

Art. 3.

Ulteriori competenze per l'esercizio delle materie delegate

1. Nelle materie di cui al presente decreto il Sottosegretario è altresì delegato a:

a) provvedere ad acquisire intese e concerti di competenza della Presidenza del Consiglio dei ministri, necessari per le iniziative, anche normative, di altre amministrazioni;

b) curare il coordinamento tra le amministrazioni e gli organismi operanti nella materia oggetto del presente decreto;

c) nominare esperti, consulenti, costituire organi di studio, commissioni, comitati e gruppi di lavoro, nonché

designare rappresentanti della Presidenza del Consiglio dei ministri in organismi operanti presso altre amministrazioni o istituzioni.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, previa registrazione da parte della Corte dei conti.

Roma, 7 luglio 2025

*Il Presidente
del Consiglio dei ministri*
MELONI

*Registrato alla Corte dei conti il 24 luglio 2025
Ufficio di controllo sugli atti della Presidenza del Consiglio dei ministri, del Ministero della giustizia e del Ministero degli affari esteri e della cooperazione internazionale, n. 1962*

25A04305

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELLE FORESTE

DECRETO 18 luglio 2025.

Approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Spoleto».

IL DIRIGENTE DELLA PQA I
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE

Visto il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;

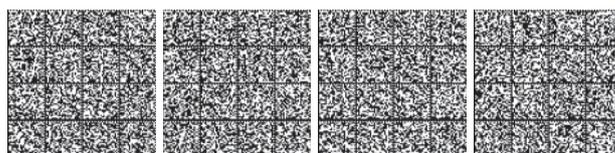
Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come da ultimo modificato dal regolamento (UE) 2024/1143;

Visto il regolamento delegato (UE) 2025/27 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che integra il regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio con norme relative alla registrazione e alla protezione delle indicazioni geografiche, delle specialità tradizionali garantite e delle indicazioni facoltative di qualità e che abroga il regolamento delegato (UE) n. 664/2014;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione, del 17 ottobre 2018, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione, così come da ultimo modificato dal regolamento delegato (UE) 2025/28 della Commissione, del 30 ottobre 2024;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 della Commissione, del 30 ottobre 2024, che reca modalità di applicazione del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le registrazioni, le modifiche, le cancellazioni, l'applicazione della protezione, l'etichettatura e la comunicazione delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite, che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 per quanto riguarda le indicazioni geografiche nel settore vitivinicolo e che abroga i regolamenti di esecuzione (UE) n. 668/2014 e (UE) 2021/1236;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli, così come da ultimo modificato dal regolamento di esecuzione (UE) 2025/26;



Visto il regolamento delegato (UE) 2019/934 della Commissione, del 12 marzo 2019, che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le zone viticole in cui il titolo alcolometrico può essere aumentato, le pratiche enologiche autorizzate e le restrizioni applicabili in materia di produzione e conservazione dei prodotti vitivinicoli, la percentuale minima di alcole per i sottoprodotti e la loro eliminazione, nonché la pubblicazione delle schede dell'OIV, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/935 della Commissione, del 16 aprile 2019, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i metodi di analisi per determinare le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei prodotti vitivinicoli e la notifica delle decisioni degli Stati membri relative all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale, e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241, recante nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 luglio 1999, n. 300, avente ad oggetto riforma dell'organizzazione del Governo, a norma dell'art. 11 della legge 15 marzo 1997, n. 59, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, avente ad oggetto codice dell'amministrazione digitale, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 13 agosto 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 200 del 28 agosto 2012, recante disposizioni nazionali applicative del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, del regolamento applicativo (CE) n. 607/2009 della Commissione e del decreto legislativo n. 61/2010, per quanto concerne le DOP, le IGP, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti del settore vitivinicolo, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33, avente ad oggetto riordino della disciplina riguardante il diritto di accesso civico e gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione di informazioni da parte delle pubbliche amministrazioni, così come modificato dal correttivo previsto dal decreto legislativo 25 maggio 2016, n. 97 e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, concernente disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 6 dicembre 2021, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 83 dell'8 aprile 2022, avente ad oggetto disposizioni nazionali applicative dei regolamenti (UE) n. 1308/2013, n. 33/2019 e n. 34/2019 e della legge n. 238/2016, concernenti la procedura per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP, delle IGP, delle menzioni tradizionali dei prodotti vitivinicoli, delle domande di modifica dei disciplinari di produzione e delle menzioni tradizionali e per la cancellazione della protezione;

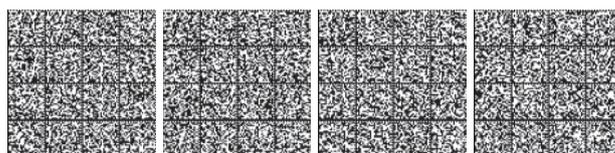
Visto il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 25 febbraio 2022, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 192 del 18 agosto 2022, concernente disposizioni applicative della legge 12 dicembre 2016, n. 238: schedario viticolo, idoneità tecnicoproductiva dei vigneti e rivendicazione annuale delle produzioni, nell'ambito delle misure del SIAN recate dall'art. 43, comma 1, del decreto-legge 16 luglio 2020, n. 76, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 settembre 2020, n. 120, e successive modifiche ed integrazioni;

Visto il decreto-legge 11 novembre 2022, n. 173, convertito, con modificazioni, dalla legge 16 dicembre 2022, n. 204, recante disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri d, in particolare, l'art. 3, comma 3, del predetto decreto, ai sensi del quale le denominazioni «Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» e «Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste» sostituiscono, a ogni effetto e ovunque presenti, le denominazioni «Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali» e «Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali»;

Visto il decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178, che adotta il regolamento recante la riorganizzazione del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste a norma dell'art. 1, comma 2, del decreto-legge 22 aprile 2023, n. 44, convertito, con modificazioni, dalla legge 21 giugno 2023, n. 74;

Visto il decreto del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste 31 gennaio 2024, registrato dalla Corte dei conti il 23 febbraio 2024 al n. 288, recante individuazione degli uffici dirigenziali non generali del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri 16 ottobre 2023, n. 178;

Vista la direttiva del Ministro dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste prot. n. 38839 del 29 gennaio 2025, registrata alla Corte dei conti al n. 193



in data 16 febbraio 2025, recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per il 2025, e successive modifiche e integrazioni;

Vista la direttiva del Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica prot. n. 99324 del 4 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 195 in data 4 marzo 2025, per l'attuazione degli obiettivi definiti dalla «Direttiva recante gli indirizzi generali sull'attività amministrativa e sulla gestione per l'anno 2025», rientranti nella competenza del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica, ai sensi del decreto del Presidente del Consiglio dei ministri n. 178/2023;

Vista la direttiva del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare prot. n. 112479 dell'11 marzo 2025, registrata dall'Ufficio centrale di bilancio presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste al n. 228 in data 16 marzo 2025, con la quale sono stati assegnati, ai titolari degli Uffici dirigenziali di livello non generale della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare, gli obiettivi e le risorse umane e finanziarie, in coerenza con le priorità politiche individuate nella direttiva del Ministro, nonché dalla direttiva dipartimentale, sopra citate;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 21 dicembre 2023, registrato dal Ministero dell'economia e delle finanze in data 10 gennaio 2024 con n. 10 e presso la Corte dei conti in data 16 gennaio 2024, reg. 68, concernente il conferimento, a decorrere dalla data del decreto e per il periodo di tre anni, dell'incarico di Capo del Dipartimento della sovranità alimentare e dell'ippica del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 19, commi 3 e 6, del decreto legislativo n. 165 del 2001, al dott. Marco Lupo, dirigente di prima fascia appartenente ai ruoli del medesimo Ministero, estraneo all'amministrazione, fermo restando il disposto dell'art. 19, comma 8, del citato decreto legislativo;

Visto il decreto di incarico di funzione dirigenziale di livello generale conferito, ai sensi dell'art. 19, comma 4 del decreto legislativo n. 165/2001, alla dott.ssa Eleonora Iacovoni, del 7 febbraio 2024 del Presidente del Consiglio dei ministri, registrato dall'Ufficio centrale di bilancio al n. 116, in data 23 febbraio 2024, e dalla Corte dei conti al n. 337 in data 7 marzo 2024;

Visto il decreto del direttore della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare del 30 aprile 2024, n. 193350, registrato alla Corte dei conti al n. 999 in data 4 giugno 2024, con il quale è stato conferito al dott. Pietro Gasparri l'incarico di direttore dell'Ufficio PQA I della Direzione generale della qualità certificata e tutela indicazioni geografiche prodotti agricoli, agroalimentari e vitivinicoli e affari generali della Direzione;

Visto il decreto del 27 giugno 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 161 del 13 luglio 2011, con il quale è stata rico-

nosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Spoleto» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto del 2 febbraio 2015, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 37 del 14 febbraio 2015, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare della denominazione di origine protetta dei vini «Spoleto»;

Esaminata la documentata domanda presentata dal Consorzio Vini Montefalco per il tramite della Regione Umbria, acquisita al prot. ingresso n. 0118825 del 12 marzo 2024, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Spoleto», nel rispetto della procedura di cui al sopra citato decreto ministeriale 6 dicembre 2021;

Considerato che il Consorzio di tutela Vini Montefalco è riconosciuto ai sensi dell'art. 41, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238 ed è incaricato di svolgere le funzioni previste dall'art. 41, commi 1 e 4, della predetta legge per la denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Spoleto»;

Ritenuto che la modifica del disciplinare di produzione, di cui è richiesta l'approvazione con la sopra citata domanda, è considerata una modifica ordinaria di cui all'art. 24, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143, in quanto non rientra tra i casi previsti dal paragrafo 3 del medesimo articolo, e comporta una modifica del documento unico;

Considerato che, in ottemperanza al disposto dell'art. 4 del regolamento delegato (UE) 2025/27, la sopra citata domanda di approvazione di una modifica ordinaria è stata esaminata nell'ambito della procedura nazionale prevista dall'art. 13 del decreto ministeriale 6 dicembre 2021 e, in particolare:

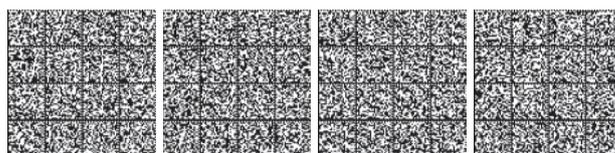
è stato acquisito il parere favorevole della Regione Umbria;

è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP, espresso nella riunione del 16-17 aprile 2025, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica aggiornata del disciplinare di produzione della D.O.C.G. dei vini «Spoleto»;

la suddetta proposta di modifica del disciplinare è stata pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 117 del 22 maggio 2025, a fini di opposizione a livello nazionale ai sensi dell'art. 4, paragrafo 2, primo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 6, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

entro il termine di trenta giorni dalla data di pubblicazione della suddetta proposta di modifica non sono pervenute opposizioni;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della suddetta procedura nazionale, risultano soddisfatti i requisiti del regolamento (UE) 2024/1143 e delle disposizioni adottate in virtù dello stesso;



Ritenuto pertanto, di dover approvare la modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Spoleto», che comporta una modifica del documento unico, richiesta con la sopra citata domanda, conformemente all'art. 4, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e all'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Ritenuto altresì, di dover procedere, ai sensi dell'art. 4, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2025/27 e dell'art. 13, comma 7, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, alla pubblicazione del presente decreto di approvazione, contenente il disciplinare di produzione consolidato modificato ed il relativo documento unico consolidato modificato, nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, nonché di dover procedere, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto di approvazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, alla comunicazione dell'approvazione della modifica ordinaria in questione alla Commissione europea, tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143, in conformità a quanto disposto dall'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dall'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dall'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, sopra citati;

Decreta:

Art. 1.

Approvazione modifica ordinaria

1. La modifica ordinaria del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Spoleto», di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, Serie generale, n. 117 del 22 maggio 2025, è approvata.

2. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Spoleto», consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo, ed il relativo documento unico consolidato modificato figurano, rispettivamente, negli allegati A e B al presente decreto.

Art. 2.

