

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

Colli Martani (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio tutela Vini Colli Martani
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	36 Piazza Umberto I 06059 Todi (PG) Italia
<i>Telefono:</i>	+39.075.898.9403
<i>Fax:</i>	+39.075.898.9189
<i>e-mail:</i>	paolo.settimi@tudernum.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Colli Martani - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 06.07.2009
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Colli Martani (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
4. Vino spumante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**«Colli Martani» Trebbiano**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo verdolino; odore: leggermente vinoso, caratteristico; sapore: asciutto, acidulo, leggermente fruttato, caratteristico, fine.

«Colli Martani» Grechetto

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore: giallo paglierino;
odore: leggermente vinoso, delicato, caratteristico;
sapore: secco o leggermente abboccato, vellutato, retrogusto lievemente amarognolo, fruttato, caratteristico, armonico.

«Colli Martani» Grechetto di Todi

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;
odore: leggermente vinoso, delicato, caratteristico;
sapore: secco o leggermente abboccato, vellutato, retrogusto lievemente amarognolo, fruttato, caratteristico, armonico.

«Colli Martani» Sangiovese anche nella tipologia riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino se giovane, con contorni rosso-arancione se invecchiato;
odore: vinoso caratteristico, etereo se invecchiato;
sapore: asciutto, armonico, talvolta, se giovane, leggermente tannico e piacevolmente amarognolo, fruttato, caratteristico, delicatamente erbaceo.

«Colli Martani» Cabernet sauvignon anche nella tipologia riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

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.

«Colli Martani» Merlot anche nella tipologia riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino con riflessi violacei talvolta tendenti al rosso mattone con l'invecchiamento; odore: vinoso, gradevole; sapore: pieno, morbido, armonico.

«Colli Martani» Sauvignon

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: fruttato, intenso, caratteristico; sapore: asciutto, fine, caratteristico.

«Colli Martani» Chardonnay

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno intenso con lievi riflessi verdognoli; odore: intenso, caratteristico; sapore: asciutto, fruttato, caratteristico, armonico.

«Colli Martani» Riesling

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli; odore: delicato, caratteristico; sapore: asciutto, fruttato, caratteristico.

«Colli Martani» bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: vinoso, delicato, fruttato; sapore: sapido, vivace, fresco, armonico.

«Colli Martani» rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino, vivace, più o meno intenso; odore: vinoso, delicato, caratteristico; sapore: asciutto, sapido, di buon corpo, leggermente tannico.

«Colli Martani» spumante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino più o meno intenso;
perlage: fine e persistente;
odore: fruttato, persistente;
sapore: secco, armonico, netto.

«Colli Martani» Vernaccia

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% vol, di cui almeno 11,50% vol
svolto;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 30,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: fruttato con caratteristica nota di passito;
sapore: dolce, più o meno tannico a secondo dell'annata, fresco e fruttato.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:**«Colli Martani» Trebbiano, Bianco, Spumante**

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 12 t/ha
Resa vino: 84 hl/ha

«Colli Martani» Grechetto, Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Sauvignon, Chardonnay, Riesling

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 10 t/ha
Resa vino: 70 hl/ha

«Colli Martani» Rosso, Merlot

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 11 t/ha
Resa vino: 77 hl/ha

«Colli Martani» Vernaccia

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 6 t/ha
Resa vino: 24 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini «Colli Martani» devono essere prodotte nella zona appresso indicata in provincia di Perugia e che comprende l'intero territorio dei comuni di Gualdo Cattaneo e Giano dell'Umbria e parte del territorio dei comuni di Todi, Massa Martana, Monte Castello Vibio, Montefalco, Castel Ritaldi, Spoleto, Bevagna, Cannara, Bettona, Deruta e Collazzone.

Tale zona è così delimitata:

partendo da nord in corrispondenza di Passaggio e procedendo in senso orario, la linea di delimitazione segue la strada provinciale per Bevagna in direzione sud-est percorrendo tale strada; circonda quindi sul lato ovest l'abitato di Cantalupo, attraversa quello di Capro fino a raggiungere Bevagna; ne rasenta il centro abitato

