

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA DEI VINI  
"LAGO DI CORBARA"**

Approvato con	DM 01.07.1998	G.U. 167 - 20.07.1998
Modificato con	DM 23.02.1999	G.U. 50 - 02.03.1999
Modificato con	DM 08.03.2011	G.U. 69 - 25.03.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

**Articolo 1  
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata e' riservata ai vini rossi e ai vini bianchi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: rosso, rosso riserva, Cabernet sauvignon, Cabernet sauvignon riserva, Merlot, Merlot riserva, Pinot nero, Pinot nero riserva; Sangiovese, Sangiovese riserva, bianco, bianco riserva, Grechetto, Grechetto riserva, Vermentino, Vermentino riserva, Chardonnay, Chardonnay riserva, Sauvignon, Sauvignon riserva, Vendemmia Tardiva, passito e passito riserva.

**Articolo 2  
Base ampelografica**

I vini a denominazione di origine controllata "Lago di Corbara" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, le seguenti composizioni ampelografiche:

"Lago di Corbara" rosso e rosso riserva:

Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot nero e Sangiovese da soli o congiuntamente per almeno il 70%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 30%, le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione per la Regione Umbria 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.

"Lago di Corbara" Cabernet sauvignon e Cabernet sauvignon riserva:

Cabernet Sauvignon minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 15% le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione per la Regione Umbria

"Lago di Corbara" Merlot e Merlot riserva:

Merlot minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 15% le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione per la Regione Umbria

"Lago di Corbara" Pinot nero e Pinot nero riserva:

Pinot nero minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 15% le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione per la Regione Umbria

"Lago di Corbara" Sangiovese e Sangiovese riserva:

Sangiovese minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 15% le uve a bacca rossa provenienti da altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione per la Regione Umbria

"Lago di Corbara" bianco e bianco riserva:

Grechetto e Sauvignon per almeno il 60%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 40% le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione per la Regione Umbria 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.

"Lago di Corbara" Vermentino e Vermentino riserva:

Vermentino nella misura minima dell' 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 15% le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione per la Regione Umbria

"Lago di Corbara" Grechetto e Grechetto riserva:

Grechetto nella misura minima dell' 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 15% le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione per la Regione Umbria

"Lago di Corbara" Chardonnay e Chardonnay riserva:

Chardonnay nella misura minima dell' 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 15% le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione per la Regione Umbria

"Lago di Corbara" Sauvignon e Sauvignon riserva:

Sauvignon nella misura minima dell' 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 15% le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione per la Regione Umbria

"Lago di Corbara" Vendemmia Tardiva:

Grechetto e Sauvignon per almeno il 60%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 40% le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione per la Regione Umbria 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.

"Lago di Corbara" passito e passito riserva:

Grechetto e Sauvignon per almeno il 60%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 40% le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni non aromatici idonei alla coltivazione per la Regione Umbria 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.

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Lago di Corbara" comprende in provincia di Terni, l'intero territorio amministrativo del Comune di Baschi e parte del territorio amministrativo del Comune di Orvieto relativamente alle frazioni di Corbara, Fossatello, Colonna di Prodo, Prodo e Titignano, così delimitato: "partendo dal lato destro del fiume Tevere all'altezza della diga di Corbara, il confine segue la destra della strada che dal guado del fiume Tevere si innesta sulla strada comunale che dalla frazione di Corbara si dirige a Cicoria di Orvieto, sino all'incrocio con la strada vicinale che risale verso la frazione di Colonna di Prodo. Da qui, salendo, segue il lato destro di tale strada fino all'innesto con la strada statale 79 - bis. Il confine prosegue sulla strada statale 79 - bis in direzione Todi e oltrepassata la frazione di Prodo giunge al confine di provincia tra Terni e Perugia in località Titignano e lo affianca fino ad incrociare il fiume Tevere".

### **Articolo 4**

#### **Norme per la viticoltura**

##### *Condizioni naturali dell'ambiente*

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Lago di Corbara" devono essere quelle normali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti sotto elencati:

Altitudine: non superiore ai 600 metri s.l.m.;

Esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve;

Terreni: idonei a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche qualitative;

##### *Densità dell'impianto*

La densità di impianto è quella generalmente usata in funzione delle caratteristiche peculiari dell'uva e del vino; per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità minima dovrà essere di 4.000 piante per ettaro;

##### *Forme di allevamento e sesti di impianto*

Le forme di allevamento e i sesti di impianto sono quelli tradizionalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino

##### *Sistemi di potatura*

I sistemi di potatura sono quelli tradizionalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino

##### *Forzatura*

È vietata ogni pratica di forzatura.

##### *Resa a ettaro e gradazione minima naturale*

La quantità massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono i seguenti:

tipologia	Produzione t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale % vol
"Lago di Corbara" rosso	9,0	12,00

“Lago di Corbara” Cabernet Sauvignon	8,0	12,00
“Lago di Corbara” Merlot	8,0	12,00
“Lago di Corbara” Pinot nero	8,0	12,00
“Lago di Corbara” Sangiovese	8,0	12,00
“Lago di Corbara” rosso Riserva (anche con la specifica del vitigno)	7,0 <sup>(a)</sup>	12,50
“Lago di Corbara” bianco, Vendemmia Tardiva, Passito, Passito Riserva	10,0	11,50
“Lago di Corbara” Vermentino	9,0	11,50
“Lago di Corbara” Grechetto	9,0	11,50
“Lago di Corbara” Chardonnay	9,0	11,50
“Lago di Corbara” Sauvignon	9,0	11,50
“Lago di Corbara” bianco Riserva (anche con la specifica del vitigno)	8,0 <sup>(b)</sup>	12,00

<sup>(a)</sup> I vini rossi nella tipologia riserva dovranno essere ottenuti da piante la cui produzione di uva non dovrà superare la media di kg 1,500 a pianta; per non superare tale limite dovranno essere adottate tecniche agronomiche come la selezione dei germogli o il diradamento delle uve in preinvaiaatura e comunque non oltre il 30 Agosto.

<sup>(b)</sup> i vini bianchi nella tipologia riserva dovranno essere ottenuti da piante la cui produzione di uva non dovrà superare la media di kg 2 a pianta; per non superare tale limite dovranno essere adottate tecniche agronomiche come la selezione dei germogli o il diradamento delle uve in preinvaiaatura e comunque non oltre il 30 Agosto.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Lago di Corbara" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva / vino per i quantitativi di cui trattati purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva per ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

#### *Zona di vinificazione e imbottigliamento*

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche in tutto il territorio amministrativo dei comuni compresi nella zona di produzione e nel territorio amministrativo del comune di Montecchio.

Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate nel territorio di cui al primo comma. Sono fatte salve le autorizzazioni in deroga rilasciate alle Ditte interessate ai sensi del disciplinare approvato con D.M. 1° luglio 1998.

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 ed 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).

### *Elaborazione*

Nella vinificazione dovranno essere adottate solo le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

### *Titolo alcolometrico dopo appassimento*

Al termine dell'appassimento le uve destinate alla produzione delle tipologie "Lago di Corbara" Vendemmia Tardiva devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 15,00% vol.

Al termine dell'appassimento le uve destinate alla produzione delle tipologie "Lago di Corbara" passito e passito riserva devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 16% vol.

### *Resa uva/vino e vino/ettaro*

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

Qualora superi questo limite, ma non quello del 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La resa delle uve in vino per le tipologie Vendemmia Tardiva e passito non deve essere superiore al 40% dell'uva fresca.

### *Immissione al consumo e invecchiamento*

I vini rossi a denominazione di origine controllata "Lago di Corbara" devono essere immessi al consumo non prima del 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

I vini rossi nella tipologia riserva non potranno essere immessi al consumo prima del 1° settembre del secondo anno successivo alla vendemmia; per tale tipologia e' obbligatorio l'invecchiamento nel legno di minimo 12 mesi.

I vini a denominazione di origine controllata "Lago di Corbara" nelle tipologie Vendemmia Tardiva e Passito devono essere immessi al consumo non prima del 31 Gennaio dell'anno successivo alla vendemmia,

mentre per i vini bianchi nella tipologia Riserva non prima del 30 settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

L'immissione al consumo della tipologia "Lago di Corbara" Passito riserva può avvenire solo dopo un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni di cui almeno tre mesi di affinamento in bottiglia a partire dalla data del 15 dicembre dell'anno di produzione delle uve.

