DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "COLLI DEL TRASIMENO" O "TRASIMENO"

Approvato con	DPR 13.01.1972	G.U. 84 - 29.03.1972
Modificato con	DPR 13.10.1982	G.U. 68 - 10.03.1983
Modificato con	DM 20.12.1990	G.U. 03 - 04.01.1991
Modificato con	DM 07.01.1998	G.U. 24 - 30.01.1998
Modificato con	DM 05.07.2011	G.U. 176 - 30.07.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno'" o "Trasimeno" è riservata ai vini bianchi, rossi e rosati che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" bianco anche nelle tipologie frizzante e vino santo o vin santo;
"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" bianco scelto;
"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosso anche nelle tipologie frizzante e novello;
"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosso scelto;
"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosso riserva;
"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosato;
"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" spumante metodo classico bianco e rosé;
"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Grechetto;
"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Merlot;
"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Cabernet sauvignon;
"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Gamay;
"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Merlot riserva;
"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Cabernet sauvignon riserva;
"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Gamay riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi nell' ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Grechetto:
Grechetto minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Merlot e "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Merlot riserva:

Merlot minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Cabernet sauvignon e "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Cabernet sauvignon riserva:
Cabernet Sauvignon: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Gamay e "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Gamay riserva**:**
Gamay**:** minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" bianco, "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" frizzante, "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" vino santo o vin santo:
Trebbiano: minimo il 40%.
Grechetto, Chardonnay, Pinot bianco e Pinot grigio da soli o congiuntamente: almeno il 30%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, presenti nei vigneti in ambito aziendale nella misura massima del 30%, 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.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosso, "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosso riserva, "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" frizzante, "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" novello, "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosato:
Sangiovese: almeno il 40%.
Ciliegiolo, Gamay, Merlot, Cabernet da soli o congiuntamente: almeno il 30%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, presenti nei vigneti in ambito aziendale nella misura massima del 30%, 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.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" spumante metodo classico bianco:
Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Grechetto da soli o congiuntamente: almeno il 70%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, presenti nei vigneti in ambito aziendale nella misura massima del 30%, 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.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" spumante classico rosé:
Pinot nero minimo 50% , Chardonnay e/o Pinot bianco 50%.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" bianco scelto:
Vermentino, Grechetto, Chardonnay, Pinot grigio, Pinot bianco, Sauvignon o Riesling italico: da soli o congiuntamente almeno 1'85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, presenti nei vigneti in ambito aziendale nella misura massima

