



Regione Umbria Giunta Regionale

DIREZIONE REGIONALE SVILUPPO ECONOMICO, AGRICOLTURA, LAVORO,
ISTRUZIONE, AGENDA DIGITALE
Servizio Sviluppo delle imprese agricole e delle filiere agroalimentari

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

N. 4550 DEL 28/04/2023

OGGETTO: Reg. (UE) n. 1308/13. Legge 12 dicembre 2016, n. 238. Decreto 6 dicembre 2021. Disposizioni nazionali concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP/IGP e delle domande di modifica dei disciplinari di produzione. Pubblicazione sul Bollettino Ufficiale dell'avviso di avvenuta presentazione della richiesta di modifica al disciplinare di produzione dei vini a D.O.P. "Spoleto".

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, 165 e sue successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge regionale 1 febbraio 2005, n. 2 e i successivi regolamenti di organizzazione, attuativi della stessa;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241 e sue successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge regionale 16 settembre 2011, n. 8, "Semplificazione amministrativa e normativa dell'ordinamento regionale e degli Enti locali territoriali";

Visto il Regolamento interno della Giunta regionale – Titolo V;

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, recante l'organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM);

Visto il regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013 sul finanziamento, sulla gestione e sul monitoraggio della politica agricola comune e che abroga i regolamenti del Consiglio (CEE) n. 352/1978, (CE) n. 165/1992, (CE)n. 2799/1998, (CE) n. 814/2000, (CE) n. 1290/2005 e (CE) n. 485/2008 e, in particolare,

l'art. 90 concernente controlli connessi alle denominazioni di origine, alle indicazioni geografiche e alle menzioni tradizionali protette;

Visto il regolamento delegato (UE) della Commissione n. 33/2019 del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, indicazioni geografiche e termini tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni di utilizzo, modifiche alle specifiche del prodotto, annullamento della protezione e etichettatura e presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) della Commissione n. 34/2019 del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione denominazioni di origine, indicazioni geografiche e termini tradizionali nel settore vitivinicolo, procedura di obiezione, emendamenti per le specifiche del prodotto, registro delle denominazioni protette, la cancellazione della protezione e l'uso di simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un adeguato sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238 recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino, così come da ultimo modificata con la legge 11 settembre 2020, n. 120 concernente la conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76;

Visto il decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali 7 novembre 2012, recante «Procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010»;

Visto il decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali 6 dicembre 2021 concernente «Disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016, concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione» pubblicato sulla G.U. Serie Generale n. 83 del 8 aprile 2022;

Visto in particolare l'articolo 7 del predetto decreto ministeriale 6 dicembre 2021, concernente l'esame delle domande di modifica da parte delle Regioni, il quale stabilisce tra l'altro che entro novanta giorni dalla ricezione della domanda, previa pubblicazione nel B.U. regionale della domanda e della proposta di disciplinare per un periodo di almeno trenta giorni, la Regione, effettuate le opportune consultazioni sul territorio, accerta e valuta:

- a) la legittimazione del richiedente ed i relativi requisiti di rappresentatività di cui all'art. 5, lettera b), c), d) con particolare riguardo alla documentazione comprovante l'esercizio delle deleghe nella relativa assemblea;
- b) la completezza della documentazione come individuata all'art. 5, comma 2, e la sua rispondenza ai requisiti ed alle condizioni previste dal regolamento (UE) n. 1308/2013 e dai regolamenti (UE) n. 33/2019 e 34/2019 e dalle vigenti norme nazionali
- c) che per tale valutazione la Regione può avvalersi della collaborazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- d) terminata l'istruttoria la Regione trasmette al Ministero, entro il citato termine di novanta giorni dalla ricezione della domanda, il proprio parere e, in caso di esito positivo;

Vista la domanda del Consorzio Tutela Vini Montefalco presentata alla Regione Umbria con nota prot. n. 140123 del 7.06.2022 integrata con la documentazione inviata con nota prot. n. 266782 del 5.12.2022, concernente la richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a D.O.P. "Spoleto" come indicato nel documento sinottico allegato, parte integrante e sostanziale al presente atto;

Ritenuto di dover pubblicare il presente atto nel Bollettino Ufficiale della Regione Umbria, stabilendo altresì che eventuali osservazioni in merito alla suddetta richiesta di modifica al disciplinare di produzione dei vini a D.O.P. "Spoleto" possono essere presentate al Servizio Sviluppo delle imprese agricole e delle filiere agroalimentari tramite PEC: direzioneregionaleagricoltura@postacert.umbria.it entro e non oltre 30 giorni dalla

pubblicazione del presente avviso;

Considerato che con la sottoscrizione del presente atto se ne attesta la legittimità;

**Il Dirigente
D E T E R M I N A**

1. di prendere atto della richiesta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a D.O.P. "Spoleto" presentata dal Consorzio Tutela dei Vini di Montefalco alla Regione Umbria con nota prot. n. 140123 del 7.06.2022 e successive integrazioni, come indicato nel documento sinottico allegato, parte integrante e sostanziale al presente atto;
2. di pubblicare il presente atto nel Bollettino Ufficiale della Regione Umbria e nel sito Internet regionale consultabile all'indirizzo:
<https://www.regione.umbria.it/agricoltura/disciplinari-di-produzione-vini-do/ig-della-regione-umbria> ;
3. di stabilire che eventuali osservazioni in merito alla suddetta richiesta di modifica al disciplinare di produzione dei vini a D.O.P. "Spoleto" possono essere presentate al Servizio Sviluppo delle imprese agricole e delle filiere agroalimentari, tramite PEC: direzioneregionaleagricoltura@postacert.umbria.it non oltre 30 giorni dalla pubblicazione del presente avviso nel Bollettino Ufficiale della Regione Umbria.
4. L'atto è immediatamente efficace.

Perugia lì 27/04/2023

L'Istruttore
Giuseppe Antonelli
Istruttoria firmata ai sensi dell' art. 23-ter del Codice dell'Amministrazione digitale

Perugia lì 27/04/2023

Si attesta la regolarità tecnica e amministrativa
Il Responsabile
Giuseppe Antonelli
Parere apposto ai sensi dell' art. 23-ter del Codice dell'Amministrazione digitale

Perugia lì 28/04/2023

Il Dirigente
Daniela Toccacelo
Documento firmato digitalmente ai sensi del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, art. 21 comma 2

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA "SPOLETO"**

<p align="center">Articolo 1 DENOMINAZIONE E VINI</p> <p>La denominazione di origine controllata “Spoleto” è 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.</p>	<p align="center">Articolo 1 DENOMINAZIONE E VINI</p> <p>La denominazione di origine controllata “Spoleto” è riservata al vino bianco “Spoleto”, nella tipologia bianco, Trebbiano spoletino, Trebbiano spoletino passito, Trebbiano spoletino superiore Trebbiano spoletino riserva e Trebbiano spoletino spumante, che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p>
<p align="center">Articolo 2 BASE AMPELOGRAFICA</p> <p>La denominazione di origine controllata “Spoleto”, è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:</p> <p>“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 varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>“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%.</p> <p>“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%.</p> <p>“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%.</p> <p>“Spoleto” Trebbiano spoletino passito: Trebbiano Spoletino: minimo 85%. Altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione</p>	<p align="center">Articolo 2 BASE AMPELOGRAFICA</p> <p>La denominazione di origine controllata “Spoleto”, è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:</p> <p>“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 varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.</p> <p>“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%.</p> <p>“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%.</p> <p>“Spoleto” Trebbiano spoletino riserva: 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%.</p> <p>“Spoleto” Trebbiano spoletino spumante: Trebbiano Spoletino: minimo 85%</p>

<p>per la Regione dell'Umbria fino ad un massimo del 15%.</p>	<p>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%.</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 3 ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE</p> <p>Le uve destinate alla produzione del vino a DOC "Spoleto" devono essere prodotte all'interno della zona appresso descritta che comprende l'intero territorio del comune di Montefalco e parte dei territori comunali di Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Spoleto e Trevi.</p> <p>Tale zona è così 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</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 3 ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE</p> <p>Le uve destinate alla produzione del vino a DOC "Spoleto" devono essere prodotte all'interno della zona appresso descritta che comprende l'intero territorio del comune di Montefalco e parte dei territori comunali di Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Spoleto e Trevi.</p> <p>Tale zona è così 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</p>

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

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 tale confine in direzione OVEST fino al punto di incontro con il confine amministrativo del Comune di Giano dell'Umbria. Si prosegue in direzione NORD-OVEST lungo il confine amministrativo tra il Comune di Giano dell'Umbria ed il Comune di Montefalco fino al punto di incontro con il confine amministrativo del Comune di Gualdo Cattaneo (q. 335). Si prosegue in direzione NORD lungo il confine amministrativo tra il Comune di Gualdo Cattaneo ed il Comune di Montefalco fino al punto di incontro con il confine amministrativo del Comune di Bevagna (q. 279). Si prosegue in direzione NORD-EST lungo il confine amministrativo tra il Comune di Bevagna ed il Comune di Montefalco fino al punto di incontro con il confine amministrativo del Comune di Foligno. Si prosegue in direzione SUD-EST lungo il confine amministrativo tra il Comune di Foligno ed il Comune di Montefalco fino al punto di incontro con la strada comunale

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 tale confine in direzione OVEST fino al punto di incontro con il confine amministrativo del Comune di Giano dell'Umbria. Si prosegue in direzione NORD-OVEST lungo il confine amministrativo tra il Comune di Giano dell'Umbria ed il Comune di Montefalco fino al punto di incontro con il confine amministrativo del Comune di Gualdo Cattaneo (q. 335). Si prosegue in direzione NORD lungo il confine amministrativo tra il Comune di Gualdo Cattaneo ed il Comune di Montefalco fino al punto di incontro con il confine amministrativo del Comune di Bevagna (q. 279). Si prosegue in direzione NORD-EST lungo il confine amministrativo tra il Comune di Bevagna ed il Comune di Montefalco fino al punto di incontro con il confine amministrativo del Comune di Foligno. Si prosegue in direzione SUD-EST lungo il confine amministrativo tra il Comune di Foligno ed il Comune di Montefalco fino al punto di incontro con la strada comunale

Montefalco-Foligno. Si percorre detta strada in direzione NORD-EST, 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 città 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 Bovara-Trevi, 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,

Montefalco-Foligno. Si percorre detta strada in direzione NORD-EST, 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 città 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 Bovara-Trevi, 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 SUD-EST 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

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 SUD-EST 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).

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
NORME PER LA VITICOLTURA**

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

**Articolo 4
NORME PER LA VITICOLTURA**

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

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

NORME PER LA VINIFICAZIONE

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

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 Riserva	11	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

NORME PER LA VINIFICAZIONE

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,

<p>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.</p> <p>Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2). La tipologia spumante appartenente alla categoria "vino spumante di qualità" può essere spumantizzato con metodo Charmat e Classico. Per l'appassimento delle uve è 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. È consentito l'affinamento e la vinificazione in legno. Per la tipologia "Superiore" è obbligatorio l'affinamento di almeno 3 mesi in bottiglia.</p> <p>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.</p> <p>La resa in vino rispetto all'uva fresca nella produzione della tipologia Trebbiano spoletino passito non deve superare il 40%.</p> <p>È consentito l'arricchimento dei mosti aventi diritto alla denominazione di origine controllata "Spoleto" alle condizioni e nei limiti previsti dalla normativa comunitaria in vigore.</p>	<p>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 all'istituzione della Denominazione di Origine Controllata "Spoleto" avvenuta con D.M. 27/06/2011.</p> <p>Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2). La tipologia spumante appartenente alla categoria "vino spumante di qualità" può essere spumantizzato con metodo Charmat e Classico. Per l'appassimento delle uve è 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. Per le tipologie Trebbiano Spoletino e Trebbiano Spoletino Riserva è consentita, in deroga a quanto stabilito dalla Legge 238 del 12 dicembre 2016 (Testo Unico del Vino), la macerazione sulle bucce fino al 30 giugno successivo alla data di vendemmia. È consentito l'affinamento e la vinificazione in legno. Per la tipologia "Superiore" è obbligatorio l'affinamento di almeno 3 mesi in bottiglia.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata "Spoleto" Riserva può essere immesso al consumo a partire dal 1° maggio del secondo anno successivo a quello di vendemmia solo dopo aver trascorso un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 18 mesi, di cui almeno 3 in bottiglia.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>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.</p> <p>La resa in vino rispetto all’uva fresca nella produzione della tipologia Trebbiano spoletino passito non deve superare il 40%.</p> <p>È consentito l’arricchimento dei mosti aventi diritto alla denominazione di origine controllata “Spoleto” alle condizioni e nei limiti previsti dalla normativa comunitaria in vigore.</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 6 CARATTERISTICHE AL CONSUMO</p> <p>I vini di cui all’art. 2 all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>“Spoleto” bianco colore: giallo paglierino; odore: vinoso, caratteristico; sapore: secco, talvolta acidulo; titolo alcolometrico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.</p> <p>“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; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.</p> <p>“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; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.</p> <p>“Spoleto” Trebbiano spoletino spumante colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli; odore: vinoso, caratteristico;</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 6 CARATTERISTICHE AL CONSUMO</p> <p>I vini di cui all’art. 2 all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>“Spoleto” bianco colore: giallo paglierino; odore: vinoso, caratteristico; sapore: secco, talvolta acidulo; titolo alcolometrico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.</p> <p>“Spoleto” Trebbiano spoletino colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli da giallo paglierino a giallo dorato carico più o meno intenso; odore: vinoso, caratteristico; sapore: secco, fresco, talvolta acidulo; titolo alcolometrico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.</p> <p>“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; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.</p> <p>“Spoleto” Trebbiano spoletino riserva</p>

<p>sapore: secco, fresco, talvolta acidulo; spuma: fine e persistente; titolo alcolometrico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 6,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p>“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; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p>	<p>colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico più o meno intenso; odore: vinoso, caratteristico; sapore: secco, fresco, talvolta acidulo; titolo alcolometrico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.</p> <p>“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; acidità totale minima: 6,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p>“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; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 7 DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE</p> <p>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. È 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. È 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</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 7 DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE</p> <p>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 Trebbiano Spoletino riserva 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. È 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” “superiore”, “extra”, “fine” e similari. È consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in</p>

<p>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 è facoltativa.</p>	<p>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 è facoltativa. Nell’etichettatura e presentazione dei vini di cui all’art’1 è consentito l’uso del nome geografico più ampio Umbria, ai sensi dell’art. 29, comma 6 della legge 238/2016. Il nome Umbria deve essere separato dal nome geografico della denominazione e della menzione “Denominazione di Origine Controllata”. I caratteri del nome Umbria devono avere un’altezza inferiore a quella dei caratteri che compongono la denominazione Spoleto e devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica.</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 8 CONFEZIONAMENTO</p> <p>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. È 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 è obbligatorio l’uso della sola bottiglia bordolese di colore scuro, con tappo in sughero naturale raso bocca. Per la tipologia spumante è consentito soltanto l’utilizzo di tappo in sughero naturale a fungo. La bottiglia di colore bianco è ammessa esclusivamente per la tipologia passito, per la quale è 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.</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 8 CONFEZIONAMENTO</p> <p>I vini a denominazione di origine controllata “Spoleto”, per l’immissione al consumo, devono essere confezionati in bottiglie di vetro aventi un volume non superiore a 18 litri, chiuse con tappo raso bocca, oppure con tappo a vite con capsula a vestizione lunga. devono essere confezionati in contenitori di vetro aventi un volume minimo di litri 0,187. È 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 è obbligatorio l’uso della sola bottiglia bordolese di colore scuro, con tappo in sughero naturale raso bocca. Per la tipologia spumante è consentito soltanto l’utilizzo di tappo in sughero naturale a fungo e del tappo a corona. La bottiglia di colore bianco è ammessa esclusivamente per la tipologia passito, per la quale è 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 di un contrassegno di Stato, applicato in modo tale da impedire che il contenuto possa essere</p>

	estratto senza l'inattivazione del contrassegno stesso.
<p style="text-align: center;">Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico A. Informazioni sulla zona geografica. 1. Fattori naturali rilevanti per il legame.</p> <p>La Denominazione di Origine Controllata "SPOLETO" comprende parzialmente i territori amministrativi dei comuni di Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Montefalco, Spoleto e Trevi. La superficie coperta dalla denominazione è di circa 23.600 ettari, il territorio è per la maggior parte pianeggiante, attraversato dal fiume "Clitunno" e da numerosi torrenti e affluenti. L'altitudine del territorio interessato è compresa tra i 200 ed i 550 mt s.l.m. Nella parte centrale della valle si rilevano paesaggi sulle alluvioni fluviali e sui depositi fluvio-lacustri, caratterizzati da suoli che hanno una tessitura franco-sabbioso-argillosa o franco-limoso-argillosa con scarso scheletro, sono profondi, ben drenati, a reazione subalcalina.</p> <p>Nella zona ad Est della valle si riscontrano paesaggi su depositi fluvio-lacustri plio-pleistocenici caratterizzati da suoli derivati da sedimenti argillosi o argillo-sabbiosi, profondi e calcarei; e paesaggi sui depositi prevalentemente marnosi, caratterizzati da suoli che presentano una tessitura piuttosto variabile che può essere franco-limoso-argillosa con moderati contenuti di scheletro sulle marne, o franca con maggiori quantità di frammenti grossolani sulle arenarie.</p> <p>Nella zona ad Ovest della valle si riscontrano paesaggi sui depositi detritico-colluviali, caratterizzati da suoli ricchi di frammenti grossolani, calcarei a tessitura variabile, a seconda della natura della roccia madre, da franco-sabbioso-argillosa ad argillosa, debolmente umiferi e dotati di elevata profondità, scarsa ritenuta idrica ed eccessivo drenaggio; e paesaggi collinari sui substrati calcarei, caratterizzati da suoli formatisi per dissoluzione di carbonati e liberazione di materiali rossastri costituiti essenzialmente da argille ed ossidi di ferro, con spessore generalmente ridotto, con tessitura limosa o limoso-argillosa, scheletro scarso e a reazione neutra o subacida.</p> <p>Il clima della valle è fortemente influenzato dai rilievi che costeggiano la vallata. L'Appennino Umbro-Marchigiano ad oriente infatti fa sì che i venti dominanti siano quelli dei quadranti occidentali.</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico A. Informazioni sulla zona geografica. 1. Fattori naturali rilevanti per il legame.</p> <p>La Denominazione di Origine Controllata "SPOLETO" comprende parzialmente i territori amministrativi dei comuni di Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Montefalco, Spoleto e Trevi. La superficie coperta dalla denominazione è di circa 23.600 ettari, il territorio è per la maggior parte pianeggiante, attraversato dal fiume "Clitunno" e da numerosi torrenti e affluenti. L'altitudine del territorio interessato è compresa tra i 200 ed i 550 mt s.l.m. Nella parte centrale della valle si rilevano paesaggi sulle alluvioni fluviali e sui depositi fluvio-lacustri, caratterizzati da suoli che hanno una tessitura franco-sabbioso-argillosa o franco-limoso-argillosa con scarso scheletro, sono profondi, ben drenati, a reazione subalcalina.</p> <p>Nella zona ad Est della valle si riscontrano paesaggi su depositi fluvio-lacustri plio-pleistocenici caratterizzati da suoli derivati da sedimenti argillosi o argillo-sabbiosi, profondi e calcarei; e paesaggi sui depositi prevalentemente marnosi, caratterizzati da suoli che presentano una tessitura piuttosto variabile che può essere franco-limoso-argillosa con moderati contenuti di scheletro sulle marne, o franca con maggiori quantità di frammenti grossolani sulle arenarie.</p> <p>Nella zona ad Ovest della valle si riscontrano paesaggi sui depositi detritico-colluviali, caratterizzati da suoli ricchi di frammenti grossolani, calcarei a tessitura variabile, a seconda della natura della roccia madre, da franco-sabbioso-argillosa ad argillosa, debolmente umiferi e dotati di elevata profondità, scarsa ritenuta idrica ed eccessivo drenaggio; e paesaggi collinari sui substrati calcarei, caratterizzati da suoli formatisi per dissoluzione di carbonati e liberazione di materiali rossastri costituiti essenzialmente da argille ed ossidi di ferro, con spessore generalmente ridotto, con tessitura limosa o limoso-argillosa, scheletro scarso e a reazione neutra o subacida.</p> <p>Il clima della valle è fortemente influenzato dai rilievi che costeggiano la vallata. L'Appennino Umbro-Marchigiano ad oriente infatti fa sì che i venti dominanti siano quelli dei quadranti occidentali.</p>