La conservazione e l'invecchiamento delle tipologie "Lago di Corbara" Passito riserva devono avvenire in recipienti di legno della capacità non superiore a 225 litri.

## **Articolo 6 Caratteristiche al consumo**

I vini a denominazione di origine controllata "Lago di Corbara" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Lago di Corbara" rosso

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico, gradevole;

sapore: secco, sapido, armonico a volte austero;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

"Lago di Corbara" Merlot

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, intenso;  
sapore: secco, di corpo, robusto;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

"Lago di Corbara" Cabernet sauvignon

colore: rosso rubino intenso;  
odore: caratteristico, intenso;  
sapore: secco, pieno, vellutato, giustamente tannico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

"Lago di Corbara" Pinot nero

colore: rosso rubino poco intenso;  
odore: caratteristico, marcato, a volte con ricordi di fragole;  
sapore: asciutto, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

"Lago di Corbara" Sangiovese

colore: rosso rubino;  
odore: caratteristico, gradevole;  
sapore: secco, di corpo;  
titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo 23,0 g/l.

"Lago di Corbara" rosso riserva

colore: rosso rubino intenso;  
odore: caratteristico, fruttato, intenso;  
sapore: secco, pieno, corposo, complesso;  
titolo alcolometrico totale minimo: 13,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

"Lago di Corbara" Merlot riserva

colore: rosso rubino intenso;  
odore: caratteristico, fruttato, intenso;  
sapore: secco, pieno, corposo, complesso;  
titolo alcolometrico totale minimo: 13,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

"Lago di Corbara" Cabernet sauvignon riserva

colore: rosso rubino intenso;  
odore: caratteristico, fruttato, intenso;

sapore: secco, pieno, corposo, complesso;  
titolo alcolometrico totale minimo: 13,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

"Lago di Corbara" Pinot nero riserva  
colore: rosso rubino intenso;  
odore: caratteristico, fruttato, intenso;  
sapore: secco, pieno, corposo, complesso;  
titolo alcolometrico totale minimo: 13,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 gli;  
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

"Lago di Corbara" Sangiovese riserva  
colore: rosso rubino intenso;  
odore: caratteristico, fruttato, intenso;  
sapore: secco, pieno, corposo, complesso;  
titolo alcolometrico totale minimo: 13,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

"Lago di Corbara" bianco  
colore: giallo paglierino;  
odore: caratteristico, delicato;  
sapore: da secco a abboccato, armonico, franco;  
titolo alcolometrico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Lago di Corbara" Grechetto  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, intenso;  
sapore: da secco a abboccato, armonico;  
titolo alcolometrico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Lago di Corbara" Vermentino  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, intenso;  
sapore: da secco a abboccato, armonico;  
titolo alcolometrico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Lago di Corbara" Chardonnay  
colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico, intenso;  
sapore: da secco a abboccato, armonico;  
titolo alcolometrico totale minimo: 12,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Lago di Corbara" Sauvignon

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, intenso;

sapore: da secco a abboccato, armonico;

titolo alcolometrico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l.

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Lago di Corbara" bianco riserva

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, intenso, complesso;

sapore: da secco a abboccato, pieno, sapido, intenso;

titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Lago di Corbara" Grechetto riserva

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, intenso, complesso;

sapore: da secco a abboccato, pieno, sapido, intenso;

titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Lago di Corbara" Vermentino riserva

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, intenso, complesso;

sapore: da secco a abboccato, pieno, sapido, intenso;

titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Lago di Corbara" Chardonnay riserva

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, intenso, complesso;

sapore: da secco a abboccato, pieno, sapido, intenso;

titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Lago di Corbara" Sauvignon riserva

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, intenso, complesso;

sapore: da secco a abboccato, pieno, sapido, intenso;

titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.



