

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Monferrato (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Piemonte - Direzione Agricoltura
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	ente regionale
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	21 corso Stati Uniti 10128 Torino Italia
<i>Telefono:</i>	+39-011 4325173; +39-0114324323
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	produzionivegetali@regione.piemonte.it,elen a.piva@regione.piemonte.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 22.11.2001
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Monferrato (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Monferrato" rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol; acidita' totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso; odore: vinoso, gradevole; sapore: fresco, asciutto, talvolta vivace.

"Monferrato" bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; acidita' totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino;

odore: caratteristico, intenso, gradevole;
sapore: fresco, secco, talvolta vivace.

"Monferrato" Chiaretto o Ciaret

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato o rosso rubino chiaro;
odore: vinoso, delicato, gradevole;
sapore: asciutto ed armonico.

"Monferrato" Dolcetto

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: vinoso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, gradevolmente amarognolo, di discreto corpo,armonico.

"Monferrato" Freisa

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino, talvolta tendente al granato;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: asciutto ed amabile, amarognolo, talvolta vivace.

"Monferrato" Casalese

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidita' totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino chiaro, talvolta tendente al verdolino;
odore: caratteristico, delicato, molto tenue ma persistente;
sapore: asciutto, armonico, sapido, gradevolmente amarognolo.

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

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

b. Punto b)

Ciaret

Chiaretto

Novello

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

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

"Monferrato" rosso, bianco, Chiaretto o Ciaret

Resa massima:

Resa uva: 11 t/ha

Resa vino: 77 hl/ha

"Monferrato" Dolcetto

Resa massima:

Resa uva: 10 t/ha Resa vino: 70 hl/ha
--

"Monferrato" Freisa*Resa massima:*

Resa uva: 9,5 t/ha Resa vino: 66,50 hl/ha
--

"Monferrato" Casalese*Resa massima:*

Resa uva: 11 t/ha Resa vino: 77 hl/ha
--

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Monferrato" senza alcuna specificazione e "Monferrato" seguita da una delle specificazioni di cui appresso, dovranno essere prodotte

nelle zone rispettivamente indicate:

"Monferrato" senza alcuna specificazione, "Monferrato" Chiaretto o Ciaret, "Monferrato" Dolcetto, "Monferrato" Freisa:

Provincia di Alessandria:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Acqui Terme, Alfiano, Natta, Alice Bel Colle, Altavilla Monferrato, Basaluzzo, Bassignana, Belforte Monferrato, Bergamasco, Bistagno, Borgoratto Alessandrino, Bosio, Camagna, Camino, Capriata d'Orba, Carentino, Carpeneto, Carrosio, Cartosio, Casaleggio Boiro, Casale Monferrato, Cassine, Cassinelle, Castelletto d'Erro, Castelletto d'Orba, Castelletto Merli, Castelletto Monferrato, Castelnuovo Bormida, Cavatore, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cremolino, Cuccaro Monferrato, Denice, Francavilla Bisio, Frascaro, Frassinello Monferrato, Fubine, Gabiano, Gamalero, Gavi, Grognardo, Lerma, Lu, Malvicino, Masio, Melazzo, Merana, Mirabello Monferrato, Molare, Mombello Monferrato, Moncestino, Montaldeo, Montaldo Bormida, Montecastello, Montechiaro d'Acqui, Morbello, Mornese, Morsasco, Murisengo, Novi Ligure, Occimiano, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Orsara Bormida, Ottiglio Monferrato, Ovada, Ozzano, Pareto, Parodi Ligure, Pasturana, Pecetto di Valenza, Pietra Marazzi, Pomaro

Monferrato, Pontestura, Ponti, Ponzano, Ponzone, Prasco, Predosa, Quargnento, Ricaldone, Rivalta Bormida, Rivarone, Roccagrimalda, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore Monferrato, Serralunga di Crea, Serravalle

Scrivia, Sezzadio, Silvano d'Orba, Solonghella, Spigno Monferrato, Strevi, Tagliolo Monferrato, Tassarolo, Terruggia, Terzo, Treville, Trisobbio, Valenza Po, Vignale Monferrato, Villadeati, Villamiroglio, Visone.

Provincia di Asti:

l'intero territorio dei seguenti comuni: Agliano, Albugnano, Antignano, Aramengo, Asti, Azzano d'Asti, Baldichieri d'Asti, Belveglio, Berzano San Pietro, Bruno, Bubbio, Buttigliera d'Asti, Calamandrana, Calliano, Calosso, Camerano Casasco, Canelli, Cantarana, Capriglio, Casorzo, Cassinasco, Castagnole Lanze, Castagnole Monferrato, Castel Boglione, Castell'Alfero, Castellero, Castelletto Molina, Castello d'Annone, Castelnuovo Belbo, Castelnuovo

Calcea, Castelnuovo Don Bosco, Castel Rocchero, Celle Enomondo, Cerreto d'Asti, Cerro Tanaro, Cessole, Chiusano d'Asti, Cinaglio, Cisterna d'Asti, Coazzolo, Cocconato, Colcavagno, Corsione, Cortandone, Cortanze, Cortazzone, Cortiglione, Cossombrato,

Costigliole d'Asti, Cunico, Dusino San Michele, Ferrere, Fontanile, Frinco, Grana, Grazzano Badoglio, Incisa Scapaccino, Isola d'Asti, Loazzolo, Maranzana, Mareto, Moasca, Mombaldone, Mombaruzzo, Mombercelli, Monale, Monastero Bormida, Moncalvo, Moncucco Torinese, Mongardino, Montabone, Montafia, Montaldo Scarampi, Montechiaro d'Asti, Montegrosso d'Asti, Montemagno, Montiglio, Moransengo, Nizza Monferrato, Olmo Gentile, Passerano Marmorito, Penango, Piea, Pino d'Asti, Piova' Massaia, Portacomaro, Quaranti, Refrancore, Revigliasco d'Asti, Roatto, Robella, Rocca d'Arazzo, Roccaverano, Rocchetta Palafea, Rocchetta Tanaro, San Damiano d'Asti, San Giorgio Scarampi, San Martino Alfieri, San Marzano Oliveto, San Paolo Solbrito, Scandeluzza, Scurzolengo, Serole, Sessame, Settime, Soglio, Tigliole, Tonco, Tonengo, Vaglio Serra, Valfenera, Vesime, Viale, Viarigi, Vigliano d'Asti, Villafranca d'Asti, Villa San Secondo, Vinchio.

