Ref. Ares(2011)1367962 - 16/12/2011

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Spello (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:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, SAQ9@mpaaf.gov.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	IGT Spello - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 30.11.2011
Base giuridica:	DM 18.11.1995

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Spello (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:	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Spello" bianco

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: vinoso, delicato, fruttato; sapore: sapido, vivace, fresco, armonico.

"Spello" rosso

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino, vivace, più o meno intenso, tendente al granato con

l'invecchiamento; odore: vinoso, delicato, gradevole; speziato quando sottoposto ad invecchiamento; sapore: pieno, morbido, armonico, e piacevolmente amarognolo, fruttato, caratteristico, delicatamente erbaceo; piacevolmente tannico, con sentori di legno tostato quando sottoposto ad invecchiamento.

"Spello" rosato

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol; acidità totale minima: 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosa cerasuolo luminoso ed intenso; odore: vinoso, fresco e vivace, con sentori floreali e delicati richiami fruttati sapore: armonico, fresco e fragrante, sapido e con retrogusto gradevolmente amarognolo.

"Spello" con la specificazione del nome del vitigno

Caratteristiche analitiche:
Limiti stabiliti dalla normativa vigente.
Caratteristiche organolettiche:
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)

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	
Descrizione della pratica:	

b. Rese massime:

"Spello" bianco anche con menzione di vitigno

Resa massima:
Resa uva: 18 t/ha Resa vino: 144 hl/ha

"Spello" rosso anche con menzione di vitigno

Resa massima:
Resa uva: 17 t/ha Resa vino: 136 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 "Spello" comprende l'intero territorio amministrativo del comune di Spello in provincia di Perugia.

a. Zona NUTS

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

PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
Pecorino
Passerina
MULLER THURGAU 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

IGT "Spello"

Informazioni sulla zona geografica:
1) Fattori naturali rilevanti per il legame Il territorio, ricco di storia e cultura millenaria che parte dagli etruschi e passa attraverso i secoli ai romani ed al Cristianesimo, è ubicato alle pendici del Monte Subasio e comprende l' intero territorio amministrativo compreso nel comune di Spello. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 180 e i 750 m s.l.m. comprese le zone acclivi tipicamente collinari ed anche lacune zone pianeggianti: l'esposizione generale è comunque orientata verso ovest sud-ovest. 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 constanti senza particolari variazioni con una temperatura media di 13,8°C. La temperatura massima media degli ultimi 5 anni relativa al periodo estivo (giugno-luglio-agosto), che risulta di 31,46°C e la temperatura media di circa 24,0°C confermano un leggero aumento rispetti ai valori storici registrati.
La coltivazione della vite è presente sul versante occidentale della collina detritica e sui rilievi marnoso arenacei a ridosso dalla Valle Umbra dove i suoli sono calcarei, con abbondante contenuto di scheletro, ben aerati e con basso tenore in sostanza organica. La viticoltura si è sviluppata anche nelle aree pianeggianti sottostanti la collina di Spello su depositi argilloso-sabbiosi di origine fluvio-lacustre dove i suoli sono moderatamente evoluti, con profondità elevata, scheletro scarso, tessitura prevalentemente franca, a reazione sub-alcalina e ben drenati, con gli orizzonti che sfumano nei materiali fluviali fini o detritico-colluviali. I processi pedogenetici hanno prodotto in genere orizzonti di alterazione (Bw) e solo sulle superfici più antiche (terrazzi) sono evidenti processi di lisciviazione. I suoli che si trovano in prossimità dei corsi d'acqua principali o alla base dei pendii circostanti, possono aver subito, in un recente passato, apporti di materiali freschi (anche calcarei) per sovralluvionamento o colluvionamento.
L' area Igt Spello insiste su un areale di limitata estensione dove le condizioni climatiche degli areali vitati, per quanto riguarda il regime termico, sono sostanzialmente uniformi. Le sommatorie delle temperature attive dal germogliamento alla maturazione sono comprese tra 1.700 e 1.800 °C. Il clima è pertanto molto caldo nei mesi di luglio ed agosto, temperato nel mese di giugno, riconducibile ai caratteri continentali nei restanti mesi dell'anno.

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 "Spello". La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale all'epoca romana: dal punto di vista archivistico la vocazione alla vitivinicoltura è documentata dagli statuti comunali delle città di Spello, che 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.
Un antico testo del lontano Maggio 1375 custodito presso l' Archivio di Stato di Foligno documenta la vendita di un appezzamento di terra coltivata a vigna confinante con il Monastero di Rapecchiano che allora ricadeva in "comitatus Spelli".
Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino al riconoscimento della Indicazione Geografica Tipica avvenuta con Decreto del Ministero delle Risorse Agricole del 18 Novembre 1995 ed alla modifica del 13 Agosto 1997.

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, il Sangiovese ed il Merlot;
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, adeguatamente differenziate per le differenti tipologie.

Informazioni sul prodotto:

La IGT Spello presenta caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
Facendo riferimento ai due punti precedenti, i parametri analitici o descrittori 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 tattili così come da sostanze aromatiche di origine fermentativa conseguenza di evoluzione ottimale della maturazione fenolica e azotata.
Al sapore tutti i vini presentano un'acidità normale, una buona struttura con un finale complesso e armonico.

Legame causale:

L'orografia collinare dell'areale di produzione, nel bacino produttivo dell' Igt Spello e l'esposizione ad ovest, sud-ovest, 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' "Spello".
Si tratta di terre che presentano in genere un limitato contenuto di elementi nutritivi

– in particolare l' azoto - e che mal si prestano ad un'utilizzazione intensiva delle altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessità.
Il clima è condizionato da una piovosità, che salvo eccezioni, soddisfa pienamente l'evoluzione eziologica della vite. Infatti il massimo della piovosità si verifica in marzo-maggio ed ottobre –dicembre in linea con la fase di sviluppo vegetativo, la maturazione del frutto e la raccolta. Rare sono le annate in cui è necessario far ricorso all' irrigazione di soccorso. Tutte queste condizioni garantiscono lo svolgimento regolare delle fasi vegetative e conseguentemente il raggiungimento di un ottimale indice di maturazione i cui parametri analitici riflettono pienamente quelli indicati nel disciplinare di produzione, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Spello".
La millenaria storia vitivinicola riferita al territorio di "Spello", 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 dello "Spello".
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 dello "Spello", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.
In particolare la presenza della viticoltura nella zona dell' Igt "Spello" è attestata fin dall'epoca romana, in molti reperti dei georgici latini.
Nel medioevo: i contratti agrari ed i documenti di varia natura, conservati presso gli archivi comunali e monastici, confermano la diffusione di tale coltura.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 3 - DLgs 61/2010
Descrizione:
Allegato 2 - DM 23 dicembre 2009

Descrizione:
Allegato 1 - VItigni Regione Umbria
Descrizione:
Allegato 4 - DM Controlli VIni IGP

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

Spello