percorrendo la strada di circonvallazione sul lato est fino all'incrocio con il fiume Timia; percorre quest'ultimo in senso ascendente (verso nord) fino alle sue origini; percorre quindi l'immissario di detto fiume, il torrente Beverone, sempre in senso ascendente, fino al fosso Ruicciano; segue quest'ultimo fino all'incrocio con la strada provinciale Duterte in prossimità del centro abitato di Mercatello; segue tale strada in direzione sud, attraverso i centri abitati di Bruna, San Brizio, Maiano, fino a Ponte Bari da dove segue il torrente Tessino in direzione sud-ovest fino in prossimità di Spoleto ove la strada provinciale Spoleto-Acquasparta inizia ad affiancarlo; ivi abbandona detto torrente per seguire la provinciale indicata in direzione ovest verso Acquasparta attraversando la zona di Baiano di Spoleto fino al confine con la provincia di Terni a Casa Pino Palombaro; la linea di delimitazione segue quindi tale confine provinciale in direzione nord fino a raggiungere la ferrovia centrale Umbra in prossimità di M. di Mezzanelli, segue tale ferrovia in direzione nord-ovest fino all'altezza del confine tra la provincia di Perugia e di Terni. Percorre quindi nuovamente tale confine che si estende a destra della ferrovia, fino ad inserirsi nuovamente nel percorso di quest'ultima che viene ancora seguita sino a quota 193, in prossimità della località di Rosaro. All'altezza di detta quota si innesta sulla comunale che si ricongiunge con la provinciale Todi-Montenero dopo aver toccato le località di C. Consolazione, C. Santa Lucia, C. Coste Pelate ove abbandona detta strada per percorrere a sud della stessa la strada podereale «Coste Pelate» fino alla strada comunale nel tratto Montenero - Pesciano all'altezza del bivio per Pod.re Casciotta; segue tale strada comunale in direzione di Pesciano fino alla podereale per Podere Perella; da tale incrocio in linea retta raggiunge il fosso di Pesciano dal suo inizio, lo percorre in senso discendente in direzione nord fino al ponte di Pesciano da dove segue la vicinale in direzione sud-ovest fino a Torre Olivola: da qui riprende la strada comunale che conduce, verso nord, a Torregentile e Fiore toccando le quote 402, 290, 226 e 301, sino ad incrociare la provinciale Todi-Avigliano, che percorre, in direzione sud-ovest, fino a quota 436; qui devia, verso nordovest, sulla strada comunale che raggiunge Asproli passando per le quote 392, 367 e 333. Discende quindi da detto paese verso le località Casaline Alta e Casaline Bassa raggiungendo la s.s. 448 di Baschi alla quota 155, che percorre, in direzione nord-est, fino all'incrocio con la s.s. 79-bis. Risale per detta strada, in direzione nord-ovest, per Doglio e Monte Castello Vibio. All'altezza della quota 327 tale linea devia su una strada interpoderale che dopo aver toccato le località di Canonica, C. Manella II, C. Manella I e C. Sorone si ricongiunge nuovamente con la suddetta comunale. A quota 498 si immette quindi sulla provinciale Doglio-Monte Castello Vibio e prosegue, in direzione nord verso quest'ultimo paese fino all'altezza della quota 372. Da qui procede lungo la strada che si snoda a sud del suddetto paese discendendo poi, verso est, fino all'incrocio con la strada che collega Montemolino con Fratta Todina (quota 182); si dirige quindi, in direzione sud-est, verso Montemolino ed oltre fino ad incrociare la E7 in località La Collina. Si identifica con

la detta superstrada, in direzione nord, fino all'altezza di Ponte Nuovo dopo aver toccato le località di Pantalla, Collepepe, Ripabianca, Casalina e Deruta. Da qui prosegue seguendo il confine tra i comuni di Torgiano e Bettona fino a ricongiungersi con la strada provinciale che, in direzione est, conduce nuovamente verso il Passaggio, punto di partenza della delimitazione.

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**

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
Pecorino
Passerina
MULLER THURGAU B.
MOSTOSA B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA DEL LAZIO B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
LACRIMA

Greco Bianco
GRECHETTO B.
GARGANEGA B.
GAMAY N.
Gaglioppo
FIANO B.
FALANGHINA B.
DOLCETTO N.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CESANESE D'AFFILE N
CESANESE COMUNE N
Carignano N.
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BOMBINO BIANCO B.
BIANCAME B.
BELLONE B.
BARBERA N.
ALICANTE N.
ALEATICO N.
ALBANA B.
AGLIANICO
Vernaccia di S Gimignano b.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDELLO
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO GIALLO B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
SYRAH N.
SEMILLON B.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
SAGRANTINO N.
RIESLING ITALICO B.

RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Colorino N
Greco B
Grechetto Rosso N
Viogner B
Tocai Friulano B
Foglia Tonda N
Trebbiano Spoletino B
Incrocio Bruni 54 B
Calabrese N
Malvasia N
Vernaccia Nera N
Canaiolo Bianco B
Prugnolo Gentile N
Maiolica N
Mammolo N
Maceratino B
Sylvaner Verde B
Malbech N
Tannat N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC "Colli Martani"**

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
1. 1. Fattori naturali rilevanti per il legame Il territorio comprende una serie di Comuni: Gualdo Cattaneo, Giano dell'Umbria, Todi, Massa Martana, Monte Castello Vibio, Montefalco, Castel Ritaldi, Spoleto, Bevagna, Cannara, Bettona, Deruta e Collazione, tutti ubicati sulle pendici dei

Monti Martani. I terreni sono riconducibili in parte ad arenarie ed in parte ad argillosi ed argilloso-calcarei. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 150 ed i 600 m.l.m. con pendenze variabili ed una esposizione generale orientata verso nord, nord-est. Il clima dell'area è temperato tra maggio e giugno, semi-arido nei mesi di luglio ed agosto, nuovamente temperato nel mese di settembre e sub-umido in ottobre. Poiché il massimo della piovosità è localizzato tra novembre e maggio ciò comporta uno sviluppo vegetativo, una fioritura ed una allegagione che garantiscono un'ottima fase produttiva sia in termini quantitativi che qualitativi. Sono rare infatti le annate in cui si verificano danni di origine climatica quali le gelate o i fenomeni di eccessiva ventilazione. Sole ed acqua in equilibrio perfetto comportano anche una buona gestione dello sviluppo delle crittogame e degli insetti tipici della vite. L'ausilio eventuale della vendemmia verde consente di raggiungere con notevole frequenza annuale gli indici ottimali di maturazione delle uve.

Le condizioni climatiche e l'esposizione dei terreni, nonché le differenti altitudini a cui si trovano i vigneti della zona, creano condizioni adeguate per l'ottenimento di vini tranquilli, spumanti e da uve appassite.

1. 2. Fattori umani rilevanti per il legame

La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale all'epoca medievale, in base alla documentazione che è stata oggetto dell'originale stesura del disciplinare di produzione. Nel corso dei secoli, insieme all'olivo, la vite ha costituito la coltura principe del territorio anche come sostegno economico e sociale. Il disciplinare d.o.c. è stato riconosciuto dal 1988 ed aggiornato nel 2003 e nel 2009, inserendo alcune modifiche ed integrazioni che hanno interessato principalmente le varietà autoctone e l'introduzione di alcune varietà autoctone come la Vernaccia (rossa) ed alloctone, come il merlot ed il cabernet-sauvignon per i rossi, e lo chardonnay ed il sauvignon per i bianchi. Queste modifiche, per quanto riguarda la Vernaccia sono state originate dalla volontà di salvaguardare un prodotto storicamente coltivato in una parte della zona di produzione (Comune di Cannara) cosa storicamente confermata da varie testimonianze (tra gli altri Giulio Baldaccini in un saggio del 1882: "Condizioni agricole e economiche del territorio di Cannara (Umbria)"; V. Tanara nel 1644; M. Bussato nel 1612). I vitigni internazionali invece sono stati inseriti nel disciplinare in seguito alle osservazioni di prodotti in zone limitrofe, che per le loro caratteristiche organolettiche hanno trovato una ottima accoglienza nei mercati nazionali ed internazionali. Nel tempo il fattore umano ha inciso poco nel sistema produttivo che, pur sfruttando tutte le potenziali conoscenze scientifiche, sia agronomiche che enologiche, ha selezionato tutti i risultati provenienti da attività sperimentali, centrando come obiettivo finale, il conseguimento di concentrare il più possibile le componenti aromatiche specifiche che descrivono il profilo dei vini tutelati. Infatti dal punto di vista agronomico, in linea con la meccanizzazione del vigneto, sono state ridotte le produzioni unitarie per ettaro ed implementati i sistemi di controllo in campo della qualità

organolettica, definendo per ciascuna varietà, gli “indici di maturazione”. Per quanto riguarda le operazioni di cantina, fino all’imbottigliamento e alla distribuzione, sono stati aggiornati gli impianti tecnologici e le variabili di processo introducendo, ad esempio, la macerazione pre-fermentativa per i bianchi e l’impiego del freddo in fase fermentativa, al fine di mantenere inalterato il patrimonio aromatico originario e sviluppare, il più possibile, quello di natura fermentativa. Tutto questo economicamente si è tradotto dalla vendita di vini sfusi, o in grandi recipienti, in quella del tutto confezionato.

