

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

Amelia (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Volontario Tutela Vini DOC Colli Amerini
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	S.N. Zona Industriale Fornole 05022 Amelia (TR) Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0744970011
<i>Fax:</i>	+39.0744970089
<i>e-mail:</i>	info@cantinezanchi.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 06.06.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12.07.2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Amelia (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:

“Amelia” bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: delicato, fruttato, molto intenso; sapore: secco, armonico, vellutato, piacevolmente fruttato con retrogusto amarognolo.

“Amelia” rosso e rosso riserva

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol per il rosso, 12,50% vol per il rosso riserva; acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino da giovane, con tendenza al granato se invecchiato;
odore: vinoso e gradevole da giovane, fine e molto persistente se invecchiato;
sapore: secco, di corpo, armonico con eventuale sentore di mandorla con l'invecchiamento.

“Amelia” Merlot e Merlot riserva***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol per il Merlot, 12,50% vol per il Merlot riserva;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso, con tendenza al granato se invecchiato;
odore: vinoso caratteristico da giovane, accentuato e molto persistente se invecchiato;
sapore: secco, pieno, gradevole, talvolta con sentore di legno.

“Amelia” rosato***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: dal rosa tenue al rosa cerasuolo;
odore: vinoso, fruttato;
sapore: secco, fresco, armonico.

“Amelia” novello***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: fruttato, persistente;
sapore: secco, fresco, armonico, caratteristico.

“Amelia” Malvasia

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fruttato, persistente;
sapore: secco, armonico, caratteristico.

“Amelia” Grechetto

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: persistente, fine, caratteristico;
sapore: secco, armonico.

“Amelia” Sangiovese e Sangiovese riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol per il Sangiovese,
12,50% vol per il Sangiovese riserva;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l per il Sangiovese e 24,0 g/l per il
Sangiovese riserva;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico ed intenso;
sapore: asciutto, caldo, giustamente tannico, armonico, persistente.

“Amelia” Ciliegiole e Ciliegiole riserva*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol per il Ciliegiole,
12,50% vol per il Ciliegiole riserva;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l per il Ciliegiole e 24,0 g/l per il Ciliegiole
riserva;

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso;
odore: ampio, fine, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, caratteristico.

“Amelia” Vin Santo*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l.
estratto non riduttore minimo: 30,00 g/l.
acidità volatile massima: 40 meq/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo dorato fino all'ambrato con l'invecchiamento;
odore: etereo, intenso e caratteristico;
sapore: da secco a dolce, armonico, vellutato.

“Amelia” Vin Santo Occhio di Pernice*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
acidità volatile massima: 40 meq/l;

Caratteristiche organolettiche:

colore: da rosa intenso a rosa pallido;
odore: etereo, intenso, caratteristico;
sapore: da secco a dolce, vellutato, rotondo, armonico.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

Occhio di Pernice

Vin Santo

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>	
-----------------------------------	--

b. Rese massime:

“Amelia” bianco, Malvasia, Grechetto, Ciliegiolo, rosso, rosato, novello, Sangiovese, Merlot

<i>Resa massima:</i>

Resa uva: 12 t/ha

Resa vino: 84 hl/ha

"Amelia" rosso riserva, Ciliegiolo riserva, Sangiovese riserva, Merlot riserva

<i>Resa massima:</i>

Resa uva: 11 t/ha

Resa vino: 77 hl/ha

"Amelia" Vin Santo, Vin Santo Occhio di Pernice

<i>Resa massima:</i>

Resa uva: 12 t/ha

Resa vino: 42 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

1. La zona di produzione delle uve atte a produrre vini a Denominazione di origine controllata "Amelia", comprende tutto il territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Attigliano, Giove, Penna in Teverina, Alviano, Amelia, Calvi dell'Umbria, Guardea, Lugnano in Teverina, Montecastrilli, Narni, Otricoli, Sangemini, Stroncone e Terni.

a. Zona NUTS

ITE22	Terni
ITE2	Umbria
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0
--------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
Pecorino
Passerina
MULLER THURGAU B.
MOSTOSA B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA DEL LAZIO B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.