Entrata in vigore ed applicazione nel territorio nazionale

1. Il presente decreto entra in vigore il giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. In conformità all'art. 4, paragrafo 5, secondo periodo del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica

ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio nazionale dalla data di entrata in vigore del presente decreto.

Art. 3.

Comunicazione alla Commissione europea ed applicazione nel territorio dell'Unione

1. Ai sensi dell'art. 5 del regolamento delegato (UE) 2025/27, dell'art. 12 del regolamento di esecuzione (UE) 2025/26 e dell'art. 13, comma 8, del decreto ministeriale 6 dicembre 2021, richiamati nelle premesse, entro un mese dalla data di pubblicazione del presente decreto nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana, l'approvazione della modifica ordinaria di cui all'art. 1 del presente decreto è comunicata alla Commissione europea tramite il sistema digitale di cui all'art. 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143.

2. In conformità all'art. 5, paragrafo 9, del regolamento delegato (UE) 2025/27, la modifica ordinaria di cui all'art. 1, comma 1, del presente decreto si applica nel territorio dell'Unione a decorrere dalla data in cui la comunicazione di approvazione della modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo ed il documento unico consolidato modificato sono pubblicati dalla Commissione europea nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*, Serie C, ai sensi dell'art. 5, paragrafo 4, del regolamento delegato (UE) 2025/27.

Art. 4.

Aggiornamento codici SIAN

1. L'elenco dei codici previsto dall'art. 7, comma 3, del decreto ministeriale 25 febbraio 2022, richiamato nelle premesse, è aggiornato in relazione alla modifica del disciplinare di cui al comma 1 del presente articolo.

Art. 5.

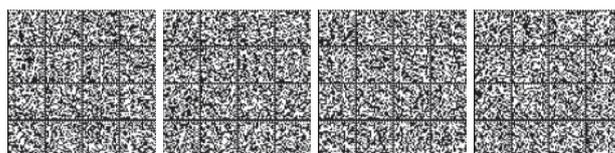
Pubblicazione

1. Il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Spoleto» consolidato con la modifica ordinaria di cui al comma 1 del presente articolo è pubblicato nella sezione «Qualità» - «Vini DOP e IGP» del sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (<https://www.politicheagricole.it>).

Il presente decreto è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana e sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Roma, 18 luglio 2025

Il dirigente: GASPARRI



**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI
ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI
«SPOLETO»**

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata “Spoleto” è riservata al vino bianco “Spoleto”, nella tipologia Trebbiano spoletino, Trebbiano spoletino passito, Trebbiano spoletino riserva e Trebbiano spoletino spumante (VSQ), che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
Base ampelografica**

La denominazione di origine controllata “Spoleto”, è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Spoleto” Trebbiano spoletino:

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%.

“Spoleto” Trebbiano spoletino riserva:

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%.

“Spoleto” Trebbiano spoletino spumante:

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%.

“Spoleto” Trebbiano spoletino passito:

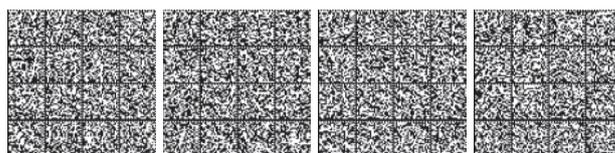
Trebbiano Spoletino: minimo 85%

Altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione dell’Umbria fino ad un massimo del 15%.

**Articolo 3
Zona di produzione delle uve**

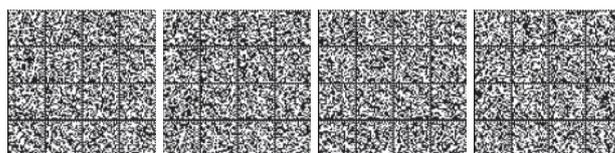
Le uve destinate alla produzione del vino a DOC “Spoleto” devono essere prodotte all’interno della zona appresso descritta che comprende l’intero territorio del comune di Montefalco e parte dei territori comunali di Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Spoleto e Trevi.

