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 DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «ASSISI»

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DM 05.05.1997	G.U. 113 - 17.05.1997
Modificato con	DM 27.10.1997	G.U. 257 - 04.11.1997
Modificato con	DM 26.07.2005	G.U. 180 - 04.08.2005
Modificato con	DM 26.05.2010	G.U. 136 - 14.06.2010 (S. O. n°127)
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata dei vini «Assisi» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.
Tali vini sono i seguenti:
«Assisi» Bianco;
«Assisi» Grechetto;
«Assisi» Rosso, Rosato e Novello;
«Assisi» Cabernet sauvignon;
«Assisi» Cabernet sauvignon riserva;
«Assisi» Merlot;
«Assisi» Merlot riserva;
«Assisi» Pinot nero;
«Assisi» Pinot nero riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Assisi» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Assisi» Bianco
Trebbiano dal 50% al 70%; Grechetto 10% minimo.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 40% 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.
.
«Assisi» Grechetto
Grechetto minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Umbria e presenti nei vigneti in ambito aziendale nella misura massima del 15%.

«Assisi» rosso, rosato e novello
Sangiovese dal 50% al 70%; Merlot dal 10% al 30%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 40% 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.
«Assisi» Cabernet sauvignon (anche nella tipologia riserva)
Cabernet sauvignon minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Umbria e presenti nei vigneti in ambito aziendale, nella misura massima del 15%.

«Assisi» Merlot (anche nella tipologia riserva)
Merlot minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Umbria e presenti nei vigneti in ambito aziendale nella misura massima del 15%.

«Assisi» Pinot nero (anche nella tipologia riserva)
Pinot nero minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Umbria e presenti nei vigneti in ambito aziendale nella misura massima del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

L'area di produzione dei vini D.O.C. «Assisi» comprende parte dei territori comunali di: Assisi. Perugia e Spello.
L'area del vino D.O.C. è così delimitata: A iniziare da Pianello q. 229 s.l.m. in direzione ovest fino a loc. Colonnetta q. 234 quindi continuando per la stessa strada si passano le q. 252 e 262, al bivio si continua sulla destra passando Osteria q. 254 e 248. Passato il bivio per Piccione si lascia sulla destra il podere Ravagliano e q. 247 fino al ponte di Rio Piccolo, quindi si scende lungo il corso del Rio attraversando il pod. Passolacasa q. 226 fino ad incrociare la strada che conduce a Osteria q. 279 lungo la str. Fabrianese. Si continua lungo la stessa strada passando il pod. Capeneto, la Maestà, al bivio si segue la direzione S. Egidio fino all'incrocio con la strada in terra che conduce a Ginestrella Vecchia. Presa la strada in terra si prosegue verso valle passando q. 215 fino al Fosso Richiavo. si segue il corso dell'acqua passando le q. 203, 201, 198, fino al pod. Casella e all'incrocio, quindi si segue la strada a sinistra che costeggia il podere dell'Ospedale e q. 199, si risale in direzione casa Palombaro e S. Egidio, q. 248. All'incrocio si segue la strada asfaltata verso destra, q. 228, pod. Fonte fino al Fosso Macara q. 207. Quindi, a sinistra, si risale il corso del fosso,

q. 209. Al bivio si gira a destra q. 211, si passa c. Bacchi, q. 210. Si costeggia la Cagnola fino a raggiungere il confine amministrativo del comune di Assisi.
Si segue il confine in direzione est e quindi proseguendo a sud passando tra il comune di Bastia e la fraz. S. Maria d. Angeli attraverso Pozzo Morto, Case Sergiacomi, Maestà di Verna e si prosegue lungo il confine amministrativo dei comuni di Assisi e Bastia in direzione Costano, Fonte S. Francesco, quindi sempre lungo il confine amministrativo in direzione Tor d'Andrea attraversando il canale del Casino in direzione casa Uccelli, casa Franchi, attraversando il torrente Ose, q. 186, casa Angelini, casa Marini, q. 187, pod. Spoletini, pod. Panbuffetti in loc. Fornace q. 188.
Quindi si entra nel comune di Spello risalendo il torrente Ose, si attraversa la strada per Cannara e si prosegue fino al Molinaccio, q. 191 e l'incrocio con la strada per Limiti, quindi proseguendo in questa direzione si passa q. 192 e q. 193. Si attraversa la strada per Spello e si prosegue in direzione F. te Zucca, q. 196 e q. 197 dove a destra si prosegue per q. 199 e C. della Botte q. 199 e q. 202 e Scuola. Quindi si prosegue in direzione C.na Piermarini, q. 205, q. 204, torrente Chiona, fino al confine amministrativo con il comune di Foligno, q. 208.
Si risale il t. Chiona lungo il confine amministrativo tra Spello e Foligno fino ad incrociare la ferrovia, q. 227, quindi si prosegue la via ferrata in direzione est per poi risalire nuovamente il confine di comune con Foligno, q. 229, q. 233, c. Antonelli q. 248, q. 342 e S. Caterina in direzione S. Lorenzo Vecchio. Percorrendo ancora verso nord il confine amministrativo tra Spello e Foligno si passa q. 510, q. 410, q. 522 c. Maricolle, q. 498, q. 578, q. 580, M. Ciano, Caprareccia, q. 624 in prossimità di F. te Ornello q. 703, q. 694, M. Cupacci, q. 791, c. Ruozzi. Si prosegue percorrendo il confine amministrativo del c. di Spello con quello di Valtopina, q. 785, Monte Pasano, q. 789, q. 588 e discendendo il f.so delle Santelle, q. 515, q. 488, q. 468, q. 452, q. 444 fino all'innesto con il f.so dell'Anna. Si risale il fosso dell'Anna limmo ad entrare nel comune di Assisi, percorrendo il confine amministrativo di questo comune con quello di Valtopina, M. di Pollo, q. 461, Castel Vecchio, q. 491. Lasciando Notiano a sinistra si prosegue passando q. 583, q. 526, q. 586 sempre lungo il confine di comune che passa tra il Falcione e c.le Garofano, q. 589, 531, q. 505 in prossimità del Rio.
Si risale il confine di Assisi lungo il Rio lasciando le Silve sulla sinistra, q. 678, q. 715, si prosegue lasciando c. Selvalonga a destra, si risale ancora il confine comunale q. 899, q. 889, c. il Monte q. 827 q. 800, q. 770, q. 763, Bandita Cilleni, q. 771. Si lascia il confine comunale e si prosegue lungo la strada per c. Canonica, q. 795, q. 781, c. il Colle, c. M. Sabatini, Maestà, q. 769, q. 775, c. Papa, q. 792, c. Margheritella, c.se Montecchiello Catecuccio, q. 790.
Sulla strada provinciale si prosegue in direzione Morano fino ad incontrare nuovamente il confine amministrativo di Assisi il quale viene percorso passando per M. Mazzolo dove si prosegue a sinistra passando per q. 611, q. 594, q. 735, q. 703 lasciando c. Italiani sulla destra, q. 667, q. 665, q. 641. Le Casaccie, q. 622. Si prosegue lungo la strada comunale c. Cesola, q. 592. Percorrendo ancora il confine amministrativo del comune di Assisi con quello di Valfabbrica in direzione sud, si passa q. 416. La Casella, q. 350, La Badia, q. 390. Sempre lungo il confine comunale di Assisi, si percorre per un tratto la strada che proviene da Valfabbrica, q. 421, q. 555, si attraversa il f.so di Capannaccio, q. 375, La Casicola, e si prosegue lungo il confine comunale in direzione Casella II, q. 614. Quindi, ancora lungo il confine di comune, si discende il f.so Scuro, c. Palazzetta II, q. 417 e si attraversa il podere dei pini, si discende il fosso fino al fiume Chiascio discendendo su questo fino alla fraz. Pianello da cui è iniziata la descrizione analitica dei confini dell'area indicata.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Assisi» debbono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei i terreni di favorevole esposizione rientranti nella fascia collinare e pedocollinare, compresa tra i 180 m e 750 m s.l.m.
I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
I nuovi impianti ed i reimpianti dovranno avere una densità minima non inferiore a 3000 ceppi per ettaro.
E' consentita l'irrigazione di soccorso per non più di due interventi annui prima dell'invaiatura.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata ed i titoli alcolimetrici volumici naturali minimi delle uve alla vendemmia devono essere i seguenti:
"Assisi" bianco; resa uva 12 tonnellate per ettaro, con resa massima in vino del 70%, corrispondenti ad hl 84 per ettaro; titolo alcol. naturale min.10,50% vol;
"Assisi" Grechetto; resa uva 8,5 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata, con resa massima in vino del 70%, corrispondenti ad hl 59,5 per ettaro; titolo alcol. naturale min.11,00% vol;
"Assisi" rosato; resa uva 10 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata, con resa massima in vino del 70%, corrispondenti ad hl 70 per ettaro; titolo alcol. naturale min.11,00% vol;
"Assisi" novello; resa uva 10 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata, con resa massima in vino del 70%, corrispondenti ad hl 70 per ettaro; titolo alcol. naturale min. 11,00% vol;
"Assisi" rosso; resa uva 10 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata, con resa massima in vino del 70%, corrispondenti ad hl 70 per ettaro; titolo alcol. naturale min.11,50% vol;
"Assisi" Cabernet sauvignon; resa uva 10 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata, con resa massima in vino del 70%, corrispondenti ad hl 70 per ettaro; titolo alcol. naturale min.12,00% vol;
"Assisi" Cabernet sauvignon riserva; resa uva 10 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata, con resa massima in vino del 70%, corrispondenti ad hl 70 per ettaro; titolo alcol. naturale min.12,50% vol;
"Assisi" Merlot; resa uva 10 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata, con resa massima in vino del 70%, corrispondenti ad hl 70 per ettaro; titolo alcol. naturale min.12,00% vol;
"Assisi" Merlot riserva; resa uva 10 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata, con resa massima in vino del 70%, corrispondenti ad hl 70 per ettaro; titolo alcol. naturale min.12,50% vol;
"Assisi" Pinot nero; resa uva 10 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata, con resa massima in vino del 70%, corrispondenti ad hl 70 per ettaro; titolo alcol. naturale min.12,00% vol;
"Assisi" Pinot nero riserva; resa uva 10 tonnellate per ettaro di vigneto in coltura specializzata, con resa massima in vino del 70%, corrispondenti ad hl 70 per ettaro; titolo alcol. naturale min.12,50% vol.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti di resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione totale non superi il 20% dei limiti medesimi.
Fermo restando i limiti sopra indicati, la produzione massima per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite. La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa in vino superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre al 75%, decade il diritto della denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate internamente al territorio amministrativo dei comuni compresi anche in parte nella zona di produzione di cui all'art. 3.

E' consentito che dette operazioni siano effettuate nel territorio dei comuni limitrofi da parte di ditte che ne facciano richiesta e che dimostrino che da almeno tre anni, precedenti alla data del decreto di riconoscimento D.O.C. «Assisi» hanno effettuato le dette operazioni nelle cantine interessate.
L'imbottigliamento deve essere effettuato all'interno della provincia di Perugia.
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 ed 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).
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
Il vino a denominazione di origine controllata «Assisi», rosso e quello con l'indicazione del vitigno, se sottoposto a un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi, a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, di cui almeno 12 mesi in botte di legno e 3 mesi di affinamento in bottiglia, può portare la qualificazione «riserva».

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

«Assisi» bianco:
colore: giallo paglierino, con leggeri riflessi verdognoli;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, leggermente fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Assisi» Grechetto:
colore: giallo paglierino, tenue;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, leggermente amarognolo. fruttato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Assisi» rosato:
colore: rosato più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidita' totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Assisi» novello:
colore: rosso rubino con sfumature violacee;
odore: fruttato persistente;

sapore: armonico, fresco, talvolta vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Assisi» rosso:
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, caratteristico, profumato;
sapore: asciutto, corposo, armonico, intenso e persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Assisi» Cabernet sauvignon:
colore: rosso rubino intenso tendente al granato;
odore: caratteristico, profumato, intenso;
sapore: asciutto. corposo, armonico, intenso, persistente e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Assisi» Cabernet sauvignon riserva:
colore: rosso rubino intenso tendente al granato;
odore: caratteristico, profumato, intenso;
sapore: asciutto, corposo, armonico, intenso, persistente e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Assisi» Merlot:
colore: rosso rubino intenso, talvolta con lievi riflessi violacei;
odore: caratteristico, profumato, intenso;
sapore: asciutto. di corpo, vellutato, armonico, intenso e persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Assisi» Merlot riserva:
colore: rosso rubino intenso, talvolta con lievi riflessi tendenti al granato;
odore: caratteristico, profumato, intenso;
sapore: asciutto, di corpo, vellutato, armonico, intenso e persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Assisi» Pinot nero:
colore: rosso granato tendente al porpora;
odore: caratteristico di vitigno, intenso, persistente;
sapore: asciutto, corposo, armonico, intenso e persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Assisi» Pinot nero riserva:
colore: rosso granato tendente al porpora;
odore: caratteristico di vitigno, intenso, persistente;
sapore: asciutto, corposo, armonico, intenso e persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, con proprio decreto, di modificare i limiti sopra indicati, per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata «Assisi» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi «extra, fine, scelto, selezionato», e similari.
E' tuttavia 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.

Articolo 8
Confezionamento

La capacità dei contenitori in vetro dei vini "Assisi" posti in commercio è compresa tra lo 0,187 e 3 litri. Sono consentiti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente. Per il vino atto a fregiarsi della menzione "riserva" è obbligatorio il tappo di sughero raso bocca.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata ricade nella parte Centrale della Regione Umbria, in Provincia di Perugia, e comprende un territorio di media collina, situato alle falde del Monte Subasio. L'area di produzione dei vini D.O.C. «Assisi» comprende parte dei territori comunali di Assisi. Perugia e Spello.
L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 180 e i 750 m s.l.m. comprese le zone acclivi tipicamente collinari ed anche lacune zone pianeggianti: l'esposizione generale è comunque orientata verso ovest sud-ovest.
Rispetto alla media del secolo di 897,54 mm, l'ultimo decennio (1991-2010) ha fatto registrare un aumento medio delle precipitazioni annuali (937,1mm) determinato da un incremento delle precipitazioni registrate soprattutto nel periodo invernale.
Nell'analisi decennale della stagione primaverile emerge che la piovosità rimane sostanzialmente costante cosi come la stagione estiva con un leggero aumento medio delle precipitazioni dell'ultimo decennio (168,15 mm rispetto alla media del secolo di 162,66 mm) mentre per quella autunnale una leggera flessione (295,82mm rispetto alla media del secolo di 297,45mm). L'ultimo decennio

invernale 2001/2010, con 254mm di media, risulta più piovoso di 35mm rispetto alla media del secolo.
In particolare il 2010 è risultato uno degli anni più piovosi del secolo con punte di precipitazione cumulata di 1300mm di pioggia mentre i primi mesi del 2011 sono stati caratterizzati da una scarsità di pioggia soprattutto nei mesi estivi.
Per quanto riguarda il quadro termico, l'andamento degli ultimi anni è da ritenersi abbastanza in linea con le medie stagionali. Durante l'inverno (mesi di dicembre-gennaio-febbraio) la temperatura media dei valori minimi si attesta intorno ai 3,2°C, un valore leggermente superiore rispetto al dato storico di circa 0,5°C. il fenomeno può essere collegato anche all'aumento della piovosità del periodo che ha determinato una maggiore copertura nuvolosa che ha limitato il raffreddamento notturno. Il periodo primaverile (marzo-aprile-maggio) negli ultimi anni si attesta su valori constanti senza particolari variazioni con una temperatura media di 13,8°C. La temperatura massima media negli ultimi 5 anni relativa al periodo estivo (31,46°C) e la temperatura media (24,0°C) confermano un leggero aumento rispetti ai valori storici registrati.
Questa unità è impostata prevalentemente su clastiti continentali (sabbie lacustri e detriti di falda) ma sono presenti anche affioramenti di travertino e di litotipi marnoso-arenacei. In funzione di ciò, le pendenze oscillano dal 5 al 15%.
Trattandosi in massima parte di substrati fortemente permeabili e friabili, la pedogenesi ha prodotto suoli profondi e a medio grado di evoluzione (con il classico orizzonte B di alterazione) ma, se da un lato l'erosione naturale è stata modesta per le basse pendenze, l'intensità del particolare uso agricolo ha spesso portato ad omogeneizzare i profili e ad innescare localmente processi di erosione accelerata.
I terreni con pendenze minori del 10% sono in parte profondi ed agevolmente meccanizzabili, in genere con abbondante scheletro. In tali terreni sono presenti vigneti in forma diffusa.
I terreni più acclivi, posti a quota inferiore a 750 m.s.l.m., sono collinari e pedemontani, fortemente ciottolosi e, nei casi limite, ad elevata pietrosità. Le colture più idonee sono vigneti ed oliveti.
In queste condizioni estreme la vite esprime al massimo le sue potenzialità produttive anche se con rese molto ridotte.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che per consolidata tradizione hanno contribuito ad ottenere il vino "Assisi".
Numerosi ritrovamenti archeologici testimoniano come la coltivazione della vite fosse molto diffusa fin dal tempo degli Etruschi, prima dell'arrivo dei Romani i quali, a loro volta, danno un forte impulso alla viticoltura locale. L'esperienza dei Romani non va perduta nel Medioevo: tutti gli statuti medievali citano infatti la vite. Nello statuto del comune di Assisi nel 1459, il quinto libro "*De damnis datis*" contiene disposizioni miranti alla salvaguardia dei frutti della terra, in particolare della vite: provvedimenti molto rigorosi sono previsti per i ladri e per coloro che arrecano danni alla vigna, "*guai a chi sarà trovato in possesso di uva senza avere viti!*". La stessa vendemmia era regolamentata: non si poteva procedere alla vendemmia senza l'autorizzazione dell'autorità comunale. Molto interessante è anche l'indagine sugli antichi catasti assisani coevi allo statuto (1459-1668): dalla descrizione del territorio emerge come fosse diffusa la coltivazione della vite, la quale viene per lo più maritata ad un albero, solitamente l'olmo; poiché permette un maggiore sfruttamento del territorio, si può coltivare "sopra e sotto" come dicono i contadini. Altra fonte documentata è quella dei "registri del Danno Dato" (1443-1787) nei quali sono riportati tutti i contenziosi di natura agraria: l'autorità giudiziaria comunale per mezzo di appositi funzionari investigava e comminava le condanne previste dalle norme statutarie, ad esempio per il furto di "*uva moscatello*".
Infine come non menzionare il ritrovamento di un manoscritto nell'archivio notarile di Assisi datato 1598, un manuale facente parte di un libro di ricordi compilati dal notaio assisano Giovanni Maria Nuti. Tra le varie istruzioni sull'agricoltura meritano un'attenzione particolare quelle relative alla

vinificazione: si va dalle regole di igiene da osservare per tramutare il vino a come utilizzare le fecce, dalla pigiatura dell'uva nel torchio detto "*vinaccio*" all'utilizzo delle vinacce "*buttandoce sopra l'acqua a discretione*" per fare un vino di seconda qualità. Queste piccole note ci fanno comprendere quanta importanza e quanta diffusione abbia avuto la coltivazione della vite nel territorio assisano nel corso dei secoli, mantenendo il ruolo di coltura principe del territorio, fino al riconoscimento della denominazione di origine avvenuta con Decreto del Ministero delle Risorse Agricole del 5 Maggio 1997.

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

- *base ampelografica dei vigneti:* i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata;
- *le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura* che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal presente disciplinare all' art. 4;
- *le pratiche relative all'elaborazione dei vini,* che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per le differenti tipologie, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento in bottiglia obbligatori per la tipologia "Riserva".

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

La DOC Assisi è riferita a 8 tipologie di vino rosso (5 "di base", e 3 "Riserva") 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 buon tenore di acidità, il colore è rosso rubino sgargiante con unghia purpurea, che sfuma verso il rosso granato nei vini più invecchiati. In tutte le tipologie si riscontrano aromi floreali con note fruttate di ciliegie e lamponi, spezie dolci e cioccolato, tipici delle cultivar dei vitigni di base, che nei vini più invecchiati sfumano a favore di quelli speziati o fenolici associabili al legno.

Al sapore tutti i vini presentano un'acidità normale, una buona struttura con un finale complesso e tannini gustosi.

D' altro canto i vini bianchi sono incentrati sull' uso dell' uva autoctona Grechetto che conferisce al vino un caratteristico colore giallo paglierino dai riflessi verdolini, con profumi delicati di gelsomino, pesca bianca e mela. In bocca è caldo e morbido ed ancor più tipica è la nota minerale ed il finale mentolato e lievemente amarognolo.

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, nel bacino produttivo dell'Assisi e l'esposizione ad ovest, sud-ovest, concorrono a determinare un ambiente arioso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti La fascia produttiva è puntualmente delimitata dal punto di vista altimetrico dall' art.4 del presente disciplinare di produzione.

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni – così come il clima dell' areale di produzione - interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dell'"Assisi".

Si tratta di terre che presentano un limitato contenuto di elementi nutritivi – in particolare l' azoto - e che mal si prestano ad un'utilizzazione intensiva delle altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive, ed in grado di conferire ai vini particolare vigore e complessità.
La millenaria storia vitivinicola riferita alla terra dell'"Assisi", 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 dell'"Assisi".
Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini "Assisi", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell' Umbria soc. cons a r.l.
Fraz. Pantalla
06059 Todi (PG)
Telefono 075.89751 - Fax 075.8957257;
E-mail certificazione@parco3a.org

Il 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria 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.