LACRIMA
Greco Bianco
GRECHETTO B.
GARGANEGA B.
GAMAY N.
Gaglioppo
FIANO B.
FALANGHINA B.
DOLCETTO N.
Chardonnay
CESANESE D'AFFILE N
CESANESE COMUNE N
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BOMBINO BIANCO B.
BIANCAME B.
BELLONE B.
BARBERA N.
ALICANTE N.
ALEATICO N.
ALBANA B.
AGLIANICO
Vernaccia di S Gimignano b.
Vermentino b.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDELLO
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO GIALLO B.
TRAMINER AROMATICO Rs.
TEROLDEGO
SYRAH N.
SEMILLON B.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
SAGRANTINO N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Colorino N
Greco B
Grechetto Rosso N
Viogner B
Tocai Friulano B
Foglia Tonda N
Trebbiano Spoletino B
Incrocio Bruni 54 B
Calabrese N
Malvasia N
Manzoni Bianco B
Vernaccia Nera N
Canaiolo Bianco B
Prugnolo Gentile N
Maiolica N
Mammolo N
Maceratino B
Sylvaner Verde B
Malbech N
Tannat N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOC "Amelia"****Informazioni sulla zona geografica:****Fattori naturali rilevanti per il legame.**

La zona geografica delimitata ricade nella parte sud occidentale della Regione Umbria in Provincia di Terni e comprende un areale di coltivazione che si articola su terreni pleistocenici/quaternari con due distinte caratterizzazioni ambientali: le

zone a sud-ovest hanno sedimenti di ambiente marino (*facies marino*), mentre quelli situato a nord-est, nella piana di Terni, sono di ambiente continentale, lacustre (*facies lacustre*). Sul lato occidentale si hanno argille sabbiose e sabbie giallastre più o meno argillose con lenti di conglomerati, di ambiente marino da costiero a leggermente più esterno, di età da Pleistocene superiore a Pleistocene medio-superiore. In una zona ristretta, poco più di 5 km², fra Lugnano in Teverina e Giove, sono presenti terreni vulcanici costituiti da tufi stratificati, alternati a pomici, ceneri, lapilli, correlabili a quelli di Orvieto. I terreni di ambiente lacustre che si trovano a nord-est delle dorsali calcaree, sono prevalentemente sabbioso-argillosi, con a tratti facies salmastre, e di età plio-pleistocenica; appartengono ai depositi del lago Tiberino e fanno parte di quei terreni che in Umbria sono caratteristici della maggior parte delle zone in cui si coltiva la vite in modo intenso (Colacicchi e Parotto, 2006). Il comprensorio di produzione dei vini DOC "AMELIA" (latitudine compresa tra 42°35' N e 42°64' N) comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di Attigliano, Giove, Penna in Teverina, Alviano, Amelia, Calvi dell'Umbria, Guardea, Lugnano in Teverina, Montecastrilli, Narni, Otricoli, Sangemini, Stroncone e Terni.

I vigneti sono localizzati ad una quota variabile dai 50 ai 400 m s.l.m., la pendenza è variabile dal 1% al 16%. Dal punto di vista climatico tale comprensorio è quello più caldo dell'Umbria facendo registrare una disponibilità termometrica, calcolata come indice bio-climatico di Amerine-Winkler (1944), ovvero la sommatoria delle temperature medie giornaliere detratte di 10 °C dal 1° aprile al 30 settembre, mediamente variabile da 1.800 a 2.000 gradi giorno (Cartechini e Palliotti, 1994). Dall'analisi delle precipitazioni calcolate in funzione delle stagioni emerge una disponibilità idrica supportata dalle piogge che può essere considerata sufficiente a consentire il pieno svolgimento del fasi fenologiche della vite, inclusa la perfetta maturazione delle uve. Infatti si denota una maggiore piovosità in autunno, con il 35% circa delle piogge totali, segue il trimestre invernale con il 28-29%, poi quello primaverile con il 21-22% ed infine quello estivo con il 15-16%.