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 imbecca la carrareccia che

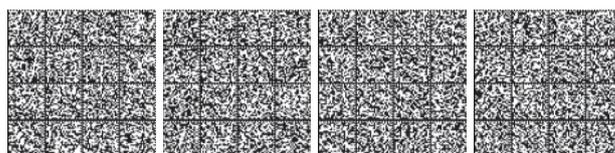


procede in direzione **NORD-OVEST** toccando le quote 507 e 461 fino al punto di incontro con il Fosso della Troscia e si risale detto fosso fino al punto di incontro con la strada vicinale da Cima del Colle a Valle San Paolo (q. 428). Si prende questa strada in direzione **NORD-EST** passando per Villa Clari (q. 437), si imbecca 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 imbecca 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 imbecca 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 imbecca 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 imbecca 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 imbecca 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 imbecca 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 tale confine in direzione **OVEST** fino al punto di incontro con il confine amministrativo del Comune di Giano dell'Umbria. Si prosegue in direzione **NORD-OVEST** lungo il confine amministrativo tra il Comune di Giano dell'Umbria ed il Comune di Montefalco fino al punto



di incontro con il confine amministrativo del Comune di Gualdo Cattaneo (q. 335). Si prosegue in direzione NORD lungo il confine amministrativo tra il Comune di Gualdo Cattaneo ed il Comune di Montefalco fino al punto di incontro con il confine amministrativo del Comune di Bevagna (q. 279). Si prosegue in direzione NORD-EST lungo il confine amministrativo tra il Comune di Bevagna ed il Comune di Montefalco fino al punto di incontro con il confine amministrativo del Comune di Foligno. Si prosegue in direzione SUD-EST lungo il confine amministrativo tra il Comune di Foligno ed il Comune di Montefalco fino al punto di incontro con la strada comunale Montefalco-Foligno. Si percorre detta strada in direzione NORD-EST, 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 imbecca 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 imbecca 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 imbecca 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 imbecca 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 imbecca 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 imbecca 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 imbecca 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 imbecca 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 la 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 imbecca 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 imbecca 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).

Articolo 4 Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivanti le relative caratteristiche. Pertanto sono da considerare idonei al riconoscimento i vigneti ubicati all'interno dei confini descritti nell'art. 3.

Le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionali e/o generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

I nuovi impianti ed i reimpianti specializzati dovranno avere una densità minima di 3000 ceppi per ettaro. Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro è la seguente:

Anno di produzione	Produzione uva Tonn/Ha
I e II anno vegetativo	0%
III anno vegetativo	50% della produzione prevista
dal IV anno vegetativo	100% della produzione prevista

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

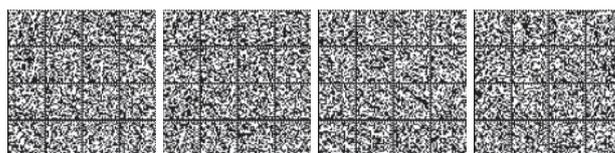
La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Spoleto" non deve essere superiore a quella riportata nella tabella seguente.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata "Spoleto" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo pari a quello riportato nella tabella seguente.

Tipologia	Produzione massima tonn/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol
Trebbiano Spoletino	11	11,00
Trebbiano Spoletino Riserva	11	12,00
Trebbiano Spoletino Spumante	12	10,00
Trebbiano Spoletino Passito	11	14,00 dopo l'appassimento

Le rese unitarie delle "piantate maritate" non possono superare in ogni caso Kg 50 per pianta.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Spoleto" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti della resa di uva in vino. Fermi restando i limiti sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.



Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, appassimento, invecchiamento ed imbottigliamento dovranno essere effettuate esclusivamente all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

Tuttavia tali operazioni possono essere effettuate in stabilimenti situati al di fuori della zona di produzione delimitata dall'art. 3 e comunque negli ambiti territoriali dei Comuni di Bevagna, Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Montefalco, Spoleto, Trevi, mediante autorizzazioni individuali rilasciate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere della Regione Umbria, a condizione che ciascuna Ditta interessata presenti apposita richiesta, corredata dalla documentazione atta a dimostrare che le predette operazioni, per i vini a IGT Umbria da Trebbiano spoletino, siano state effettuate almeno nei 3 anni precedenti all'istituzione della Denominazione di Origine Controllata "Spoleto" avvenuta con D.M. 27/06/2011.

Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni stabilite dalla vigente normativa nazionale.

La tipologia spumante appartenente alla categoria "vino spumante di qualità" può essere spumantizzato con metodo Charmat e Classico.

Per l'appassimento delle uve è consentita la disidratazione iniziale con aria ventilata non riscaldata.

Nella fase di vinificazione sono ammesse le pratiche enologiche tradizionali della zona atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Per le tipologie Trebbiano Spoletino e Trebbiano Spoletino Riserva è consentita la macerazione sulle bucce.

È consentito l'affinamento e la vinificazione in legno.

Il vino a denominazione di origine controllata "Spoleto" Riserva deve essere immesso al consumo a partire dal 1° maggio del secondo anno successivo a quello di vendemmia solo dopo aver trascorso un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 18 mesi, di cui almeno 3 in bottiglia.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per qualsiasi tipologia di vino "Spoleto". Qualora tale resa superi detto limite percentuale, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata "Spoleto"; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La resa in vino rispetto all'uva fresca nella produzione della tipologia Trebbiano spoletino passito non deve superare il 40%.

È consentito l'arricchimento dei mosti aventi diritto alla denominazione di origine controllata "Spoleto" alle condizioni e nei limiti previsti dalla normativa comunitaria in vigore.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Spoleto" Trebbiano spoletino

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico;

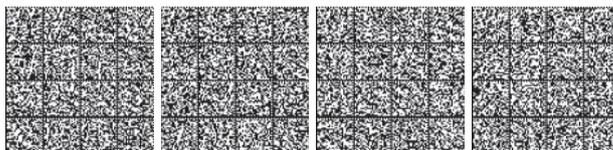
odore: vinoso, caratteristico;

sapore: secco, fresco, talvolta acidulo;

titolo alcolometrico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.



“Spoleto” Trebbiano spoletino riserva
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: secco, fresco, talvolta acidulo;
titolo alcolometrico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

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

“Spoleto” Trebbiano spoletino passito
colore: giallo dorato tendente all’ambtrato;
odore: intenso, etereo, con sentori di frutta matura;
sapore: ampio e vellutato;
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.

Articolo 7 **Designazione e presentazione**

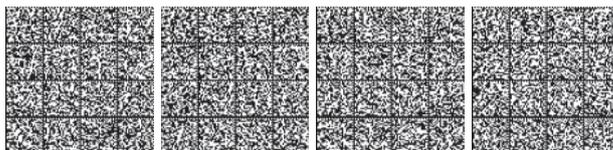
Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata “Spoleto”, le specificazioni di tipologia Trebbiano spoletino, Trebbiano spoletino passito, Trebbiano spoletino riserva e Trebbiano spoletino spumante devono figurare al di sotto della dicitura “denominazione di origine controllata” ed essere scritti in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine “Spoleto”, della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica. È vietato usare, insieme alla denominazione di origine controllata “Spoleto”, qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi “superiore”, “extra”, “fine” e similari.

È consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino DOC “Spoleto” deve figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve ad eccezione della tipologia “Trebbiano spoletino spumante” per la quale è facoltativa.

Nell’etichettatura e presentazione dei vini di cui all’art’1 è consentito l’uso del nome geografico più ampio Umbria, ai sensi dell’art. 29, comma 6 della legge 238/2016. Il nome Umbria deve essere separato dal nome geografico della denominazione e della menzione “Denominazione di Origine Controllata”. I caratteri del nome Umbria devono avere un’altezza inferiore a quella dei caratteri che compongono la denominazione Spoleto e devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica.

Articolo 8 **Confezionamento**



I vini a denominazione di origine controllata “Spoleto”, per l’immissione al consumo, devono essere confezionati in bottiglie di vetro aventi un non superiore a 18 litri, chiuse con i sistemi previsti dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona.

Per la tipologia spumante è consentito soltanto l’utilizzo di tappo in sughero.

La bottiglia di colore bianco è ammessa esclusivamente per la tipologia passito, per la quale è obbligatorio il tappo in sughero naturale raso bocca.