<p>Le precipitazioni raggiungono mediamente gli 800 mm annui, valore superiore alla media regionale di circa il 9%.</p> <p>In base ai caratteri di piovosità e temperatura ed alla loro distribuzione annuale, il clima della valle viene definito temperato con estate secca, analogo quindi al clima Mediterraneo. Recentemente si sono verificati cambiamenti climatici che portano ad una riduzione dei giorni di gelo e ad una riduzione dell'escursione termica.</p> <p>Tali caratteristiche avvantaggiano sicuramente la coltivazione della vite, infatti durante l'inverno sono quasi scongiurati i rischi di gelate mentre la stagione estiva fornisce le condizioni ottimali per una completa maturazione dell'uva.</p> <p>2. Fattori umani rilevanti per il legame.</p> <p>La vocazione vitivinicola di Spoleto viene da lontano e la viticoltura, pur tra gli alti e bassi che contraddistinguono l'uso agricolo dei suoli, ha accompagnato da sempre la presenza e le attività degli uomini nella valle spoletana.</p> <p>Se Plinio il Vecchio e Columella segnalano diversi ceppi di viti umbre (l'Hirtiola, la Babanica, la Palmensis), è Marziale, nel primo secolo dopo Cristo, a citare per la prima volta il vino di Spoleto e a paragonarlo al Falerno:</p> <p>Nel II secolo dopo Cristo anche l'erudito greco Ateneo, informandoci che i vini dell'Italia meridionale e centrale erano ben conosciuti e distinti, esalta l'annoso vino di Spoleto, soave, di color simile all'oro.</p> <p>Nelle epoche successive, la coltivazione e il commercio del vino nella valle di Spoleto, come nelle altre realtà comunali che oggi sono interessate ad acquisire la denominazione di origine controllata «Spoleto», ha sempre avuto una importanza notevole nell'economia locale.</p> <p>Nel XIX secolo il vitigno viene così descritto; il Trebbiano chiamato nelle altre plaghe dell'Umbria lo Spoletino, è il vitigno più coltivato nella pianura spoletana e il preferito dagli agricoltori per le sue buone qualità.</p> <p>Il fatto che venisse denominato Spoletino dimostra che già tra l'Ottocento e il Novecento era presente una tradizione autoctona del vitigno e che questa fosse riconosciuta dall'esterno in quanto vitigno robustissimo e resistentissimo alle malattie crittogamiche, in specie alla peronospora; ama terreni di piano, profondi, fertili, freschi, ma produce bene anche in collina. I suoi tralci sono di mediocre grossezza ad interno di lunghi, le foglie piuttosto piccole. I grappoli hanno una forma</p>	<p>Le precipitazioni raggiungono mediamente gli 800 mm annui, valore superiore alla media regionale di circa il 9%.</p> <p>In base ai caratteri di piovosità e temperatura ed alla loro distribuzione annuale, il clima della valle viene definito temperato con estate secca, analogo quindi al clima Mediterraneo. Recentemente si sono verificati cambiamenti climatici che portano ad una riduzione dei giorni di gelo e ad una riduzione dell'escursione termica.</p> <p>Tali caratteristiche avvantaggiano sicuramente la coltivazione della vite, infatti durante l'inverno sono quasi scongiurati i rischi di gelate mentre la stagione estiva fornisce le condizioni ottimali per una completa maturazione dell'uva.</p> <p>2. Fattori umani rilevanti per il legame.</p> <p>La vocazione vitivinicola di Spoleto viene da lontano e la viticoltura, pur tra gli alti e bassi che contraddistinguono l'uso agricolo dei suoli, ha accompagnato da sempre la presenza e le attività degli uomini nella valle spoletana.</p> <p>Se Plinio il Vecchio e Columella segnalano diversi ceppi di viti umbre (l'Hirtiola, la Babanica, la Palmensis), è Marziale, nel primo secolo dopo Cristo, a citare per la prima volta il vino di Spoleto e a paragonarlo al Falerno:</p> <p>Nel II secolo dopo Cristo anche l'erudito greco Ateneo, informandoci che i vini dell'Italia meridionale e centrale erano ben conosciuti e distinti, esalta l'annoso vino di Spoleto, soave, di color simile all'oro.</p> <p>Nelle epoche successive, la coltivazione e il commercio del vino nella valle di Spoleto, come nelle altre realtà comunali che oggi sono interessate ad acquisire la denominazione di origine controllata «Spoleto», ha sempre avuto una importanza notevole nell'economia locale.</p> <p>Nel XIX secolo il vitigno viene così descritto; il Trebbiano chiamato nelle altre plaghe dell'Umbria lo Spoletino, è il vitigno più coltivato nella pianura spoletana e il preferito dagli agricoltori per le sue buone qualità.</p> <p>Il fatto che venisse denominato Spoletino dimostra che già tra l'Ottocento e il Novecento era presente una tradizione autoctona del vitigno e che questa fosse riconosciuta dall'esterno in quanto vitigno robustissimo e resistentissimo alle malattie crittogamiche, in specie alla peronospora; ama terreni di piano, profondi, fertili, freschi, ma produce bene anche in collina. I suoi tralci sono di mediocre grossezza ad interno di lunghi, le foglie piuttosto piccole. I grappoli hanno una forma</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>caratteristica, cilindrica, con ingrossamento alle due estremità; sono piccoli, con acini discretamente serrati a buccia durissima; se maturati bene assumono un bellissimo color d'oro; ma la maturazione si compie molto tardivamente, alla fine di settembre. La pianta preferisce la potatura lunga e vuole molto sfogo nei tralci; si adatta bene alla formazione delle tese che sono quei tralci lunghi che collegano un albero con un altro. La valorizzazione e la tutela del vitigno Trebbiano Spoletino ha lo scopo di interrompere , la pericolosa diminuzione del patrimonio vitivinicolo dell'areale.</p> <p>Il territorio legato alla denominazione presenta elevate potenzialità dal punto di vista economico che, se sfruttate in maniera corretta, apporterebbero sicuramente un ulteriore sviluppo. Tutto ciò dovuto anche alle caratteristiche proprie della “Valle Spoletana”: il suo paesaggio, le tante località ricche di arte, cultura e legate a gloriosi passati storici, unitamente alla genuinità della cucina tipica umbra. Una prospettiva di crescita sia avvalorata dal gran numero di elementi legati al territorio che ne assicurano il buon funzionamento, quali la grande potenzialità imprenditoriale delle singole aziende, le grandi caratteristiche qualitative del prodotto il contesto ambientale e gli eventi artistici di risonanza mondiale che collegati in maniera sempre maggiore al turismo, assicureranno la creazione di canali commerciali privilegiati.</p> <p><i>B. Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.</i></p> <p>Le origini del Trebbiano spoletino non sono note, tuttavia, in assenza di riscontri oggettivi che evidenzino la sua presenza in altri luoghi anche della stessa Umbria si può ritenere originario e autoctono del territorio delimitato. Tale affermazione è convalidata anche dalle minuziose indagini condotte con i progetti di selezione clonale e di salvaguardia delle risorse genetiche effettuate nel periodo 1980 - '85 finalizzate al reperimento di viti piantate nella prima metà del '900. Il Trebbiano spoletino è dotato di notevole vigoria per cui nei terreni dotati di buona fertilità naturale non sopporta eccessive fittezze sulla fila. Si presta ad essere allevato a cordone speronato, in tal caso la fertilità delle gemme basali aumenta sensibilmente raggiungendo valori di 1,1-1,2 che può essere considerato ottimale per contenere le rese unitarie considerando il peso medio del grappolo piuttosto</p>	<p>caratteristica, cilindrica, con ingrossamento alle due estremità; sono piccoli, con acini discretamente serrati a buccia durissima; se maturati bene assumono un bellissimo color d'oro; ma la maturazione si compie molto tardivamente, alla fine di settembre. La pianta preferisce la potatura lunga e vuole molto sfogo nei tralci; si adatta bene alla formazione delle tese che sono quei tralci lunghi che collegano un albero con un altro. La valorizzazione e la tutela del vitigno Trebbiano Spoletino ha lo scopo di interrompere , la pericolosa diminuzione del patrimonio vitivinicolo dell'areale.</p> <p>Il territorio legato alla denominazione presenta elevate potenzialità dal punto di vista economico che, se sfruttate in maniera corretta, apporterebbero sicuramente un ulteriore sviluppo. Tutto ciò dovuto anche alle caratteristiche proprie della “Valle Spoletana”: il suo paesaggio, le tante località ricche di arte, cultura e legate a gloriosi passati storici, unitamente alla genuinità della cucina tipica umbra. Una prospettiva di crescita sia avvalorata dal gran numero di elementi legati al territorio che ne assicurano il buon funzionamento, quali la grande potenzialità imprenditoriale delle singole aziende, le grandi caratteristiche qualitative del prodotto il contesto ambientale e gli eventi artistici di risonanza mondiale che collegati in maniera sempre maggiore al turismo, assicureranno la creazione di canali commerciali privilegiati.</p> <p><i>B. Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.</i></p> <p>Le origini del Trebbiano spoletino non sono note, tuttavia, in assenza di riscontri oggettivi che evidenzino la sua presenza in altri luoghi anche della stessa Umbria si può ritenere originario e autoctono del territorio delimitato. Tale affermazione è convalidata anche dalle minuziose indagini condotte con i progetti di selezione clonale e di salvaguardia delle risorse genetiche effettuate nel periodo 1980 - '85 finalizzate al reperimento di viti piantate nella prima metà del '900. Il Trebbiano spoletino è dotato di notevole vigoria per cui nei terreni dotati di buona fertilità naturale non sopporta eccessive fittezze sulla fila. Si presta ad essere allevato a cordone speronato, in tal caso la fertilità delle gemme basali aumenta sensibilmente raggiungendo valori di 1,1-1,2 che può essere considerato ottimale per contenere le rese unitarie considerando il peso medio del grappolo piuttosto</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

elevato. Dalle prime osservazioni è emerso che il Trebbiano spoletino rispetto agli altri vitigni ed anche nei confronti del Trebbiano toscano aveva una prerogativa molto interessante ovvero la capacità di mantenere un livello acidico più elevato che si conservava anche con concentrazioni zuccherine elevate. Per quanto riguarda la fenologia germoglia tardivamente quindi è meno suscettibile alle gelate primaverili, fiorisce in epoca intermedia, invaiatura e maturazione sono piuttosto tardive. La buccia dell'acino è piuttosto spessa e consistente che, nonostante la compattezza del grappolo, si riflette favorevolmente sulla resistenza nei confronti dell'oidio e della botrite non solo in vigneto ma anche nell'appassimento in fruttaio.

Una ventina di anni addietro il prezzo delle uve era particolarmente penalizzante, ma da quando, con il lavoro di selezione e i risultati delle prove di vinificazione, si è prestata più attenzione alle sue potenzialità enologiche e si è verificata un'inversione di tendenza. Ha il vantaggio, a differenza di molti altri vitigni bianchi (es. Grechetto, Trebbiano toscano) di garantire un'acidità totale, in prevalenza tartarica (7.0-7.7 g/l) abbinata a quella malica (3.70-4.20 g/l), molto stabile che si mantiene sino alla vendemmia su valori medi superiori dei 9 g/l. Sono quantitativi che risultano nettamente superiori a quelli di altri vitigni che normalmente vengono utilizzati per la produzione di vini mousseux, come Verdicchio o Chardonnay che arrivano a circa 7.0 g/l, o il più noto Pinot bianco che si limita a soli 6.5 g/l (Antaras ed altri, l.c.). La quantità di sostanze polifenoliche è piuttosto alta (1.20- 1.40 g/l) pertanto il vino tenderebbe ad ossidarsi facendo emergere quei sentori di fieno secco e di amarognolo. Con il controllo delle temperatura di fermentazione, il mancato contatto con l'aria, insieme ad altre tecniche di cantina, si è ottenuto un vino interessante per il fruttato fine, prolungato di fiori freschi, per la freschezza che si amalgama con la struttura, per il gusto di frutta matura, persistente, con retrogusto leggermente amarognolo che non disturba.

C. Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Tutto il territorio compreso entro i confini individuati per la Denominazione di Origine Controllata "Spoleto" dimostrano:

Che la morfologia del territorio e le caratteristiche dei suoli consentono di ottenere prodotti di buona

elevato. Dalle prime osservazioni è emerso che il Trebbiano spoletino rispetto agli altri vitigni ed anche nei confronti del Trebbiano toscano aveva una prerogativa molto interessante ovvero la capacità di mantenere un livello acidico più elevato che si conservava anche con concentrazioni zuccherine elevate. Per quanto riguarda la fenologia germoglia tardivamente quindi è meno suscettibile alle gelate primaverili, fiorisce in epoca intermedia, invaiatura e maturazione sono piuttosto tardive. La buccia dell'acino è piuttosto spessa e consistente che, nonostante la compattezza del grappolo, si riflette favorevolmente sulla resistenza nei confronti dell'oidio e della botrite non solo in vigneto ma anche nell'appassimento in fruttaio.

Una ventina di anni addietro il prezzo delle uve era particolarmente penalizzante, ma da quando, con il lavoro di selezione e i risultati delle prove di vinificazione, si è prestata più attenzione alle sue potenzialità enologiche e si è verificata un'inversione di tendenza. Ha il vantaggio, a differenza di molti altri vitigni bianchi (es. Grechetto, Trebbiano toscano) di garantire un'acidità totale, in prevalenza tartarica (7.0-7.7 g/l) abbinata a quella malica (3.70-4.20 g/l), molto stabile che si mantiene sino alla vendemmia su valori medi superiori dei 9 g/l. Sono quantitativi che risultano nettamente superiori a quelli di altri vitigni che normalmente vengono utilizzati per la produzione di vini mousseux, come Verdicchio o Chardonnay che arrivano a circa 7.0 g/l, o il più noto Pinot bianco che si limita a soli 6.5 g/l (Antaras ed altri, l.c.). La quantità di sostanze polifenoliche è piuttosto alta (1.20- 1.40 g/l) pertanto il vino tenderebbe ad ossidarsi facendo emergere quei sentori di fieno secco e di amarognolo. Con il controllo delle temperatura di fermentazione, il mancato contatto con l'aria, insieme ad altre tecniche di cantina, si è ottenuto un vino interessante per il fruttato fine, prolungato di fiori freschi, per la freschezza che si amalgama con la struttura, per il gusto di frutta matura, persistente, con retrogusto leggermente amarognolo che non disturba.

C. Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Tutto il territorio compreso entro i confini individuati per la Denominazione di Origine Controllata "Spoleto" dimostrano:

Che la morfologia del territorio e le caratteristiche dei suoli consentono di ottenere prodotti di buona

<p>qualità ed uniformità quali vini bianchi e vino passito. Che i vitigni coltivati sono generalmente quelli tradizionali: Trebbiano e Grechetto; non mancano comunque vitigni autorizzati per la provincia di Perugia. Le tipologie sono quelle previste dal Disciplinare ed assumono particolare importanza per la valorizzazione delle produzioni esistenti ed al medesimo tempo dare interesse a tutte le altre attività del comprensorio della Valle ed ai territori limitrofi. L'aumento delle cantine che si sono dedicate alla vinificazione dell'I.G.T. UMBRIA Trebbiano Spoletino, denota forte interesse commerciale per il vino in questione. Infine il terreno, il clima, la base ampelografica, le modalità tecniche di coltivazione ed enologiche, del territorio attualmente interessato, risultano uniformi e costanti nel tempo.</p>	<p>qualità ed uniformità quali vini bianchi e vino passito. Che i vitigni coltivati sono generalmente quelli tradizionali: Trebbiano e Grechetto; non mancano comunque vitigni autorizzati per la provincia di Perugia. Le tipologie sono quelle previste dal Disciplinare ed assumono particolare importanza per la valorizzazione delle produzioni esistenti ed al medesimo tempo dare interesse a tutte le altre attività del comprensorio della Valle ed ai territori limitrofi. L'aumento delle cantine che si sono dedicate alla vinificazione dell'I.G.T. UMBRIA Trebbiano Spoletino, denota forte interesse commerciale per il vino in questione. Infine il terreno, il clima, la base ampelografica, le modalità tecniche di coltivazione ed enologiche, del territorio attualmente interessato, risultano uniformi e costanti nel tempo.</p>
<p style="text-align: center;">Articolo 10</p> <p style="text-align: center;">Riferimenti alla struttura di controllo</p> <p>Nome e Indirizzo: 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell' Umbria soc. cons a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) Telefono 075.89751 - Fax 075.8957257; E-mail certificazione@parco3a.org</p> <p>3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell' Umbria soc. cons a r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.</p>	<p style="text-align: center;">Articolo 10</p> <p style="text-align: center;">Riferimenti alla struttura di controllo</p> <p>Nome e Indirizzo: 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell' Umbria soc. cons a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) Telefono 075.89751 - Fax 075.8957257; E-mail certificazione@parco3a.org</p> <p>3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell' Umbria soc. cons a r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.</p>