Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "AMELIA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 25.11.1989	G.U. 135 - 12.06.1990
Modificato con	DM 10.08.2000	G.U. 202 - 30.08.2000
Modificato con	DM 06.06.2011	G.U. 142 - 21.06.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata "Amelia" e' riservata ai vini Bianco, Rosso, Rosso Riserva, Grechetto, Ciliegiolo, Ciliegiolo Riserva, Rosato, Novello, Malvasia, Merlot e Merlot Riserva, Sangiovese, Sangiovese Riserva, Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base Ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata "Amelia" devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

"Amelia" bianco e Vin Santo: Trebbiano toscano minimo 50%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Umbria fino ad un massimo del 50% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

“Amelia” Malvasia: Malvasia toscana minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Umbria fino ad un massimo del 15%.

“Amelia” Grechetto: Grechetto minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Umbria fino ad un massimo del 15%.

“Amelia” Ciliegiolo e Ciliegiolo riserva: Ciliegiolo minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Umbria fino ad un massimo del 15%.

“Amelia” rosso, rosso riserva, rosato, novello e Vin Santo Occhio di Pernice: Sangiovese: minimo 50%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Umbria fino ad un massimo del 50% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

“Amelia” Sangiovese e Sangiovese riserva: Sangiovese minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Umbria fino ad un massimo del 15%.

“Amelia” Merlot e Merlot riserva: Merlot minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Umbria fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona Produzione uve

1. La zona di produzione delle uve atte a produrre vini a Denominazione di origine controllata “Amelia”, comprende tutto il territorio amministrativo dei seguenti Comuni: Attigliano, Giove, Penna in Teverina, Alviano, Amelia, Calvi dell'Umbria, Guardea,
Lugnano in Teverina, Montecastrilli, Narni, Otricoli, Sangemini, Stroncone e Terni.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati a produrre vini a denominazione di origine controllata “Amelia” devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivanti le specifiche caratteristiche di qualita'. Pertanto sono da considerare idonei al riconoscimento i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione, rientranti nella fascia pedocollinare (compresa fra i 90 - 450 metri s.l.m).
2. I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
3. I nuovi impianti e i reimpianti, in coltura specializzata, effettuati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare dovranno avere una densità di almeno 2.500 ceppi ettaro.
4. E' vietata ogni pratica di forzatura, e' consentita soltanto l'irrigazione di soccorso prima dell'invaiatura.

5. La produzione massima di uva per ettaro, dei vigneti in coltura specializzata destinati a produrre vini a denominazione di origine "Amelia" non deve superare le 12 tonnellate per ettaro per tutti i tipi di vini, ad eccezione della tipologia "Amelia" rosso riserva, Ciliegiolo riserva, Sangiovese riserva e Merlot riserva la cui produzione massima di uva per ettaro, in coltura specializzata, non deve superare le 11 tonnellate per ettaro.
6. Nei vigneti a coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte da viti.
7. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Amelia" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
8. Il coacervo delle uve destinate alla vinificazione per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Amelia" devono assicurare ai medesimi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:
10,50 % vol per il bianco ed il Grechetto;
10,50 % vol per il rosso, rosato e per il novello;
11,00 % vol per la Malvasia;
11,00 % vol per il Merlot;
12,00 % vol per il Ciliegiolo e per il Sangiovese;
12,50 % vol per il Rosso riserva, Merlot riserva, Sangiovese riserva
e per il Ciliegiolo riserva.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, conservazione, maturazione, affinamento ed imbottigliamento devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dal precedente art.3.
Conformemente all'articolo 8 del Reg. CE n. 607/2009, 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 di cui all'articolo 10, comma 3 e 4 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2).
2. Nella vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata "Amelia" sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro specifiche caratteristiche.
3. Per le tipologie bianco, Malvasia, rosato, rosso, Novello, rosso riserva, Ciliegiolo e Ciliegiolo riserva, Sangiovese a Sangiovese riserva Merlot e Merlot riserva e' consentito l'arricchimento alle condizioni stabilite dalle normative comunitarie e nazionali.
4. L'arricchimento e' ammesso solamente con mosti concentrati prodotti da uve provenienti da vigneti iscritti all'albo della denominazione di origine controllata "Amelia", con mosti concentrati rettificati o con altre tecniche di arricchimento previste dalla vigente normativa.
5. La resa dell'uva in vino finito per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Amelia" non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata, oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
6. I vini a denominazione di origine controllata "Amelia" Merlot, rosso, Ciliegiolo e Sangiovese, possono fregiarsi della qualificazione "riserva" solo se sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio non inferiore a due anni, di cui almeno sei mesi in botti

di legno e sei mesi di affinamento in bottiglia. Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° Novembre dell'anno della vendemmia.
7. Per la produzione della tipologia "Amelia" Vin santo e Vin Santo Occhio di Pernice il metodo di vinificazione prevede quanto segue: l'uva dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento e può essere ammostata non prima del 1° dicembre dell'anno di raccolta e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo; il parziale appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei, ed e' ammessa anche una parziale disidratazione con aria ventilata, fino a raggiungere un contenuto zuccherino non inferiore al 26,6%; la resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 35%; la conservazione e l'invecchiamento devono essere effettuati in recipienti di legno (caratelli) di capacita' non superiore a 3 hl per un periodo di almeno due (2) anni; l'immissione al consumo non può avvenire prima del 1° Novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Amelia", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Amelia" bianco:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato, fruttato, molto intenso;
sapore: secco, armonico, vellutato, piacevolmente fruttato con retrogusto amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Amelia" rosso e rosso riserva:
colore: rosso rubino da giovane, con tendenza al granato se invecchiato;
odore: vinoso e gradevole da giovane, fine e molto persistente se invecchiato;
sapore: secco, di corpo, armonico con eventuale sentore di mandorla con l'invecchiamento;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol per il rosso, 12,50% vol per il rosso riserva;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Amelia" Merlot e Merlot riserva:
colore: rosso rubino intenso, con tendenza al granato se invecchiato;
odore: vinoso caratteristico da giovane, accentuato e molto persistente se invecchiato;
sapore: secco, pieno, gradevole, talvolta con sentore di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol per il Merlot, 12,50% vol per il Merlot riserva;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Amelia" rosato:
colore: dal rosa tenue al rosa cerasuolo;
odore: vinoso, fruttato;
sapore: secco, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Amelia” novello:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: fruttato, persistente;
sapore: secco, fresco, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Amelia” Malvasia:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fruttato, persistente;
sapore: secco, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Amelia” Grechetto:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: persistente, fine, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Amelia” Sangiovese e Sangiovese riserva:
colore: rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico ed intenso;
sapore: asciutto, caldo, giustamente tannico, armonico, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol per il Sangiovese, 12,50% vol per il Sangiovese riserva;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l per il Sangiovese e 24,0 g/l per il Sangiovese riserva.

“Amelia” Ciliegiolo e Ciliegiolo riserva:
colore: rosso rubino intenso;
odore: ampio, fine, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol per il Ciliegiolo, 12,50% vol per il Ciliegiolo riserva;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l per il Ciliegiolo e 24,0 g/l per il Ciliegiolo riserva.

“Amelia” Vin Santo:
colore: giallo dorato fino all'ambrato con l'invecchiamento;
odore: etereo, intenso e caratteristico;
sapore: da secco a dolce, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l.
estratto non riduttore minimo: 30,00 g/l.
acidità volatile massima: 40 meq/l.

“Amelia” Vin Santo Occhio di Pernice:
colore: da rosa intenso a rosa pallido;
odore: etereo, intenso, caratteristico;
sapore: da secco a dolce, vellutato, rotondo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
acidità volatile massima: 40 meq/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata ”Amelia” e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal presente disciplinare.
2. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non aventi significati laudativi e idonei a trarre in inganno il consumatore.
3. Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Amelia” di cui all'art.1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.
4. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo 1, e' obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata “Amelia” devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro di forma tradizionale e di capacita' non superiore a 5 litri.
2. L'abbigliamento delle bottiglie deve essere quello di uso tradizionale e comunque consono ai caratteri di un vino di qualita' con chiusura costituita da tappo raso bocca.
3. La chiusura con tappo a vite e a strappo e' ammessa unicamente per le bottiglie di contenuto da 1 a 5 litri.
4. Le tipologie Merlot e Merlot Riserva, devono essere immessi al consumo solo in recipienti di capacita' inferiore o uguale a litri tre, chiusi con tappo raso bocca.
5. Per tutti i vini a denominazione di origine controllata “Amelia”, che non utilizzano la qualifica Riserva, e' consentito l'utilizzo di contenitori alternativi al vetro, costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere, racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacita' minima di 3 litri e massima di 10 litri.
6. I vini “Amelia” Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di capacita' non superiore a 0,750 litri chiusi con tappo raso bocca.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata ricade nella parte sud occidentale della Regione Umbria in Provincia di Terni e comprende un areale di coltivazione che si articola su terreni pleistocenici/quaternari con due distinte caratterizzazioni ambientali: le zone a sud-ovest hanno sedimenti di ambiente marino (*facies marino*), mentre quelli situato a nord-est, nella piana di Terni, sono di ambiente continentale, lacustre (*facies lacustre*). Sul lato occidentale si hanno argille sabbiose e sabbie giallastre più o meno argillose con lenti di conglomerati, di ambiente marino da costiero a leggermente più esterno, di età da Pleistocene superiore a Pleistocene medio-superiore. In una zona ristretta, poco più di 5 km^2, fra Lugnano in Teverina e Giove, sono presenti terreni vulcanici costituiti da tufi stratificati, alternati a pomici, ceneri, lapilli, correlabili a quelli di Orvieto. I terreni di ambiente lacustre che si trovano a nord-est delle dorsali calcaree, sono prevalentemente sabbioso-argillosi, con a tratti facies salmastre, e di età plio-pleistocenica; appartengono ai depositi del lago Tiberino e fanno parte di quei terreni che in Umbria sono caratteristici della maggior parte delle zone in cui si coltiva la vite in modo intenso (Colacicchi e Parotto, 2006). Il comprensorio di produzione dei vini DOC "AMELIA" (latitudine compresa tra 42°35' N e 42°64' N) comprende tutto il territorio amministrativo dei comuni di Attigliano, Giove, Penna in Teverina, Alviano, Amelia, Calvi dell'Umbria, Guardea, Lugnano in Teverina, Montecastrilli, Narni, Otricoli, Sangemini, Stroncone e Terni.

I vigneti sono localizzati ad una quota variabile dai 50 ai 400 m s.l.m., la pendenza è variabile dal 1% al 16%. Dal punto di vista climatico tale comprensorio è quello più caldo dell'Umbria facendo registrare una disponibilità termometrica, calcolata come indice bio-climatico di Amerine-Winkler (1944), ovvero la sommatoria delle temperature medie giornaliere detratte di 10 °C dal 1° aprile al 30 settembre, mediamente variabile da 1.800 a 2.000 gradi giorno (Cartechini e Palliotti, 1994). Dall'analisi delle precipitazioni calcolate in funzione delle stagioni emerge una disponibilità idrica supportata dalle piogge che può essere considerata sufficiente a consentire il pieno svolgimento del fasi fenologiche della vite, inclusa la perfetta maturazione delle uve. Infatti si denota una maggiore piovosità in autunno, con il 35% circa delle piogge totali, segue il trimestre invernale con il 28-29%, poi quello primaverile con il 21-22% ed infine quello estivo con il 15-16%.

Fattori umani rilevanti per il legame.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere la DOC "AMELIA".

La presenza della viticoltura nell'area delimitata è testimoniata sin dall'antichità infatti Virgilio nelle Georgiche descrive come le popolazioni del territorio erano solite legare con i salici i tralci delle viti.

E' stato riconosciuto come DOC Colli Amerini fin dal 1989 (D.P.R. 25 Novembre 1989) e poi modificato con Decreto M.I.P.A.A.F. del 10/08/2000 ed oggi ha modificato il nome in DOC AMELIA ed ampliato il suo disciplinare grazie al Decreto M.I.P.A.A.F. del 16/12/2010.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- *base ampelografica dei vigneti:* i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata ed autorizzati dalla regione Umbria per la Provincia di Terni;
- *le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura* che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali affiancati a quelli più moderni ed innovativi e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni

colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare; I nuovi impianti sono stati caratterizzati da forme di allevamento altamente meccanizzabili come il cordone speronato ed il Guyot, mentre i sesti sono stati ristretti a garanzia di una produzione a ceppo contenuta sinonimo di eccellenza produttiva.

- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini,* che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso o in bianco dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia di base e le tipologie riserva esclusivamente per i rossi, riferite quest'ultime a vini rossi maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento sia in botti di legno che in bottiglia, obbligatori.

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

La DOC "AMELIA" è riferita a varie tipologie di vini ("Bianco", "Rosso", " Rosso Riserva", "Grechetto", "Ciliegiolo", "Ciliegiolo Riserva", "Rosato", "Novello", "Malvasia", "Merlot", "Merlot Riserva", "Sangiovese", "Sangiovese Riserva", "Vin Santo" e "Vin Santo Occhio di Pernice") che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini rossi presentano un modesto tenore di acidità, il colore è rosso rubino, con riflessi violetti nei vini giovani che sfuma verso il rosso granato con riflessi aranciati nei vini più invecchiati, mentre per i vini bianchi il modesto tenore in acidità è accompagnato dal colore giallo paglierino più o meno intenso. In tutte le tipologie si riscontrano aromi floreali e fruttati (bacche e drupe) tipici delle cultivar dei vitigni di base, che nei vini più invecchiati sfumano a favore di quelli speziati o fenolici associabili al legno. Fanno eccezione il Vin santo dal colore giallo ambrato dovuto all'invecchiamento ed il Vin Santo Occhio di Pernice caratterizzato dal colore rosa intenso fino a rosa pallido accomunati entrambi da un sapore da secco a dolce, armonico e vellutato.

Al sapore tutti i vini presentano un'acidità normale, un amaro poco percepibile, poca astringenza, buona struttura, che contribuiscono al loro equilibrio gustativo.

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

L'orografia collinare dell'areale di produzione e l'esposizione predominante ad ovest, sud-ovest, concorrono a determinare un ambiente aeroso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti del DOC A melia.

Da tale area sono peraltro esclusi i terreni ubicati a quote troppo basse non adatti ad una viticoltura di qualità.

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche del DOC Amelia.

In particolare, i terreni, riconducibili in parte a terreni vulcanici costituiti da tufi stratificati, alternati a pomici, ceneri, lapilli,ed in parte a terreni prevalentemente sabbioso-argillosi sono caratteristici della maggior parte delle zone in cui si coltiva la vite in modo intenso . Sono infatti terre che ospitano vigneti localizzati ad una quota variabile dai 50 ai 400 m s.l.m., con una pendenza variabile dal 1% al 16% massimo.

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti nel periodo autunno-invernale, con moderate piogge estive ed aridità nei mesi di luglio e agosto, da buone temperature medie annuali, unite ad una temperatura relativamente elevata e ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e completamente.