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 la DOC "AMELIA".

La presenza della viticoltura nell'area delimitata è testimoniata sin dall'antichità infatti Virgilio nelle Georgiche descrive come le popolazioni del territorio erano solite legare con i salici i tralci delle viti.

E' stato riconosciuto come DOC Colli Amerini fin dal 1989 (D.P.R. 25 Novembre 1989) e poi modificato con Decreto M.I.P.A.A.F. del 10/08/2000 ed oggi ha modificato il nome in DOC AMELIA ed ampliato il suo disciplinare grazie al Decreto M.I.P.A.A.F. del 16/12/2010.

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 ed autorizzati dalla regione Umbria per la Provincia di Terni;
- *le forme di allevamento, i sestri d'impianto e i sistemi di potatura* che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali affiancati a quelli più moderni ed innovativi 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 disciplinare; I nuovi impianti sono stati caratterizzati da forme di allevamento altamente meccanizzabili come il cordone speronato ed il Guyot, mentre i sestri sono stati ristretti a garanzia di una produzione a ceppo contenuta sinonimo di eccellenza produttiva.
- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini*, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso o in bianco dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia di base e le tipologie riserva esclusivamente per i rossi, riferite quest'ultime a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento sia in botti di legno che in bottiglia, obbligatori.

Informazioni sul prodotto:

La DOC "AMELIA" è riferita a varie tipologie di vini ("Bianco", "Rosso", "Rosso Riserva", "Grechetto", "Ciliegiolo", "Ciliegiolo Riserva", "Rosato", "Novello", "Malvasia", "Merlot", "Merlot Riserva", "Sangiovese", "Sangiovese Riserva", "Vin Santo" e "Vin Santo Occhio di Pernice") 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 modesto tenore di acidità, il colore è rosso rubino, con riflessi violetti nei vini giovani che sfuma verso il rosso granato con riflessi aranciati nei vini più invecchiati, mentre per i vini bianchi il modesto tenore in acidità è accompagnato dal colore giallo paglierino più o meno intenso. In tutte le tipologie si riscontrano aromi floreali e fruttati (bacche e drupe) tipici delle cultivar dei vitigni di base, che nei vini più invecchiati sfumano a favore di quelli speziati o fenolici associabili al legno. Fanno eccezione il Vin santo dal colore giallo ambrato dovuto all'invecchiamento ed il Vin Santo Occhio di Pernice caratterizzato dal colore rosa intenso fino a rosa pallido accomunati entrambi da un sapore da secco a dolce, armonico e vellutato.

Al sapore tutti i vini presentano un'acidità normale, un amaro poco percepibile, poca astringenza, buona struttura, che contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

Legame causale:

L'orografia collinare dell'areale di produzione e l'esposizione predominante ad ovest, sud-ovest, concorrono a determinare un ambiente aereo, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del DOC A melia.

Da tale area sono peraltro esclusi i terreni ubicati a quote troppo basse 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 del DOC Amelia.

In particolare, i terreni, riconducibili in parte a terreni vulcanici costituiti da tufi stratificati, alternati a pomici, ceneri, lapilli, ed in parte a terreni prevalentemente sabbioso-argillosi sono caratteristici della maggior parte delle zone in cui si coltiva la vite in modo intenso. Sono infatti terre che ospitano vigneti localizzati ad una quota variabile dai 50 ai 400 m s.l.m., con una pendenza variabile dal 1% al 16% massimo.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti nel periodo autunno-invernale, con moderate piogge estive ed aridità nei mesi di luglio e agosto, da buone temperature medie annuali, unite ad una temperatura relativamente elevata e ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente.

La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra del "DOC AMELIA", 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 "Doc Amelia".

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 vini "Doc Amelia ex Colli Amerini", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

In particolare la presenza della viticoltura nella zona del "DOC AMELIA" è attestata fin dall'epoca romana, infatti Publio Virgilio Marone nelle Georgiche cita il fatto che nella zona di Amelia i contadini erano soliti legare i tralci di vite con "vergelle" di salice. Inoltre si ha testimonianza che il vino prodotto in quelle zone era trasportato a Roma anche via fiume.

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

Leandro Alberti di Terni nel 1530 si sofferma sulla qualità dei vini: ".....produce altresì detto paese, o sia di piano, o dé colli, buoni, e saporiti frutti con vini in ogni maniera, cioè vernaccie, moscatelli, austeri e mediocri con grande abbondanza d'oglio....."

Nel 1595 nella relazione sullo stato della Diocesi dal Vescovo Monsignor Graziani si ricordano i "fertili colli coltivati a vigneto ed oliveto di Amelia" ed al "duro sasso su cui è posta Narni" che pur avendo poco territorio "non è però che non riponghi e grano et vino et olio che li basta".

Nel manifesto del Comizio Agrario del 1869 si considerano quali uve scelte indigene del circondario le varietà comunemente denominate: Nere: Aleatico,

Galloppo, Moscatello, Balsimina, Greco, Cesanese. Bianche: Malvasia, Moscatello, Biancone, Greco Verdetto, Menajuolo o Vagarello, Balsimina, Trebbiano.

Nel 1886 ad opera di Paolano Manassei si rinviene una descrizione dettagliata delle tecniche vitivinicole del Ternano che testualmente cita “le viti della collina sono generalmente tenute a sostegno morto, cioè a pergoloni o ad allicciate (vigne a spalliera), sistemi di armamento che presuppongono un buon mercato di legname che più non esiste , e in piccolissime parti a vigna bassa. Le viti del piano sono a sostegno vivo di olmi o oppi.....” ed anche delle uve egli cita “le uve bianche sono in maggior numero che le nere. Dalla collina si traggono i mosti migliori perchè vi si coltivano le uve più elette: come Verdetto, Menajuolo o Vagarello, Biancone, Malvasia, Galloppo, Aleatico, Cesanese, Balsimina; e perchè vi stringono maggiore alcoolicità.....”

Altra descrizione dettagliata viene redatta nel 1930 dal Consiglio Provinciale dell’Economia Corporativa di Terni a proposito della coltura della vite “ nei vecchi impianti predomina la vite maritata a sostegno vivo (olmo), mentre nei nuovi impianti , sia in pianura che in collina, predominano le cosiddette filonate con filari distanti dai venti ai trenta metri e con viti a filari distanti circa un metro l’una dall’altra ed interpolate con olivi o fruttiferi distanziati dagli otto ai dieci metri; le viti vengono allevate alla Guyot su tre fili di ferro”. Riguardo alle più comuni varietà di viti coltivate in quell’epoca il Consiglio Provinciale dell’Economia Corporativa di Terni cita il Sangiovese, il Trebbiano, il Biancone, il Montepulciano.

Nel 1989 si ottiene il riconoscimento DOC Colli Amerini e la storia recente è caratterizzata da un’evoluzione positiva della denominazione, con l’impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende e dalla professionalità degli operatori che hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza del “DOC Colli Amerini ieri e DOC AMELIA oggi riconosciuto con D.M. del 6/06/2011.

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>“Amelia” bianco e Vin Santo: Trebbiano toscano minimo 50%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione per la 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</p>	

disciplinare.

“Amelia” Malvasia: Malvasia toscana minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Umbria fino ad un massimo del 15%.

“Amelia” Grechetto: Grechetto minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Umbria fino ad un massimo del 15%.

“Amelia” Ciliegiole e Ciliegiole riserva: Ciliegiole minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Umbria fino ad un massimo del 15%.

“Amelia” rosso, rosso riserva, rosato, novello e Vin Santo Occhio di Pernice: Sangiovese: minimo 50%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione per la 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.

“Amelia” Sangiovese e Sangiovese riserva: Sangiovese minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Umbria fino ad un massimo del 15%.

“Amelia” Merlot e Merlot riserva: Merlot minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Umbria fino ad un massimo del 15%.

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: