

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

<p style="text-align: center;"><b>Articolo 1</b> <b>DENOMINAZIONE E VINI</b></p> <p>La denominazione di origine controllata “Spoleto” è riservata al vino bianco “Spoleto”, nella tipologia Trebbiano spoletino, Trebbiano spoletino passito, Trebbiano spoletino riserva e Trebbiano spoletino spumante (VSQ), che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Articolo 1</b> <b>DENOMINAZIONE E VINI</b></p> <p>La denominazione di origine controllata “Spoleto” è riservata al vino bianco “Spoleto”, nella tipologia Trebbiano spoletino, Trebbiano spoletino passito, Trebbiano spoletino riserva e Trebbiano spoletino spumante (VSQ), che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Articolo 2</b> <b>BASE AMPELOGRAFICA</b></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” 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 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% 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 per la Regione dell’Umbria fino ad un massimo del 15%.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Articolo 2</b> <b>BASE AMPELOGRAFICA</b></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” 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 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% 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 per la Regione dell’Umbria fino ad un massimo del 15%.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Articolo 3</b> <b>ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE</b></p> <p>Le uve destinate alla produzione del vino a DOC “Spoleto” devono essere prodotte all’interno</p>	<p style="text-align: center;"><b>Articolo 3</b> <b>ZONA DI PRODUZIONE DELLE UVE</b></p> <p>Le uve destinate alla produzione del vino a DOC “Spoleto” devono essere prodotte all’interno</p>

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.~~

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 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

della zona appresso descritta che comprende **gli interi territori dei comuni di Castel Ritaldi e Montefalco e parte dei territori comunali di Bevagna, Campello sul Clitunno, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Spoleto e Trevi.**

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 monumento Ponte delle Torri (q. 411) lo si percorre fino a q. 413 e poi si precorre in direzione SUD la carreggiabile che porta a Monteluco fino a q. 525 qui si imbecca in direzione prima EST e poi SUD la carrareccia che tocca q. 508, q. 403, q. 595 e q. 604 fino al Convento di S. Anna. La si prosegue in direzione OVEST fino a La Palazza e poi si prosegue in direzione SUD-OVEST lungo la carreggiabile fino all'incrocio con la S.S. n. 3 "Flaminia" (q. 412). Da qui si imbecca la carreggiabile in direzione SUD-OVEST fino a q. 420 qui si svolta in direzione NORD-OVEST fino a q. 444 e poi si prosegue in direzione NORD-EST fino all'incrocio con la S.S. n. 3 "Flaminia" al Km. 122 (q. 406). Si percorre detta statale in direzione NORD-EST fino a q. 391.** 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

<p>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 imbocca 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 imbocca 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 imbocca 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 imbocca 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</p>	<p>SUD fino al punto di incontro con una carrareccia che, procedendo in direzione OVEST, la congiunge con la strada vicinale Scaniata (q. 435). Si percorre quest'ultima in direzione SUD-OVEST fino al punto di incontro con il Fosso di Colle Munnera, si risale detto fosso fino all'incrocio con la mulattiera che, procedendo in direzione SUD-OVEST, lo congiunge con la strada vicinale di Meggiano (q. 504). La si percorre in direzione NORD-OVEST fino al punto di incontro con il Fosso del Caprareccia e si risale quest'ultimo fino al punto di incrocio con il Fosso delle Grotte Fungarie (q. 396). Si percorre il fosso in direzione OVEST fino ad incontrare il Fosso Moceda e lo si risale fino al punto di incontro con il Fosso di Costa Gagliarda. Si risale quest'ultimo fino al punto di incontro con la strada vicinale di Builano e la si percorre in direzione OVEST fino ad incontrare la strada comunale di Rapicciano (q. 458). La si percorre in direzione NORD fino ad incontrare la strada vicinale delle Fontanelle, si percorre quest'ultima in direzione SUD-OVEST fino al punto di incontro con il Fosso di Valle Cupera e lo si segue in direzione NORD-OVEST fino al punto di incontro con il Torrente Marroggia. Lo si risale in direzione NORD toccando la quota 352 fino al punto di incontro con la strada comunale di Arezzo, qui si imbocca 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 imbocca 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 imbocca 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</p>
--	--

