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 «COLLI ALTOTIBERINI»

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DPR 22.01.1980	G.U. 175 - 27.06.1980
Modificato con	DM 07.02.2005	G.U. 39 - 17.02.2005
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.11.2011 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 «Colli Altotiberini» e' riservata ai vini bianchi, rossi e rosato che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.
Tali vini sono i seguenti:
«Colli Altotiberini» bianco ed anche nelle tipologie spumante e superiore;
«Colli Altotiberini» rosso ed anche nelle tipologie novello e riserva;
«Colli Altotiberini» rosato;
«Colli Altotiberini» Grechetto;
«Colli Altotiberini» Trebbiano;
«Colli Altotiberini» Cabernet Sauvignon;
«Colli Altotiberini» Merlot;
«Colli Altotiberini» Sangiovese;
«Colli Altotiberini» Cabernet sauvignon riserva;
«Colli Altotiberini» Merlot riserva;
«Colli Altotiberini» Sangiovese riserva.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino «Colli Altotiberini» bianco e bianco Superiore devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vitigni aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Trebbiano Toscano minimo: 50%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella 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.
.
Il vino «Colli Altotiberini» spumante deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vitigni Grechetto, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero e Pinot grigio, da soli o congiuntamente, minimo per il 50%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella 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.

I vini «Colli Altotiberini» rosso, rosso riserva, rosato e novello debbono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese minimo: 50%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella 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.

Per i vini con riferimento al nome dei vitigni, questi debbono essere ottenuti da vigneti in cui il vitigno, nell'ambito aziendale, sia rappresentato minimo per l'85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni nel rispetto delle tipologie a bacca bianca e 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

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Altotiberini» ricade nella provincia di Perugia e comprende i terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori dei seguenti comuni: San Giustino, Citerna, Città di Castello, Monte S. Maria Tiberina, Montone, Umbertide, Gubbio, Perugia.
Tale zona e' cosi' delimitata: partendo dal punto di incrocio della via Tiberina strada statale n. 3-bis con il confine di provincia in località Dogana quota 330 m s.l.m., il limite segue verso nord-est il confine provinciale per circa 800 metri fino a raggiungere la quota 355 da dove prosegue in direzione sud per la strada e superata la quota 371, raggiunge Cospaia, costeggia il centro abitato ed est e per un sentiero raggiunge in direzione sud il corso d'acqua discendendolo fino a quota 333 dove prende il sentiero verso est raggiungendo quota 391, a nord di Porrino, prosegue poi verso nord-est per la strada ed il sentiero poi che va ad incrociare il T. Vertola in prossimitàprossimità della quota 368, raggiungendo l'incrocio con la strada S. Giustino- Corposano.
Dal punto di incrocio sulla S. Giustino-Corposano, il limite segue verso est e poi ovest la mulattiera che raggiunge, in prossimità della quota 448, la strada statale di Bocca Trabaria (n. 73-bis), segue quest'ultima verso sud-est fino a quota 513 (C. Gobbi) e quindi la strada, prima verso est e poi sud, che conduce a Ca' di Crea e 200 metri circa prima di giungere a tale località segue, verso est, il sentiero e poi la strada attraversa la quota 502 e raggiunge da nord-est C. Somaia da dove prosegue per la strada che verso sud-est prima e poi verso nord-est raggiunge l'impluvio all'altezza della quota 489, risale l'impluvio in direzione nord-est e sul proseguimento va ad incrociare la strada che passa ad est della quota 629 (Monticello), percorre tale strada verso sud est sino ai ruderi di Pieve

