

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

Allerona (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 Perugia 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>	IGT Allerona - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 18.11.1995
<i>Base giuridica:</i>	DM 28.11.2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Allerona (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

<p>Allerona con la specificazione del nome del vitigno</p>

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Limiti stabiliti dalla normativa vigente.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Passito
Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

<p>Allerona bianco, rosso e rosato</p>

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 17 t/ha Resa vino: 136 hl/ha

<p>Allerona seguita o meno dal riferimento del vitigno</p>

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 14 t/ha Resa vino: 112 hl/ha

<p>Allerona passito seguita o meno dal riferimento del vitigno</p>

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 14 t/ha Resa vino: 63 hl/ha

<p>Allerona passito bianco e rosso</p>

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 17 t/ha Resa vino: 76,5 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la IGT "Allerona" comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Allerona, Castelviscardo e Castelgiorgio in provincia di Terni.

a. Zona NUTS

ITE22	Terni
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
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

<p>IGT "Allerona"</p>

Informazioni sulla zona geografica:

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

Questa Indicazione Geografica Tipica ubicata nella parte sud-occidentale della regione Umbria, a breve distanza dal confine con il Lazio, prende il nome dalla cittadina di Allerona, antico borgo di origine antichissima, pittorescamente situato in collina a 472 metri s.l.m..

La conformazione del rilievo è particolarmente scoscesa a causa della sua natura geologica rappresentata da argille marine plioceniche prevalenti e, subordinatamente, da sabbie e ghiaie della stessa epoca ed origine. Circa il 40% del territorio ha pendenze tra il 30 ed il 60% con ovvie conseguenze sul manifestarsi dell'erosione e del dissesto idrogeologico.

I suoli appartenenti a questa area, avendo generalmente una giacitura da acclive a

molto acclive, hanno una profondità decisamente scarsa con diffusi affioramenti rocciosi di tipo calanchivo; possono presentare a volte una certa percentuale di frammenti grossolani. La pedogenesi, tipicamente orientata verso la brunificazione, è stata fortemente contrastata dall'erosione che ha assottigliato, ma anche retrogradato il suolo tanto da aversi suoli sottili e non evoluti anche sotto copertura boschiva. Nel fondovalle abbiamo esempi di suoli più profondi ma ugualmente poco evoluti per gli apporti avvenuti anche in epoche recenti. I suoli di questa zona possono essere classificati negli ordini degli Entisuoli e degli Inceptisuoli (Soil Survey Staff, 2010).

Il clima è condizionato da una piovosità che soddisfa la naturale evoluzione eziologica della vite che - a causa della difficile condizione pedogenetica nella quale si trova - deve essere accompagnata da pratiche colturali intense tese al migliore sfruttamento delle risorse idriche. Le precipitazioni medie annue oscillano tra gli 800-950mm con estremi minimi che possono arrivare a 600 mm come nel 2007 e superare 1000mm come nel 2010.

La stagione primaverile è caratterizzata da una precipitazione media di 222mm con annate in cui vengono superati anche 300mm. Negli ultimi anni il mese primaverile più ricco di precipitazioni è maggio con valori medi prossimi ai 100mm. I mesi estivi sono caratterizzati da piogge scarse e spesso concentrate e nella media risultano inferiori (102,3mm) rispetto a quelle registrate in altre zone della Regione il cui valore medio si attesta a circa 160mm. Negli ultimi anni non sono mancate stagioni che comunque hanno superato il valore medio di riferimento anche se questo fenomeno di elevata piovosità estiva (es 2009, 2010) è stato diffuso su tutto il territorio regionale.

Della stagione primaverile il mese di aprile è quello che mediamente presenta valori più bassi di pioggia mentre per l'estate è il mese agosto soprattutto dopo il 15 del mese dove mediamente negli ultimi anni i mm di pioggia media non superano i 10mm con situazioni a volte di completa mancanza di precipitazioni. La temperatura media nella stagione primaverile è di 15,5°C con temperature medie giornaliere nel mese di marzo che possono raggiungere valori di 5°C e nel mese di maggio 18-19°C. il mese di aprile se attesta mediamente tra i 10°C e 17°C. Nel periodo estivo la temperatura media è di circa 24,8°C, mentre la temperatura media massima degli ultimi anni è di 33,6°C con punte giornaliere che possono superare i 40°C nel mese di luglio e agosto.

2) *Fattori umani rilevanti per il legame*

I primi insediamenti nella zona si fanno risalire con buona probabilità ai tempi degli Etruschi. Certa e documentata è invece la presenza della civiltà romana: di essa sono rimaste tracce della antica Via Cassia, o Via Traiana Nova, di cui sono stati rinvenuti tratti di selciato e due colonne miliari.

Nel medioevo Allerona fu un castello feudale, importante baluardo del Comune di Orvieto verso Chiusi, soggetto alle famiglie dei Monaldeschi e Filippeschi:

dell'antico castello rimangono resti delle antiche mura e le due porte denominate "Del Sole" e "Della Luna", nonché l'assetto urbanistico.

Il territorio di produzione si sovrappone con quello dell' Orvieto, zona ricca di storia e cultura enologica millenaria che parte dagli etruschi e passa attraverso i secoli ai romani ed al Cristianesimo. Testimonianze certe se ne hanno dai ritrovamenti di copiose quantità di ceramiche che testimoniano il consumo corrente della bevanda già a quell' epoca. E' noto infatti che gli etruschi – abitanti di quella zona – producessero e commercializzassero il rinomato vino dell' area.

Successivamente i Romani acquistavano il vino della zona, come testimonia il ritrovamento di numerose anfore vinarie nei pressi dell' antico porto fluviale di Palani

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.
le forme di allevamento, i sestri 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;
le pratiche relative all'elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per le differenti tipologie, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento.

Informazioni sul prodotto:

Facendo riferimento ai due punti precedenti, i parametri analitici o descrittivi specifici del prodotto sono fortemente dipendenti dalle varietà di viti utilizzate. Le uve rosse sono caratterizzate da una equilibrata concentrazione quantitativa e qualitativa delle componenti fenoliche responsabili del colore e di alcuni aspetti gustativi come quelli più propriamente olfattivi, grazie alle sostanze aromatiche di origine fermentativa derivanti dalla ottimale evoluzione della maturazione fenolica. Tutti i vini presentano dal punto di vista organolettico degli ottimi profumi floreali, fruttati e naturali con buon tenore di acidità che insieme alla mineralità va a determinare quella fragranza gustativa che tutti i vini dell' orvietano presentano.

Legame causale:

L'orografia collinare dell'areale di produzione nella Valle del Tevere e l'esposizione a Sud, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato, luminoso, favorevole all'espletamento di tutte le funzioni vegeto-produttive della pianta. Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i

terreni con buona esposizione 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 dell'“Igt Alleronà”. In particolare, pur con la loro variabilità derivante da eterogenei processi pedogenici, i terreni danno buoni 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 "Igt Alleronà".

La millenaria storia vitivinicola riferita a questo territorio, dall'epoca etrusca a quella romana, dal 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 dell' “Igt Alleronà”. In particolare la presenza della viticoltura nella zona di Alleronà è attestata al ritrovamento di molti reperti nelle tombe etrusche come vinaccioli, coppe ed anfore e vari testimonianze rurali e campestri come la vite maritata alle piante di olmo e di acero campestre.

I contratti agrari ed i documenti di varia natura risalenti al Medioevo conservati presso gli archivi monastici e comunali confermano la diffusione di tale coltura. La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione con l'impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende (che all'inizio si sono appoggiate alla Cantina sociale per la vinificazione) e dalla professionalità degli operatori che hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo del prodotto.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DM 23 dicembre 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Umbria
<i>Descrizione:</i>

Allegato 4 - DM Controlli Vini IGP

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

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: