

SPOLETO Doc

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
DEI VINI "SPOLETO"

(DECRETO 27 giugno 2011 - Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Spoleto» ed approvazione del relativo disciplinare di produzione. (11A09170) (GU n. 161 del 13-7-2011)

Articolo 1

La denominazione di origine controllata "Spoleto" e' riservata al vino bianco "Spoleto", nella tipologia bianco, Trebbiano spoletino, Trebbiano spoletino passito, Trebbiano spoletino superiore e Trebbiano spoletino spumante, che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

La denominazione di origine controllata "Spoleto", e' riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Spoleto" bianco:

Trebbiano Spoletino: minimo 50%.

Altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione dell'Umbria fino ad un massimo del 50%, iscritti nel Registro Nazionale delle variet  di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 28 maggio 2010 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.

"Spoleto" Trebbiano spoletino:

Trebbiano Spoletino: minimo 85%.

Altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione dell'Umbria fino ad un massimo del 15%.

"Spoleto" Trebbiano spoletino superiore:

Trebbiano Spoletino: minimo 85%.

Altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione dell'Umbria fino ad un massimo del 15%.

"Spoleto" Trebbiano spoletino spumante:

Trebbiano Spoletino: minimo 85%

Altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione dell'Umbria fino ad un massimo del 15%.

"Spoleto" Trebbiano spoletino passito:

Trebbiano Spoletino: minimo 85%

Altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione dell'Umbria fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3

Le uve destinate alla produzione del vino a DOC "Spoleto" devono essere prodotte all'interno della zona appresso descritta che comprende parte dei territori comunali di Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Montefalco, Spoleto e Trevi.

Tale zona e' cosi' delimitata: partendo dal punto di incontro tra la vecchia linea ferroviaria Spoleto-Norcia e la S.S. n. 3 "Flaminia" (q. 321) si percorre quest'ultima in direzione SUD-OVEST fino al punto di incontro con il torrente Tessino. Si risale detto torrente fino al punto di incontro con la S.S. n. 3 "Flaminia" (Km 124+160) e si percorre la Statale fino al Km 122+580. Si imbecca la carrareccia che procede in direzione NORD-OVEST toccando le quote 507 e 461 fino al punto di incontro con il Fosso della Troscia e si risale detto fosso fino al punto di incontro con la strada vicinale da Cima del Colle a Valle San Paolo (q. 428). Si prende questa strada in direzione NORD-EST passando per Villa Clari (q. 437), si imbecca la strada comunale di Monte li Rossi in direzione NORD-EST fino all'incrocio con la strada comunale di Rubbiano e si percorre quest'ultima in direzione SUD-OVEST toccando la quota 448 fino al punto di incrocio con la strada vicinale di Valcupa. Si imbecca questa strada in direzione SUD fino al punto di incrocio con l'omonimo fosso. Si discende il Fosso di Valcupa fino al punto di incontro con la linea ferroviaria Roma-Ancona, la si percorre in direzione OVEST fino al punto di incontro con la strada comunale di Baiano (q. 312), la si percorre in direzione SUD passando per le quote 334, 378 e 368 fino al punto di incontro con la strada vicinale di Valle Marina. Si percorre detta strada in direzione SUD fino al punto di incontro con una carrareccia che, procedendo in direzione OVEST, la congiunge con la strada vicinale Scaniata (q. 435). Si percorre quest'ultima in direzione SUD-OVEST fino al punto di incontro con il Fosso di Colle Munnera, si risale detto fosso fino all'incrocio con la mulattiera che, procedendo in direzione SUD-OVEST, lo congiunge con la strada vicinale di Meggiano (q. 504). La si percorre in direzione NORD-OVEST fino al punto di incontro con il Fosso del Caprareccia e si risale quest'ultimo fino al punto di incrocio con il Fosso delle Grotte Fungarie (q. 396). Si percorre il fosso in direzione OVEST fino ad incontrare il Fosso Moceda e lo si risale fino al punto di incontro con il Fosso di Costa Gagliarda. Si risale quest'ultimo fino al punto di incontro con la strada vicinale di Builano e la si percorre in direzione OVEST fino ad incontrare la strada comunale di Rapicciano (q. 458). La si percorre in direzione NORD fino ad incontrare la strada vicinale delle Fontanelle, si percorre quest'ultima in direzione SUD-OVEST fino al punto di incontro con il Fosso di Valle Cupera e lo si segue in direzione NORD-OVEST fino al punto di incontro con il Torrente Marroggia. Lo si risale in direzione NORD toccando la quota 352 fino al punto di incontro con la strada comunale di Arezzo, qui si imbecca la strada