Informazioni sul prodotto:

Vino: come indicato nei due punti del paragrafo A, le condizioni ambientali, l’impostazione del vigneto e la sua gestione, consentono, con una certa continuità di raggiungere un indice di maturazione ottimale, definito per le uve bianche come un tenore di acidità, una concentrazione alcolica ed un profilo aromatico primario e secondario, che ha trovato piena soddisfazione da parte del consumatore, avvalorato dalle tecniche enologiche, che attraverso la gestione delle variabili di processo, consentono di raggiungere i livelli ottimali. Per i vini rossi, accanto a quanto già descritto per i bianchi, sono stati inseriti, negli ultimi venti anni, la gestione ed il controllo della fermentazione malolattica e l’introduzione di una fase di maturazione in legno e successivo finissaggio in bottiglia che comporta, per le varie tipologie di vini, un arricchimento di aromi speziati, derivanti dal legno, e floreali-fruttati potenzialmente presenti nelle uve e originati con appropriati interventi in fase di fermentazione-macerazione.

Vino spumante: il territorio e l’ ambiente pedo-climatico creano le premesse per la produzione anche della tipologia spumante, in quanto parte dei vigneti sono ad altitudini oltre i 400 metri, quindi con condizioni che consentono di mantenere i valori e le tonalità di acidità, grado zuccherino ed aromi propri di questa tipologia.

Vino ottenuto da uve appassite: anche la tipologia di vino da uve appassite vede delle condizioni climatiche favorevoli per il suo ottenimento in quanto il mese di settembre e l’ inizio di ottobre, climaticamente temperati, consentono un buon pre - appassimento dell’ uva sulla pianta, che viene poi completato in locali idonei. La varietà di uva interessata da questa pratica (Vernaccia) si adatta perfettamente all’ appassimento in questa zona, infatti l’ andamento climatico prevalente consente la migliore espressione delle naturali potenzialità zuccherine ed aromatiche.

Legame causale:

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.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
«Colli Martani» Trebbiano: Trebbiano Toscano: minimo 85%; Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%. Le uve derivanti dai vitigni Malvasia Bianca di Candia e Malvasia Bianca Lunga, da soli o congiuntamente, non devono superare il 10% del totale complessivo dei vitigni complementari. «Colli Martani» Grechetto e «Colli Martani» Grechetto di Todi: Grechetto: minimo 85%; Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%. Le uve derivanti dai vitigni Malvasia Bianca di Candia e Malvasia Bianca Lunga, da soli o congiuntamente, non devono superare il 10% del totale complessivo dei vitigni complementari. «Colli Martani» Sangiovese: Sangiovese: minimo 85%; Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%. «Colli Martani» Cabernet Sauvignon: Cabernet Sauvignon: minimo 85%; Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%. «Colli Martani» Merlot anche nella tipologia Riserva: Merlot: minimo 85%; Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%. «Colli Martani» Sauvignon: Sauvignon: minimo 85%; Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%. Le uve derivanti dai vitigni Malvasia Bianca di Candia e Malvasia Bianca Lunga, da soli o congiuntamente, non devono superare il 10% del totale complessivo dei vitigni complementari. «Colli Martani» Chardonnay: Chardonnay: minimo 85%; Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%. Le uve derivanti dai vitigni Malvasia Bianca di Candia e Malvasia Bianca Lunga, da soli o congiuntamente, non devono superare il 10% del totale complessivo dei vitigni complementari.	

«Colli Martani» Riesling: Riesling: minimo 85%; Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%. Le uve derivanti dai vitigni Malvasia Bianca di Candia e Malvasia Bianca Lunga, da soli o congiuntamente, non devono superare il 10% del totale complessivo dei vitigni complementari.

«Colli Martani» bianco: Trebbiano Toscano: minimo 50%; altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 50% ed 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. Le uve derivanti dai vitigni Malvasia Bianca di Candia e Malvasia Bianca Lunga, da soli o congiuntamente, non devono superare il 10% del totale complessivo dei vitigni complementari.

«Colli Martani» rosso: Sangiovese: minimo 50%; Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 50% ed 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 Martani» spumante: Grechetto, Chardonnay, Pinot Nero, da soli o congiuntamente: minimo 50%; Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 50% ed 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. Le uve derivanti dai vitigni Malvasia Bianca di Candia e Malvasia Bianca Lunga, da soli o congiuntamente, non devono superare il 10% del totale complessivo dei vitigni complementari.

«Colli Martani» Vernaccia: Vernaccia nera: minimo 85% Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Umbria

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,SAQ9@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

Colli Martani
