guarnaccia

Leciano

Maitica

Maturano

Maturano Nero

Moscato di Terracina

Mero Buono

Olivella Nera

Pampanaro

Passerina

Pecorino

Piedirasso

Roscio

Uva Giulia

Verdello

Roccapelo Nero

Reale bianco

Abuoto

Aleatico

Bianco della

Bombino bianco

Bombino nero

Canaiolo nero

Capolongo

Cesane nero

Forastera

Greco

Greco Bianco

Greco Nero

Guarnaccia

Leciano

Maitica

Maturano

Maturano Nero

Moscato di Terracina

Mero Buono

Olivella Nera

Pampanaro

Passerina

Pecorino

Piedirasso

Roscio

Uva Giulia

Verdello

Roccapelo Nero

Reale bianco

Abuoto

Aleatico

Bianco della

Bombino bianco

Bombino nero

Canaiolo nero

Capolongo

Cesane nero

Forastera

Greco

Greco Bianco

Greco Nero

Guarnaccia

Leciano

Maitica

Maturano

Maturano Nero

Moscato di Terracina

Mero Buono

Olivella Nera

Pampanaro

Passerina

Pecorino

Piedirasso

Roscio

Uva Giulia

Verdello

Roccapelo Nero

Reale bianco

Abuoto

Aleatico

Bianco della

Bombino bianco

Bombino nero

Canaiolo nero

Capolongo

Cesane nero

Forastera

Greco

Greco Bianco

Greco Nero

Guarnaccia

Leciano

Maitica

Maturano

Maturano Nero

Moscato di Terracina

Mero Buono

Olivella Nera

Pampanaro

Passerina

Pecorino

Piedirasso

Roscio

Uva Giulia

Verdello

Roccapelo Nero

Reale bianco

Abuoto

Aleatico

Bianco della

Bombino bianco

Bombino nero

Canaiolo nero

Capolongo

Cesane nero

Forastera

Greco

Greco Bianco

Greco Nero

Guarnaccia

Leciano

Maitica

Maturano

Maturano Nero

Moscato di Terracina

Mero Buono

Olivella Nera

Pampanaro

Passerina

Pecorino

Piedirasso

Roscio

Uva Giulia

Verdello

Roccapelo Nero

Reale bianco

Abuoto

Aleatico

Bianco della

Bombino bianco

Bombino nero

Canaiolo nero

Capolongo

Cesane nero

Forastera

Greco

## Le DO/IG

Con un valore economico di quasi **67 milioni di € (+5,4% sul 2021)**,  
i vini laziali DOP/IGP sono un vero tesoro regionale.

*Fonte: Istat-Qualivita*

**36**  
DENOMINAZIONI

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
**D.O.C.G.**

**3**

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA  
**D.O.C.**

**27**

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
**I.G.T.**

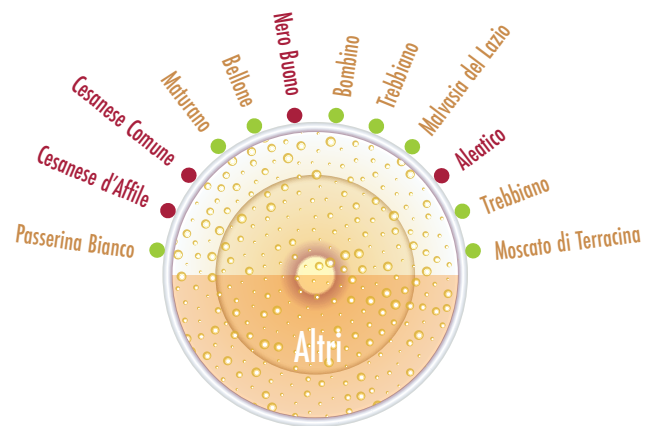
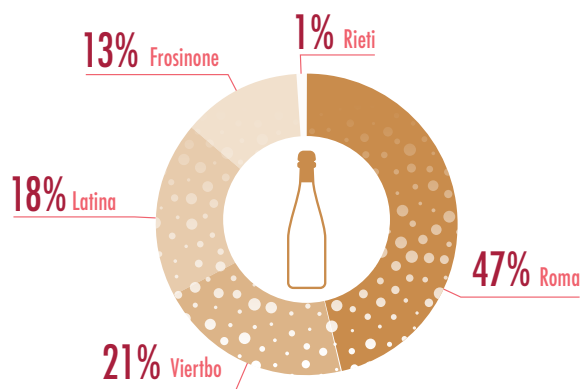
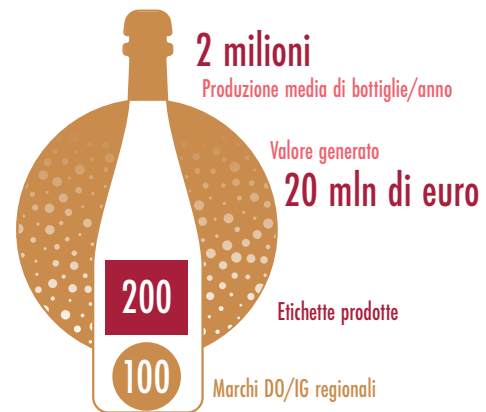
**6**

**Valore vino DOP/IGP da record**



# La spumantizzazione

Nel Lazio, oltre 180 aziende hanno abbracciato l'arte della spumantizzazione:



## La sperimentazione

Attraverso ARSIAL, la Regione Lazio è impegnata in un'intensa attività sperimentale, volta a promuovere la sostenibilità, l'identità territoriale e le produzioni autoctone.

A Velletri, nell'Azienda Dimostrativa Sperimentale ARSIAL, vengono condotti studi e ricerche dedicati ai vitigni e alle pratiche enologiche.

Le attività includono:

- la conservazione del germoplasma viticolo autoctono;
- lo studio e la caratterizzazione dei vitigni, autoctoni e resistenti;
- le indagini fitosanitarie sui vitigni autoctoni;
- le sperimentazioni volte a ottenere varietà resistenti a partire da vitigni autoctoni;
- i progetti finalizzati a migliorare la gestione agronomica della vite e la sua resistenza-resilienza ai fattori di stress ambientale;
- la selezione clonale di varietà;
- l'attività di formazione rivolta agli studenti degli indirizzi agrari.

ARSIAL, inoltre, fornisce supporto alla filiera vitivinicola del Lazio:

- nella revisione dei disciplinari di produzione delle denominazioni DO/IG;
- nelle procedure per il riconoscimento ministeriale dei Consorzi di tutela;
- nei procedimenti utili a ottenere il riconoscimento del titolo di "Vigneto Eroico".

# L'enoturismo

Il Lazio è un territorio ricco di tradizioni, storia ed enogastronomia, che può essere scoperto anche attraverso le diverse forme di turismo che includono la scoperta e la degustazione dei nostri vini.

Se in passato queste forme di turismo erano considerate un segmento di nicchia, oggi sono divenute attrattive per un pubblico molto numeroso, composto da esperti e appassionati, ma anche da semplici curiosi.

Proprio con l'intento di promuoverne la diffusione, il Lazio ha approvato una recente legge regionale (L.R. 14 del 27 ottobre 2023), che ha regolamentato le attività di eno-oleoturismo, svolte all'interno della nostra regione.

Gli obiettivi principali sono:

- la promozione delle produzioni enologiche e olivicole regionali;
- la formazione e la riqualificazione degli operatori del settore;
- la creazione di itinerari "ad hoc".



REGIONE  
LAZIO

ARSIAL

Agenzia Regionale  
per lo Sviluppo e l'Innovazione  
dell'Agricoltura del Lazio



[tastinglaziowine.it](http://tastinglaziowine.it)