Vecchia da dove, per una retta in direzione nord-est raggiunge la sorgente perenne a nord di C. Cattanera (quota 434), costeggia tale località per la strada ad est ed all'altezza della quota 434 piega verso est per la strada che raggiunge in prossimità del ponte, quella per Colle Plinio, attraversa tale strada e seguendo la mulattiera verso sud-est raggiunge il confine comunale di S. Giustino, lo percorre per breve tratto verso est ed all'altezza della quota 467, seguendo l'impluvio in direzione sud-est lungo il fosso raggiunge il ponte sulla strada Colle Plinio-Ripole (quota 368), percorre quest'ultima per circa 300 metri verso est ed all'altezza della strada di C. S.Biagio, attraversa, in direzione sud-est, il torrente Lama e risalendo l'impluvio del fosso affluente nella stessa direzione, raggiunge sul proseguimento di questi, la strada per C.se Colecchio che percorre verso sud-ovest fino a raggiungere tale località.
Da C.se Colecchio, attraversato il corso d'acqua a sud, prende la mulattiera per raggiungere, in direzione sud-est, quota 470 (C. Malfatti) e quindi, sempre verso sud-est, segue la strada che poi piega a sud fino a raggiungere la quota 530 percorrendo un sentiero nell'ultimo tratto; da quota 530 segue la strada verso sud fino a quota 468, a nord-ovest di V.la Panicale.
Da quota 468 segue una retta in direzione est fino a quota 380 da dove per la strada verso sud-est incrocia quella per C. Ponte e, lungo questa, verso sud raggiunge il ponte sul T. Regnano, prosegue quindi per il sentiero che in direzione sud-est passa ad est di M. Novello e successivamente per la mulattiera verso sudovest raggiunge la quota 456.
Da quota 456 seguendo una retta in direzione sud-est giunge a quota 364 (C. Muri) e quindi percorre la strada che verso sud raggiunge la quota 341, una volta attraversato il T. Vaschi.
Da quota 341 segue una retta in direzione sud-ovest raggiungendo Userna (quota 366) e da Userna prosegue per la strada che in direzione sud-est raggiunge l'impluvio e lo percorre verso est fino ad incontrare, sul proseguimento, il sentiero per V.la Coppi che raggiunge lungo questi seguendo verso sud.
Da V.la Coppi prosegue per la mulattiera che verso est raggiunge quota 430 all'incrocio con quella che conduce a Castiglione, dal punto d'incrocio (quota 430), segue una retta in direzione sud-est che raggiunge C. Cavaglione da dove discende verso sud per la strada che attraversa ad est la località Belvedere fino ad incrociare a quota 337 la strada per Città di Castello, segue tale strada verso est fino al km 2 da dove, per una retta in direzione sud-est raggiunge la quota 360 e quindi lungo il sentiero in direzione est incrocia la mulattiera per C. Nunziatella e lungo questa verso sud-ovest, raggiunge tale località (quota 443), la supera e sulla strada che prosegue, raggiunge Bagni di Fontecchio dopo aver superato la quota 415.
Da Bagni di Fontecchio segue la strada che in direzione sud e sud-ovest conduce a V.la Eleonora da dove prosegue per la mulattiera verso sud-ovest, attraversa la quota 460 ed arriva a quota 407 e sul proseguimento giunge a V.la Rocca (quota 431) da dove piega prima verso nord-est e poi sud per la strada che, attraversata quota 437, perviene a quota 395 da dove segue l'impluvio in direzione sud e quindi il F.so Zanzone, sempre verso sud, fino ad incrociare la strada per Città di Castello.
Segue tale strada verso sud-ovest per circa 600 metri fino all'incrocio con quella per C. Le Guardie e lungo questa raggiunge tale località per proseguire poi in direzione sud-ovest fino ad incrociare il T. Soara e quindi all'incrocio segue la strada adiacente verso sud-est fino a raggiungere C. Belvedere (quota 466) dopo aver costeggiato ad est Le Piagge e la quota 454.
Da C. Belvedere segue la strada in direzione nord-est e poi sud-est fino alla quota 480 da dove, per una retta a perpendicolare sud incrocia la strada in uscita da S. Domino, prosegue lungo tale strada verso sudovest, passando per le quote 453, 447, 345 e nell'ultimo tratto per un sentiero fino alla quota 345 da dove piega verso sud fino a C. Molinello e quindi per una mulattiera verso est, superata la quota 367, raggiunge la strada per Carafieri e, lungo questa, tale localitàlocalità.
Da Calafieri discende verso sud per la mulattiera fino a quota 400 da dove lungo una retta in direzione sud arriva a quota 385 (C. Ricci), per proseguire poi in direzione nord-est lungo la strada che costeggia il F.so di Fonte Maggio fino all'altezza della quota 423 da dove, per una retta in

