

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

Lago di Corbara (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO TUTELA LAGO DI CORBARA
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	10 Palombara 05018 Baschi (TR) Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0744957571
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	agricoltura@tiscali.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Lago di Corbara - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 08.03.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Lago di Corbara" rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico, gradevole; sapore: secco, sapido, armonico a volte austero.

"Lago di Corbara" Merlot

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: caratteristico, intenso;
sapore: secco, di corpo, robusto.

"Lago di Corbara" Cabernet sauvignon

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: secco, pieno, vellutato, giustamente tannico.

"Lago di Corbara" Pinot nero

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino poco intenso;
odore: caratteristico, marcato, a volte con ricordi di fragole;
sapore: asciutto, vellutato.

"Lago di Corbara" Sangiovese

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 23,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: secco, di corpo.

"Lago di Corbara" rosso riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico, fruttato, intenso;
sapore: secco, pieno, corposo, complesso.

"Lago di Corbara" Merlot riserva***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico, fruttato, intenso;
sapore: secco, pieno, corposo, complesso.

"Lago di Corbara" Cabernet sauvignon riserva***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico, fruttato, intenso;
sapore: secco, pieno, corposo, complesso.

"Lago di Corbara" Pinot nero riserva***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 gli;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico, fruttato, intenso;
sapore: secco, pieno, corposo, complesso.

"Lago di Corbara" Sangiovese riserva***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico, fruttato, intenso;
sapore: secco, pieno, corposo, complesso.

"Lago di Corbara" bianco***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: da secco a abboccato, armonico, franco.

"Lago di Corbara" Grechetto***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: da secco a abboccato, armonico.

"Lago di Corbara" Vermentino*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: da secco a abboccato, armonico.

"Lago di Corbara" Chardonnay*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: da secco a abboccato, armonico.

"Lago di Corbara" Sauvignon*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: da secco a abboccato, armonico.

"Lago di Corbara" bianco riserva*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: da secco a abboccato, pieno, sapido, intenso.

"Lago di Corbara" Grechetto riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: da secco a abboccato, pieno, sapido, intenso.

"Lago di Corbara" Vermentino riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: da secco a abboccato, pieno, sapido, intenso.

"Lago di Corbara" Chardonnay riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso, complesso;

odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: da secco a abboccato, pieno, sapido, intenso.

"Lago di Corbara" Sauvignon riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, intenso, complesso;
sapore: da secco a abboccato, pieno, sapido, intenso.

"Lago di Corbara" Vendemmia Tardiva

Caratteristiche analitiche:

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;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo oro più o meno intenso;
odore: caratteristico, talvolta con sentori di miele;
sapore: da abboccato a dolce, vellutato.

"Lago di Corbara" passito

Caratteristiche analitiche:

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;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato, ambrato;
odore: intenso e caratteristico;
sapore: da abboccato a dolce, armonico, vellutato.

"Lago di Corbara" passito riserva*Caratteristiche analitiche:*

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;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato, ambrato;

odore: intenso e caratteristico;

sapore: da abboccato a dolce, armonico, vellutato.

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

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

b. Punto b)

Riserva

Vino passito

Vendemmia Tardiva

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

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

"Lago di Corbara" rosso, Vermentino, Grechetto, Chardonnay, Sauvignon

Resa massima:

Resa uva: 9 t/ha

Resa vino: 63 t/ha

“Lago di Corbara” Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot nero, Sangiovese*Resa massima:*

Resa uva: 8 t/ha

Resa vino: 56 t/ha

“Lago di Corbara” Rosso Riserva anche con specificazione di vitigno*Resa massima:*

Resa uva: 7 t/ha

Resa vino: 49 t/ha

“Lago di Corbara” bianco, Vendemmia Tardiva, Passito, Passito Riserva*Resa massima:*

Resa uva: 10 t/ha

Resa vino: 40 t/ha

“Lago di Corbara” bianco Riserva anche con menzione di vitigno*Resa massima:*

Resa uva: 8 t/ha

Resa vino: 56 t/ha

5. ZONA DELIMITATA

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".

a. Zona NUTS

ITE22	Terni
ITE2	Umbria
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate 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
Montonico Bianco 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 "Lago di Corbara"*****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 plioleistocenica 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.

Informazioni sul prodotto:

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 allo 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. È sapido, 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.

Legame causale:

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.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI**Vitigni principali**

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione</i>	Disposizioni supplementari in materia di

supplementare:

etichettatura

Descrizione della condizione:

"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.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 3- DM 2 novembre 2010

Descrizione:

Allegato 2 - DLgs 61/2010

Descrizione:

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:**5. LINK A E-BACCHUS**