"Lago di Corbara" Vendemmia Tardiva  
colore: giallo oro più o meno intenso;  
odore: caratteristico, talvolta con sentori di miele;  
sapore: da abboccato a dolce, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale non inferiore: 15,00% vol di cui almeno 10,00% vol effettivi;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Lago di Corbara" passito  
colore: giallo dorato, ambrato;  
odore: intenso e caratteristico;  
sapore: da abboccato a dolce, armonico, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale non inferiore: 15,00% vol di cui almeno 10,00% vol effettivi;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Lago di Corbara" passito riserva  
colore: giallo dorato, ambrato;  
odore: intenso e caratteristico;  
sapore: da abboccato a dolce, armonico, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale non inferiore: 16,00% vol di cui almeno 11,00% vol effettivi;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Nel caso di conservazione in recipienti di legno, i vini sopra citati possono presentare percezione di legno.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Lago di Corbara" e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine" "scelto", "selezionato", "superiore" e similari.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Lago di Corbara" di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione "vigna" a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

I vini per i quali, all'atto della denuncia annuale delle uve e' stata rivendicata la denominazione di origine controllata "Lago di Corbara", seguita da una delle indicazioni di vitigno ammesse dal presente disciplinare, possono essere riclassificati, prima dell'imbottigliamento, con la denominazione di origine controllata "Lago di Corbara" senza alcuna specificazione aggiuntiva.

Sulle bottiglie contenenti vini a denominazione di origine controllata "Lago di Corbara" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

I vini a denominazione controllata "Lago di Corbara" devono essere immessi al consumo in contenitori con capacità non superiore a 6,0 litri e non inferiore a 0,187 litri.

Per le tipologie "Lago di Corbara" rosso e bianco, anche con menzione del vitigno, è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi fino a 20 litri.

Per le tipologie Riserva, Vendemmia Tardiva, Passito e passito Riserva 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.

## **Articolo 9**

### **Legame con l'ambiente geografico**

#### **A) Informazioni sulla zona geografica**

Il vino Lago di Corbara Doc viene prodotto, nella zona sud-ovest della Regione dell'Umbria in provincia di Terni, nell'intero territorio del comune di Baschi e in parte nel territorio comunale di Orvieto, e nello specifico nella frazione di Corbara. L'area in esame si colloca lungo le fasce collinari che corrono parallelamente al medio corso del Tevere sia in destra che in sinistra idrografica nell'area in cui lo stesso fiume trova lungo il suo corso lo sbarramento della diga di Corbara, dando luogo al lago omonimo.

Il territorio della doc Lago di Corbara appartiene al contesto geologico dell'Appennino Centrale ed è costituita da formazioni litoidi depostesi nel periodo che va dal Triassico sino all'Olocene in vari domini paleogeografici.

L'evoluzione geologica ha determinato in quest'area una distribuzione spaziale dei litotipi costituita da potenti spessori di depositi clastici di età pliopleistocenica ed olocenica di origine marina e continentale costituiti da marne arenacee, calcari ed arenarie con sabbie. Il substrato pedologico che ne è derivato assume caratteri fisici molto vari che comprendono tessiture argilloso-limose e terreni sciolti con presenza di detriti calcarei. L'altitudine dei terreni coltivati a vigneto varia dai 190 e i 550 m s.l.m. con pendenze variabili, una morfologia collinare a bassa - media acclività ed un'esposizione varia.

Il clima è di tipo collinare submediterraneo con 2-3 mesi di aridità estiva, media delle temperature invernali prossime o di poco superiori ai 2°C. I dati pluviometrici rilevati alle stazioni di Corbara e Prodo indicano una piovosità media annua di 763,21 mm con picchi nella stagione autunnale (270,36 mm) e primaverile (204,13) e minimo nel periodo estivo (121,05). Le temperature medie variano dai 6,52 C° del mese di gennaio ai 23,90 C° di quello di agosto; i picchi raggiungono i minimi nei mesi invernali con temperature prossime allo zero mentre nei mesi di luglio e agosto vengono raggiunti i massimi con temperature di 34,30 e 34,70 C° rispettivamente.

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

L'area della DOC Lago di Corbara infatti costituisce una nicchia del territorio della più ampia DOC Orvieto e, in particolare quella in cui la realizzazione del lago artificiale di Corbara ha creato un particolare microclima che contribuisce alla sviluppo di caratteri peculiari nel vino.

