

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Montefalco Sagrantino (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Tutela Vini Montefalco
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	S.N. Piazza del Comune 06036 Montefalco (PG) Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0742379590
<i>Fax:</i>	+39.0742379590
<i>e-mail:</i>	info@consorziomontefalco.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Montefalco Sagrantino - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 01.09.2009

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Montefalco Sagrantino (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**"Montefalco Sagrantino"**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00%vol (13,50% vol nel caso della tipologia con la menzione "Vigna"); - acidità totale minima: 4,5 g/l; - estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
- colore: rosso rubino intenso talvolta con riflessi violacei e tendente al granato con l' invecchiamento; - odore: delicato, caratteristico che ricorda quello delle more di rovo; - sapore: asciutto, armonico.

"Montefalco Sagrantino" Passito

<i>Caratteristiche analitiche:</i>

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol;
- residuo zuccherino minimo: 80 grammi/litro;
- residuo zuccherino massimo: 180 grammi/litro;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 35,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

- colore: rosso rubino carico talvolta con riflessi violacei e tendente al granato con l' affinamento;
- odore: delicato caratteristico che ricorda quello delle more di rovo;
- sapore: dolce, armonico, gradevole.

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

b. Punto b)

Passito

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

“Montefalco Sagrantino” secco

Resa massima:

Resa uva: 8 t/ha

Resa vino: 52 hl/ha

“Montefalco Sagrantino” passito

Resa massima:

Resa uva: 8 t/ha

Resa vino: 28 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Montefalco Sagrantino" comprende i terreni vocati alla qualità dell'intero territorio del Comune di Montefalco e parte del territorio dei Comuni di Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria ubicati nella provincia di Perugia.

Tale zona è così delimitata:

da una linea che, partendo dal punto di incontro del confine comunale di Montefalco con il torrente Teverone a nord-ovest di q. 206, prosegue, in direzione sud, lungo il confine del territorio comunale fino a Mercatello. Da Mercatello, la linea di delimitazione, percorre in direzione sud-est la strada fino a Bruna dove incrocia la strada per San Vito che percorre fino a q. 250. Da qui la linea di delimitazione prosegue risalendo un fossatello, toccando successivamente le quote 254 e 276; indi prosegue oltre detto fossatello seguendo una carrareccia esistente che passando per q. 351 in prossimità delle Fosse imbocca in direzione sud-ovest la strada Castel-Ritaldi-Francocci fino ad incontrare il confine comunale di Castel Ritaldi. Segue detto confine comunale in direzione C. Lombricchio e prosegue su detto confine, passando per fosso Rovicciano, quote 452, 445, 488 e raggiunge q. 436 nei pressi di C. Mazzocanti. 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. 456. Continua in direzione C. Casali (q. 459) e della frazione Castagnola e poco prima della frazione stessa imbocca 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. 436 e q. 389 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 imbocca 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, imbocca 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 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 imbocca 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 incrociare 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 imbocca 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 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, a nord-ovest di q. 206 ove la delimitazione ha avuto inizio.

a. Zona NUTS

ITE21	Perugia
ITE2	Umbria
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

SAGRANTINO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOCG "Montefalco Sagrantino"*****Informazioni sulla zona geografica:*****Fattori naturali rilevanti per il legame.**

Fattori geopedologici: La zona geografica delimitata dall' art. 3 del disciplinare di produzione del Montefalco Sagrantino ricade in provincia di Perugia al centro dell' Umbria, in un areale produttivo molto piccolo con terreni che digradano dai 220 m. s.l.m. ai 472. La pendenza degli appezzamenti vitati e l'esposizione generale è variabile, tanto da creare un' ampia variabilità di microclimi e condizioni di coltivazione.

L' area di Montefalco è caratterizzata – dal punto di vista pedologico – da 4 sottozone riconducibili a:

- Conglomerati fluvio – lacustri: Sabbie gialle con livelli di conglomerati lacustri talora cementati (Plio-Pleistocene);
- Argille e Sabbie lacustri: Argille ed argille sabbiose lacustri (Plio-Pleistocene);
- Alluvioni;
- Marne

Fattori climatici: il clima della città di Montefalco e delle colline circostanti è di tipo continentale. In base alla media trentennale di riferimento 1961–1990, la temperatura media del mese più freddo, gennaio, si attesta a +3,8 °C; quella del mese più caldo, luglio, è di +25,3 °C.

Le precipitazioni medie annue si aggirano ai 700 mm, mediamente distribuite in 89 giorni, con un minimo relativo in estate ed un picco in autunno. La neve fa la sua apparizione circa sette volte l'anno in città, e a volte gli accumuli sono anche abbastanza consistenti. In media ci sono 40 giorni di gelo all'anno.

Informazioni sul prodotto:

La DOCG "Montefalco Sagrantino" è riferita a 2 tipologie di vino rosso ("Secco" e "Passito") che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Il colore: rosso rubino intenso, talvolta con riflessi violacei e tendente al granato con l'invecchiamento; le caratteristiche organolettiche che ne risultano sono: per il secco odore delicato, caratteristico, che ricorda quello delle more di rovo; il sapore

è asciutto, armonico. L'aroma è molto persistente al naso con tipici sentori di more di rovo, prugna e cuoio che si legano perfettamente con la vaniglia data dal legno. Il gusto è possente, morbido e vellutato. Il Sagrantino è un vino da lungo invecchiamento grazie al suo corredo di antiossidanti naturali: almeno 10-15 anni. Nel passito il colore è rosso rubino carico, talvolta con riflessi violacei e tendente al granato con l'invecchiamento, mentre l'odore è delicato, caratteristico che ricorda quello delle more di rovo; sapore: abboccato, armonico, gradevole.

Legame causale:

A rendere questo vino unico non è solo la composizione, ma anche la zona in cui le uve nascono e raggiungono la maturità, lentamente, anche in condizioni meteorologiche avverse. Forse, proprio le difese che questo vitigno ha sviluppato per mantenere l'uva intatta nelle condizioni climatiche che si instaurano all'inizio dell'autunno, sono responsabili dei caratteri del vino. La buccia spessa e ricca di tannini, ad es., rappresenta una barriera agli attacchi delle muffe e di altri parassiti. Solo a completa maturità i tannini, che rappresentano la struttura intorno a cui si evolve il vino, completano le trasformazioni che porteranno alla diminuzione dell'astringenza propria della loro natura. Occorre l'opera dell'uomo per renderli più scorrevoli in bocca e quest'opera, complessa, richiede impegno ed esperienza. Il successo pieno può essere raggiunto solo quando, con la maturazione dell'uva, essi raggiungono una struttura adatta che viene percepita in bocca come volume, come sensazione di vellutato.

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche del "Montefalco Sagrantino".

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DM 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

--

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Montefalco Sagrantino