del 15%.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosso scelto:
Gamay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot nero da soli o congiuntamente: almeno il 70%.
Sangiovese: almeno il 15%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, nella misura massima del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" comprende parte del territorio amministrativo dei comuni di Castiglione del Lago, Città della Pieve, Paciano, Piegaro, Panicale, Perugia, Corciano, Magione, Passignano sul Trasimeno e Tuoro sul Trasimeno.
Tale zona è così delimitata:
Partendo dalla località Borghetto di Tuoro, sul confine tra l'Umbria e la Toscana e procedendo in senso orario, la linea di delimitazione della zona di produzione segue il confine regionale fino a C. L'Orso; da qui prendono la strada vicinale C. L'Orso-Sanguinero giunge ai capoluogo di Tuoro per seguire indi la statale n.415 fino al confine tra i comuni di Tuoro e Lisciano Niccone; si svolge quindi ad est lungo detto confine comunale per prendere poi a seguire quello tra i comuni di Tuoro e Passignano fino all'altezza del casale Piantatina, perrisalire al casale Reppe (quota 331) a seguire successivamente la strada vicinale di casal Cerqueto fino a congiungersi con quella proveniente dalla statale n.75-bis del Trasimeno e seguirla fino alla fattoria del Pischiello; volgendosi verso sud-est fiancheggia la strada vicinale del Tapello-Saiona, la strada vicinale Pietramura-Cappuccini e la strada comunale che da Cappuccini conduce al casale Le Guardie (quota 516) da qui segue la strada vicinale che correndo lungo il crinale delle colline passa le quote 553, 570, 531, 569, casale Civitella, quota 529-558, Cerqueto (quota 512), fino a congiungersi con la provinciale che, proveniente dalla statale n.75-bis del Trasimeno, la segue fino a Castel Rigone; discende poi lungo l'altra provinciale fino a Col di Censo, da dove segue la vicinale che giunge a casale Bastia e da qui scende attraverso la mulattiera fino a casale Vegliela (quota 337) per proseguire indi su altra mulattiera che si innesta alla rotabile Magione-La Gorga nel punto in cui questa tocca il confine comunale ed il fosso Formanuova, segue poi la rotabile sulla destra fino a Caligiana, segue verso nord-est la strada per col di Maggio e dopo averlo aggirato ad ovest incrocia il confine comunale di Corciano; prosegue lungo questi verso nord e alla Cantinacce verso est, fino a La Maestà (quota 457) da dove prende il sentiero verso nord per Borgo Caglio ne fino a incrociare il T. Innigati. Discende tale corso d'acqua in direzione est alla confluenza con il T. Sambro, segue quest'ultimo verso est e alla confluenza con il T. Caina, prosegue per breve tratto lungo una retta verso est immettendosi sulla strada che costeggia il corso d'acqua e lungo questa prosegue verso sud fino al bivio per Compresso vecchio. Segue la strada verso est e prima di giungere a quota 394 prende quella in direzione sud-est e prima di giungere a quota 394 prende quella in direzione sudest toccando C. Cocilovo, podere Prugneto, il Castellaccio da dove segue la strada verso nord-est per il podere e della Fonte e prima di giungere alla sorgente piega verso est e poi sud raggiungendo C. Torre (quota 453) da dove prosegue in direzione sud-est raggiungendo, a nord-est il M. Canneto, la strada per Canneto; segue tale strada in direzione sud-ovest, attraversa il Canneto e proseguendo nella stessa direzione passa a nord di Capocavallo lambisce ponte delle Cupe e all'altezza di questi segue la strada in direzione sud per podere Cesaroni (quota 251); da qui segue la strada per podere Marchesi e dopo circa 300 metri quella che verso sud-ovest raggiunge podere Campatore, lo attraversa e prosegue per la strada verso ovest fino alla Cappella S. Anna. Da qui segue verso sud la strada per Corciano che costeggia il fosso omonimo in parte e alla quota 362 proseguendo verso sud sino a Chiugiana. Di qui giunge fino a Strozzacapponi, dove si raccorda con la statale Pievaiola

n.220 e la segue verso Città della Pieve fino all'incrocio con la statale Umbro-Casentinese n. 71, prendendo a seguire questa verso sud fino al confine tra le due province umbre e tra le circoscrizioni comunali di Città della Pieve e Monteleone di Orvieto; segue quindi detto confine provinciale e comunale fino alla ferrovia Roma-Firenze, ove volgendo a nord, prende a seguirla fino alla confluenza del fosso Paterno con il fosso Chianetta, da detta confluenza risale, sempre a nord, lungo il fosso Paterno fino al ponte della statale Umbro-Casentinese in località Po Bandino; da Po Bandino segue la provinciale per Paciano e prosegue fino al castello della ferrovia della linea Roma-Firenze; da qui discendendo a sud-ovest segue detta ferro via fino al confine regionale Umbria-Toscana per proseguire poi verso nord lungo detto confine regionale fino alla località Borghetto di Tuoro, punto di inizio della delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno", devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da escludere i vigneti ubicati in terreni piani e di fondo valle e quelli ad una quota superiore a m 550 sul livello del mare.
I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
I nuovi impianti ed i reimpianti effettuati successivamente alla data di entrata in vigore del presente disciplinare dovranno avere una densità di almeno 3.300 ceppi per ettaro.
È vietata ogni pratica di forzatura: è ammessa irrigazione di soccorso.
Le produzioni massime di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" bianco, vino santo o vin santo, rosso e rosato non devono essere superiori a t 10,00 ad ha per le uve rosse e t 11,50 per le uve bianche.
La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" con l'indicazione dei vitigno Grechetto non deve essere superiore a t 10.
Le produzioni massime di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" con le indicazioni di vitigno Merlot, Cabernet sauvignon e Gamay non devono essere superiori a t 9.
Le produzioni massime di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" bianco scelto e rosso scelto non devono essere superiori rispettivamente a t 10 ed a t 9.
La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" spumante metodo classico non deve essere superiore a t 10.
Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini rispettivamente i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:
"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" bianco anche nelle tipologie frizzante e vino santo o vin santo, 10,50 vol;
"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosso anche nella tipologia frizzante e rosato, 11,50% vol;