direzione sud-est, raggiunge quota 404 sulla strada per La Casella, segue tale strada in direzione ovest sino a raggiungere la strada di S. Martino di Castelvecchio passando per le quote 324 e 311.
All'incrocio, in prossimità di S. Martino di Castelvecchio, il limite segue la strada in direzione est per Caldarino di Sopra passando per le quote 359, 368, 384 e superata quest'ultima quota segue il sentiero in direzione nord-est fino all'impluvio affluente del F.so Rancale per risalirlo fino ad incrociare nuovamente la strada per Caldarino di Sopra in prossimitàprossimitàdi C. Benedetti, prosegue per tale strada verso nord-est e raggiunge Caldarino (quota 412), da dove segue quella in direzione sud- est, supera la quota 414 e, per un sentiero che nell'ultimo tratto piega verso est, raggiunge C. Masci a quota 441.
Da C.sa Masci segue la strada che, in direzione est prima e poi sud, raggiunge il Palazzotto dopo aver superato le quote 452, 440, 432, 444 e 447 e dal Palazzotto segue la strada verso sud per breve tratto e quindi il sentiero che la congiunge a quella per C. Fondeo raggiungendo questi per la strada in direzione est.
Da C. Fondeo segue la strada che, in direzione nord, costeggia il T. Lana e, poco prima della quota 311, attraversa il corso d'acqua seguendo poi il sentiero che in direzione sud-est, raggiunge C. Casale (quota 391), lo supera e lungo la mulattiera, nella stessa direzione, raggiunge la strada per La Casella, la segue verso est prima e poi verso sud attraversando la quota 427 fino ad arrivare alla quota 393 da dove, per la mulattiera in direzione nord-est, raggiunge C. Rio (quota 388) indi prosegue verso sud-est lungo la strada che arriva a quota 438 e poi, lungo il sentiero, arriva a quota 473, per seguire poi l'impluvio che va a confluire nel T. Carpina.
Alla confluenza risale per circa 100 metri il T. Carpina, lo attraversa per proseguire sulla strada che verso sud-est supera Casale di Sotto (quota 298) e quindi lungo un sentiero nella stessa direzione raggiunge la strada per C. Maiola che segue fino a tale localitàlocalità.
Da C. Maiola (quota 376) per una linea retta in direzione sud-est attraversa la quota 402 e raggiunge Broccano (quota 473), da Broccano segue la strada che nella stessa direzione supera Caicresci e raggiunge quota 401 da dove, lungo un sentiero in direzione est, raggiunge il Rio all'altezza della quota 334, discende tale corso d'acqua per circa 600 metri e prende quindi il sentiero e la strada in direzione sud-est fino a raggiungere il confine di Montone a S. Benedetto, risalendo verso nord per circa 100 metri il confine comunale per seguire la strada e poi la mulattiera che, in direzione est, raggiunge C. Col della Tempesta (quota 466).
Da Col della Tempesta segue la strada verso sud-ovest per Pian del Corso (quota 403) e, superato Scapicchio (quota 337) di circa 300 metri, prende verso sud-est il sentiero e poi la strada che raggiunge prima C. Val di Roba (quota 410) e poi Caicace (quota 445) da dove segue la strada e la carrareccia che giunge a Le Capanne, passando per la quota 379.
Superate Le Capanne prosegue verso est fino ad arrivare al T. Assino che discende verso sud ed all'altezza di M. Scaricato, risale l'affluente che attraversa la strada statale per Gubbio in direzione est, e risale quindi il F.so Ranco Nuovo fino in prossimità' della sorgente dove, lungo una mulattiera prima verso sud e poi una carrareccia verso est, raggiunge Il Castello.
Dalla località' Il Castello, il limite segue la mulattiera che in direzione sud attraversa le quote 471, 419, 416, 408 (Poggio del Colle), da dove segue il sentiero che in direzione sud-est raggiunge il T. Mussino a quota 261 in corrispondenza della confluenza del F.so dei Cerri, risale per breve tratto tale corso d'acqua, circa 50 metri, e poi prende il sentiero che discende verso sud raggiungendo quota 306 il Varlo, risale quindi per la mulattiera in direzione nord-est e, superato il podere Valcerbaia seguendo la carrareccia, raggiunge l'impluvio e ridiscende fino all'altezza della quota 381 dove, per la mulattiera, arriva alla località' Torretta (quota 300).
Da quota 300 segue una linea retta, in direzione nord-est e raggiunge la quota 463 sulla strada per C.se Nuove, segue tale strada verso nord-est e, superata Pietra Melina all'altezza della quota 569, prende la carrareccia per Casidolfo (quota 596) da dove lungo il sentiero in direzione est e poi sud, raggiunge Venarella (quota 607) e per la Mulattiera arriva a Vignaie da dove risale in direzione nord-est fino alla quota 503 sul confine comunale.

Da quota 503 segue una linea retta verso sud-ovest e raggiunge Colozzone a quota 463 per proseguire poi nella stessa direzione per la mulattiera che raggiunge il Rio, segue il corso d'acqua verso sud costeggiando l'acquedotto fino ad arrivare a quota 300 e quindi la mulattiera che verso est passa per Castello di Vicolo (quota 344), Podere Piaggia (quota 440), quota 460 e proseguendo raggiunge l'acquedotto che discende verso sud fino al C. il Poggio, da dove in linea retta verso est raggiunge la quota 436 e quindi la strada per Casanova che segue fino a superare tale località' (quota 418) e prendere poi il sentiero che, in direzione sud-est, arriva alla strada per C. S. Benedetto che raggiunge e supera incrociando poi il T. Resina.
Attraversa il T. Resina e prosegue per la strada il Molino di Vico per procedere verso est fino a quota 365, dove prosegue per nord-est lungo la strada che passa per le quote 416, 461, 459 e raggiunge C. Vaglie (quota 465).
Il limite discende poi verso sud fino a raggiungere la strada che incrocia quella per Morleschio alla quota 542, segue tale strada fino a Palombare Alto di Morleschio e da qui la strada in parte mulattiera che in direzione sud-est passa le quote 366 e 300 fino ad incrociare il T. Ventia in località' C. Crevelli, sul proseguimento della strada raggiunge poi la località Montelabate, passando per P.re Guardabassi (quota 288), C. Cirosso (quota 303), quote 305, 322, e 348.
Prosegue poi in direzione nord-est per la strada che conduce alla località' Casacce (quota 617), fino a raggiungerla in prossimità' del km 21,100 circa sulla strada per Perugia e discende lungo questa sino al km 20,000 circa.
Dal km 20,000 della via Eugubina segue la strada verso est che passa per casa Forti (quota 532) e C. la Valle (quota 435) da dove, per un sentiero, incrocia il Rio, lo ridiscende anche quando muta il nome in Rio Grande fino all'altezza di Piccione a quota 308 e quindi prosegue per la strada che in direzione sud passa a ovest di C.se Vaglie, piega quindi verso sud-est su quella che raggiunge quota 353 per risalire in direzione nord-est, in prossimità della Cappella, superato di circa 100 metri il bivio per C. S. Croce, prende la strada verso sud attraversando le località: Casella (quota 338), P.zo Nerbone (quota 340), C. Bruciata, P.zo Taccone (quota 446), C. Grelli, C. Serrina Bassa (quota 352), P.re Palazzone (quota 357) fino ad incrociare la strada per Pianello in località La Colonnetta alla quota 234.
Da quota 234 segue verso sud-ovest la strada carrareccia per P.re la Spiaggie e dopo circa 600 metri piega verso sud lungo la strada che attraversa Casanova, P.re Macci, (quota 242), P.re del Bosco fino a raggiungere a quota 229 quella in uscita da Ripa sulla quale prosegue incrociando dopo circa 150 metri il F.so Macara, segue quindi tale corso d'acqua in direzione sud, fino a raggiungere la quota 207 all'altezza di podere Fonte che raggiunge seguendo la strada in direzione ovest. Da P.re Fonte segue verso sud la strada che passando per le quote 206. 207 (C. Pallareto) raggiunge la linea ferroviaria in prossimità della quota 213, prosegue per la linea ferrata verso ovest ed alla stazione di ponte S. Giovanni, segue la strada che attraversato il fosso di S. Margherita a quota 235 raggiunge il centro abitato di Perugia che costeggia a est onde seguire poi la strada in uscita, che superata P.ta S. Angelo, raggiunge S. Maria di Cenerente; prosegue poi per la strada che in direzione nord-ovest costeggia il fosso di Cenerente e l'acquedotto fino ad incrociare, dopo Osteria della Corniola e sempre sul confine comunale, la strada per Cannetto per seguirla poi fino ad arrivare a tale località (quota 412).
Da Cannetto prosegue verso nord-est per la strada che, superate C.se di Sotto raggiunge il bivio per C.se di Sopra e da qui segue quella che, verso est, attraversa il F.so di Colognola, supera il bivio per C. Pepparello e proseguendo raggiunge a quota 487 la strada alle pendici di M. Civitelle la segue per breve tratto verso nord e dopo circa 50 metri, prosegue lungo quella di Migiana di Monte Tezio nella stessa direzione, raggiunge e supera tale località e all'altezza di Castel Procoio prende la mulattiera per C.se Fontenova (quota 505).
Segue tale strada in direzione nord-ovest, costeggiando M. Tezio e passando per P.re Casale, C. Valle Cupa (quota 476), C. Piè di Monte (quota 492), C. Pavia (quota 494), C. Boyola (quota 364), fino a raggiungere Antognola.

Da Antognola segue, verso nord-est, la mulattiera per Valenzino raggiungendo dopo aver costeggiato F.so Mussarello e da Valenzino, in direzione nord-ovest, prosegue per la mulattiera che dopo una deviazione verso ovest, passa per le quote 339, 298 fino a raggiungere il T. Nese, lo attraversa e prosegue per la Chiesa del Pian di Nese (quota 300).
Segue quindi la mulattiera verso nord che passa per la quota 321, raggiunge l'impluvio e lungo questi arriva alla strada per S. Giuliana, dopo breve tratto verso tale località segue la mulattiera verso ovest per C. Prata e da tale località prosegue per una linea retta in direzione nord raggiungendo l'estremità più a sud della strada per Monte Corona (quota 628), prosegue quindi su tale strada in direzione nord fino al P.re S. Savino, lo supera ed alla prima curva sulla strada (quota 470) prende il sentiero che, in direzione sud-ovest, passa per le quote Pignatte, in direzione ovest, segue la strada che attraversa quella per Badia alla quota 323 e prosegue fino a Toro (quota 373).
Da Toro segue la mulattiera che in direzione della vetta di M. Acuto raggiunge la località Osteria da dove piega verso nord-ovest per raggiungere Migianella dei Marchesi, passando a nord-est di M. Acuto, Cima Cerchiaia, M. Valcinella, M.Saldo e seguendo la mulattiera, la strada e nuovamente la mulattiera che passa per le quote: 513 (Montacuto), 487, 436 (Palazzetto), 370, 503 (Il Ranco), 519, 458.
Da Migianella dei Marchesi segue la mulattiera per C. Tassinari e prima di giungervi prosegue verso nordovest lungo il sentiero che conduce a C. S. Stefano (quota 476), quindi piega ad ovest per la carrareccia fino a C. Poggio (quota 434) e poi a sud, raggiungendo Ulivello Primo (quota 303) che discende fino al T. Mansola.
Segue questo corso d'acqua fino alla confluenza con il T. Niccone e lungo questi verso ovest incrocia il confine di provincia in loc. La Mita, prosegue quindi lungo tale confine verso nord-ovest fino a raggiungere, in prossimità della quota 500, la mulattiera lungo la quale prosegue prima verso nord e poi est fino ad arrivare alla località il Cerro (quota 570).
Da Cerro segue sempre la mulattiera in direzione est, raggiunge C. Pagana di Sopra (quota 415) passando per le località Crete (quota 531), C. Fusate (quota 423).
Da C. Padana di Sopra prosegue verso nord per la mulattiera prima e lungo la strada poi fino a C. Colle (quota 568) passando per Ca' di bacco; da C. Colle (quota 568) segue quindi la mulattiera in direzione nordovest passando per le quote 564, 415, 403, (V.la Landucci), 313 fino a raggiungere lungo la carrareccia ed una volta attraversato il T. Scano, la strada per Calzolaro, prosegue su tale strada in direzione ovest ed alla quota 348.
All'altezza di S. Leo Bastia, prende a nord la strada per l'Olmo raggiungendo tale località.
Dall'Olmo segue la mulattiera in direzione nord-est e raggiunge C. Aiale passando per le quote 478 e 533, da C. Aiale segue la strada che, nella stessa direzione attraversa C. Ranzu ed arriva alla località Porcareccia (quota 439) da dove prosegue per il sentiero che dopo aver piegato inizialmente ad est, riprende la direzione nord-est fino a raggiungere Gracciata (quota 327). Da Gracciata segue prima la mulattiera verso ovest e poi la strada carrareccia verso nord che attraversato il T. Minima, incrocia la strada per Lugnano alla quota 278, segue quest'ultima in direzione ovest fino alla Fatt. di Petrelle e superatala di poco, segue la strada e poi la mulattiera che in direzione nord, raggiunge Ghironzo (quota 558), passando per le località Pistrino (quota 371), Caprina (quota 507), Casalina (quota 583) e quindi per le quote 593, 589, 602, 575, 516, (Castelvecchio).
Da Ghironzo segue la mulattiera che in direzione est attraversa la quota 477 e raggiunge la quota 395 in prossimità di S. Lucia da dove seguendo la mulattiera in direzione nord-ovest tocca la quote 418, 409, 338 e 285 e raggiunge il T. Nestore seguendolo per circa 300 metri verso est fino alla quota 281. Dalla quota 281 prosegue a nord sulla strada che incrocia quella per Morra alla quota 288 e lungo questa attraversa Morra e superata la quota 292 al ponticello sul fosso affluente del T. Nestore, risale questo fosso costeggiando la località Vicinato, La Pelucca, Villa Toppo fino all'incrocio con la strada per quest'ultima località; segue quindi tale strada verso ovest fino alla quota 582 dove incrocia quella per S. Agnese e lungo questa verso est raggiunge il T. Aggia,