La viticoltura nell'area delimitata risale epoca remota ad trova testimonianze importanti come quelle rinvenute in alcune tombe etrusche. I primi a coltivare la vigna, scoprendo la vocazione di questi terreni, furono proprio gli Etruschi, i quali facevano fermentare i mosti nelle grotte scavate nella rupe tufacea su cui si erge la cittadina di Orvieto.

In epoca romana, grazie alla presenza del fiume Tevere, si è accresciuta la tradizione agricola della zona. Il fiume infatti era il principale mezzo di trasporto dell'epoca e proprio da questa area venivano spedite a Roma, e poi in tutto il mediterraneo, le anfore contenenti vino ed olio prodotti in questa zona. I ritrovamenti del porto romano di Pagliano e di una fabbrica di ceramica di origini romane nei pressi di Civitella del Lago, dimostrano la grande tradizione agricola della zona.

Durante tutto il Medioevo, il vino della zona divenne il vino dei papi e divenne una delle principali risorse per finanziare della zona. E' importante ricordare come la costruzione: gli appalti per la costruzione del Duomo di Orvieto e anche le commesse per la realizzazione di opere d'arte e affreschi vennero in parte pagati proprio con il preziosissimo vino. Lo stesso Luca Signorelli, autore del ciclo di bellissimi affreschi che ornano la Cattedrale, aveva richiesto in cambio della propria opera un vitalizio di 1.000 litri di vino di Orvieto ogni anno. Non stupisce quindi che nei bassorilievi del Duomo il tema della vigna e dell'uva siano piuttosto ricorrenti.

Nei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principale del territorio tanto da identificarlo. La presenza nel territorio della Strada della strada dei vini etrusco-romana è una evidente prova del legame esistente tra il territorio e il vino. Alla stessa stregua va vista la presenza nella zona della Cantina sperimentale regionale che dimostra come lo sforzo del territorio sia stato quello di coniugare tradizione e innovazione.

La DOC "Lago di Corbara" è riferita alle tipologie rosso e bianco, con la possibilità di produrre vini da blend o singoli vitigni.

Di seguito vengono riportati le principali caratteristiche dei vitigni che contribuiscono singolarmente o in blend alla produzione dei vini "Lago di Corbara" DOC.

#### **Grechetto**

Il vino è pienamente soddisfacente per profumo, tipicità, sapore ed equilibrio e presenta tutte le caratteristiche per essere utilizzato in purezza. Vino di struttura e complesso, presenta sentori di frutta matura e mandorla, con leggera sensazione tannica ed amarognola.

#### **Vermentino**

Il vino, per il quale è stato mostrato un notevole apprezzamento tra i degustatori, è delicatamente profumato, morbido e lievemente amarognolo. Presenta aromi spiccatamente floreali ed erbacei, con spiccata acidità e note minerali.

#### **Sauvignon**

Da questa varietà si è ottenuto un vino dagli intensi profumi di frutta matura, agrumi, sambuco e erba tagliata, dall'aroma caratteristico, intenso, alcolico, di corpo e delicato.

#### **Chardonnay**

Il vino risulta fresco, alcolico, delicatamente fruttato con aromi di banana, pesca e pera, e con note minerali. e sapide, di sapore fine, elegante con un'ottima struttura ed un buon equilibrio acidico.

#### **Sangiovese**

Caratterizzato da germogliamento precoce, da maturazione medio tardiva e da elevata vigoria. Molto validi i parametri relativi alle cinetiche di maturazione.

Il vino, di colore rosso rubino risulta fruttato, morbido e suadente, con aromi di ciliegia, lampone, ribes, e tannini morbidi, vellutati ed eleganti.

#### **Merlot**

Il vino che se ne ottiene presenta un aroma fruttato erbaceo ed un sapore lievemente tannico, asciutto, morbido, molto caratteristico. Spiccano gli aromi di frutti di bosco, more e frutta matura, con una nota tannica importante e ben presente.

#### **Cabernet Sauvignon**

Vino che all'olfatto evidenzia sentori caratteristici (peperone ed erbaceo), uniti ad aromi di frutta matura, prugna e marasca, tabacco e aromi di natura balsamica, al palato si presenta di buona struttura, con buona acidità, gradevolmente tannico e di colore rosso rubino intenso.

## **Pinot Nero**

Da questo vitigno si ottiene un vino profumato con aromi di menta e foglia di pomodoro, uniti ad aromi fruttati di ciliegia e fragola, abbastanza alcolico, morbido, elegante e vellutato, con una buona acidità.