"Monferrato Casalese":

Provincia di Alessandria: l'intero territorio dei seguenti comuni: Alfiano Natta, Altavilla Monferrato, Bosio, Camagna, Camino, Casale Monferrato, Castelletto Merli, Cellamonte, Cereseto, Cerrina, Coniolo, Conzano, Cuccaro, Frassinello Monferrato, Gabiano, Lu Monferrato, Mombello Monferrato, Moncestino, Murisengo, Odalengo Grande, Odalengo Piccolo, Olivola, Ottiglio Monferrato, Ozzano, Parodi, Pontestura, Ponzano, Rosignano Monferrato, Sala Monferrato, San Cristoforo, San Giorgio Monferrato, San Salvatore, Serralunga di Crea, Solonghella, Terruggia, Treville, Vignale Monferrato,

Villadeati, Villamiroglio.

a. Zona NUTS

ITC18	Alessandria
ITC17	Asti
ITC1	Piemonte
ITC	NORD-OVEST
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

PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
NERETTA CUNEESE N.
NEBBIOLO N.
MULLER THURGAU B.
MERLOT N.
GRIGNOLINO N.
GAMAY N.
FREISA N.
FAVORITA B.
ERBALUCE B.
DOLCETTO N.
CROATINA N.
CORTESE B.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.

BUSSANELLO
BONARDA N.
BARBERA N.
ARNEIS B.
ANCELOTTA N.
ALEATICO N.
VESPOLINA N.
UVA RARA N.
SYRAH N.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Uvalino N
Neretto di Bairo N
Albarossa N
Rossese Bianco B
Cornarea N
Viogner B
Ner d'Ala N
Chatus N
Timorasso B
Nascetta B
Teroldego N
Quagliano N
Lambrusca di Alessandria N
Avarengo N
Avana' N
Manzoni Bianco B
Pelaverga N
Pelaverga Piccolo N
Plassa N
Barbera Bianca B
Doux d'Henry N
Durasa N

Sylvaner Verde B

Becuet N

Ruche' N

c. Altre varietà

Gamba rossa N.

Slarina N.

Baratuciat B.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Monferrato"

Informazioni sulla zona geografica:

Il Monferrato è una regione storica del Piemonte. Il suo territorio, quasi esclusivamente di natura collinare, è compreso principalmente all'interno delle province di Alessandria e Asti e si estende verso sud a partire dalla destra idrografica del Po sino a giungere ai piedi dell'Appennino ligure sul confine con la Provincia di Genova e la Provincia di Savona. La natura collinare del territorio, lo rende particolarmente vocato per la viticoltura, che si esprime attraverso la coltivazione e produzione di svariate qualità di uve, da cui derivano numerosi vini bianchi e rossi. La base ampelografica costituita per le tipologie generiche rosso e bianco da tutti i vitigni autorizzati porta alla produzione di diverse tipologie di vini: Rosso, Bianco, Chiaretto, o Ciaret, Dolcetto, Freisa e casalese Cortese.

Informazioni sul prodotto:

La matrice calcarea, alcalina, piuttosto povera di nutrienti, tipica dei suoli della zona di produzione trasmette le sue caratteristiche ai vini di questa denominazione, ricchi di note fruttate, che si ottengono da questo particolare "terroir".

Legame causale:

Questa doc offre la possibilità di utilizzare le uve nel modo migliore, senza rigidità eccessive, diversificando i vini in base alle scelte vendemmiali e alle richieste del mercato. In questo modo si è aperta la via a sperimentazioni enologiche oltre la tradizione, che hanno prodotto nuovi vini, spesso i vini di punta aziendali, ottenuti assemblando uve provenienti da vitigni autoctoni e da vitigni internazionali.

Per il Monferrato Rosso, i vitigni autoctoni più utilizzati sono il Barbera e il Nebbiolo; tra gli internazionali il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Pinot Nero. Il Monferrato Bianco si ottiene dagli autoctoni Cortese e Favorita, assemblati agli internazionali Chardonnay, Sauvignon e a volte Muller Thurgau o altri.

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>	
<p>La denominazione "Monferrato" senza alcuna specificazione è riservata al vino bianco o rosso ottenuto da uve provenienti da vigneti composti da uno o più vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Piemonte 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.</p> <p>La denominazione "Monferrato" seguita da una delle specificazioni di cui appresso, è riservata ai vini ottenuti da uve di vigneti aventi, rispettivamente, la seguente composizione varietale:</p> <p>Chiarretto o Ciaret : Barbera e/o Bonarda N. e/o Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Dolcetto Freisa e/o Grignolino e/o Pinot nero e/o Nebbiolo, da soli o congiuntamente per almeno l'85%; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Piemonte;</p> <p>Dolcetto: vitigno Dolcetto per almeno l'85%; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Piemonte;</p> <p>Freisa: vitigno Freisa per almeno l'85%; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni a bacca rossa non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Piemonte;</p> <p>La denominazione di origine controllata "Monferrato" accompagnata dalla menzione geografica "Casalese" e seguita dalla specificazione Cortese è riservata al vino ottenuto da uve provenienti dai vigneti composti per almeno l'85% dal vitigno Cortese; possono concorrere, per un massimo del 15% altri vitigni a bacca bianca non aromatici, idonei alla coltivazione per la regione Piemonte;</p>	

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 Piemonte

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

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XXSettembre 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, m.cocino@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Piemonte
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	21 Corso Stati Uniti 10128 Torino Italia
<i>Telefono:</i>	+39-011 4325173; +39-0114324323
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	produzionivegetali@regione.piemonte.it ,elena.piva@regione.piemonte.it

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395 ; http://www.regione.piemonte.it/agri/viticultura/politiche/dwd/disciplinari/monferrato.pdf
--------------	--

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
PQAI IV

Prot. n. 58489

Decreto 26 luglio 2016 concernente l'autorizzazione al Consorzio di Tutela Vini Montefalco, con sede in Montefalco (PG), per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOP "Montefalco", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 26 luglio 2016.

