Ref. Ares(2013)2684708 - 16/07/2013

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Spoleto (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 060100 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 Spoleto - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 30.11.2011
Base giuridica:	DM 27.06.2011

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Spoleto (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Base giuridica per la trasmissione:	Articolo 73, paragrafo 1, lettera b), 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
5. Vino spumante di qualità

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Spoleto" bianco

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino; odore: vinoso, caratteristico; sapore: secco, talvolta acidulo.

"Spoleto" Trebbiano spoletino

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

colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli; odore: vinoso, caratteristico; sapore: secco, fresco, talvolta acidulo;

“Spoleto” Trebbiano spoletino superiore

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico totale minimo: 12,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli; odore: vinoso, caratteristico; sapore: secco, fresco, talvolta acidulo.

“Spoleto” Trebbiano spoletino spumante

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 6,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli; odore: vinoso, caratteristico; sapore: secco, fresco, talvolta acidulo; spuma: fine e persistente.

“Spoleto” Trebbiano spoletino passito

Caratteristiche analitiche:
titolo alcolometrico totale minimo: 17,00% vol di cui svolti 14,00% vol; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
Caratteristiche organolettiche:
colore: giallo dorato tendente all’ambrato; odore: intenso, etereo, con sentori di frutta matura; sapore: ampio e vellutato.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore
Passito

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Affinamento tipologia superiore

Tipo di pratica enologica:	Pratica enologica specifica
Descrizione della pratica:	
Per la tipologia "Superiore" è obbligatorio l'affinamento di almeno 3 mesi in bottiglia.	

Rese piante "maritate"

Tipo di pratica enologica:	Pratica culturale
Descrizione della pratica:	
Le rese unitarie delle "piantate maritate" non possono superare in ogni caso Kg 50 per pianta.	

b. Rese massime:

"Spoleto" Bianco

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

"Spoleto" Trebbiano spoletino

Resa massima:

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

"Spoleto" Trebbiano spoletino spumante

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

"Spoleto" Trebbiano spoletino

Resa massima:
Resa uva: 9 t/ha Resa vino: 63 hl/ha

"Spoleto" Trebbiano spoletino passito

Resa massima:
Resa uva: 11 t/ha Resa vino: 48 hl/ha

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione del vino a DOC "Spoleto" devono essere prodotte all'interno della zona appresso descritta che comprende parte dei territori comunali di Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Montefalco, Spoleto e Trevi.
Tale zona è così delimitata: partendo dal punto di incontro tra la vecchia linea ferroviaria Spoleto-Norcia e la S.S. n. 3 "Flaminia" (q. 321) si percorre quest'ultima in direzione SUD-OVEST fino al punto di incontro con il torrente Tessino. Si risale detto torrente fino al punto di incontro con la S.S. n. 3 "Flaminia" (Km 124+160) e si percorre la Statale fino al Km 122+580. Si imbocca la carrareccia che procede in direzione NORD-OVEST toccando le quote 507 e 461 fino al punto di incontro con il Fosso della Troscia e si risale detto fosso fino al punto di incontro con la strada vicinale da Cima del Colle a Valle San Paolo (q. 428). Si prende questa strada in direzione NORD-EST passando per Villa Clari (q. 437), si imbocca la strada comunale di Monte li Rossi in direzione NORD-EST fino all'incrocio con la strada comunale di Rubbiano e si percorre quest'ultima in direzione SUD-OVEST toccando la quota 448 fino al punto di incrocio con la strada vicinale di Valcupa. Si imbocca questa strada in direzione SUD fino al punto di incrocio con l'omonimo

fosso. Si discende il Fosso di Valcupa fino al punto di incontro con la linea ferroviaria Roma-Ancona, la si percorre in direzione OVEST fino al punto di incontro con la strada comunale di Baiano (q. 312), la si percorre in direzione SUD passando per le quote 334, 378 e 368 fino al punto di incontro con la strada vicinale di Valle Marina. Si percorre detta strada in direzione SUD fino al punto di incontro con una carrareccia che, procedendo in direzione OVEST, la congiunge con la strada vicinale Scaniata (q. 435). Si percorre quest'ultima in direzione SUD-OVEST fino al punto di incontro con il Fosso di Colle Munnera, si risale detto fosso fino all'incrocio con la mulattiera che, procedendo in direzione SUD-OVEST, lo congiunge con la strada vicinale di Meggiano (q. 504). La si percorre in direzione NORD-OVEST fino al punto di incontro con il Fosso del Caprareccia e si risale quest'ultimo fino al punto di incrocio con il Fosso delle Grotte Fungarie (q. 396). Si percorre il fosso in direzione OVEST fino ad incontrare il Fosso Moceda e lo si risale fino al punto di incontro con il Fosso di Costa Gagliarda. Si risale quest'ultimo fino al punto di incontro con la strada vicinale di Builano e la si percorre in direzione OVEST fino ad incontrare la strada comunale di Rapicciano (q. 458). La si percorre in direzione NORD fino ad incontrare la strada vicinale delle Fontanelle, si percorre quest'ultima in direzione SUD-OVEST fino al punto di incontro con il Fosso di Valle Cupera e lo si segue in direzione NORD-OVEST fino al punto di incontro con il Torrente Marroggia. Lo si risale in direzione NORD toccando la quota 352 fino al punto di incontro con la strada comunale di Arezzo, qui si imbocca la strada che, procedendo verso NORD-OVEST, si incrocia con il Fosso dell'Acquasanta e proseguendo in direzione NORD arriva fino alla strada comunale di Acquasparta. La si percorre in direzione EST fino ad imboccare la strada comunale di San Gregorio che, procedendo verso NORD giunge all'incrocio con il Fosso di Ocenelli. Lo si risale toccando le quote 350-357 e 381 e qui si imbocca in direzione EST la strada vicinale della Macchia Piantata toccando quota 337 e la si prosegue in direzione NORD, toccando le quote 389 e 399, fino al punto di incrocio con la strada comunale di Roselli (q. 366) e si percorre quest'ultima in direzione NORD-OVEST toccando le quote 377-414-429 e 458. Qui si imbocca la strada delle Lame che procedendo in direzione EST incontra il Fosso di Ciliano, lo si risale fino all'incrocio con la strada di Villa Mane e si percorre quest'ultima in direzione OVEST, toccando quota 473, fino al punto di incrocio con il Fosso della Rena (q. 413). Lo si percorre in direzione NORD-EST fino a q. 372, dove si imbocca la strada che procedendo verso NORD-EST si incrocia con il Fosso di Caciolfo. Lo si risale toccando quota 331 fino all'incrocio con la strada che, procedendo in direzione NORD, porta alla strada comunale di MonteMartano (q. 420). La si percorre in direzione OVEST fino al punto di incrocio con la strada che, procedendo prima in direzione NORD e poi in direzione NORD-OVEST, attraversa il Colle San Paolo fino ad incrociare il Fosso del Boschetto. Lo si risale fino alla confluenza con il Fosso di Rovicciano, per poi risalire quest'ultimo fino al confine amministrativo tra il Comune di Spoleto ed il Comune di Giano dell'Umbria.

Si prosegue lungo tale confine in direzione NORD fino al punto di incontro con il confine amministrativo del Comune di Castel Ritaldi. Si prosegue in direzione NORD lungo il confine amministrativo tra il Comune di Castel Ritaldi ed il Comune di Giano dell'Umbria fino al punto di incrocio con la strada comunale Castel Ritaldi-Colle del Marchese. La si percorre in direzione SUD-EST toccando quota 441 fino all'incrocio con la strada comunale di Casa Stendardo (q. 452) e si imbocca quest'ultima in direzione NORD fino all'incrocio con la strada comunale San Martino (q. 429). La si percorre prima in direzione EST e poi in direzione NORD, toccando le quote 402-403 e 378, fino all'abitato di Colle San Lorenzo e si prosegue in direzione NORD fino al confine amministrativo tra il Comune di Castel Ritaldi ed il Comune di Montefalco. Si prosegue lungo la strada comunale di Cortignano, toccando le quote 335-341 e 330, fino all'incrocio con la strada comunale di Montefalco (q. 333). La si percorre in direzione NORD-OVEST fino all'incrocio con la strada vicinale del Fornacchione, si imbocca quest'ultima sempre nella stessa direzione fino all'incrocio con la strada comunale di Casale (q. 371). Qui si imbocca la strada vicinale di Rignano in direzione NORD-EST fino a Fonte Petrella, e si prosegue lungo la strada che porta all'abitato di Montefalco. Si percorre la strada che costeggia le mura di Montefalco a NORD e si prosegue lungo la strada che porta all'abitato di Camiano. Qui si prende la strada vicinale di Colverano per poi girare subito in direzione NORD-EST lungo la strada vicinale di Colle San Clemente. La si percorre fino all'incrocio con la strada vicinale di Fonte di Vecciano e si prende quest'ultima in direzione NORD fino all'incrocio con il Fosso dei Gatti. Lo si percorre fino alla sua immissione nel Fosso Alveo di Montefalco e si risale quest'ultimo fino all'incrocio con la strada comunale Montefalco-Foligno. Si percorre detta strada in direzione NORD-EST, attraversando il confine amministrativo tra il Comune di Montefalco ed il Comune di Foligno, fino all'incrocio con la strada vicinale del Topino (q. 213); si percorre detta strada fino al suo ricongiungimento con la S.P. n. 444 (q. 216) e da qui si giunge all'incrocio con la strada vicinale di San Biagio. La si imbocca in direzione SUD-EST, passando per quota 215, fino a giungere all'incrocio con la strada comunale di Sterpete (q. 216). Si percorre la suddetta strada in direzione SUD fino all'incrocio con la strada vicinale del Casone, si prosegue per quest'ultima passando per la quota 210 fino all'incrocio con la strada vicinale di Case Vecchie. La si percorre in direzione EST fino ad arrivare al punto di intersezione con la linea ferroviaria Roma-Ancona (q. 210) e si segue il tracciato ferroviario in direzione SUD fino al confine amministrativo tra il Comune di Foligno ed il Comune di Trevi (q. 210). Si procede in direzione EST lungo tale confine, passando per le quote 215-222 e 233 fino a giungere al punto di intersezione con la strada che, procedendo in direzione SUD lo congiunge con la strada vicinale Forche. La si imbocca in direzione SUD fino all'incrocio con la S.P. n. 425 (q. 262), si percorre la Provinciale in direzione SUD-EST, passando per le quote 294 fino a quota 330. Qui si imbocca la strada che procede in direzione NORD-EST fino al punto di

incontro con la S.P. n. 425 (q. 392). Si prosegue sulla stessa in direzione SUD passando per le quote 390-387-390-400 e 420 fino a giungere alla città di Trevi (q. 412). Si prosegue costeggiando ad EST il centro storico di Trevi e ci si ricongiunge con la S.P. n. 425, la si imbocca in direzione EST fino al punto di incrocio con la strada comunale Bovara-Trevi, si prende quest'ultima in direzione SUD, passando per le quote 331 e 326 fino all'incrocio con l'altro ramo della S.P. n. 425, nei pressi dell'abitato di Croce di Bovara. Si procede lungo la Provinciale fino all'incrocio con la strada comunale Pigge-Chiesa Tonda, la si imbocca in direzione EST per poi proseguirla in direzione SUD fino all'innesto al Km 139 con la S.S. n. 3 "Flaminia" (q. 221). Si percorre la Statale in direzione SUD attraversando il confine amministrativo tra il Comune di Trevi ed il Comune di Campello sul Clitunno e passando per le quote 233-236 e 228 fino a giungere all'incrocio con la S.P. n. 458 (q. 228). Si percorre la Provinciale fino a quota 233, dove si imbocca la strada comunale del Cerasolo, si segue quest'ultima in direzione SUD-EST e poi in direzione NORD fino all'incrocio con il Fosso delle Cozze. Si risale detto fosso in direzione NORD-EST fino alla sua intersezione con la strada comunale di Campello Alto (q 487). Si imbocca la strada in direzione SUD fino ad arrivare alla strada comunale da Lenano a Campello Alto (q. 496) attraverso la quale ci si ricongiunge con la S.P. n. 458. Si percorre la Provinciale attraversando l'abitato di Lenano e lambendo a NORD quello di Carvello per poi proseguire in direzione EST fino a quota 461, qui si percorre la Provinciale in direzione SUD-OVEST passando per la quota 435 fino all'incrocio con la strada comunale di Silvignano e Poreta (q. 386). Quest'ultimo tratto rappresenta anche il confine amministrativo tra il Comune di Campello sul Clitunno ed il Comune di Spoleto. Tale confine si attraversa imboccando la suddetta strada comunale in direzione SUD-OVEST per poi giungere all'incrocio con la strada vicinale del Matuticcio. La si percorre in direzione SUD-EST fino all'incrocio con la strada vicinale del Colle (q. 391), si prende quest'ultima in direzione OVEST fino all'incrocio con la strada vicinale di Costa Amara, percorrendo la quale in direzione SUD si arriva alla strada vicinale di Poreta. La si imbocca in direzione NORD-OVEST fino all'incrocio con la strada comunale di Silvignano e Poreta, la si percorre in direzione SUD-OVEST fino all'incrocio con la strada vicinale Poretana (q. 309). Si prende quest'ultima in direzione SUD fino all'incrocio con al strada vicinale del Palazzaccio (q. 339), percorrendo la quale in direzione EST si giunge all'intersezione con il Fosso della Spina (q. 378) per poi proseguire in direzione SUD-EST fino all'incrocio con la S.P. n. 459 (q. 384). Si imbocca la strada vicinale di Poreta in direzione SUD-EST passando per quota 426, fino all'incrocio con la strada vicinale del Rocolo, la si percorre in direzione SUD-OVEST fino all'incrocio con la strada comunale di Bazzano Inferiore e Superiore. (q. 521). Si percorre quest'ultima in direzione SUD fino a q. 447 e poi in direzione EST, passando per le quote 409 e 399, fino all'incrocio con la strada vicinale Eggi-Bazzano di Sotto (q. 367). Si percorre detta strada in direzione SUD-OVEST e poi in direzione SUD fino all'intersezione con il

Fosso dei Fringuelli (q. 322). Si risale il Fosso fino a quota 345 dove si imbocca in direzione SUD-OVEST la strada che costeggia a SUD-EST l'abitato di Eggi fino alla confluenza con il Fosso dei Renacci. Lo si risale in direzione SUD fino all'incrocio con la mulattiera che, passando per la quota 370 si ricollega al tracciato della vecchia linea ferroviaria Spoleto-Norcia a quota 468. Si prosegue lungo il tracciato della vecchia linea ferroviaria Spoleto-Norcia, toccando le quote 443-425-396 e 338, fino a ritornare al punto di incontro con la S.S. n. 3 "Flaminia" (q. 321).

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

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 "Spoleto"

Informazioni sulla zona geografica:
1. 1. Fattori naturali rilevanti per il legame La Denominazione di Origine Controllata “SPOLETO” comprende parzialmente i

territori amministrativi dei comuni di *Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Montefalco, Spoleto e Trevi.*

La superficie coperta dalla denominazione è di circa 23.600 ettari, il territorio è per la maggior parte pianeggiante, attraversato dal fiume “Clitunno” e da numerosi torrenti e affluenti. L’altitudine del territorio interessato è compresa tra i 200 ed i 550 mt s.l.m. Nella parte centrale della valle si rilevano paesaggi sulle alluvioni fluviali e sui depositi fluvio-lacustri, caratterizzati da suoli che hanno una tessitura franco-sabbioso-argillosa o franco-limoso-argillosa con scarso scheletro, sono profondi, ben drenati, a reazione subalcalina.

Nella zona ad Est della valle si riscontrano paesaggi su depositi fluvio-lacustri plio-pleistocenici caratterizzati da suoli derivati da sedimenti argillosi o argillo-sabbiosi, profondi e calcarei; e paesaggi sui depositi prevalentemente marnosi, caratterizzati da suoli che presentano una tessitura piuttosto variabile che può essere franco-limoso-argillosa con moderati contenuti di scheletro sulle marne, o franca con maggiori quantità di frammenti grossolani sulle arenarie.

Nella zona ad Ovest della valle si riscontrano paesaggi sui depositi detritico-colluviali, caratterizzati da suoli ricchi di frammenti grossolani, calcarei a tessitura variabile, a seconda della natura della roccia madre, da franco-sabbioso-argillosa ad argillosa, debolmente umiferi e dotati di elevata profondità, scarsa ritenuta idrica ed eccessivo drenaggio; e paesaggi collinari sui substrati calcarei, caratterizzati da suoli formatisi per dissoluzione di carbonati e liberazione di materiali rossastri costituiti essenzialmente da argille ed ossidi di ferro, con spessore generalmente ridotto, con tessitura limosa o limoso-argillosa, scheletro scarso e a reazione neutra o subacida.

Il clima della valle è fortemente influenzato dai rilievi che costeggiano la vallata. L’Appennino Umbro-Marchigiano ad oriente infatti fa si che i venti dominanti siano quelli dei quadranti occidentali.

Le precipitazioni raggiungono mediamente gli 800 mm annui, valore superiore alla media regionale di circa il 9%.

In base ai caratteri di piovosità e temperatura ed alla loro distribuzione annuale, il clima della valle viene definito temperato con estate secca, analogo quindi al clima Mediterraneo. Recentemente si sono verificati cambiamenti climatici che portano ad una riduzione dei giorni di gelo e ad una riduzione dell’escursione termica.

Tali caratteristiche avvantaggiano sicuramente la coltivazione della vite, infatti durante l’inverno sono quasi scongiurati i rischi di gelate mentre la stagione estiva fornisce le condizioni ottimali per una completa maturazione dell’uva.

1. 2. Fattori umani rilevanti per il legame

La vocazione vitivinicola di Spoleto viene da lontano e la viticoltura, pur tra gli alti e bassi che contraddistinguono l'uso agricolo dei suoli, ha accompagnato da sempre la presenza e le attività degli uomini nella valle spoletana.

Se Plinio il Vecchio e Columella segnalano diversi ceppi di viti umbre (l'*Hirtiola,* la *Babanica*, la *Palmensis*), è Marziale, nel primo secolo dopo Cristo, a citare per la

prima volta **il vino di Spoleto** e a paragonarlo al Falerno:
Nel II secolo dopo Cristo anche l'erudito greco Ateneo, informandoci che i vini dell'Italia meridionale e centrale erano ben conosciuti e distinti, esalta l'annoso vino di Spoleto, *soave, di color simile all'oro.*
Nelle epoche successive, la coltivazione e il commercio del vino nella valle di Spoleto, come nelle altre realtà comunali che oggi sono interessate ad acquisire la denominazione di origine controllata «Spoleto», ha sempre avuto una importanza notevole nell'economia locale.
Nel XIX secolo il vitigno viene così descritto; il *Trebbiano chiamato nelle altre plaghe dell'Umbria lo Spoletino, è* il vitigno più coltivato nella pianura spoletana e il preferito dagli agricoltori per le sue buone qualità.
Il fatto che venisse denominato *Spoletino* dimostra che già tra l'Ottocento e il Novecento era presente una tradizione autoctona del vitigno e che questa fosse riconosciuta dall'esterno in quanto vitigno robustissimo e resistentissimo alle malattie crittogamiche, in specie alla peronospora; ama terreni di piano, profondi, fertili, freschi, ma produce bene anche in collina. I suoi tralci sono di mediocre grossezza ad interno di lunghi, le foglie piuttosto piccole. I grappoli hanno una forma caratteristica, cilindrica, con ingrossamento alle due estremità; sono piccoli, con acini discretamente serrati a buccia durissima; se maturati bene assumono un bellissimo color d'oro; ma la maturazione si compie molto tardivamente, alla fine di settembre. La pianta preferisce la potatura lunga e vuole molto sfogo nei tralci; si adatta bene alla formazione delle tese che sono quei tralci lunghi che collegano un albero con un altro.
La valorizzazione e la tutela del vitigno Trebbiano Spoletino ha lo scopo di interrompere , la pericolosa diminuzione del patrimonio vitivinicolo dell'areale.
Il territorio legato alla denominazione presenta elevate potenzialità dal punto di vista economico che, se sfruttate in maniera corretta, apporterebbero sicuramente un ulteriore sviluppo. Tutto ciò dovuto anche alle caratteristiche proprie della "Valle Spoletana": il suo paesaggio, le tante località ricche di arte, cultura e legate a gloriosi passati storici, unitamente alla genuinità della cucina tipica umbra. Una prospettiva di crescita sia avvalorata dal gran numero di elementi legati al territorio che ne assicurano il buon funzionamento, quali la grande potenzialità imprenditoriale delle singole aziende, le grandi caratteristiche qualitative del prodotto il contesto ambientale e gli eventi artistici di risonanza mondiale che collegati in maniera sempre maggiore al turismo, assicureranno la creazione di canali commerciali privilegiati.

