DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
"COLLI PERUGINI"

Approvato con	DPR 21.10.1981	G.U. 100 - 13.04.1982
Modificato con	DM 10.09.1999	G.U. 231 - 01.10.1999
Modificato con	DM 30.11.2011	GU 295 – 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 20.12.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Colli Perugini" è riservata ai vini bianco, rosso, novello, spumante e vin santo o vino santo e con riferimento ai seguenti vitigni:
bianchi – Chardonnay, Grechetto, Pinot grigio e Trebbiano;
neri – Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino "Colli Perugini" bianco e vino santo o vin santo deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Trebbiano Toscano almeno 50%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 50% con un limite massimo del 10% per le Malvasie 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.

Il vino "Colli Perugini"spumante deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vitigni Grechetto, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero e Pinot grigio da soli o congiuntamente, per almeno l' 80%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 20% 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.

I vini "Colli Perugini" rosso, rosato e novello debbono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese almeno 50%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 50% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

I vini con riferimento al nome di vitigno, di cui all'art. 2, debbono essere ottenuti da vigneti in cui il vitigno sia rappresentato almeno per l'85% mentre i vitigni complementari nelle rispettive tipologie bianchi e neri non debbono superare il 15% e comprendono quelli ammessi alla coltivazione.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini "Colli Perugini" debbono essere prodotte nella zona geografica costituita da parte dei territori amministrativi dei seguenti comuni: Perugia, Deruta,Marsciano,Fratta Todina, Monte Castello di Vibio e Piegaro in provincia di Perugia e San Venanzo in provincia di Terni.
Tale e zona è cosi delimitata:
partendo dalla località La Pallota di Perugia a quota 388 all'incrocio tra la strada statale 75-bis, proveniente da Ponte S. Giovanni e la strada tuderte, proveniente dalla strada statale Tiberina 3-bis, la linea di delimitazione segue la strada 75-bis fino alla stazione ferroviaria di Perugia Fontiveggie e quindi segue la strada statale Trasimeno (n. 75) in direzione ovest fino a raggiungere l'abitato di Olmo all'incrocio del confine tra il comune di Perugia e quello di Corciano, prosegue lungo tale confine in direzione sud, supera la stazione ferroviaria di Ellera e raggiungere la strada statale Pievaiola (n. 220) in località Strozzacapponi. Prosegue verso sud-ovest per la strada statale Pievaiola fino all'Osteria vecchia in prossimità del Km 22 da dove prosegue verso sud lungo la strada per Pietrafitta fino ad incrociare (quota 220) il fiume Nestore per risalirlo poi in direzione ovest fino ad raggiungere la strada per Castiglion Fosco (quota 234), riscende lungo questa verso sud sino alla Cappelletta a quota 358, all'altezza del centro abitato di Castiglion Fosco, da dove prende a seguire verso sud la strada per Poggio alla Croce, lo supera e dopo aver costeggiato a ovest il M. Città di Fallera a occidente raggiunge quota 572 per seguire poi verso sud l'impluvio e ridiscende nella stessa direzione il F.sso Greppolischieto fino alla confluenza con il F.sso Serpolla e quindi lungo quest'ultimo verso sud incrocia il confine tra Perugia e Terni. Segue tale confine in direzione est e all'incrocio con il torrente Ferzinone segue tale corso d'acqua fino alla confluenza con F.sso Capannuccio. Risale il F.sso Capannuccio in direzione sud fino a incrociare la strada per S. Venanzo al Km 35 (quota 388), segue tale strada verso S. Venanzo e al km 36,50 circa quella che, in direzione ovest, costeggia Rofecastello e prosegue verso sud per quota 430,446,460,476,505 e 449.
Da quota 449, poco prima che la strada raggiunga il centro abitato di Ripalvella, prende la strada campestre che attraverso la località il Passo, raggiunge Podere il Poggio (quota 330)lo supera e incrocia il T. Montecastello a quota 237: risale il corso sino a quota 244, fino alla confluenza con il fosso proveniente da sud-est per risalirlo poi fino all'incrocio con la strada che conduce a Podere T. re Salviano . Segue quest'ultima in direzione sud ovest passando per le quote 334 e 362 e quindi in direzione sud la strada per Doglio dopo aver superato le quote 409, 453,489,costeggiando a occidente il centro abitato di Doglio, prosegue poi fino a incrociare la strada per Montecastello a quota 498 in prossimità della località La Torre. Da quota 498 segue in direzione nord la strada per Montecastello, supera il centro abitato costeggiando a sud e prosegue verso est per la strada che in prossimità del Podere Biscarrini (quota 182) raggiunge quella per Fratta Todina. Percorre questa in direzione nord e superato il ponte sul T. Faena piega in direzione est per la strada che raggiunge la stazione di Fratta Todina. Dalla stazione segue la strada ferrata in direzione nord e lungo questa supera il fiume Nestore fino a incrociare la strada per Cerro a quota 172 (località Morelli II) prosegue verso est lungo la strada che conduce a Cerro e quindi in direzione Nord segue quella vicinale per S.Orsola che raggiunge per proseguire poi la direzione Ovest fino ad incrociare la linea ferroviaria a quota 187 e lungo questa prosegue verso Nord e alla Stazione di ponte S. Giovanni si

dirige, in direzione Nord-Ovest, percorrendo la strada che, dopo aver attraversato la strada di Pieve di Campo, raggiunge Perugia in località Porta San Gerolamo e seguendo via Bonfigli, attraversa la galleria nei pressi del tiro a segno, tocca quota 445 raggiunge Porta S. Costanzo e da qui si immette sulla strada statale 75-bis al Km 1 per raggiungere il bivio La Pallotta da dove è iniziata la denominazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini"Colli Perugini" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato, le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono per tanto da considerarsi esclusi vigneti ubicati in terreni di piano e fondovalle e quelli ad una quota superiore ai 450 m e 500 m sul livello del mare rispettivamente per i vitigni a bacca nera e bianca.
I vigneti impiantati successivamente alla entrata in vigore del presente disciplinare dovranno avere una densità di almeno 2.000 ceppi per ettaro.
Le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
E' vietata ogni pratica di forzatura.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Colli Perugini" bianco, e a quelli con riferimento ai vitigni a bacca bianca un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 10,50% vol, mentre le uve destinate alla produzione di spumante devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 10,00% vol. Per i vini "Colli Perugini" rosso, rosato, novello e quindi con riferimento ai vitigni a bacca nera il titolo alcolometrico volumico naturale minimo deve essere dell'11,00% vol.
La resa massima di uva per la produzione dei vini "Colli Perugini" bianco, rosso, rosato, novello, vino santo o vin santo e con riferimento ai seguenti vitigni: Grechetto, Pinot grigio, Trebbiano, Cabernet sauvignon, Merlot, Sangiovese, non deve essere superiore a 12 t/ha di vigneto in coltura specializzata, corrispondenti a hl 84 per ettaro.
Per il "Colli Perugini" Chardonnay e spumante tale resa non deve superare le 11 t/ha di vigneto in coltura specializzata, corrispondenti a hl 77 per ettaro.
Fermi restando i limiti sopra indicati, la resa per ettaro in coltura mista deve essere calcolata in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a D.O.C. "Colli Perugini" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
Per tutti i vini "Colli Perugini" con esclusione del vino santo o vin santo la resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata: oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
La resa in vino rispetto all'uva fresca nella produzione del vino santo o vin santo non deve superare il 40%, corrispondente a hl 48 per ettaro.
Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata ma non il 45%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata " Colli Perugini" vin santo: oltre detto limite percentuale decade il diritto alla D.O.C. per tutto il prodotto.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.
La produzione del vino "Colli Perugini" spumante deve essere effettuata con il metodo della fermentazione in autoclave o in bottiglia, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.
Le operazioni di elaborazione del vino "Colli Perugini" spumante possono essere effettuate nell'intero territorio della provincia di Perugia.
Le uve destinate alla produzione della tipologia vino santo o vin santo devono essere sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi non oltre il 31 marzo dell'anno successivo alla vendemmia e comunque fino al raggiungimento di un contenuto zuccherino minimo naturale del 26%; per l'appassimento è consentita la disidratazione iniziale con aria ventilata non riscaldata. L'elaborazione della tipologia vino santo o vin santo deve avvenire in recipienti di legno di capacità non superiore a 350 litri.
Nella vinificazione sono ammesse solo le pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini " Colli Perugini"all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Colli Perugini" bianco:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, fresco, di gusto leggermente fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colli Perugini" rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato, con profumo caratteristico;
sapore: asciutto, sapido, di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Colli Perugini" rosato:
colore: rosato più o meno intenso;
odore: vinoso delicato;
sapore: asciutto, armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Colli Perugini” novello:
colore: rosso cerasuolo, talvolta tendente al viola;
odore: fruttato, fresco, caratteristico;
sapore: talvolta vivace, fruttato caratteristico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Colli Perugini” Chardonnay:
colore: giallo paglierino più o meno intenso con lievi riflessi verdognoli;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, fruttato, caratteristico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Colli Perugini” Grechetto:
colore: giallo paglierino più o meno intenso fino al dorato;
odore: leggermente vinoso, delicato, caratteristico;
sapore: secco o leggermente abboccato, vellutato, retrogusto lievemente amarognolo, fruttato armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Colli Perugini” Pinot grigio:
colore: giallo paglierino più o meno intenso tipico del vitigno;
odore: fruttato, fine, tipico;
sapore: asciutto, vellutato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Colli Perugini” Trebbiano:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: fine, asciutto, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Colli Perugini” Cabernet sauvignon:
colore: rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: intenso, persistente, caratteristico;
sapore: asciutto, con retrogusto caratteristico, delicatamente erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Colli Perugini” Merlot:
colore: rosso rubino con riflessi violacei talvolta tendente al rosso mattone con l’invecchiamento;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: pieno, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Colli Perugini” Sangiovese:
colore: rosso rubino tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore asciutto, armonico, gradevolmente tannico se giovane, piacevolmente amarognolo, fruttato caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Colli Perugini” spumante:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: piacevolmente fruttato,persistente;
sapore: secco, armonico, elegante, netto;
spuma: fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

“Colli Perugini” Vino santo o Vin santo:
colore: da paglierino all’ambrato più o meno intenso;
odore: etereo, intenso, aromatico;
sapore: armonico, dal secco al dolce con sentore di miele e vaniglia;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui effettivo almeno 13,00% vol ;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

Articolo 7
Designazione, presentazione e confezionamento

Il vino «Colli perugini» vino santo o vin santo deve essere immenso al consumo esclusivamente in recipiente da 0,375 a 1,5 litri.
Alla denominazione di cui all’art. 1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi menzione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: «extra», «superiore», «fine», «scelto», «selezionato», e similari.
È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli Perugini” può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di

accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.
Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini di cui all'art. 1 del presente disciplinare di produzione, può figurare, veritiera e documentabile, l'annata di produzione delle uve, mentre quest' ultima è obbligatoria per le tipologie «vin santo» o «vino santo» e «Novello».

Articolo 8
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

Le uve destinate alla produzione dei vini "Colli Perugini" debbono essere prodotte nella zona geografica che comprende in parte i territori amministrativi dei seguenti comuni: Perugia, Deruta, Marsciano,Fratta Todina, Monte Castello di Vibio e Piegaro in provincia di Perugia e San Venanzo in provincia di Terni.
Nella zona di produzione dei Colli Perugini affiorano numerose formazioni geologiche raggruppabili in 4 grandi categorie: 1) alluvioni attuali e recenti, prevalentemente sabbio-ciottolose, e depositi alluvionali terrazzati; 2) argille ed argille sabbiose lacustri; 3) sabbie gialle con livelli di conglomerati lacustri; 4) turbiditi formate da arenarie giallastre e marne siltose grigiastre, solitamente in regolare alternanza (formazione marnoso–arenacea) ed altri litotipi.
I suoli evolutisi su superfici stabili e da substrati caratterizzati da una discreta permeabilità, come le alluvioni terrazzate antiche, sono classificabili secondo la US Soil Taxonomy (Soil Survey Staff, 2010) come Inceptisuoli (Haplustepts), caratterizzati da tessiture equilibrate e generalmente poveri sia in scheletro che calcare.
Nel caso di pendii argillosi su versanti ripidi, prevalgono gli Entisuoli (Xerorthents) franco-limosi, privi di scheletro, fortemente calcarei, con reazione sub-alcalina e con basso tenore in sostanza organica. Ove i pendii sono meno ripidi, prevalgono gli Inceptisuoli (Haploxerepts e Haplustepts tipici), salvo che nelle zone più basse del pendio, spesso relative al raccordo con le vallate/pianure sottostanti; in questo caso, infatti, si tratta di suoli assai più profondi, di tessitura franco-limo-argillosa e più ricchi in sostanza organica (Haplustepts fluventici e calcici).
I suoli evoluti su sabbie, conglomerati e turbiditi sono ancora classificabili come Haplustepts tipici ma in questo mostrano tessitura franco sabbiosa-limosa, contenuto variabile carbonati, buona struttura e discreti contenuti di sostanza organica.
L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i fondovalle, che sono esclusi dalla denominazione, e quelli ad una quota superiore ai 450m e 500 m sul livello del mare rispettivamente per i vitigni a bacca nera e bianca con pendenza ed esposizioni variabili.
Fattori climatici dell' areale di produzione.
Rispetto alla media del secolo di 897,54 mm, l'ultimo decennio (1991-2010) ha fatto registrare un aumento medio delle precipitazioni annuali (937,1mm) determinato da un incremento delle precipitazioni registrate soprattutto nel periodo invernale.
Nell'analisi decennale della stagione primaverile emerge che la piovosità rimane sostanzialmente costante così come la stagione estiva con un leggero aumento medio delle precipitazioni dell'ultimo decennio (168,15 mm rispetto alla media del secolo di 162,66 mm) mentre per quella autunnale una leggera flessione (295,82 mm rispetto alla media del secolo di 297,45mm). L'ultimo decennio invernale 2001/2010, con 254 mm di media, risulta più piovoso di 35mm rispetto alla media del secolo.
In particolare il 2010 è risultato uno degli anni più piovosi del secolo con punte di precipitazione cumulata di 1300mm di pioggia mentre i primi mesi del 2011 sono stati caratterizzati da una scarsità di pioggia soprattutto nei mesi estivi.

Per quanto riguarda il quadro termico, l'andamento degli ultimi anni è da ritenersi abbastanza in linea con le medie stagionali. Durante l'inverno (mesi di dicembre-gennaio-febbraio) la temperatura media dei valori minimi si attesta intorno ai 3,2°C, un valore leggermente superiore rispetto al dato storico di circa 0,5°C. il fenomeno può essere collegato anche all'aumento della piovosità del periodo che ha determinato una maggiore copertura nuvolosa che ha limitato il raffreddamento notturno. Il periodo primaverile (marzo-aprile-maggio) negli ultimi anni si attesta su valori costanti senza particolari variazioni e con una temperatura media di 13,8°C. La temperatura massima media degli ultimi 5 anni relativa al periodo estivo (giugno-luglio-agosto), risulta di 31,46°C, mentre la temperatura media è di circa 24,0°C: la loro osservazione congiunta conferma un leggero aumento rispetto ai valori storici registrati.

2. 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 "Colli Perugini".

La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale all'epoca romana. Gli Statuti comunali conservati negli archivi storici, contengono numerosi capitoli che stabilivano le zone da destinare a vigneto, le modalità per determinare l'epoca della vendemmia e regolavano il commercio del vino.

Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino al riconoscimento della denominazione di origine avvenuta con Decreto del Presidente della Repubblica del 21 Ottobre 1981.

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:

- *base ampelografica dei vigneti:* i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata: il Grechetto, il Trebbiano Toscano ed il Sangiovese più tradizionali, oltre a vitigni internazionali quali Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio.
- *le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura* che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal presente disciplinare all'art. 4;
- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini,* che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini tranquilli e spumanti, adeguatamente differenziate per le differenti tipologie.

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

La DOC Colli Perugini è riferita a diverse tipologie di vino rosso 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 tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini rossi presentano un buon tenore di acidità, il colore è rosso rubino sgargiante con unghia purpurea, che sfuma verso il rosso granato nei vini più invecchiati. In tutte le tipologie si riscontrano aromi floreali con note fruttate di ciliegie e lamponi, spezie dolci e cioccolato, tipici delle cultivar dei vitigni di base.

Al sapore tutti i vini presentano un'acidità normale e una buona struttura.

D' altro canto i vini bianchi sono incentrati sull'uso dell'uva autoctona Grechetto e Trebbiano Toscano che conferisce al vino un caratteristico colore giallo paglierino dai riflessi verdolini, con profumi delicati di gelsomino, pesca bianca e mela. In bocca è caldo e morbido ed ancor più tipica è

la nota minerale. Interessanti gli spumanti per i quali vengono privilegiati i vitigni internazionali (Chardonnay, Pinot Grigio ecc.).

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

L'orografia collinare dell'areale di produzione, nel bacino produttivo dei Colli Perugini e l'esposizione, concorrono a determinare un ambiente arioso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti La fascia produttiva vocata è puntualmente delimitata dal punto di vista altimetrico dall'art.4 del presente disciplinare di produzione.

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 dell'"Colli Perugini". In particolare, pur con la loro variabilità derivante da eterogenei processi pedo-genetici, i terreni danno ottimi risultati dal punto di vista viticolo grazie ad un ph ottimale ed a contenuti di calcare che favoriscono l'ottimale maturazione delle uve.

Anche il clima dell'areale di produzione, consente alle uve di maturare lentamente e completamente, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Colli Perugini".

La millenaria storia vitivinicola riferita a questo territorio, dall'epoca romana, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del "Colli Perugini".

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini "Colli Perugini", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

Nel medioevo: i contratti agrari ed i documenti di varia natura, conservati presso gli archivi monastici e comunali, confermano la diffusione di tale coltura.

Articolo 9
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).