

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

Todi (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione Umbria
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	61 Mario Angeloni 06100 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0755041;+39-0755045147
<i>Fax:</i>	+39-0755045565
<i>e-mail:</i>	agriarboree@regione.umbria.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 31.05.2010
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Todi (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 607/2009
<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:**“Todi” bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore : giallo paglierino; odore: vinoso, delicato, fruttato; sapore: dal secco all'abboccato, fresco, armonico, talvolta vivace.

“Todi” rosso

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; 12,50% vol nella tipologia superiore; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; 23,0 g/l nella tipologia superiore;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>

colore : rosso rubino, vivace, più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevolmente fruttato;
sapore: asciutto, di buon corpo, leggermente tannico.

“Todi” Grechetto

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; 12,50% vol nella tipologia superiore;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l; 18,0 g/l nella tipologia superiore;

Caratteristiche organolettiche:

colore : giallo paglierino con riflessi dorati;
odore: leggermente vinoso, delicato;
sapore: dal secco all'abboccato, vellutato, pieno, retrogusto lievemente amarognolo, fruttato, caratteristico.

“Todi” Grechetto passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol, di cui almeno 12,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore : giallo dorato, tendente all'ambrato;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: dall'amabile al dolce, gradevole, caratteristico.

“Todi” Sangiovese

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; 12,50% vol nella tipologia superiore;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; 23,0 g/l nella tipologia superiore;

Caratteristiche organolettiche:

colore : rosso rubino con riflessi violacei se giovane, tendente al granato con

l'invecchiamento;
odore: vinoso , fruttato, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, caratteristico.

“Todi” Merlot

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; 12,50% vol nella tipologia superiore;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l; 23,0 g/l nella tipologia superiore;

Caratteristiche organolettiche:

colore : rosso rubino con riflessi violacei se giovane, tendente al granato con l' invecchiamento;
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore

Passito

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

“Todi” bianco, bianco

Resa massima:

Resa uva: 12 t/ha

Resa vino: 84 hl/ha

“Todi” rosso Superiore***Resa massima:***

Resa uva: 10,8 t/ha

Resa vino: 75,6 hl/ha

“Todi” Grechetto, Sangiovese, Merlot***Resa massima:***

Resa uva: 10,8 t/ha

Resa vino: 75,6 hl/ha

“Todi” Grechetto passito***Resa massima:***

Resa uva: 10,8 t/ha

Resa vino: 75,6 hl/ha

“Todi” Grechetto Superiore, Sangiovese Superiore , Merlot superiore***Resa massima:***

Resa uva: 9 t/ha

Resa vino: 63 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

1. Le uve destinate alla produzione dei vini “Todi” devono essere prodotte nella zona appresso indicata in provincia di Perugia e che comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di Todi, Massa Martana, Monte Castello Vibio, e Collazzone.

a. Zona NUTS

ITE21	Perugia
ITE2	Umbria
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
Pecorino
Passerina
MULLER THURGAU B.
MOSTOSA B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA DEL LAZIO B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
LACRIMA
Greco Bianco
GRECHETTO B.
GARGANEGA B.
GAMAY N.
Gaglioppo
FIANO B.
FALANGHINA B.

DOLCETTO N.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CESANESE D'AFFILE N
CESANESE COMUNE N
Carignano N.
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BOMBINO BIANCO B.
BIANCAME B.
BELLONE B.
BARBERA N.
ALICANTE N.
ALEATICO N.
ALBANA B.
AGLIANICO
Vernaccia di S Gimignano b.
Vermentino b.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDELLO
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO GIALLO B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
SYRAH N.
SEMILLON B.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
SAGRANTINO N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Colorino N

Greco B
Grechetto Rosso N
Viogner B
Tocai Friulano B
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
Falanghina B

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Todi"

Informazioni sulla zona geografica:

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata ricade nella parte centro meridionale della regione Umbria, in provincia di Perugia. Il comprensorio di coltivazione si estende su terreni prevalentemente collinari, con una altitudine variabile da 250 a 600 m s.l.m., solitamente di medio impasto e tendenti all'argilloso, ben dotati di carbonati di calcio e di sostanza organica, con buona capacità idrica (terreni argillo-limosi con 40,5% di argilla, 45,1% di limo e 14,4% di sabbia, assenza di scheletro, reazione alcalina con pH = 7,58, ricco in calcare con il 21,6% di carbonato di calcio), mediamente profondi e caratterizzati da struttura poliedrica subangolare. Le disponibilità termometriche medie della zona in esame variano da 1.700 a 1.900

gradi giorno (indice di Amerine-Winkler calcolato dal 1° aprile al 30 settembre) e da 2.300 a 2.500 gradi eliotermici (indice di Huglin) in funzione dell'annata e pertanto sono sufficienti a consentire la piena maturazione delle uve, incluso i vitigni a bacca nera coltivati nella zona in esame.

Per quanto riguarda le precipitazioni, emerge che a fronte di una piovosità media annuale di circa 750-800 mm di pioggia, mediamente dal 25% al 35% cade durante la stagione vegeto-produttiva, ovvero da aprile e settembre. La zona è comunque oggetto di precipitazioni di rilievo anche nei mesi estivi e pertanto i vigneti non subiscono quasi mai stress idrici. Essendo le coltivazioni ubicate in zone discretamente ventilate, l'insorgenza di malattie è alquanto limitata. I vigneti sono stati impiantati sui versanti esposti a sud, sud-est e pertanto godono di un'ottima esposizione al sole; le escursioni termiche tra giorno e notte assicurano un'ottima maturazione delle uve.