Articolo 9

Legame con l’ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

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 formati 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 sì 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%.

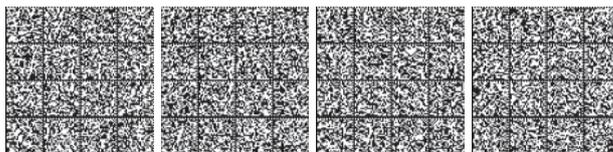
In base ai caratteri di piovosità e temperatura ed alla loro distribuzione annuale, il clima della valle viene definito temperato con estate secca, analogo quindi al clima Mediterraneo. Recentemente si sono verificati cambiamenti climatici che portano ad una riduzione dei giorni di gelo e ad una riduzione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

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.

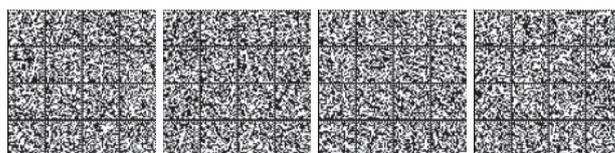
Il fatto che venisse denominato *Spoletino* dimostra che già tra l'Ottocento e il Novecento era presente una tradizione autoctona del vitigno e che questa fosse riconosciuta dall'esterno in quanto vitigno robustissimo e resistentissimo alle malattie crittogamiche, in specie alla peronospora; ama terreni 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.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

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.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

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.

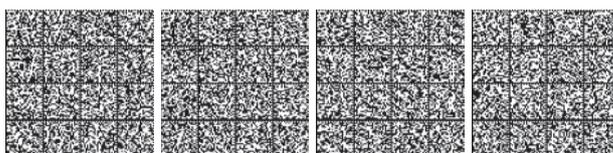
L'aumento delle cantine che si sono dedicate alla vinificazione dell'I.G.T. UMBRIA Trebbiano Spoletino, denota forte interesse commerciale per il vino in questione.

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.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero – sezione Controlli.



DOCUMENTO UNICO

‘Spoleto’

Numero di riferimento UE: DRAFT-PDO-IT-A0848-AMD-STD_MSD - -

1. Denominazione/denominazioni

Spoleto

2. Tipo di indicazione geografica DOP IGP IG**3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

6. Descrizione del vino o dei vini**Prodotto vitivinicolo**

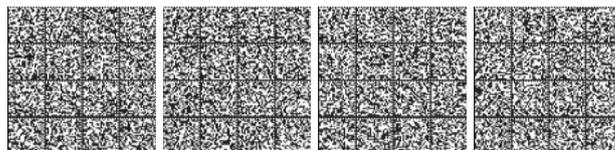
“Spoleto” Trebbiano spoletino

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico

Aroma

odore: vinoso, caratteristico



Sapore

sapore: secco, fresco, talvolta acidulo

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico totale minimo: 11,50% vol

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l

Prodotto vitivinicolo

“Spoleto” Trebbiano spoletino riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

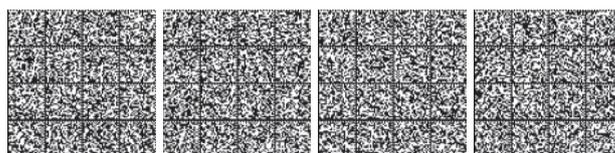
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico più o meno intenso

Aroma

odore: vinoso, caratteristico

Sapore

sapore: secco, fresco, talvolta acidulo

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico totale minimo: 12,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Prodotto vitivinicolo

“Spoleto” Trebbiano spoletino spumante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli

spuma: fine e persistente

Aroma

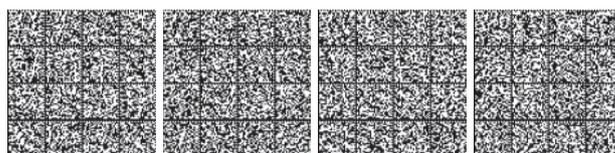
odore: vinoso, caratteristico

Sapore

sapore: secco, fresco, talvolta acidulo

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	6,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico totale minimo: 11,00% vol