IL DIRETTORE GENERALE

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO, in particolare, l'articolo 72, paragrafo 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verificano le condizioni di cui all'articolo 38, paragrafo 5, Regolamento (CE) n. 479/2008 (attualmente sostituito dall'articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013), i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al paragrafo 2 dell'articolo 72 del medesimo Regolamento;

RITENUTO, che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione

della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono inoltrate alla Commissione UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato articolo 96, paragrafo 5 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione);

VISTO il Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il D.M. 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del Decreto legislativo n. 61/2010;

VISTO, in particolare, l'articolo 13 del citato D.M. 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, paragrafo 3, e dall'articolo 110 del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ivi compresa la disposizione di cui al citato articolo 72;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e conseguentemente del predetto D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il D.M. 23 dicembre 2015, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP e sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 4 del 07.01.2016, concernente aspetti procedurali per il rilascio ai soggetti interessati dell'autorizzazione per l'etichettatura transitoria dei vini DOP e IGP, ai sensi dell'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'articolo 13 del decreto 7 novembre 2012;

VISTO, in particolare, l'articolo 2, comma 1, del citato Decreto ministeriale 23 dicembre 2015, ai sensi del quale l'autorizzazione per l'etichettatura transitoria di cui all'art. 13 del DM 7 novembre 2012 è riferita ad un unico disciplinare, così come aggiornato con tutte le modifiche inserite nella relativa proposta trasmessa alla Commissione UE, escludendo la coesistenza con le disposizioni del preesistente disciplinare;

VISTO il D.M. 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP “ Montefalco ”;

VISTO il DM 22 maggio 2014, pubblicato sulla G.U. 126 del 03.06.2014, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOC;

VISTA la domanda presentata in data 11 febbraio 2016, tramite la Regione Umbria , dal Consorzio di Tutela Vini Montefalco, con sede in Montefalco (PG), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini “Montefalco”, nel rispetto della procedura di cui all’articolo 10 del citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 26 luglio 2016, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini “Montefalco” e del relativo documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare della relativa richiesta, e la trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta datata 17 giugno 2016 presentata a questo Ministero dal citato Consorzio di Tutela Vini Montefalco, ai sensi dell’articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell’articolo 13 del D.M. 7 novembre 2012, a seguito della presentazione alla Commissione U.E. della proposta di modifica del disciplinare e del relativo documento unico riepilogativo del disciplinare di cui al citato provvedimento 26 luglio 2016, intesa ad ottenere l’autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOP “Montefalco”, relativamente ai prodotti ottenuti in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica del disciplinare;

VISTA la nota n. 139908 dell’ 01/07/2016 con la quale la Regione Umbria ha espresso parere favorevole all’accoglimento della richiesta di autorizzazione all’etichettatura temporanea in questione, ai fini dell’intesa di cui all’articolo 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012;

CONSIDERATO che, a seguito dell’esame della predetta richiesta e dei documenti ad essa allegati, è emerso che la stessa è risultata conforme alle disposizioni di cui all’art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e all’art. 13 del DM 7 novembre 2012 e, in particolare, il citato soggetto richiedente ha presentato la dichiarazione con la quale esonera espressamente il Ministero e la competente Regione Umbria da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica di cui trattasi da parte della Commissione U.E.;

CONSIDERATO altresì che la proposta di modifica al disciplinare in questione non comporta alcuna modifica alla struttura del piano dei controlli a suo tempo approvato, con apposito decreto ministeriale, per la DOP “Montefalco”, così come pubblicato sul sito internet del Ministero, e che, pertanto, ai fini della completezza documentale di cui al citato art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, si fa riferimento al predetto piano dei controlli;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all’etichettatura temporanea per i vini DOP “Montefalco”, prodotti in conformità all’unico disciplinare di produzione, così come aggiornato con la proposta di modifica di cui al richiamato provvedimento ministeriale 26 luglio 2016, a decorrere dall’inizio della campagna vendemmiale 2016/2017;

DECRETA

Articolo 1

1. Ai sensi dell’articolo 13 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l’etichettatura transitoria di cui all’articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a DOP “Montefalco”, ottenute in conformità all’allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 26 luglio 2016 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo al Consorzio di Tutela Vini Montefalco, con sede in Montefalco (PG), in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'articolo 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012 e questo Ministero e la Regione Umbria sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica del disciplinare della DOP "Montefalco" in questione da parte della Commissione U.E. Tale responsabilità resta in capo al citato Consorzio di Tutela Vini Montefalco e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.

3. L'autorizzazione di cui al comma 1 è riferita all'unico disciplinare di produzione della DOP "Montefalco", così come risulta dall'allegata proposta di modifica approvata con il citato provvedimento ministeriale, ed è applicabile per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2016/2017 e, se del caso, successive.

4. All'elenco dei codici, previsto dall'articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, sono inseriti, in via transitoria, i codici relativi alle nuove tipologie di vini autorizzate ai sensi del presente decreto.

Il presente decreto entra in vigore a decorrere dal giorno successivo alla sua pubblicazione sul sito internet del Ministero - Sezione Prodotti DOP e IGP - Vini DOP e IGP ed della stessa pubblicazione ne sarà dato avviso sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 26 luglio 2016

IL DIRETTORE GENERALE
F.to Emilio Gatto

Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato della DOP dei vini “Montefalco” di cui al Provvedimento ministeriale 26 luglio 2016.

(Le modifiche sono evidenziate con la funzione “revisione”)

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata “Montefalco” è riservata ai vini bianchi e rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

“Montefalco” bianco,

“Montefalco” Grechetto,

“Montefalco” rosso,-

“Montefalco” rosso riserva.

**Articolo 2
Base ampelografica**

La denominazione ~~di origine controllata~~ “Montefalco”, ~~obbligatoriamente~~ seguita dalla specificazione bianco, ~~Grechetto, o~~ rosso, rosso riserva, è riservata ai vini provenienti ottenuti dalle uve prodotte dai ~~dei~~ vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Montefalco” bianco:

Grechetto: non inferiore al 50%;

Trebbiano toscano: dal 20 al 35%.

Trebbiano spoletino: non inferiore al 50%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitignile uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Umbria; ~~fino ad un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, e~~ riportati nell’allegato 1 ~~del~~ presente disciplinare.

“Montefalco” Grechetto: Grechetto non inferiore all’85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Umbria.