discende tale corso d'acqua per breve tratto fino a quota 388 da dove segue la strada che, in direzione nord attraversa la quota 410 e le località C. Tetina (quota 474) e Citerna quota 551.
Dopo quest'ultima località piega verso nord-est per la strada che costeggia Poggio Caione, Col di Fabbri, La Calbeira, S. Martino e raggiunge Palazzetto alla quota 617 sulla strada per Monte S. Maria Tiberina, percorre quest'ultima in direzione di Monterchi sino ad incrociare il T. Scarsola, risale questo corso d'acqua ed a nord di Poggio di Rimondato, segue verso est il F.sso affluente di sinistra sino alla sorgente in prossimità della quota 698 dove per una mulattiera verso nord raggiunge Buccialle (quota 661), prosegue quindi nella stessa direzione sulla strada per Lippiano ed a Ranzola prende, in direzione ovest, la mulattiera che va ad incrociare il torrente Riccianello alla quota 390 in località il Mulinaccio. Discende questo corso d'acqua e superata La Consuma prosegue lungo il confine di provincia prima verso est e poi nord-ovest fino all'incrocio con la strada per S. Leo (quota 308), prosegue quindi su tale strada in direzione sud-est ed a Manfrone piega verso sud per quella che, superate Case Nuove, incrocia il P. Sovara in prossimità della quota 303, discende questo corso d'acqua e dalla confluenza con il T. Cerfone, risale quest'ultimo per breve tratto fino ad incrociare la strada per Città di Castello a quota 300, segue quindi tale strada in direzione del centro abitato e superato Lerchi segue il tracciato che passa per C. Fondi e C. Cecio e riprende quindi la strada verso il centro abitato di Città di Castello, lo costeggia lungo la circonvallazione sud ed est per seguire poi in uscita la via Tiberina (strada statale n. 3-bis) in direzione di S. Giustino, attraversa tale cento abitato e raggiunge il punto di incrocio tra la strada statale n. 3-bis ed il confine di provincia da dove e' iniziata la delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Altotiberini», debbono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi esclusi i vigneti ubicati in terreni di fondovalle e quelli ad una quota superiore a 550 m s.l.m..
I vigneti impiantati successivamente alla entrata in vigore del presente disciplinare dovranno avere una densità di almeno 2500 ceppi/ha.
Le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
E' vietata ogni pratica di forzatura.
E' consentita l'irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Altotiberini» bianco, rosso, rosato, novello, e con riferimento al vitigno Trebbiano in coltura principale pura non deve essere superiore a 12 t/ha di vigneto in coltura specializzata, corrispondenti a hl 84 per ettaro.
Per lo spumante e per i vini con riferimento ai vitigni Grechetto, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese non deve essere superiore a 11 t/ha di vigneto in coltura specializzata, corrispondenti a hl 77 per ettaro.
Per i vini bianco superiore, rosso riserva e riserva con riferimento ai vitigni Cabernet sauvignon, Merlot, Sangiovese non deve essere superiore a 9 t/ha per ettaro di vigneto in coltura specializzata, corrispondenti a hl 63 per ettaro.
La resa per ettaro in coltura promiscua, fermi restando i limiti sopra indicati,deve essere calcolata in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.
A tali limiti, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo.

Per tutti i vini a denominazione di origine controllata «Colli Altotiberini», la resa massima delle uve in vino 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.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, compreso l'arricchimento del grado alcolico, l'invecchiamento obbligatorio, l'appassimento delle uve devono essere effettuate nell'ambito dei territori dei comuni di San Giustino, Citerna, Città di Castello, Corciano, Monte S. Maria Tiberina, Montone, Umbertide, Gubbio, Assisi, Marsciano, Perugia Pietralunga, Lisciano Niccone.
Le uve destinate alla vinificazione debbono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata «Colli Altotiberini» bianco e con riferimento al vitigno Trebbiano, compreso lo spumante, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,00% vol.
Per i vini a denominazione di origine controllata «Colli Altotiberini» bianco superiore, rosso e rosato e con riferimento ai vitigni Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese e Grechetto un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol. Per i vini rosso riserva e riserva con riferimento ai vitigni Cabernet Sauvignon, Merlot e Sangiovese un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol.
Per le tipologie riserva - Colli Altotiberini rosso, Colli Altotiberini Cabernet sauvignon, Colli Altotiberini Merlot e Colli Altotiberini Sangiovese - i vini debbono subire un invecchiamento obbligatorio minimo di 24 mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve.
La produzione del vino a denominazione di origine controllata «Colli Altotiberini» spumante deve essere effettuata con il metodo della fermentazione in autoclave o in bottiglia, con l'esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.
Le operazioni di elaborazione del vino a denominazione di origine controllata «Colli Altotiberini» spumante possono essere effettuate anche fuori zona di produzione ma limitatamente alla provincia di Perugia.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
E' consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art.1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti allo Schedario Viticolo della stessa denominazione d'origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecniche consentite.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata «Colli Altotiberini» di cui all'art. 1, all'atto della immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Colli Altotiberini» bianco:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Colli Altotiberini» bianco superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Colli Altotiberini» rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso delicato con profumo caratteristico;
sapore: asciutto, rotondo, di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

«Colli Altotiberini» rosso riserva:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso delicato con profumo caratteristico;
sapore: asciutto, rotondo, di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

«Colli Altotiberini» rosato:
colore: rosato più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato;
sapore: fresco, asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Colli Altotiberini» novello:
colore: rosso cerasuolo, talvolta tendente al viola, vivace;
odore: fruttato, fresco, caratteristico;
sapore: vivace, fruttato caratteristico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,5 g/l.

«Colli Altotiberini» Trebbiano:
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: fine, asciutto, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Colli Altotiberini» Grechetto:
colore: giallo paglierino più o meno intenso fino al dorato;

odore: leggermente vinoso, delicato, caratteristico;
sapore: da secco a abboccato, vellutato, retrogusto lievemente amarognolo, fruttato, caratteristico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,5 g/l.

«Colli Altotiberini» Cabernet sauvignon:
colore: rosso rubino più o meno intenso con lievi riflessi violacei;
odore: intenso, persistente, caratteristico;
sapore: asciutto, con retrogusto caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

«Colli Altotiberini» Cabernet sauvignon riserva:
colore: rosso rubino più o meno intenso con lievi riflessi violacei;
odore: intenso, persistente, caratteristico;
sapore: asciutto, con retrogusto caratteristico, delicatamente erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

«Colli Altotiberini» Merlot:
colore: rosso rubino più o meno intenso con riflessi violacei;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: pieno, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Colli Altotiberini» Merlot riserva:
colore: rosso rubino più o meno intenso con riflessi violacei;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: pieno, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