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" novello, 11,00% vol;
"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" bianco scelto, 11,50% vol;
"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosso scelto 12,50% vol;
“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” rosso riserva 13,00% vol;
"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" spumante metodo classico bianco e rosé, 9,50% vol;
"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Grechetto, 11,50% vol;
"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Merlot, 12,50% vol;
"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Cabernet sauvignon, 12,50% vol;
"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Gamay, 12,50% vol;
"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Merlot riserva, 13,00% vol;
"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Cabernet sauvignon riserva, 13,00% vol;
"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Gamay riserva 13,00% vol.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento obbligatorio di spumantizzazione e di imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata all'art.3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata dall' art.3.
È comunque consentito l'imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" nell'intero territorio della provincia di Perugia alle ditte che abbiano effettuato tale operazione prima del 7 gennaio 1998.
Le operazioni di elaborazione del vino a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" spumante metodo classico possono essere effettuate anche fuori zona di cui al comma 1 e, comunque, nell’ambito del territorio della Regione Umbria.
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).
Nella vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro specifiche caratteristiche.
È ammesso l’arricchimento solamente con mosti concentrati prodotti da uve provenienti da terreni vitati iscritti agli albi dei vigneti della denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno", oppure con mosti concentrati rettificati.
È consentito per tutte le tipologie l'arricchimento alle condizioni stabilite dalle normative comunitarie e nazionali.
La resa di uva in vino finito per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" con esclusione della tipologia vino santo o vin santo non deve essere superiore al 70%. Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Qualora la resa superi il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
La resa in vino rispetto all'uva fresca nella produzione del vin santo o vino santo non deve superare il 40%.
I vini a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosso, rosato, bianco e bianco scelto con o senza riferimento al nome del vitigno devono essere immessi al consumo a decorrere dallo marzo successivo all'annata di produzione delle uve.
Il vino a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosso scelto