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

La DOC “Lago di Corbara” è riferita alle tipologie rosso e bianco, con la possibilità di produrre vini da blend o singoli vitigni. Dal punto di vista analitico ed organolettico tutte le tipologie presentano caratteristiche evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all’ambiente geografico.

L’ortografia collinare dell’area di produzione, determina un ambiente arioso, luminoso, con un suolo altamente sgrondante di acque reflue. In contemporanea la presenza del Lago di Corbara aumenta la percentuale di umidità nell’aria, creando un’alternanza quotidiana di nebbie e correnti ventose calde e fresche. Unendo questi fattori alle caratteristiche pedologiche dei suoli, che conferiscono ai prodotti una grande ricchezza di macro e micro elementi, con apporti calcarei importanti, possiamo riscontrare all’analisi organolettica un carattere minerale molto pronunciato. La natura stessa dei suoli e la loro posizione geografica permette di ottenere una bassa produzione per pianta e una maturazione dei frutti regolare e completa.

Le cinetiche di maturazione delle uve evidenziano infatti, a fronte del mantenimento di giusti livelli di acidità, interessanti ritmi di incremento del tenore zuccherino delle bacche che portano all’ottenimento di vini dotati di un sostenuto ed equilibrato contenuto in alcol ed acidità fissa.

Il buon adattamento uva-zona è evidente nel fatto che la maturità fenolica coincide la maturità tecnologica definita in base al rapporto zuccheri/acidità totale anche per quelle varietà tardive come il sangiovese. L’elevata concentrazione di antociani nelle uve rosse permette di ottenere vini dal colore rosso rubino con buona propensione all’invecchiamento.

Nelle tipologie Vendemmia tardive e Passito l’epoca di maturazione permette la sovra maturazione e l’appassimento naturale in condizioni climatiche ideali con conseguente concentrazione degli zuccheri e accumulo di sostanze terpeniche nelle bucce prima dell’arrivo delle piogge.

Il clima temperato durante tutto l’anno, l’elevata escursione termica tra giorno e notte e l’alta umidità relativa caratterizzano e contribuiscono ad arricchire la complessità terpenica e polifenolica contenuta nelle uve dei vini “Lago di Corbara”.

In particolare vengono esaltati gli aromi primari nel sauvignon, nello chardonnay, nel grechetto, nel pinot nero e anche nel vermentino.

Tutti gli accorgimenti tecnici adottati in campo e le tecnologie di vinificazione sono tali da esaltare le caratteristiche delle uve.

In primo luogo va ricordato come tutto il territorio sia stato oggetto di una massiva opera di ristrutturazione e rinnovo del patrimonio viticolo.

In campo inoltre l’adozione di opportune tecniche di potatura, di densità di piantagione e, quando necessario, di diradamento dei grappoli consentono di ottenere produzioni soddisfacenti dal punto di vista quantitativo e molto interessanti dal punto di vista qualitativo.

L’epoca di raccolta è tale da garantire il massimo contenuto di zuccheri in rapporto all’acidità totale e, nei vini rossi il massimo contenuto di sostanze fenoliche nelle bucce.

I sistemi di vinificazione permettono ai vini, soprattutto i bianchi, di conservare tutti gli aromi primari presenti nelle uve e inoltre di esaltarli permettendo altresì la formazione di aldeidi e alcoli responsabili degli aromi secondari andando così a comporre il bouquet di questi vini.

Le pratiche di invecchiamento delle tipologie riserva e passito contribuiscono a conferire ai vini quegli aromi associabili al legno.

**Articolo 10**  
**Riferimenti alla struttura di controllo**

NOME:	Valoritalia s.r.l.
Soc. per la Certificazione della qualità e delle produzioni vitivinicole Italiane srl	
Indirizzo Sede Direzione	Piazza Roma 10
Operativa Controlli Regolamentati	14100 Asti
	Tel. 0141 - 436915
	Fax 0141 - 34210
Indirizzo Sede Operativo	Corso Cavour, 36
	05018 Orvieto – TR
	Tel. 0763 - 343790
	Fax 0763 - 394980

La Società Valoritalia 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).