La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra del "DOC AMELIA", dall'epoca romana, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche del "Doc Amelia".
Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i vini "Doc Amelia ex Colli Amerini", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.
In particolare la presenza della viticoltura nella zona del "DOC AMELIA" è attestata fin dall'epoca romana, infatti Publio Virgilio Marone nelle Georgiche cita il fatto che nella zona di Amelia i contadini erano soliti legare i tralci di vite con"vergelle" di salice. Inoltre si ha testimonianza che il vino prodotto in quelle zone era trasportato a Roma anche via fiume.
Nel medioevo: i contratti agrari, le aste ecclesiastiche, le donazioni fondiarie ed i documenti di varia natura, conservati presso gli archivi monastici, comunali e non confermano la diffusione di tale coltura.
Leandro Alberti di Terni nel 1530 si sofferma sulla qualità dei vini: ".....produce altresì detto paese, o sia di piano, o dé colli, buoni, e saporiti frutti con vini in ogni maniera, cioè vernaccie, moscatelli, austeri e mediocri con grande abbondanza d'oglio....."
Nel 1595 nella relazione sullo stato della Diocesi dal Vescovo Monsignor Graziani si ricordano i "fertili colli coltivati a vigneto ed oliveto di Amelia" ed al "duro sasso su cui è posta Narni" che pur avendo poco territorio "non è però che non riponghi e grano et vino et olio che li basta".
Nel manifesto del Comizio Agrario del 1869 si considerano quali uve scelte indigene del circondario le varietà comunemente denominate: Nere: Aleatico, Galloppo, Moscatello, Balsimina, Greco, Cesanese. Bianche: Malvasia, Moscatello, Biancone, Greco Verdetto, Menajuolo o Vagarello, Balsimina, Trebbiano.
Nel 1886 ad opera di Paolano Manassei si rinviene una descrizione dettagliata delle tecniche vitivinicole del Ternano che testualmente cita ".....le viti della collina sono generalmente tenute a sostegno morto, cioè a pergoloni o ad allicciate (vigne a spalliera), sistemi di armamento che presuppongono un buon mercato di legname che più non esiste , e in piccolissime parti a vigna bassa. Le viti del piano sono a sostegno vivo di olmi o oppi....." ed anche delle uve egli cita " .....le uve bianche sono in maggior numero che le nere. Dalla collina si traggono i mosti migliori perchè vi si coltivano le uve più elette: come Verdetto, Menajuolo o Vagarello, Biancone, Malvasia, Galloppo, Aleatico, Cesanese, Balsimina; e perchè vi stringono maggiore alcoolicità....."
Altra descrizione dettagliata viene redatta nel 1930 dal Consiglio Provinciale dell'Economia Corporativa di Terni a proposito della coltura della vite "..... nei vecchi impianti predomina la vite maritata a sostegno vivo (olmo), mentre nei nuovi impianti , sia in pianura che in collina, predominano le cosiddette filonate con filari distanti dai venti ai trenta metri e con viti a filari distanti circa un metro l'una dall'altra ed interpolate con olivi o fruttiferi distanziati dagli otto ai dieci metri; le viti vengono allevate alla Guyot su tre fili di ferro". Riguardo alle più comuni varietà di viti coltivate in quell'epoca il Consiglio Provinciale dell'Economia Corporativa di Terni cita il Sangiovese, il Trebbiano, il Biancone, il Montepulciano.
Nel 1989 si ottiene il riconoscimento DOC Colli Amerini e la storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende e dalla professionalità degli operatori che hanno contribuito ad accrescere il livello qualitativo e la rinomanza del "DOC Colli Amerini ieri e DOC AMELIA oggi riconosciuto con D.M. del 6/06/2011.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia s.r.l. Soc. per la Certificazione della qualità e delle produzioni vitivinicole italiane srl

Indirizzo Sede Direzione Operativa Controlli Regolamentati	Piazza Roma 10 14100 Asti Tel. 0141 - 436915 Fax 0141 - 34210
Indirizzo Sede Operativa	Corso Cavour, 36 05018 Orvieto – TR Tel. 0763 - 343790 Fax 0763 - 394980

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.