Informazioni sul prodotto:

Le origini del Trebbiano spoletino non sono note, tuttavia, in assenza di riscontri oggettivi che evidenzino la sua presenza in altri luoghi anche della stessa Umbria si può ritenere originario e autoctono del territorio delimitato. Tale affermazione è convalidata anche dalle minuziose indagini condotte con i progetti di selezione clonale e di salvaguardia delle risorse genetiche effettuate nel periodo 1980 - '85

finalizzate al reperimento di viti piantate nella prima metà del ‘900.Il Trebbiano spoletino è dotato di notevole vigoria per cui nei terreni dotati di buona fertilità naturale non sopporta eccessive fittezze sulla fila. Si presta ad essere allevato a cordone speronato, in tal caso la fertilità delle gemme basali aumenta sensibilmente raggiungendo valori di 1,1-1,2 che può essere considerato ottimale per contenere le rese unitarie considerando il peso medio del grappolo piuttosto elevato. Dalle prime osservazioni è emerso che il Trebbiano spoletino rispetto agli altri vitigni ed anche nei confronti del Trebbiano toscano aveva una prerogativa molto interessante ovvero la capacità di mantenere un livello acidico più elevato che si conservava anche con concentrazioni zuccherine elevate. Per quanto riguarda la fenologia germoglia tardivamente quindi è meno suscettibile alle gelate primaverili, fiorisce in epoca intermedia, invaiatura e maturazione sono piuttosto tardive. La buccia dell’acino è piuttosto spessa e consistente che, nonostante la compattezza del grappolo, si riflette favorevolmente sulla resistenza nei confronti dell’oidio e della botrite non solo in vigneto ma anche nell’appassimento in fruttaio. Una ventina di anni addietro il prezzo delle uve era particolarmente penalizzante, ma da quando, con il lavoro di selezione e i risultati delle prove di vinificazione, si è prestata più attenzione alle sue potenzialità enologiche e si è verificata un’inversione di tendenza. Ha il vantaggio, a differenza di molti altri vitigni bianchi (es. Grechetto, Trebbiano toscano) di garantire un’acidità totale, in prevalenza tartarica (7.0-7.7 g/l) abbinata a quella malica (3.70-4.20 g/l), molto stabile che si mantiene sino alla vendemmia su valori medi superiori dei 9 g/l. Sono quantitativi che risultano nettamente superiori a quelli di altri vitigni che normalmente vengono utilizzati per la produzione di vini mousseux, come Verdicchio o Chardonnay che arrivano a circa 7.0 g/l, o il più noto Pinot bianco che si limita a soli 6.5 g/l (Antaras ed altri, l.c.). La quantità di sostanze polifenoliche è piuttosto alta (1.20- 1.40 g/l) pertanto il vino tenderebbe ad ossidarsi facendo emergere quei sentori di fieno secco e di amarognolo. Con il controllo delle temperatura di fermentazione, il mancato contatto con l’aria, insieme ad altre tecniche di cantina, si è ottenuto un vino interessante per il fruttato fine, prolungato di fiori freschi, per la freschezza che si amalgama con la struttura, per il gusto di frutta matura, persistente, con retrogusto leggermente amarognolo che non disturba.

Legame causale:

Tutto il territorio compreso entro i confini individuati per la Denominazione di Origine Controllata “Spoleto” dimostrano:
Che la morfologia del territorio e le caratteristiche dei suoli consentono di ottenere prodotti di buona qualità ed uniformità quali vini bianchi e vino passito.
Che i vitigni coltivati sono generalmente quelli tradizionali: Trebbiano e Grechetto; non mancano comunque vitigni autorizzati per la provincia di Perugia.
Le tipologie sono quelle previste dal Disciplinare ed assumono particolare

importanza per la valorizzazione delle produzioni esistenti ed al medesimo tempo dare interesse a tutte le altre attività del comprensorio della Valle ed ai territori limitrofi.
L'aumento delle cantine che si sono dedicate alla vinificazione dell'I.G.T. UMBRIA Trebbiano Spoletino, denota forte interesse commerciale per il vino in questione.
Infine il terreno, il clima, la base ampelografica, le modalità tecniche di coltivazione ed enologiche, del territorio attualmente interessato, risultano uniformi e costanti nel tempo.

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:	
"Spoleto" bianco: Trebbiano Spoletino: minimo 50%. Altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione dell'Umbria fino ad un massimo del 50%, 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. "Spoleto" Trebbiano spoletino, superiore, spumante, passito: Trebbiano Spoletino: minimo 85%. Altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione dell'Umbria fino ad un massimo del 15%. "	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

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

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
