Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Colli Perugini (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	Regione Umbria
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Regione
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	61 Mario Angeloni 06100 Perugia Italia
Telefono:	+39-0755041;+39-0755045147
Fax:	+39-075.5045565
e-mail:	agriarboree@regione.umbria.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Colli Perugini - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 10.09.1999
Base giuridica:	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
4. Vino spumante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Colli Perugini" bianco

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

"Colli Perugini" rosso

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l ; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: vinoso, delicato, con profumo caratteristico; sapore: asciutto, sapido, di buon corpo.

“Colli Perugini” rosato

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: rosato più o meno intenso; odore: vinoso delicato; sapore: asciutto, armonico, fresco.

“Colli Perugini” novello

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

“Colli Perugini” Chardonnay

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

“Colli Perugini” Grechetto

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
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.

“Colli Perugini” Pinot grigio

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

“Colli Perugini” Trebbiano

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

“Colli Perugini” Cabernet sauvignon

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
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.

"Colli Perugini" Merlot

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

"Colli Perugini" Sangiovese

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

"Colli Perugini" spumante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: paglierino più o meno intenso; odore: piacevolmente fruttato,persistente; sapore: secco, armonico, elegante, netto; spuma: fine.

"Colli Perugini" Vino santo o Vin santo

Caratteristiche analitiche:
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;
Caratteristiche organolettiche:
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.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Vino Santo
Vin Santo
Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

"Colli Perugini" bianco, rosso, rosato, novello e con riferimento ai seguenti vitigni: Grechetto, Pinot grigio, Trebbiano, Cabernet sauvignon, Merlot, Sangiovese

Resa massima:
Resa uva: 12 t/ha Resa vino: 84 hl/ha

"Colli Perugini" Chardonnay, spumante

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

"Colli Perugini" Vin Santo o Vino Santo

Resa massima:
Resa uva: 12 t/ha Resa vino: 48 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

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.

a. Zona NUTS

ITE22	Terni

ITE21	Perugia
ITE2	Umbria
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

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

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

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Colorino N
Greco B
Grechetto Rosso N

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

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Colli Perugini"

Informazioni sulla zona geografica:
1. 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.

1. 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.

Informazioni sul prodotto:

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.).

Legame causale:
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.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione:	
"Colli Perugini" bianco e vino santo o vin santo: 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.
"Colli Perugini"spumante: 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.
"Colli Perugini" rosso, rosato e novello: 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.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010
Descrizione:
Allegato 2 - DLgs 61/2010
Descrizione:
Allegato 1 - Vitigni Regione Umbria

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	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

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Colli Perugini