che, procedendo verso NORD-OVEST, si incrocia con il Fosso dell'Acquasanta e proseguendo in direzione NORD arriva fino alla strada comunale di Acquasparta. La si percorre in direzione EST fino ad imboccare la strada comunale di San Gregorio che, procedendo verso NORD giunge all'incrocio con il Fosso di Ocenelli. Lo si risale toccando le quote 350-357 e 381 e qui si imbecca in direzione EST la strada vicinale della Macchia Piantata toccando quota 337 e la si prosegue in direzione NORD, toccando le quote 389 e 399, fino al punto di incrocio con la strada comunale di Roselli (q. 366) e si percorre quest'ultima in direzione NORD-OVEST toccando le quote 377-414- 429 e 458. Qui si imbecca la strada delle Lame che procedendo in direzione EST incontra il Fosso di Ciliano, lo si risale fino all'incrocio con la strada di Villa Mane e si percorre quest'ultima in direzione OVEST, toccando quota 473, fino al punto di incrocio con il Fosso della Rena (q. 413). Lo si percorre in direzione NORD-EST fino a q. 372, dove si imbecca la strada che procedendo verso NORD-EST si incrocia con il Fosso di Caciolfo. Lo si risale toccando quota 331 fino all'incrocio con la strada che, procedendo in direzione NORD, porta alla strada comunale di MonteMartano (q. 420). La si percorre in direzione OVEST fino al punto di incrocio con la strada che, procedendo prima in direzione NORD e poi in direzione NORD-OVEST, attraversa il Colle San Paolo fino ad incrociare il Fosso del Boschetto. Lo si risale fino alla confluenza con il Fosso di Rovicciano, per poi risalire quest'ultimo fino al confine amministrativo tra il Comune di Spoleto ed il Comune di Giano dell'Umbria. Si prosegue lungo tale confine in direzione NORD fino al punto di incontro con il confine amministrativo del Comune di Castel Ritaldi. Si prosegue in direzione NORD lungo il confine amministrativo tra il Comune di Castel Ritaldi ed il Comune di Giano dell'Umbria fino al punto di incrocio con la strada comunale Castel Ritaldi-Colle del Marchese. La si percorre in direzione SUD-EST toccando quota 441 fino all'incrocio con la strada comunale di Casa Stendardo (q. 452) e si imbecca quest'ultima in direzione NORD fino all'incrocio con la strada comunale San Martino (q. 429). La si percorre prima in direzione EST e poi in direzione NORD, toccando le quote 402-403 e 378, fino all'abitato di Colle San Lorenzo e si prosegue in direzione NORD fino al confine amministrativo tra il Comune di Castel Ritaldi ed il Comune di Montefalco. Si prosegue lungo la strada comunale di Cortignano, toccando le quote 335-341 e 330, fino all'incrocio con la strada comunale di Montefalco (q. 333). La si percorre in direzione NORD-OVEST fino all'incrocio con la strada vicinale del Fornacchione, si imbecca quest'ultima sempre nella stessa direzione fino all'incrocio con la strada comunale di Casale (q. 371). Qui si imbecca la strada vicinale di Rignano in direzione NORD-EST fino a Fonte Petrella, e si prosegue lungo la strada che porta all'abitato di Montefalco. Si percorre la strada che costeggia le mura di Montefalco a NORD e si prosegue lungo la strada che porta all'abitato di Camiano. Qui si prende la strada vicinale di Colverano per poi

girare subito in direzione NORD-EST lungo la strada vicinale di Colle San Clemente. La si percorre fino all'incrocio con la strada vicinale di Fonte di Vecciano e si prende quest'ultima in direzione NORD fino all'incrocio con il Fosso dei Gatti. Lo si percorre fino alla sua immissione nel Fosso Alveo di Montefalco e si risale quest'ultimo fino all'incrocio con la strada comunale Montefalco-Foligno. Si percorre detta strada in direzione NORD-EST, attraversando il confine amministrativo tra il Comune di Montefalco ed il Comune di Foligno, fino all'incrocio con la strada vicinale del Topino (q. 213); si percorre detta strada fino al suo ricongiungimento con la S.P. n. 444 (q. 216) e da qui si giunge all'incrocio con la strada vicinale di San Biagio. La si imbecca in direzione SUD-EST, passando per quota 215, fino a giungere all'incrocio con la strada comunale di Sterpete (q. 216). Si percorre la suddetta strada in direzione SUD fino all'incrocio con la strada vicinale del Casone, si prosegue per quest'ultima passando per la quota 210 fino all'incrocio con la strada vicinale di Case Vecchie. La si percorre in direzione EST fino ad arrivare al punto di intersezione con la linea ferroviaria Roma-Ancona (q. 210) e si segue il tracciato ferroviario in direzione SUD fino al confine amministrativo tra il Comune di Foligno ed il Comune di Trevi (q. 210). Si procede in direzione EST lungo tale confine, passando per le quote 215-222 e 233 fino a giungere al punto di intersezione con la strada che, procedendo in direzione SUD lo congiunge con la strada vicinale Forche. La si imbecca in direzione SUD fino all'incrocio con la S.P. n. 425 (q. 262), si percorre la Provinciale in direzione SUD-EST, passando per le quote 294 fino a quota 330. Qui si imbecca la strada che procede in direzione NORD-EST fino al punto di incontro con la S.P. n. 425 (q. 392). Si prosegue sulla stessa in direzione SUD passando per le quote 390-387-390-400 e 420 fino a giungere alla citta' di Trevi (q. 412). Si prosegue costeggiando ad EST il centro storico di Trevi e ci si ricongiunge con la S.P. n. 425, la si imbecca in direzione EST fino al punto di incrocio con la strada comunale BovaraTrevi, si prende quest'ultima in direzione SUD, passando per le quote 331 e 326 fino all'incrocio con l'altro ramo della S.P. n. 425, nei pressi dell'abitato di Croce di Bovara. Si procede lungo la Provinciale fino all'incrocio con la strada comunale Pigge-Chiesa Tonda, la si imbecca in direzione EST per poi proseguirla in direzione SUD fino all'innesto al Km 139 con la S.S. n. 3 "Flaminia" (q. 221). Si percorre la Statale in direzione SUD attraversando il confine amministrativo tra il Comune di Trevi ed il Comune di Campello sul Clitunno e passando per le quote 233-236 e 228 fino a giungere all'incrocio con la S.P. n. 458 (q. 228). Si percorre la Provinciale fino a quota 233, dove si imbecca la strada comunale del Cerasolo, si segue quest'ultima in direzione SUD-EST e poi in direzione NORD fino all'incrocio con il Fosso delle Cozze. Si risale detto fosso in direzione NORD-EST fino alla sua intersezione con la strada comunale di Campello Alto (q. 487). Si imbecca la strada in direzione SUD fino ad arrivare alla strada comunale da Lenano a Campello Alto (q. 496) attraverso la quale ci si ricongiunge con la

S.P. n. 458. Si percorre la Provinciale attraversando l'abitato di Lenano e lambendo a NORD quello di Carvello per poi proseguire in direzione EST fino a quota 461, qui si percorre la Provinciale in direzione SUD-OVEST passando per la quota 435 fino all'incrocio con la strada comunale di Silvignano e Poreta (q. 386). Quest'ultimo tratto rappresenta anche il confine amministrativo tra il Comune di Campello sul Clitunno ed il Comune di Spoleto. Tale confine si attraversa imboccando la suddetta strada comunale in direzione SUD-OVEST per poi giungere all'incrocio con la strada vicinale del Matuticcio. La si percorre in direzione SUD-EST fino all'incrocio con la strada vicinale del Colle (q. 391), si prende quest'ultima in direzione OVEST fino all'incrocio con la strada vicinale di Costa Amara, percorrendo la quale in direzione SUD si arriva alla strada vicinale di Poreta. La si imbecca in direzione NORD-OVEST fino all'incrocio con la strada comunale di Silvignano e Poreta, la si percorre in direzione SUD-OVEST fino all'incrocio con la strada vicinale Poretana (q. 309). Si prende quest'ultima in direzione SUD fino all'incrocio con la strada vicinale del Palazzaccio (q. 339), percorrendo la quale in direzione EST si giunge all'intersezione con il Fosso della Spina (q. 378) per poi proseguire in direzione SUDEST fino all'incrocio con la S.P. n. 459 (q. 384). Si imbecca la strada vicinale di Poreta in direzione SUD-EST passando per quota 426, fino all'incrocio con la strada vicinale del Rocolo, la si percorre in direzione SUD-OVEST fino all'incrocio con la strada comunale di Bazzano Inferiore e Superiore. (q. 521). Si percorre quest'ultima in direzione SUD fino a q. 447 e poi in direzione EST, passando per le quote 409 e 399, fino all'incrocio con la strada vicinale Eggi-Bazzano di Sotto (q. 367). Si percorre detta strada in direzione SUD-OVEST e poi in direzione SUD fino all'intersezione con il Fosso dei Fringuelli (q. 322). Si risale il Fosso fino a quota 345 dove si imbecca in direzione SUD-OVEST la strada che costeggia a SUD-EST l'abitato di Eggi fino alla confluenza con il Fosso dei Renacci. Lo si risale in direzione SUD fino all'incrocio con la mulattiera che, passando per la quota 370 si ricollega al tracciato della vecchia linea ferroviaria Spoleto-Norcia a quota 468. Si prosegue lungo il tracciato della vecchia linea ferroviaria Spoleto-Norcia, toccando le quote 443-425-396 e 338, fino a ritornare al punto di incontro con la S.S. n. 3 "Flaminia" (q. 321).

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivanti le relative caratteristiche. Pertanto sono da considerare idonei al riconoscimento i vigneti ubicati all'interno dei confini descritti nell'art. 3 esclusi quelli situati ad una quota media oltre i 400 m slm.

Le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli

tradizionali e/o generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

I nuovi impianti ed i reimpianti specializzati dovranno avere una densità minima di 3000 ceppi per ettaro.

Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro è la seguente:

Anno di produzione	Produzione uva Tonn/Ha
I e II anno vegetativo	0%
III anno vegetativo	50% della produzione prevista
dal IV anno vegetativo	100% della produzione prevista

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Spoleto" non deve essere superiore a quella riportata nella tabella seguente.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata "Spoleto" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo pari a quello riportato nella tabella seguente.

Tipologia	Produzione massima Tonn/Ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo ‰ vol
Bianco	12	10,50
Trebbiano Spoletino	11	11,00
Trebbiano Spoletino Superiore	9	12,00
Trebbiano Spoletino Spumante	12	10,00
Trebbiano Spoletino Passito	11	14,00 dopo l'appassimento

Le rese unitarie delle "piantate maritate" non possono superare in ogni caso Kg 50 per pianta.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Spoleto" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti della resa di uva in vino.

Fermi restando i limiti sopra indicati, la resa per ettaro in coltura

promiscua deve essere calcolata in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione, appassimento, invecchiamento ed imbottigliamento dovranno essere effettuate esclusivamente all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3. Tuttavia tali operazioni possono essere effettuate in stabilimenti situati al di fuori della zona di produzione delimitata dall'art. 3 e comunque negli ambiti territoriali dei Comuni di Bevagna, Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Montefalco, Spoleto, Trevi, mediante autorizzazioni individuali rilasciate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere della Regione Umbria, a condizione che ciascuna Ditta interessata presenti apposita richiesta, corredata dalla documentazione atta a dimostrare che le predette operazioni, per i vini a IGT Umbria da Trebbiano spoletino, siano state effettuate almeno nei 3 anni precedenti all'entrata in vigore del presente disciplinare.