“Montefalco” rosso e “Montefalco” rosso riserva:

Sangiovese: dal 60 al 870%;

Sagrantino: dal 10 al 245%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitignile uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Umbria idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, e riportati nell’allegato 1 ~~del~~ presente disciplinare.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

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

Tale zona è così delimitata:

da una linea che, partendo dal punto di incontro del confine comunale di Montefalco con il torrente Teverone a nord-ovest di q. 206, prosegue, in direzione sud, lungo il confine del territorio comunale fino a Mercatello. Da Mercatello, la linea di delimitazione, percorre in direzione sud-est la strada fino a Bruna dove incrocia la strada per San Vito che percorre fino a q. 250. Da qui la linea di delimitazione prosegue risalendo un fossatello, toccando successivamente le quote 254 e 276; indi prosegue oltre detto fossatello seguendo una carrareccia esistente che passando per q. 351 in prossimità delle Fosse imbocca in direzione sud-ovest la strada Castel-Ritaldi-Francocci fino ad incontrare il confine comunale di Castel Ritaldi. Segue detto confine comunale in direzione C. Lombricchio e prosegue su detto confine, passando per fosso Rovicciano, quote 452, 445, 488 e raggiunge q. 436 nei pressi di C. Mazzocanti. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue in direzione nord-ovest in comune di Giano dell'Umbria, inizialmente lungo una carrareccia ivi esistente, indi seguendo un fossato e toccando le quote 389 e 377, raggiunge la q. 360 in prossimità del passo della Puglia. Di qui la linea di delimitazione segue la carrareccia per il Seggiano passando per q. 411, q. 424 e q. 455. Di qui seguendo sempre la carrareccia e poi un tratto di spartiacque, raggiunge q. 495 e sempre sul crinale, aggira il centro abitato di Giano dell'Umbria, indi prosegue su una carrareccia che tocca quota 530, q. 552, q. 549 (C. Mancini) e q. 456. Continua in direzione C. Casali (q. 459) e della frazione Castagnola e poco prima della frazione stessa imbocca il sentiero esistente che porta a q. 406. Di qui la linea di delimitazione percorre in direzione nord-ovest (Tamagnino), la carrareccia esistente, toccando successivamente le quote 415 e 409. Prosegue in direzione sud-ovest (Montecchio) toccando le quote 419, 427 e 454 e percorre sempre detta carrareccia fino ad incontrare il confine comunale di Giano dell'Umbria che segue in direzione nord lungo il fosso del Peccato fino a q. 341 in prossimità di C. Regnicolo. Da questo punto, la linea di delimitazione segue un fossatello esistente e toccando q. 436 e q. 389 raggiunge la carreggiabile per Le Torri toccando successivamente le quote 422, 431, e 435. Da località Le Torri, la linea di delimitazione continua lungo la carreggiabile per S. Terenziano che percorre in direzione nord-ovest fino in prossimità di q. 528. Di qui raggiunge la polla d'acqua in prossimità di q. 524 e segue il fossatello esistente, in direzione nord, passando per q. 322 e più oltre lungo il fosso di Segrano, proseguendo sempre in direzione nord, risale a q. 344, raggiunge località il Casino e di qui imbocca una carrareccia che passando per q. 448 raggiunge q. 453. Di qui, la linea di delimitazione procede verso nord, in direzione Il Mulinaccio seguendo il fosso Malvano che discende fino a q. 254 da dove devia in direzione est lungo il fosso tra C. Vignale e C.S. Angelo fino a raggiungere la carrareccia per C. Antica. Segue tale carrareccia toccando successivamente q. 491, C. Antica, q. 479, q. 451 in prossimità di C. Azzolina e prosegue oltre, sempre su detta carrareccia, in direzione sud-est passando per Santa Maria, Case Mattia, Castello e Sant'Andrea. Raggiunge quindi q. 320, punto di incontro con la carreggiabile per Ponte di Ferro, che segue in direzione sud, toccando successivamente le quote 343, 350 e 382 e, poco oltre, imbocca la carrareccia che raggiunge a q. 415, la carreggiabile per C. Bordoni che segue per breve tratto, indi riprende la carrareccia che scende a quota 372 e 315. Di qui, la linea di delimitazione continua in direzione sud-est discendendo l'impluvio e toccando successivamente le quote 293, 290 e 279 fino a raggiungere la confluenza del T. del Molino con il torrente Puglia. Risale quindi T. del Molino fino a q. 287 (Bastardo). Da Bastardo la linea di delimitazione segue la carreggiabile per Ponte di Ferro in direzione nord-est, fino in prossimità di q. 294, indi in direzione nord-ovest raggiunge Ponte di Ferro lo supera passando per le quote 257, 251, 247 e 246, costeggia Podere Romita, C. Castellani,

C. Orazio, Poderetto e raggiunge q.209, in prossimità di Madonna della Puglia. Da questo punto, la linea di delimitazione segue, in direzione nord, il fosso Rubbiantino, toccando le quote 221, 226 e 228 e poco oltre, devia in direzione est risalendo il fossato esistente fino a raggiungere la carrareccia per podere Torre Pomonte, in prossimità di q. 316 che segue per breve tratto. Quindi risale l'impluvio esistente che passa per le quote 279, 299, 370 e 436. Da q. 436 la linea di delimitazione imbocca la carrareccia esistente in direzione sud-est e la percorre toccando successivamente q. 427, q. 435 (Casemarco), C. La Botte, podere La Romita, q. 395 e C. Piccini fino a raggiungere il fosso Castellara, in prossimità della q. 470. Discende tale fosso fino ad incontrare una carrareccia che costeggia ad ovest la località Le Macchie sino a raggiungere la q. 326 laddove incrocia il fosso che costeggia a nord la località Bentino lungo il quale risale toccando q. 378 fino a raggiungere la q. 550. Sempre lungo il corso d'acqua la linea di delimitazione risale verso nord per circa 300 metri fino ad incontrare la carrareccia esistente che segue percorrendola in direzione est fino a raggiungere q. 590 e poi in direzione nord costeggiando C. Puccini e raggiunge, superata q. 626, il fosso esistente, in prossimità di q. 647. Ridiscende tale fossato in direzione nord est fino alla q. 304 dopo aver superato C. Figarelli. Da q. 304, la linea di delimitazione raggiunge la carreggiabile esistente e la percorre in direzione ovest fino alla prossimità della q. 455. Di qui segue la carrareccia che costeggia a sud-ovest colle del Pino e raggiunge il fosso di Nasso., lo segue in direzione nord fino alla confluenza di questi con il rio dell'Acqua Rossa che risale in direzione nord-ovest fino in prossimità di C. Bollena. Attraversa la strada per tale cascina e prosegue per l'impluvio che in direzione nord raggiunge il fosso di Castelbuono, lo percorre in direzione nord-est fino ad incontrare la carrareccia per la località di Collacio. La percorre in direzione nord fino a q. 338 ove raggiunge il fosso Rapace. Segue il fosso Rapace, in direzione nord fino in prossimità di Limigiano, punto di confluenza con il fosso Casco dell'Acqua. Risale quest'ultimo fino a q. 276 e quindi imbocca la carrareccia che, in direzione nord-est raggiunge la strada per Cannara sul confine comunale di Bevagna. Segue per il confine comunale di Bevagna in direzione nord-est fino in prossimità di C. Pesci dove incontra la via Ducale che percorre fino a q. 198 poco oltre ponte dell'Isola. Segue quindi la carreggiabile che costeggia ad est il convento dell'Annunziata e a q. 213 in prossimità di Capro, riprende la via Ducale che percorre fino a Bevagna e più esattamente fino in corrispondenza di q. 204 ove detta strada raggiunge il torrente Teverone. Da qui la linea di delimitazione segue il T. Teverone fino a raggiungere il punto di incontro del torrente con il confine comunale di Montefalco, a nord-ovest di q. 206 ove la delimitazione ha avuto inizio.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