deve essere immesso al consumo a decorrere dal 10 ottobre successivo all'annata di produzione.
Il vino a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosso anche con nome di vitigno se sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi a decorrere dal 10 novembre dell'anno di produzione delle uve di cui almeno quattro mesi in botti di legno, può portare la qualificazione "riserva".
Il vino a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" spumante metodo classico deve essere ottenuto mediante fermentazione in bottiglia nel rispetto delle pratiche previste per tale tipologia dalle normative comunitaria e nazionale.
Le uve destinate alla produzione della tipologia vino santo o vin santo devono essere sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo alla vendemmia e la loro vinificazione non deve essere anteriore al 10 dicembre dell'anno di produzione delle uve.
È ammessa nella prima fase dell'appassimento di aria ventilata per la disidratazione delle uve fino ad ottenere un contenuto zuccherino minimo di 22 grammi/litro.
Le uve, dopo l'appassimento, devono assicurare un titolo alcolometrico naturale minimo del 16,00% vol. L'appassimento delle uve deve avvenire in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purchè operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.
La fermentazione e maturazione del vino santo o vin santo deve avvenire in recipienti in legno della capacità massima di 550 litri per almeno 18 mesi a decorrere dalla data di vinificazione.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" all'atto dell'immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" bianco:
colore: paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi verdognoli;
odore: delicato, fresco, fruttato;
sapore: asciutto, fresco, armonico;
titolo a1colometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" bianco scelto:
colore: paglierino chiaro talvolta con lieve riflesso verde;
odore: fine, delicato, fruttato, persistente;
sapore: asciutto, morbido, vellutato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosso:
colore: rosso rubino;
odore: vino so fruttato;
sapore: asciutto, armonico;
titolo a1colometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosso riserva:
colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vino so intenso, persistente;
sapore: pieno, asciutto, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosso scelto:
colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei;
odore: vinoso, fragrante, intenso;
sapore: asciutto, armonico, strutturato, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosato:
colore: rosato più o meno intenso;
odore: vinoso, fruttato;
sapore: fresco, vivace, asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Grechetto:
colore: giallo paglierino più o meno intenso fino al dorato;
odore: leggermente vinoso, delicato, caratteristico;
sapore: secco o leggermente abboccato, vellutato, retro gusto lievemente amarognolo, fruttato, caratteristico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Cabernet sauvignon e "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Cabernet sauvignon riserva:
colore: rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, persistente, caratteristico;
sapore: asciutto, con retrogusto caratteristico, delicatamente erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12, 50% vol; per la menzione riserva: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Gamay e "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Gamay riserva:
colore: granato più o meno intenso, tendente al rosso mattone con l'invecchiamento;
odore: vino so delicato;
sapore: asciutto, armonico, con sentore di mandorla;
titolo a1colometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; per la menzione riserva: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Merlot e "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Merlot riserva:
colore: rosso rubino, con riflessi violacei talvolta tendente al rosso mattone con l'invecchiamento;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: pieno, morbido, armonico;
titolo a1colometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; per la menzione riserva: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosso frizzante:
spuma: fine ed evanescente;
colore: rosso rubino;
odore: vino so fruttato;
sapore: asciutto, armonico;
titolo a1colometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" bianco frizzante:
spuma: fine ed evanescente;
colore: paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi verdognoli;
odore: delicato, fresco, fruttato;
sapore: asciutto, fresco, armonico;
titolo a1colometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" spumante metodo classico bianco:
spuma: grana fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" spumante metodo classico rosé:
spuma: grana fine e persistente;
colore: rosè più o meno intenso;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" vino santo o vin santo:
colore: dal paglierino all'ambrato, con riflesso dorato;
odore: etereo, intenso, tipico caratteristico;
sapore: tipico, persistente, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol volume di cui almeno 14,00% vol svolto e 2,00% vol da svolgere;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

acidità volatile massima: 30,0 meq/l;
estratto non riduttore minimo: 30,0 g/l.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" novello:
colore: rosso cerasuolo, vivace;
odore: fruttato, fresco, caratteristico;
sapore: vivace, fruttato caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal presente disciplinare.
È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purchè non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve ad eccezione dei vini spumanti e frizzanti.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" di cui all' art.1 è consentito l'uso della menzione "vigna", seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, alle condizioni previste dalla normativa vigente e che i relativi toponimi o nomi tradizionali figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" dovranno essere messi al consumo in bottiglie di vetro con capacità non superiore ai tre litri.
Per tutte le riserve è obbligatorio il recipiente di vetro chiuso con tappo di sughero raso bocca. Per tutte le altre tipologie sono consentiti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente.
Il vino a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" vino santo o vin santo deve essere immesso al consumo solo in recipienti da litri 0,187 a litri 0,750 chiusi con tappo di sughero raso bocca.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata ricade nella parte della Regione Umbria, in Provincia di Perugia, e comprende un territorio di media collina, situato sulle sponde del Lago Trasimeno dove ad ampie vallate fanno da contorno rotonde colline, qui sono coltivati i rigogliosi vigneti del "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno".
La costituzione geologica di tale area è relativamente semplice, essendo presenti soltanto termini sedimentari clastici di ambiente marino e successive coperture fluvio-lacustri. Nonostante ciò, è presente una notevole variabilità di substrati pedogenetici, a causa delle notevoli differenze che

caratterizzavano i vari ambienti di sedimentazione, prima tra tutte la velocità delle acque correnti che si ripercuote soprattutto sulle granulometrie dei sedimenti, cosa che oggi ci permette di distinguere almeno quattro categorie di substrati.
1 - I substrati pedogenetici costituiti da rocce di origine marina sono rappresentati dal complesso arenaceo (Miocene-Paleocene), cioè dalla formazione del "Macigno" e da altri sedimenti (marne siltose, calcareniti e scisti argillosi): tale complesso è presente sulle colline a monte di Borghetto, Tuoro, Passignano, Magione, Paciano, Piegaro, nonché nelle tre isole. Meno rappresentata a Monte Rentella, San Mariano, Agello è la formazione Marnoso-Arenarcea.
2 - Limitatamente all'estremità occidentale del territorio (Rengone, Porto, Laviano, Città della Pieve) troviamo sabbie con lenti argillose e conglomeratiche di ambiente deltizio, litorale e salmastro (Pliocene).
3 - Quando il materiale parentale del suolo è costituito da sedimenti propiamente lacustri (Pleistocene inf.) si osserva il prevalere di terreni argillosi nelle aree più elevate o periferiche (Petrignano, Pozzuolo, Gioiella, Lopi, Villa, Vaiano, Paciano, Sanguineto, Macchie) e di quelli sabbiosi a quote inferiori (Ferretto, Piana, Vitellino). Nei depositi fluvio-lacustri (Pleistocene sup.) si osseva, invece, una generale pprevalenza di terrenii sabbiosi (Spina, Cuccaia, Pescia).
4 - Infine, nelle aree situate a quote ancora più basse, ai bordi del lago, lungo i corsi di acqua, o al raccordo tra pianure e colline, i suoli si originano da sedimenti alluvionali, colluviali e dentritici più recenti (Olocene).
Le zone con pendenze inferiori al 5%, che occupano circa 1/3 del territorio sono impostate tanto su depositi alluvionali, colluviali e fluvio-lacustri quanto su sedimenti pleistocenici, poiché tutti questi sedimenti risultano caratterizzati da una notevole eterogeneità granulometrica, è difficile percepire visivamente il passaggio da una litologia all'altra.
Seguono rilievi dolci e stondati con pendenze distribuite tra il 5 ed il 20%, ma forme più articolate ed incise si hanno soltanto raggiungendo le aree collinari verso lo spartiacque Petrignano-Pozzuolo-Gioiella-Vaiano. Ad Ovest di questo si passa a substrati pliocenici e con essi ad un paesaggio decisamente più acclive ed inciso, dove metà del territorio possiede un'acclività compresa tra il 20 e il 40%, con punte ancora superiori. Un andamento simile si riscontra a Città della Pieve che sorge su un rilievo delimitato ad ovest da una scarpata mentre ad est si continua con un altipiano ondulato ed inciso che, gradualmente, assume morfologia collinare.
Infine, la collina arenacea di Tuoro, Passignano, Panicale, Paciano e Piegaro mostra aspetti decisamente più aspri con più di metà del territorio che possiede pendenze nell'intervallo 30-60%.
Il clima si può definire generalmente "subumido con moderata deficienza idrica estiva e a luoghi, si riscontra un'eccedenza idrica invernale".

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Colli del Trasimeno".
Nel XIV secolo la coltivazione della vite nel territorio perugino era già ampiamente diffusa, come testimoniano le mappe catastali dell'epoca. Il vigneto specializzato, così come si conosce oggi, era raro se non proprio inesistente. Anche se le viti erano disposte a filari, esse erano comunque coltivate in promisquità con altre colture come cereali, leguminose, ecc.
Al di là dell'aspetto legato alla tecnica di coltivazione, occorre sottolineare come, nel panorama colturale della zona del Trasimeno, la vite abbia rivestito un ruolo non certo trascurabile fin dall'antichità. Infatti già nella *Tabula cortonensis*, un documento in ligua etrusca rinvenuto a Cortona, sembra si faccia esplicito riferimento alla presenza di questa coltura. Questo spiega in termini inequivocabili il perché di una tradizione consolidata fin dal periodo immediatamente successivo al Mille quando in documenti dei secoli XI e XII, si fa esplicito riferimento a vigne e terreni vitati. Nel XIII secolo si può individuare il momento di svolta per la coltivazione della vite nell'intera area del Trasimeno dato che nel 1252 il comune di Perugia promosse la piantagione di viti nell'attuale territorio castiglionese.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produziuone:

base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino sono in prevalenza quelli a bacca nera con il 68% circa della superficie totale mentre attualmente i vitigni a bacca bianca interessano il 32%. Fra i vitigni a bacca nera abbiamo in prevalenza: Sangiovese, Ciliegiolo, Gamay del Trasimeno, Merlot, Cabernet Sauvignon, mentre tra i vitigni a bacca bianca abbiamo in prevalenza: Trabbiano toscano, Grechetto, Chardonnay;

le forme di allevamento, i sesti d'impianto e sistemi di potatura: il sistema di allevamento utilizzato per la quasi totalità dei nuovi impianti con vitigni a bacca nera è il cordone speronato classico, con tronco alto da 0,7 a 0,9 m, palificazione fuori terra da 1,8 a 2 m e densità d'impianto da 4.000 a 6.000 ceppi/ha mentre nei nuovi impianti con vitigni a bacca bianca prevale la potatura a Guyot;

le pratiche relative all'elaborazione dei vini: sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per le diverse tipologie di base e le tipologie scelto e riserva, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento obbligatori.

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

Nell'area di produzione della DOC "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" le conoscenze specifiche inerenti i vitigni maggiormente coltivati spesso esprimono eccellenze qualitative che rispondono sia ai fattori naturali (clima e terreno) che a quelli antropici (tecniche colturali).

Per le uve bianche queste interazioni consentono con una certa continuità di aver uve di grande qualità, con indici di maturazione ottimali, intesi come tenore di acidità, come profilo aromatico primario e secondario, come tenore zuccherino e che accompagnate da tecniche di vinificazione moderne ed adeguate all'annata consentono di ottenere vini con livelli qualitativi ottimali.

Per le uve a bacca rossa diventa particolarmente importante il contenimento della produttività entro i limiti previsti dal disciplinare ossia 9 t/ha di uva, con l'obiettivo di mantenere alto il contenuto di antociani totali e polifenoli totali. Per i vini rossi la fase di vinificazione con la fermentazioni a contatto con le bucce, le ripetute follature per una totale estrazione del colore e delle altre componenti del chicco, portano ad avere vini con un profilo sensoriale importante ed estremamente equilibrato. Il controllo della fermentazione malolattica e l'introduzione per certe tipologie della fase di maturazione in legno e successivo finissaggio in bottiglia, portano un arricchimento di aromi speziati, derivati dal legno, che si armonizzano con le componenti floreali-fruttate, derivate dalle uve.

Sul territorio della DOC "Trasimeno" nascono vini spumanti di grande qualità frutto della interazione fra territorio, l'ambiente pedo-climatico ed un'attenta tecnica colturale.

Altro prestigioso prodotto è il Vinsanto DOC (vino dolce della tradizione) che nasce dalla vinificazione di uve a bacca bianca (Trebbiano minimo 40%). I migliori grappoli raccolti vengono messi ad appassire appendendoli a ganci o coricandoli su stuoie, ad appassimento avvenuto le uve vengono pigiate ed il mosto ottenuto viene trasferito su "caratelli" a cui viene subito aggiunta la *madre del vinsanto* ottenuta dalla "feccia" della passata produzione; i caratelli vengono poi posti in soffitta in quanto le forti escursioni termiche giovano alla fermentazione ed ai sentori del vino.

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

Preme di concludere con un assunto che è un classico nel settore dei prodotti tipici e cioè che il territorio, dal punto di vista pedoclimatico e delle scelte varietali, consente di raggiungere elevati valori dei descrittori della tipicità, e che il fattore umano in cantina cerca di mantenere e trasferire tale potenziale ai vini corrispondenti.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

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

Il 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, 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 25, 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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).