La tipologia spumante appartenente alla categoria "vino spumante di qualita'" puo' essere spumantizzato con metodo Charmat e Classico. Per l'appassimento delle uve e' consentita la disidratazione iniziale con aria ventilata non riscaldata.

Nella fase di vinificazione sono ammesse le pratiche enologiche tradizionali della zona atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. E' consentito l'affinamento e la vinificazione in legno.

Per la tipologia "Superiore" e' obbligatorio l'affinamento di almeno 3 mesi in bottiglia.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per qualsiasi tipologia di vino "Spoleto". Qualora tale resa superi detto limite percentuale, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata "Spoleto"; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La resa in vino rispetto all'uva fresca nella produzione della tipologia Trebbiano spoletino passito non deve superare il 40%.

E' consentito l'arricchimento dei mosti aventi diritto alla denominazione di origine controllata "Spoleto" alle condizioni e nei limiti previsti dalla normativa comunitaria in vigore.

Articolo 6

I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Spoleto" bianco
colore: giallo paglierino;

odore: vinoso, caratteristico;
sapore: secco, talvolta acidulo;
titolo alcolometrico totale minimo: 11,00% vol;
acidita' totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

"Spoleto" Trebbiano spoletino
colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: secco, fresco, talvolta acidulo;
titolo alcolometrico totale minimo: 11,50% vol;
acidita' totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

"Spoleto" Trebbiano spoletino superiore
colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: secco, fresco, talvolta acidulo;
titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol;
acidita' totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,00 g/l.

"Spoleto" Trebbiano spoletino spumante
colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: secco, fresco, talvolta acidulo;
spuma: fine e persistente;
titolo alcolometrico totale minimo: 11,00% vol;
acidita' totale minima: 6,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

"Spoleto" Trebbiano spoletino passito
colore: giallo dorato tendente all'ambrato;
odore: intenso, etereo, con sentori di frutta matura;
sapore: ampio e vellutato;
titolo alcolometrico totale minimo: 17,00% vol di cui svolti 14,00% vol;
acidita' totale minima: 4,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Articolo 7

Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata "Spoleto", le specificazioni di tipologia bianco, Trebbiano spoletino, Trebbiano spoletino passito, Trebbiano spoletino superiore e Trebbiano spoletino spumante devono figurare al di sotto della dicitura "denominazione di origine controllata" ed essere scritti in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine "Spoleto", della stessa evidenza e

riportati sulla medesima base colorimetrica.

E' vietato usare, insieme alla denominazione di origine controllata "Spoleto", qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi "riserva", "extra", "fine" e similari.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino DOC "Spoleto" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve ad eccezione della tipologia "Trebiano spoletino spumante" per la quale e' facoltativa.

Articolo 8

I vini a denominazione di origine controllata "Spoleto", per l'immissione al consumo, devono essere confezionati in contenitori di vetro aventi un volume minimo di litri 0,187.

E' consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 3 a 5 litri, alle condizioni previste dalla normativa vigente.

Sono consentiti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente, compresi i tappi tecnici e i tappi capsula a vite.

Per le tipologie superiore e' obbligatorio l'uso della sola bottiglia bordolese di colore scuro, con tappo in sughero naturale raso bocca. Per la tipologia spumante e' consentito soltanto l'utilizzo di tappo in sughero naturale a fungo.

La bottiglia di colore bianco e' ammessa esclusivamente per la tipologia passito, per la quale e' obbligatorio il tappo in sughero naturale raso bocca.

I contenitori in vetro, prima dell'immissione in commercio, devono essere provvisti della fascetta, mentre sui contenitori alternativi al vetro, in sostituzione, deve essere riportato il lotto attribuito dall'organismo delegato.

Fonti: La pubblicazione dei testi non ha carattere di ufficialità