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l

Prodotto vitivinicolo

“Spoleto” Trebbiano spoletino passito

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

colore: giallo dorato tendente all'ambrato

Aroma

odore: intenso, etereo, con sentori di frutta matura

Sapore

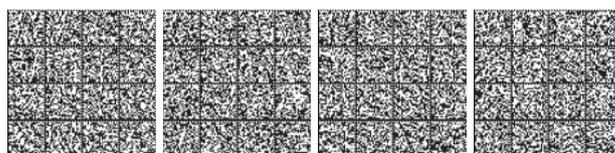
sapore: ampio e vellutato

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-



Acidità totale minima:	4,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico totale minimo: 17,00% vol di cui svolti 14,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l

7. Pratiche di vinificazione

7.1. Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

Pratica di vinificazione

Rese piante "maritate"

Tipo di pratica enologica

Pratica culturale

Descrizione

Le rese unitarie delle "piantate maritate" non possono superare in ogni caso Kg 50 per pianta.

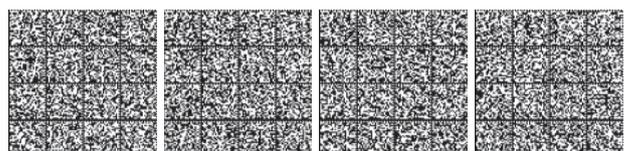
7.2. Rese massime:

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Trebbiano Spoletino

Resa massima:

Resa massima:	11,000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro



Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Trebiano Spoletino Spumante

Resa massima:

Resa massima:	12,000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Spoleto Trebbiano Spoletino Passito

Resa massima:

Resa massima:	11,000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Trebiano Spoletino Riserva

Resa massima:

Resa massima:	11,000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

8. Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

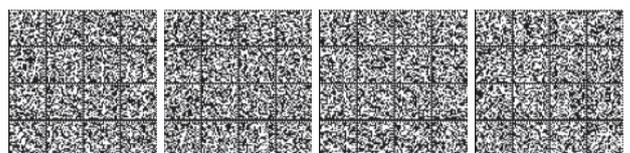
Italia - Trebbiano spoletino B.

9. Definizione concisa della zona geografica delimitata

Le uve destinate alla produzione del vino a DOC “Spoleto” devono essere prodotte all’interno della zona descritta nel disciplinare di produzione, che comprende l’intero territorio del comune di Montefalco e parte dei territori comunali di Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Spoleto e Trevi.

10. Legame con la zona geografica**Categoria di prodotto vitivinicolo**

1. Vino

Sintesi del legame

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. con un clima fortemente influenzato dai rilievi che costeggiano la vallata. L’Appennino Umbro-Marchigiano ad oriente infatti fa sì che i venti dominanti siano quelli dei quadranti occidentali. Le precipitazioni raggiungono mediamente gli 800 mm annui (Clima temperato con estate secca). Le origini del Trebbiano spoletino non sono note, ma si può certamente ritenere originario e autoctono del territorio delimitato, vista la sua coltivazione di certo verificabile già dal XIX° secolo.

Categoria di prodotto vitivinicolo

5. Vino spumante di qualità

Sintesi del legame

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. con un clima fortemente influenzato dai rilievi che costeggiano la vallata. L’Appennino Umbro-Marchigiano ad oriente infatti fa sì che i venti dominanti siano quelli dei quadranti occidentali. Le precipitazioni raggiungono mediamente gli 800 mm annui (Clima temperato con estate secca). Le origini del Trebbiano spoletino non sono note, ma si può certamente ritenere originario e autoctono del territorio delimitato, vista la sua coltivazione di certo verificabile già dal XIX° secolo.

11. Ulteriori requisiti applicabili

Titolo del requisito / della deroga

Utilizzo nell'etichettatura e presentazione dei vini del nome geografico più ampio "Umbria"

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Nell'etichettatura e presentazione dei vini è consentito l'uso del nome geografico più ampio Umbria.

Il nome Umbria deve essere separato dal nome geografico della denominazione e della menzione “Denominazione di Origine Controllata”.

I caratteri del nome Umbria devono avere un'altezza inferiore a quella dei caratteri che compongono la denominazione Spoleto e devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22762>