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 Montefaleo.~~

~~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 Montefaleo 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 Montefaleo 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 Montefaleo 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

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. ~~Da questo punto la linea di delimitazione prosegue in direzione NORD-OVEST in comune di Giano dell'Umbria, inizialmente lungo una carrareccia ivi esistente, indi seguendo un fossato e toccando le quote 389 e 377, raggiunge la q. 360 in prossimità del passo della Puglia. Di qui la linea di delimitazione segue la carrareccia per il Seggiano passando per q. 411, q. 424 e q. 455. Di qui seguendo sempre la carrareccia e poi un tratto di spartiacque, raggiunge q. 495 e sempre sul crinale, aggira il centro abitato di Giano dell'Umbria, indi prosegue su una carrareccia che tocca quota 530, q. 552, q. 549 (C. Mancini) e q. 546. Continua in direzione C. Casali (q. 549) e della frazione Castagnola e poco prima della frazione stessa imbecca il sentiero esistente che porta a q. 406. Di qui la linea di delimitazione percorre in direzione NORD-OVEST (Tamagnino), la carrareccia esistente, toccando successivamente le quote 415 e 409. Prosegue in direzione sud-ovest (Montecchio) toccando le quote 419, 427 e 454 e percorre sempre detta carrareccia fino ad incontrare il confine comunale di Giano dell'Umbria che segue in direzione NORD lungo il fosso del Peccato fino a q. 341 in prossimità di C. Regnicolo. Da questo punto, la linea di delimitazione segue un fossatello esistente e toccando q. 346 e q. 389~~

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

raggiunge la carreggiabile per Le Torri toccando successivamente le quote 422, 431, e 435. Da località Le Torri, la linea di delimitazione continua lungo la carreggiabile per S. Terenziano che percorre in direzione NORD-OVEST fino in prossimità di q. 528. Di qui raggiunge la polla d'acqua in prossimità di q. 524 e segue il fossatello esistente, in direzione NORD, passando per q. 322 e più oltre lungo il fosso di Segrano, proseguendo sempre in direzione NORD, risale a q. 344, raggiunge località il Casino e di qui imbecca una carrareccia che passando per q. 448 raggiunge q. 453. Di qui, la linea di delimitazione procede verso NORD, in direzione Il Mulinaccio seguendo il fosso Malvano che discende fino a q. 254 da dove devia in direzione EST lungo il fosso tra C. Vignale e C.S. Angelo fino a raggiungere la carrareccia per C. Antica. Segue tale carrareccia toccando successivamente q. 491, C. Antica, q. 479, q. 451 in prossimità di C. Azzolina e prosegue oltre, sempre su detta carrareccia, in direzione SUD-EST passando per Santa Maria, Case Mattia, Castello e Sant'Andrea. Raggiunge quindi q. 320, punto di incontro con la carreggiabile per Ponte di Ferro, che segue in direzione sud, toccando successivamente le quote 343, 350 e 382 e, poco oltre, imbecca la carrareccia che raggiunge a q. 415, la carreggiabile per C. Bordoni che segue per breve tratto, indi riprende la carrareccia che scende a quota 372 e 315. Di qui, la linea di delimitazione continua in direzione SUD-EST discendendo l'impluvio e toccando successivamente le quote 293, 290 e 279 fino a raggiungere la confluenza del T. del Molino con il torrente Puglia. Risale quindi T. del Molino fino a q. 287 (Bastardo). Da Bastardo la linea di delimitazione segue la carreggiabile per Ponte di Ferro in direzione NORD-EST, fino in prossimità di q. 294, indi in direzione NORD-OVEST raggiunge Ponte di Ferro lo supera passando per le quote 257, 251, 247 e 246, costeggia Podere Romita, C. Castellani, C. Orazio, Poderetto e raggiunge q. 209, in prossimità di Madonna della Puglia. Da questo punto, la linea di delimitazione segue, in direzione nord, il fosso Rubbiantino, toccando le quote 221, 226 e 228 e poco oltre, devia in direzione EST risalendo il fossato esistente fino a raggiungere la carrareccia per podere Torre