1. Fattori umani rilevanti per il legame

Il nome Grechetto sembrerebbe collegare in modo inequivocabile l'origine di questo uvaggio con la Grecia, apparentandola alla grande famiglia delle cosiddette uve greche, introdotte dagli ellenici in tempi passati. In realtà questo nome sembrerebbe risalire al medioevo, quando i vini prodotti con questa uva ricordavano gli aromi e i sapori di quelli provenienti dalle aree orientali del Mediterraneo. Il legame con le uve greche sarebbe inoltre smentito da alcune ricerche genetiche che avrebbero rilevato che il Grechetto conosciuto in Umbria è geneticamente simile al Pignoletto diffuso in Emilia Romagna e alla Ribolla Riminese.

Nel 1825 l'Acerbi descrisse un'uva "Greca" con fiocchine verde-giallastro e con il punto pistillifero marcato, che fa pensare al Grechetto G5. Il Molon, nel 1906, descrisse brevemente il Grechetto insieme ad altre varietà che portano il nome di "Greco". Vale la pena inoltre sottolineare come il Pasqualoni nel 1954 così menzionò il Grechetto biotipo di Todi: "vitigno ben conosciuto in tutta l'Umbria, vigoroso, di grande espansione, dal grappolo piuttosto piccolo, di produttività media e qualità fine". Infine vale la pena ricordare il seguente giudizio che il Baldeschi già nel 1983 scriveva a proposito del vino prodotto in Umbria dal "Greco Bianco".....si ottengono mosti migliori per elevato grado gleucometrico e per più moderata acidità; riesce un vino limpido, un tantino verdognolo, abbastanza armonico e con delicato aroma di frutta, che ricorda la pera....Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura "principe" del territorio fino all'attualità e l'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico-produttivi:

- base ampelografica: i vitigni indicati nel presente disciplinare sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata.
- conduzione dei vigneti (forme di allevamento, sesti d'impianto, potatura): gli

impianti presenti sul territorio sono effettuati a cordone speronato e guyot, così da perseguire la migliore e più razionale disposizione dei vigneti stessi sul terreno e agevolare la corretta esecuzione delle operazioni colturali e la razionale gestione della chioma, per ottenere un'adeguata superficie fogliare ben esposta e contenere le rese di produzione entro i limiti previsti dal disciplinare.

Il sesto d'impianto più utilizzato va dal 2,5 m x 0,8 m, fino al 3 m x 1 m.

- elaborazione, vinificazione e imbottigliamento: tradizionalmente è consolidata nella zona l'intera filiera, con processi differenziati per le varie tipologie di vini, bianchi, rossi e passiti, più o meno strutturati e con prassi differenziate di invecchiamento.

Informazioni sul prodotto:

La "Doc Todi" comprende diverse categorie di vini, che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico. In particolare per i grechetti, il G5 è capace di evidenziare un profilo sensoriale caratterizzato da una maggiore componente floreale e fruttata, rispetto a quello ottenibile nelle medesime condizioni pedo-climatiche e tecniche con il G109; emergono inoltre interessanti note agrumate ed una maggiore percezione al palato sia generica sia degli attributi fruttato e corpo. Il vino di Grechetto G109 si dimostra invece interessante soprattutto per il colore, l'acidità, la freschezza e la serbevolezza.

Legame causale:

L'orografia collinare dell'areale di produzione, nel bacino della media valle del Tevere, e l'esposizione a sud, sud-est, concorrono a determinare un ambiente aereo, luminoso e con un suolo dove non si depositano acque reflue, particolarmente vocato alla coltivazione dei Grechetti e degli altri vitigni storicamente coltivati nella zona, come il Sangiovese e, più recentemente, il Merlot. Da tale area, tra l'altro, sono esclusi i terreni ubicati a quote troppo basse e quindi non adatti ad una viticoltura di qualità.

I buoni livelli di calcare nel terreno assicurano una corretta maturazione della pianta e un'ottima produzione quanti-qualitativa che sviluppa, unitamente alle tecniche di coltivazione idonee alla zona, una produzione di uva che dà luogo a vini particolarmente evidenziabili e distinguibili per le note di sapore.

La tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in modo determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche dei vini della "Doc Todi".

Il clima temperato, la buona escursione termica, le piogge ben distribuite che evitano stress idrici, favoriscono un corretto sviluppo della pianta, un'ottima copertura vegetativa, una bassa insorgenza di malattie e una corretta produzione di uva di ottima qualità.

Importante risulta l'intervento dell'uomo, che nel corso dei secoli ha tramandato, mantenendole, le tradizionali tecniche di coltivazione della vite, di vinificazione ed enologiche, migliorandole ed affinandole in epoca moderna, sempre secondo criteri qualitativi, fino ad ottenere gli elevati standard dei vini presenti in questa DOC.

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>	
“Todi” bianco: Grechetto: minimo 50%; massimo 50 % altri vitigni a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Umbria 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. “Todi” rosso: Sangiovese: minimo 50%; massimo 50% altri vitigni a bacca nera provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Umbria 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. “Todi” Grechetto o Grechetto di Todi: Grechetto: minimo 85%; massimo 15% altri vitigni a bacca bianca, con esclusione di quelli aromatici, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Umbria. “Todi” Sangiovese o Sangiovese di Todi: Sangiovese: minimo 85%; massimo 15% altri vitigni a bacca rossa provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Umbria. “Todi” Merlot o Merlot di Todi: Merlot: minimo 85%; massimo 15% altri vitigni a bacca rossa provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Umbria.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010

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

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

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,SAQ9@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**