4.1 Condizioni naturali dell'ambiente

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 21 debbono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, ~~unicamente~~ quelle atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei tutti i vigneti adatti, di per giacitura ed esposizione, ad una viticoltura di qualità. ~~i adeguate con esclusione di quelli impiantati nel fondovalle.~~

Per il "Montefalco" rosso ed il "Montefalco" rosso riserva sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

4.2 Densità di impianto

Per i nuovi impianti e reimpianti, effettuati dopo l'entrata in vigore del presente disciplinare, la densità minima di impianto non può essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro per la tipologia "rosso" e "rosso riserva", ed a 3.000 ceppi per ettaro per le tipologie "bianco" e "Grechetto".

4.3 Forme di allevamento

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, ~~devono essere~~ sono quelli

generalmente usati nella zona e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche peculiari delle uve e dei vini.

È esclusa ogni pratica di forzatura. È tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

4.4 Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

La produzione massima di uva ad ettaro ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ammesse per la produzione dei vini di cui all'articolo 1 sono i seguenti:

<u>Tipologia "Montefalco" DOC</u>	<u>Produzione uva (tonnellate/ettaro)</u>	<u>Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)</u>
<u>Montefalco bianco</u>	<u>12</u>	<u>11,00</u>
<u>Montefalco Grechetto</u>	<u>12</u>	<u>11,00</u>
<u>Montefalco rosso</u>	<u>11</u>	<u>11,50</u>
<u>Montefalco rosso riserva</u>	<u>11</u>	<u>12,00</u>

~~La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Montefalco" bianco non deve essere superiore a 13 t/ha di vigneto in coltura specializzata, corrispondenti ad hl 93,60.~~

~~La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Montefalco" rosso non deve essere superiore a 11 t/ha di vigneto in coltura specializzata, corrispondenti ad hl 77.~~

~~Fermi restando i limiti massimi sopra indicati la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all'effettiva superficie vitata.~~

~~Anche in annate eccezionalmente favorevoli la produzione dovrà essere riportata a detti limiti attraverso cernita delle uve, purché la produzione totale non superi del 20% il quantitativo sopra indicato, fermi restando i limiti di resa uva/vino. L'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.~~

4.5 La Regione Umbria, con proprio decreto provvedimento, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate prima della vendemmia, sentite le organizzazioni di categoria interessate di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali, di coltura e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione alla Struttura di controllo, competente organismo di controllo.

~~La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 72% per il "Montefalco" bianco ed al 70% per il "Montefalco" rosso.~~

~~Qualora la resa uva vino superi il limite sopra riportato la eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.~~

~~Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Montefalco" bianco un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,50% vol, al "Montefalco" rosso dell'11,50% vol, e al "Montefalco" rosso riserva del 12,00% vol.~~

~~Ai fini della vinificazione della tipologia rosso riserva le relative uve devono essere oggetto di specifica denuncia annuale e sui relativi registri di cantina deve essere indicata la destinazione delle uve medesime.~~

Articolo 5 **Norme per la vinificazione**

5.1 Zona di vinificazione

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio dei comuni compresi, anche se solo parzialmente, nella zona di produzione di cui all'art.3.

~~E' inoltre facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, tenuto conto delle situazioni tradizionali, consentire che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito territoriale dei comuni di Foligno, Spoleto e, per il solo invecchiamento, nell'ambito del Comune di Marsciano in provincia di Perugia, a condizione che si tratti di casi preesistenti di aziende, singole o associate, che già vinificano o invecchiano al momento dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.~~

Tuttavia, tenuto conto dei diritti acquisiti, potranno continuare a svolgere le suddette operazioni le aziende che già dispongono della relativa autorizzazione in deroga ad effettuare le operazioni di vinificazione ed invecchiamento obbligatorio fuori della zona di produzione, prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

5.2 Imbottigliamento

Le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata "Montefalco" devono essere effettuate all'interno del territorio delimitato di cui al comma 5.1 del presente articolo.

Conformemente all'art. 8 del Reg. 607/2009, l'imbottigliamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione del vino "Montefalco" DOC, garantirne l'origine e assicurare l'efficacia dei relativi controlli.

Conformemente al medesimo articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, 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 del decreto legislativo n. 61/2010, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 96 del 26.04.2010.

5.3 Resa uva/vino

La resa massima dell'uva in vino, all'atto dell'immissione al consumo, compreso l'eventuale arricchimento, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

<u>Tipologia “Montefalco” DOC</u>	<u>Resa uva/vino (%)</u>	<u>Produzione massima vino (ettoltri/ettaro)</u>
<u>Montefalco bianco</u>	<u>70</u>	<u>84,00</u>
<u>Montefalco Grechetto</u>	<u>70</u>	<u>84,00</u>
<u>Montefalco rosso</u>	<u>70</u>	<u>77,00</u>
<u>Montefalco rosso riserva</u>	<u>70</u>	<u>77,00</u>

Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra riportato, ma non il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del limite massimo consentito, l' eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

5.4 Invecchiamento.

~~Nella vinificazione sono ammesse solo le pratiche enologiche, leali e costanti, atte a conferire ai vini di cui sopra le loro specifiche caratteristiche.~~

~~Il vino a denominazione di origine controllata “Montefalco” rosso ~~non~~ può essere immesso al consumo a partire dal 1° maggio del secondo anno successivo a quello di vendemmia solo dopo aver trascorso un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 18 mesi.~~

~~se non dopo aver subito un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 18 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.~~

~~Il vino a denominazione di origine controllata “Montefalco” rosso “riserva” può essere immesso al consumo a partire dal 1° maggio del terzo anno successivo a quello di vendemmia, solo dopo aver trascorso un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 30 mesi, di cui dodici in botti di legno di qualsiasi dimensione.~~

~~deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio minimo di almeno 30 mesi, di cui dodici in botti di legno, con decorrenza dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.~~

I periodi di invecchiamento decorrono dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve. Ai fini della vinificazione della tipologia “Montefalco” rosso riserva le relative uve devono essere oggetto di specifica denuncia annuale e sui relativi registri di cantina deve essere indicata la destinazione delle uve medesime.

Articolo 6 Caratteristiche vini al consumo

I vini a denominazione di origine “Montefalco” ~~bianco e “Montefalco” rosso~~ all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Montefalco” bianco:

Ceolore: giallo ~~peglierino~~ paglierino, talvolta con riflessi verdolini.;

Oodore: ~~leggermente vinoso,~~ fruttato, caratteristico.;

Sapore: secco, ~~sapido,~~ ~~leggermente~~ fruttato, caratteristico, armonico, talvolta con retrogusto lievemente amarognolo.;

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,00% vol.;

Aacidità totale minima: 5,05 g/l.;

Eestratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Montefalco” Grechetto:

Colore: giallo paglierino.

Odore: fruttato, caratteristico.

Sapore: secco, fruttato, caratteristico, armonico, talvolta con retrogusto lievemente amarognolo.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%.

Acidità totale minima: 5,0 g/l.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Montefalco” rosso:

Colore: rosso rubino.

Odore: vinoso-caratteristico, delicato fruttato.

Sapore: secco, armonico, asciutto di giusto corpo.

Titolo alcolometrico volumico naturale totale minimo: 12,00% vol.

Acidità totale minima: 4,55 g/l.

Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

“Montefalco” rosso riserva:

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: intenso, fruttato, talvolta con note speziate e balsamiche.

Sapore: secco, armonico, di buona struttura, persistente.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%.

Acidità totale minima: 4,5 g/l.

Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

~~E' 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.~~

~~Il vino a denominazione di origine controllata “Montefalco” rosso riserva, proveniente da uve aventi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol, sottoposto alle condizioni di invecchiamento di cui all'art. 5, all'atto dell'immissione al consumo deve possedere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 12,50% vol.~~

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

7.1 Qualificazioni

~~Nell'etichettatura, a designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1, del vino “Montefalco” la specificazione aggiuntiva riserva deve figurare in etichetta al di sotto della dicitura “denominazione di origine controllata” e pertanto non può essere intercalata tra quest'ultima dicitura e la denominazione “Montefalco”; in ogni caso la specificazione “riserva” deve figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione “Montefalco”, della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica.~~

~~Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Montefalco” è vietata l'aggiunta l'uso di qualificazioni aggiuntive diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: superiore, extra, fine, selezionato, scelto, superiore, vecchio selezionato e similari.~~

~~E' È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.~~

~~Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali “viticoltore”, “fattoria”, “tenuta”, “podere”, “cascina” ed altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni UE e nazionali in materia.~~

7.2 Località e Vigna.

Nella designazione del vino “Montefalco” 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, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, 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.

7.3 Caratteri e posizione in etichetta

Nella designazione e presentazione dei vini di cui all’art.1, le specificazioni aggiuntive “bianco”, “rosso”, “Grechetto” e “riserva” devono figurare in etichetta al di sotto della dicitura “denominazione di origine controllata” e pertanto non possono essere intercalate tra quest’ultima dicitura e la denominazione “Montefalco”; in ogni caso tutte le predette specificazioni aggiuntive devono figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione “Montefalco”, della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il ~~Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata~~ “Montefalco”, ~~per l’immissione al consumo, deve sempre figurare l’annata di produzione delle uve.~~ deve sempre figurare l’annata di produzione delle uve.

Articolo 8 Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata “Montefalco” bianco, ~~Grechetto, e “Montefalco”~~ rosso e rosso riserva, per l’immissione al consumo, devono essere confezionati in bottiglie di vetro aventi un volume non superiore a ~~5-18~~ litri, chiuse con tappo raso bocca, oppure con tappo a vite con capsula a vestizione lunga. Per la sola tipologia “Montefalco” rosso riserva è obbligatorio l’impiego del tappo di sughero raso bocca. ~~è previsto l’obbligo di chiusura con il tappo di sughero.~~

Articolo 9 Legame con l’ambiente geografico

A. Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali importanti per il legame.

La zona geografica delimitata dall’ art. 3 del disciplinare di produzione del Montefalco ricade in provincia di Perugia al centro dell’ Umbria, e abbraccia l’ intero territorio comunale di Montefalco e parte dei comuni di Bevagna, Giano dell’ Umbria, Gualdo Cattaneo e Castel Ritaldi. Si tratta di un areale produttivo molto piccolo con terreni che digradano dolcemente lungo i profili collinari che portano la fascia altimetrica di coltivazione dai ~~2020~~ m. s.l.m. ai 472 dei rilievi collinari più elevati presidiati da antichi borghi medievali. La pendenza degli appezzamenti vitati e l’esposizione generale è variabile, tanto da creare un ampio ventaglio di microclimi e condizioni di coltivazione.

L’ areale di produzione è caratterizzato – dal punto di vista pedologico – da 4 sottozone riconducibili a:

- Conglomerati fluvio – lacustri: Sabbie gialle con livelli di conglomerati lacustri talora cementati (Plio-Pleistocene). Se ne hanno notevoli affioramenti tutt’attorno a Montefalco e cioè a S. Clemente, Camiano, Turruta, Cerrete, Pietrauta, il Vallo nonché a S. Quirico;
- Argille e Sabbie lacustri: Argille ed argille sabbiose lacustri (Plio-Pleistocene), si incontrano sotto Limigiano, subito a sud-ovest do Bevagna, a Bastardo, Cantinone e a sud di Turruta fino a Torregrosso.
- Alluvioni: Alluvioni attuali, recenti e del terrazzo più basso, prevalentemente sabbio-ciottolose

(Olocene), che coincidono con le superfici di pianura con un'estensione (in senso trasversale) da poche centinaia di metri a qualche chilometro (come a Cantalupo, Bevagna, La Bruna), e depositi più antichi dei terrazzi sopraelevati da 5 a 50 metri circa sull'alveo attuale (Pleistocene) come a sud-ovest di Montefalco (Madonna della Stella).;

- Marne: Vaste aree, sia pur meno interessanti in senso produttivo, presentano affioramenti di rocce di età miocenica; si evidenziano arenarie giallastre e marne siltose grigiastre, solitamente in regolare alternanza tipiche della Formazione Marnoso – Arenacea (del Tortoniano - Langhiano), ed altri litotipi similari (Bisciaro). Vi sono anche arenarie riferibili alla formazione del Macigno (Langhiano - Oligocene), livelli e lenti, di variabile estensione e potenza, argille siltose grigiastre, marne (tipo Scisti policromi), calcari, calcareniti e calciruditi (tipo Nummulitico)

Lo spessore dello strato esplorato dalle radici scende progressivamente, passando dai suoli su alluvioni a quelli su argille, sabbie ed infine su turbiditi e conglomerati, da oltre 150 a meno di 70 cm.

Lo Spessore del “solum” cala parallelamente restando, però, abbastanza elevato (≥ 55 cm). Il Colore allo stato secco: passa gradualmente dal grigio chiaro (nei suoli su argille) al giallo brunastro (nei suoli su sabbie) per arrivare al bruno scuro in alcuni terreni su alluvioni antiche e su marne mioceniche.

Il colore del terreno umido mostra variazioni parallele ma più contenute rispetto al dato precedente.

Indipendentemente dal substrato la struttura prevalente è poliedrica angolare medio-grossolana negli orizzonti profondi e sub-angolare fine in quelli superficiali.

La densità apparente presenta un massimo di 1,65 al passaggio tra B e C ed un minimo di 1,35 in Ap.

I terreni su alluvioni sono sempre privi di scheletro, quelli sugli altri materiali ne contengono scarse quantità (valore massimo 6 %) e di pezzatura minuta, mentre i relativi substrati ne possiedono fino al 75 % e di pezzatura media o grossolana.

Tessitura della terra fine: dominano le tessiture franco-fini, più esattamente le franco-limose nei suoli evoluti sugli affioramenti marnosi, le franco-argillose su quelli alluvionali terrazzati (in questi ultimi i substrati sono però franco-sabbiosi) e franco-limo-argillose ed argillo-limose sui terreni dei versanti argillosi e sabbioso-conglomeratici.

Circa le caratteristiche idrologiche, come prevedibile, si riscontra un parallelismo tra Capacità di Campo e Punto di Appassimento particolarmente stretto: i valori minimi appartengono, per entrambe le caratteristiche, a suoli su alluvioni (rispettivamente 24,4 e 10,6 espressi come % in peso) ed i massimi ai suoli su substrato argilloso (33,5 e 20,1 %). Infine, i valori della capacità per l'acqua utilizzabile risultano tutti compresi in un ristretto intervallo: i valori medi dei gruppi sono dall'11 % nei terreni su sabbie e conglomerati, 12 % di quelli su marne e 14 % in quelli su argille ed alluvioni.

Il contenuto in CaCO_3 : risulta sempre assai abbondante: 12 – 22 % nei terreni su sabbie e 11 – 25 % sui terreni su argille, mentre presenta valori intorno al 20 % negli altri gruppi; negli orizzonti profondi, generalmente, i valori aumentano fino a superare il 30 %.

Il Calcare attivo presenta valori comunque elevati che vanno dal 5,5 al 9,2 %.

A causa dell'abbondanza di carbonati finemente suddivisi la Reazione si mantiene sempre nel campo di un'alcalinità a volte pronunciata (7,8 – 8,2), con minimi sui terrazzi alluvionali e massimi sulle argille.

La Sostanza organica è presente in quantità notevoli, variabili dall'1,5 al 2,2 %, superando spesso l'1% anche a 1 m di profondità, in relazione all'omogeneizzazione subita dal suolo in seguito alle lavorazioni.

Si osservano dotazioni di Fosforo assimilabile e potassio scambiabile assai elevate nei terreni sugli affioramenti miocenici (max: 43 e 404 ppm rispettivamente) mentre su tutti gli altri substrati si hanno dati meno confortanti con oscillazioni molto ampie: i valori variano tra 10 e 28 ppm per il fosforo e 130 e 344 ppm per il potassio).

Si registrano valori di Magnesio e boro scambiabili da 129 ppm a 219 ppm (entrambi nei suoli su

sabbie) per il primo e da 0,5 ppm su marne a 0,9 ppm su argille per il secondo.

La Capacità di Scambio Cationico mostra valori compresi tra 14,3 e 31,5 meq/100 g con i seguenti valori medi: 20 – 31,5 meq/100 g per terreni su sabbie e conglomerati, 16 meq/100g su alluvioni, 15,5 meq/100 g per i terreni su turbiditi e da 14,3 a 30,5 meq/100 g per quelli su argille.

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

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

~~+~~ *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 “Montefalco”.

Nel territorio di Montefalco, come testimoniano diversi documenti (relazione del 1899 della tenuta di San Marco, concorso enologico regionale del 1925 a Montefalco, “Azienda dell'Umbria” edita dalla Camera di Commercio di Perugia nel 1889 nella quale si cita una nuova realtà vitivinicola realizzata in Loc. Scacciadiavoli in comune di Montefalco dal Principe Ugo Boncompagni che aveva provveduto alla realizzazione di impianti ad alto indice di densità utilizzando i vitigni Sangiovese, Malvasia nera e Trebbiano dorato) il vino rosso era costituito in prevalenza di Sangiovese (la varietà più diffusa in Umbria) ed in misura minore da altre varietà a bacca rossa, come il Sagrantino che ne rafforzava la struttura e l'intensità di colore, e da una percentuale di uva a bacca bianca (Trebbiano e Trebbiano Spoletino) per dare una spalla acida al vino, come evidenziato a pagina 3 della relazione, del 1979, del Professore Nestore Jacoponi, che costituì documento fondamentale per la richiesta di riconoscimento della denominazione “Montefalco Rosso”.

~~Il disciplinare del 1979 rappresenta pertanto una fotografia dei vigneti di Montefalco che erano composti in percentuali diverse: di Sangiovese dal 60% al 75%, del Sagrantino dal 5% al 10%, del Trebbiano Toscano dal 15% al 20% e di altre uve a bacca rossa fino ad un massimo del 15%.~~

~~Tra i vitigni a bacca bianca spiccano il Grechetto ed il Trebbiano Spoletino. Di quest' ultimo si hanno notizie certe di coltivazione nell' areale a partire dalla metà del 1800, spesso allevato ad alberata, maritato a piante di olmo, acero o di gelso.~~

~~Successivamente è stato modificato il disciplinare prevedendo l'esclusione dei vitigni a bacca bianca.~~

~~A fianco alla produzione dei vini rossi è stata richiesta la denominazione del Montefalco Bianco a cui contribuiscono i vitigni maggiormente diffusi nel territorio: Grechetto, Trebbiano Toscano e Trebbiano Spoletino.~~

~~Da qui la richiesta di denominazione che ha previsto il Grechetto come vitigno principale (maggiore del 50%) affiancato dal Trebbiano (20%-30%) e da una porzione di altre uve a bacca bianca non aromatiche che è stata accolta dal Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali con il DM del 31 Luglio 1993.~~

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

*b*Base ampelografica dei vigneti: Il vino a denominazione di origine controllata "Montefalco"rRosso e "Montefalco" rosso riserva devono ~~deve~~ essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti composti prevalentemente dai vitigni "Sangiovese" dal 60% al 80%, da uve "Sagrantino" dal 10 al 25%. Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Umbria.

- ~~“Sangiovese” dal 60% al 70%, da uve “Sagrantino” dal 10 al 15%, e altri vitigni a bacca rossa non aromatici, raccomandati od autorizzati per la Provincia di Perugia, presi da soli o congiuntamente per la restante parte.~~

~~Il vino “Montefalco” Bianco deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti prevalentemente dai vitigni “Grechetto” (maggiore del 50%), “Trebiano toscano” (20%-35%) e altri vitigni a bacca bianca non aromatici, raccomandati od autorizzati per la provincia di Perugia, presi da soli o congiuntamente, per la restante parte.~~

Il vino “Montefalco” bianco deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti prevalentemente dal vitigno “Trebiano Spoletino” (maggiore del 50%). Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Umbria.

Il vino “Montefalco” Grechetto deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti prevalentemente dal vitigno “Grechetto” (maggiore dell’ 85%). Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Umbria.

- *I sesti di impianto, le forme d'allevamento ed i sistemi di potatura ~~devono essere~~ sono quelli atti a conseguire la migliore qualità o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. I vitigni citati prediligono sistemi di allevamento di media espansione, con potatura medio-lunga.*

Le pratiche relative all’elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per lea tipologie ea “Montefalco” “rosso” e “Montefalco” “rosso riserva”. Si fa comunque riferimento a vini rossi strutturati, la cui elaborazione comporta, in particolare per il Montefalco Rosso Riserva, periodi di affinamento medio-lunghi in botte.

Per il “Montefalco” Bianco e “Montefalco” Grechetto le pratiche enologiche sono quelle tecnicamente adeguate alla produzione di vini bianchi di qualità, ~~;~~ cioè separazione dalle bucce nelle prime fasi della vinificazione e basse temperature di fermentazione.

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

La DOC “Montefalco” è riferita a 42 tipologie di vino (“Rosso” e “Bianco”, “Grechetto” e “Rosso riserva”)- che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all’articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all’ambiente geografico.

Il Montefalco Rosso presenta un colore rosso rubino intenso e brillante con sfumature violacee.

Le caratteristiche organolettiche che ne risultano sono: odore ~~delicato,~~ caratteristico, -fruttato; ~~con~~ note di frutta matura; -sapore ~~asciutto-secco,~~ armonico e di buon-giusto corpo. L’aroma è molto persistente al naso con tipici sentori di frutti di bosco, lampone e mirtillo che si legano perfettamente con la vaniglia data dal legno. Il gusto è pieno e leggermente tanninico. Il “Montefalco” rosso è un vino con capacità di invecchiamento che può evolvere in bottiglia, se ben conservato, per 5 e più anni.

Il “Montefalco” rosso riserva ha odore intenso, fruttato, talvolta con note speziate e balsamiche. Sapore secco, armonico, di buona struttura, persistente.

Il “Montefalco” bianco presenta un colore giallo paglierino, talvolta con riflessi verdolini;

Le caratteristiche organolettiche che ne risultano sono: odore fruttato, caratteristico; sapore secco, sapido, fruttato, caratteristico, armonico, talvolta con retrogusto lievemente amarognolo.

~~Il Montefalco bianco presenta un colore giallo paglierino con riflessi dorati;-~~

~~Le caratteristiche organolettiche che ne risultano sono: odore leggermente vinoso, fine, con note fruttate e floreali; sapore caratteristico, sapido, secco e leggermente fruttato. L’aroma è intenso. Il gusto è persistente.~~ Il Montefalco bianco è un vino buono in gioventù ed ha una capacità di invecchiamento di due o tre anni.

Il “Montefalco” Grechetto ha colore giallo paglierino. Le caratteristiche organolettiche che ne risultano sono: odore fruttato e caratteristico; sapore secco, fruttato, caratteristico, armonico, talvolta con retrogusto lievemente amarognolo. Anche il “Montefalco” Grechetto è un vino buono in gioventù ed ha una capacità di invecchiamento di due o tre anni.

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

A rendere questi vini di spiccata personalità non è solo la composizione ampelografica, ma anche la zona in cui le uve nascono e raggiungono la maturazione, lentamente, anche in condizioni meteorologiche avverse. Le uve raggiungono una maturità fenolica adatta alla produzione di vini con buona intensità colorimetrica e di media tannicità. Occorre l'opera dell'uomo per renderli più morbidi in bocca e quest'opera, complessa, richiede impegno ed esperienza. Il successo pieno può essere raggiunto solo quando, con la maturazione dell'uva, essi raggiungono una struttura adatta che viene percepita in bocca come volume, come sensazione di vellutato.

Da tutto l' areale delimitato ai sensi dell' art.3 sono esclusi i terreni ubicati nei fondovalle non adatti ad una viticoltura di qualità.

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

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

3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell' Umbria soc. cons a r.l. 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).