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

Pomonte, in prossimità di q. 316 che segue per breve tratto. Quindi risale l'impluvio esistente che passa per le quote 279, 299, 370 e 436. Da q. 436 la linea di delimitazione imbecca la carrareccia esistente in direzione SUD-EST e la percorre toccando successivamente q. 427, q. 435 (Casemarco), C. La Botte, podere La Romita, q. 395 e C. Piccini fino a raggiungere il fosso Castellara, in prossimità della q. 470. Discende tale fosso fino ad incontrare una carrareccia che costeggia ad OVEST la località Le Macchie sino a raggiungere la q. 326 laddove incrocia il fosso che costeggia a NORD la località Bentino lungo il quale risale toccando q. 378 fino a raggiungere la q. 550. Sempre lungo il corso d'acqua la linea di delimitazione risale verso NORD per circa 300 metri fino ad incontrare la carrareccia esistente che segue percorrendola in direzione EST fino a raggiungere q. 590 e poi in direzione NORD costeggiando C. Puccini e raggiunge, superata q. 626, il fosso esistente, in prossimità di q. 647. Ridiscende tale fossato in direzione NORD-EST fino alla q. 304 dopo aver superato C. Figarelli. Da q. 304, la linea di delimitazione raggiunge la carreggiabile esistente e la percorre in direzione OVEST fino alla prossimità della q. 455. Di qui segue la carrareccia che costeggia a SUD-OVEST colle del Pino e raggiunge il fosso di Nasso, lo segue in direzione NORD fino alla confluenza di questi con il rio dell'Acqua Rossa che risale in direzione NORD-OVEST fino in prossimità di C. Bollena. Attraversa la strada per tale cascina e prosegue per l'impluvio che in direzione NORD raggiunge il fosso di Castelbuono, lo percorre in direzione NORD-EST fino ad incontrare la carrareccia per la località di Collacio. La percorre in direzione NORD fino a q. 338 ove raggiunge il fosso Rapace. Segue il fosso Rapace, in direzione NORD fino in prossimità di Limigiano, punto di confluenza con il fosso Casco dell'Acqua. Risale quest'ultimo fino a q. 276 e quindi imbecca la carrareccia che, in direzione NORD-EST raggiunge la strada per Cannara sul confine comunale di Bevagna. Segue per il confine comunale di Bevagna in direzione NORD-EST fino in prossimità di C. Pesci dove incontra la via Ducale che percorre fino a q. 198 poco oltre ponte dell'Isola. Segue quindi la carreggiabile che costeggia ad EST il convento

<p>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).</p>	<p>dell’Annunziata e a q. 213 in prossimità di Capro, riprende la via Ducale che percorre fino a Bevagna e più esattamente fino in corrispondenza di q. 204 ove detta strada raggiunge il torrente Teverone. Da qui la linea di delimitazione segue il T. Teverone fino a raggiungere il punto di incontro del torrente con il confine comunale di Montefalco,. 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</p>
---	---

	<p>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 imbocca 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 imbocca 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 imbocca 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 imbocca 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</p>
--	--



	<p>all'incrocio con la S.P. n. 459 (q. 384). Si imbocca 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 imbocca 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).</p>				
<p style="text-align: center;"><b>Articolo 4</b> <b>NORME PER LA VITICOLTURA</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro è la seguente:</p> <table border="1" data-bbox="165 1989 796 2063"> <tr> <th>Anno di produzione</th><th>Produzione uva Tonn/Ha</th></tr> </table>	Anno di produzione	Produzione uva Tonn/Ha	<p style="text-align: center;"><b>Articolo 4</b> <b>NORME PER LA VITICOLTURA</b></p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro è la seguente:</p> <table border="1" data-bbox="809 1989 1437 2063"> <tr> <th>Anno di produzione</th><th>Produzione uva Tonn/Ha</th></tr> </table>	Anno di produzione	Produzione uva Tonn/Ha
Anno di produzione	Produzione uva Tonn/Ha				
Anno di produzione	Produzione uva Tonn/Ha				

I e II anno vegetativo	0%
III anno vegetativo	50% della produzione prevista
dal IV anno vegetativo	100% della produzione prevista

È vietata ogni pratica di forzatura.  
È consentita l’irrigazione di soccorso.  
La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata “Spoleto” non deve essere superiore a quella riportata nella tabella seguente.  
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata “Spoleto” un titolo alcolometrico volumico naturale minimo pari a quello riportato nella tabella seguente.

Tipologia	Produzione massima tonn/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol
Trebbiano Spoletino	11	11,00
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.

I e II anno vegetativo	0%
III anno vegetativo	50% della produzione prevista
dal IV anno vegetativo	100% della produzione prevista

È vietata ogni pratica di forzatura.  
È consentita l’irrigazione di soccorso.  
La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata “Spoleto” non deve essere superiore a quella riportata nella tabella seguente.  
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata “Spoleto” un titolo alcolometrico volumico naturale minimo pari a quello riportato nella tabella seguente.

Tipologia	Produzione massima tonn/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol
Trebbiano Spoletino	11	11,00
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.

<b>Articolo 5</b> <b>NORME PER LA VINIFICAZIONE</b>	<b>Articolo 5</b> <b>NORME PER LA VINIFICAZIONE</b>
--	--

<p>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, <del>Castel Ritaldi</del>, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, <del>Montefaleo</del>, Spoleto, Trevi, <del>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'istituzione della Denominazione di Origine Controllata "Spoleto" avvenuta con D.M. 27/06/2011.</del></p> <p>Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea, 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 stabilite dalla vigente normativa nazionale.</p> <p>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.</p> <p>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 <del>la macerazione sulle bucce.</del></p> <p>È consentito l'affinamento e la vinificazione in legno.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata "Spoleto" Riserva deve essere immesso al consumo a partire dal 1° maggio del secondo</p>	<p>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, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Spoleto, Trevi.</p> <p>Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea, 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 stabilite dalla vigente normativa nazionale.</p> <p>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.</p> <p>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, <del>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.</del></p> <p>È consentito l'affinamento e la vinificazione in legno.</p> <p>Il vino a denominazione di origine controllata "Spoleto" Riserva deve 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</p>
--	---

<p>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>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;"><b>Articolo 6</b> <b>CARATTERISTICHE AL CONSUMO</b></p> <p>I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>"Spoleto" Trebbiano spoletino colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico; 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 riserva 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: 20,0 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;</p>	<p style="text-align: center;"><b>Articolo 6</b> <b>CARATTERISTICHE AL CONSUMO</b></p> <p>I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <p>"Spoleto" Trebbiano spoletino colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico; 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 riserva 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: 20,0 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;</p>

<p>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>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;"><b>Articolo 7</b> <b>DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE</b></p> <p>Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata “Spoleto”, le specificazioni di tipologia Trebbiano spoletino, Trebbiano spoletino passito, 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.</p> <p>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 “superiore”, “extra”, “fine” e similari.</p> <p>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.</p> <p>Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino DOC “Spoleto” deve figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve ad eccezione della tipologia “Trebbiano spoletino spumante” per la quale è facoltativa.</p> <p>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</p>	<p style="text-align: center;"><b>Articolo 7</b> <b>DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE</b></p> <p>Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata “Spoleto”, le specificazioni di tipologia Trebbiano spoletino, Trebbiano spoletino passito, 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.</p> <p>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 “superiore”, “extra”, “fine” e similari.</p> <p>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.</p> <p>Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino DOC “Spoleto” deve figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve ad eccezione della tipologia “Trebbiano spoletino spumante” per la quale è facoltativa.</p> <p>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</p>



<p>compongono la denominazione Spoleto e devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica.</p>	<p>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;"><b>Articolo 8</b> <b>CONFEZIONAMENTO</b></p> <p>I vini a denominazione di origine controllata “Spoleto”, per l’immissione al consumo, devono essere confezionati in bottiglie di vetro aventi un non superiore a 18 litri, chiuse con i sistemi previsti dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona.</p> <p>Per la tipologia spumante è consentito soltanto l’utilizzo di tappo in sughero.</p> <p>La bottiglia di colore bianco è ammessa esclusivamente per la tipologia passito, per la quale è obbligatorio il tappo in sughero naturale raso bocca.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Articolo 8</b> <b>CONFEZIONAMENTO</b></p> <p>I vini a denominazione di origine controllata “Spoleto”, per l’immissione al consumo, devono essere confezionati in bottiglie di vetro aventi un non superiore a 18 litri, chiuse con i sistemi previsti dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona.</p> <p>Per la tipologia spumante è consentito soltanto l’utilizzo di tappo in sughero.</p> <p>La bottiglia di colore bianco è ammessa esclusivamente per la tipologia passito, per la quale è obbligatorio il tappo in sughero naturale raso bocca.</p>
<p style="text-align: center;"><b>Articolo 9</b> <b>Legame con l'ambiente geografico</b> <b>A. Informazioni sulla zona geografica.</b> <b>1. Fattori naturali rilevanti per il legame.</b></p> <p>La Denominazione di Origine Controllata “SPOLETO” comprende <del>parzialmente i territori amministrativi dei comuni di Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Montefalco, Spoleto e Trevi.</del></p> <p><del>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.</del> 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 style="text-align: center;"><b>Articolo 9</b> <b>Legame con l'ambiente geografico</b> <b>A. Informazioni sulla zona geografica.</b> <b>1. Fattori naturali rilevanti per il legame.</b></p> <p>La Denominazione di Origine Controllata “SPOLETO” comprende <b>gli interi territori dei comuni di Castel Ritaldi e Montefalco e parte dei territori comunali di Bevagna, Campello sul Clitunno, Foligno, Giano dell’Umbria, Gualdo Cattaneo, Spoleto e Trevi.</b></p> <p><b>La superficie coperta dalla denominazione è di circa 38.260 ettari, il territorio è per la maggior parte pianeggiante, ma racchiude anche terreni collinari che portano la fascia altimetrica di coltivazione dai 200 m. s.l.m. ai 550 dei rilievi collinari più elevati.</b> 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><b>2. Fattori umani rilevanti per il legame.</b></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 (<i>Hirtiola</i>, la <i>Babanica</i>, la <i>Palmensis</i>), è Marziale, nel primo secolo dopo Cristo, a citare per la prima volta <b>il vino di Spoleto</b> 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, <i>soave, di color simile all'oro</i>.</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><b>2. Fattori umani rilevanti per il legame.</b></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 (<i>Hirtiola</i>, la <i>Babanica</i>, la <i>Palmensis</i>), è Marziale, nel primo secolo dopo Cristo, a citare per la prima volta <b>il vino di Spoleto</b> 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, <i>soave, di color simile all'oro</i>.</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 <i>Trebbiano chiamato nelle altre plaghe dell'Umbria lo Spoletino</i>, 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 <i>Spoletino</i> 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 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.</p> <p>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>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 <i>Trebbiano chiamato nelle altre plaghe dell'Umbria lo Spoletino</i>, 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 <i>Spoletino</i> 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 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.</p> <p>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>
--	--

***B. Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.***

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 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

***B. Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.***

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 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

<p>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 temperature 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.</p>	<p>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.</p>
<p><b>C. Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).</b></p> <p>Tutto il territorio compreso entro i confini individuati per la Denominazione di Origine Controllata “Spoleto” dimostra:</p> <p>Che la morfologia del territorio e le caratteristiche dei suoli consentono di ottenere prodotti di buona qualità ed uniformità quali vini bianchi e vino passito.</p> <p>Che i vitigni coltivati sono generalmente quelli tradizionali: Trebbiano e Grechetto; non mancano comunque vitigni autorizzati per la provincia di Perugia.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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><b>C. Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).</b></p> <p>Tutto il territorio compreso entro i confini individuati per la Denominazione di Origine Controllata “Spoleto” dimostra:</p> <p>Che la morfologia del territorio e le caratteristiche dei suoli consentono di ottenere prodotti di buona qualità ed uniformità quali vini bianchi e vino passito.</p> <p>Che i vitigni coltivati sono generalmente quelli tradizionali: Trebbiano e Grechetto; non mancano comunque vitigni autorizzati per la provincia di Perugia.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 align="center"><b>Articolo 10</b></p> <p align="center"><b>Riferimenti alla struttura di controllo</b></p> <p>L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito</p>	<p align="center"><b>Articolo 10</b></p> <p align="center"><b>Riferimenti alla struttura di controllo</b></p> <p>L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito</p>



elenco pubblicato sul sito internet del Ministero – sezione Controlli.	elenco pubblicato sul sito internet del Ministero – sezione Controlli.
---	---