«Colli Altotiberini» Sangiovese:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, gradevolmente tannico, piacevolmente amarognolo, fruttato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

«Colli Altotiberini» Sangiovese riserva:
colore: rosso rubino più o meno intenso;

odore: vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, gradevolmente tannico se giovane, piacevolmente amarognolo, fruttato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima 4,5 g/l,
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

«Colli Altotiberini» Spumante:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: piacevolmente fruttato, intenso;
sapore: secco, armonico, elegante;
perlage: fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

E' in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.
In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, ove consentita, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore o percezione di legno più o meno marcato.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art.1, denominazione di origine controllata «Colli Altotiberini», 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.
Nella etichettatura dei vini recante la menzione «riserva» o la specificazione «superiore» e, per le tipologie per le quali e' previsto obbligatoriamente un periodo di invecchiamento, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve e' obbligatoria.
Per la tipologia «bianco superiore», l' immissione al consumo non può avvenire prima del 31 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Articolo 8
Confezionamento

Volumi nominali.
Per il confezionamento in recipienti di capacità fino a 5 litri dovranno essere utilizzati contenitori di vetro della capacità di litri: 0,250; 0,375; 0,500; 0,750; 1,000; 1,500; 3,000; 5,000.
Tappatura e recipienti.
Per la tappatura dei vini e' obbligatorio il tappo di sughero o di altro materiale ammesso raso-bocca se confezionati in recipienti della capacita' fino a 5 litri.

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 Centro-settentrionale della Regione Umbria, in Provincia di Perugia, e comprende un territorio di media collina ricadente nei terreni vocati alla qualità di tutto o parte dei territori comunali di San Giustino, Citerna, Città di Castello, Monte S. Maria Tiberina, Montone, Umbertide, Gubbio, Perugia.

La conformazione del rilievo presenta una certa variabilità. A superfici dolcemente inclinate (pendenza inferiore al 5%) impostate su depositi alluvionali di varia età o su sabbie del Villafranchiano lacustre, si alternano aree più acclivi, ancora su depositi lacustri, e tratti decisamente più ripidi sia sui precedenti materiali sia su marne ed arenarie mioceniche che affiorano alternati ad essi. In questi casi, la pendenza raggiunge facilmente il 30% ed in alcuni tratti supera tale valore, ciò comporta un assai diverso ruolo dei fenomeni di erosione accelerata nel contrastare la pedogenesi.

Per quanto detto a proposito della conformazione del territorio, è ovvio che i suoli di questo sistema presentino un diverso grado di evoluzione pedologica, in funzione della composizione e della permeabilità del substrato, ma siano orientati tipicamente verso la brunificazione, con fenomeni di retrogradazione in rapporto alla diversa acclività ed utilizzazione. I suoli sono generalmente poco profondi e nelle aree agricole, sono palesemente degradati ed assottigliati. Sono rari i casi che mostrano eccessi di pietrosità ed assenti esempi di rocce affioranti, se si escludono alcuni canali di erosione sui substrati più vulnerabili.

Per la caratteristica posizione geografica, morfologia territoriale e litologia, l'area rappresenta un ottimale habitat per la produzione vitivinicola. I suoli destinati alla coltura della vite sono da poco a mediamente profondi, con un moderato contenuto in frazione grossolana, tessitura tendenzialmente franca, franco-limosa o franco-argillosa, buon tenore in calcare e reazione sub-alcalina. Dal punto di vista tassonomico, i suoli possono essere classificati come Entisuoli ed Inceptisuoli (Soil Survey Staff, 2010)

L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i fondovalle che sono esclusi dalla denominazione e i 550 m s.l.m., con pendenza ed esposizioni variabili.

Le precipitazioni medie annue oscillano tra gli 800 – 950 mm anche se nel corso degli ultimi anni sono emerse stagioni come quella del 2010 che hanno superato notevolmente il valore medio con registrazioni superiori ai 1.100 mm.

Le precipitazioni medie primaverili degli ultimi anni, 227mm, risultano leggermente superiori se confrontati con i valori medi storici, 215mm, anche se non emergono eventi eccezionali di particolare rilievo.

Durante il periodo estivo i valori delle precipitazioni si attestano intorno ai 167mm di pioggia con valori minimi registrati in alcune stagioni di circa 130mm ed altri che invece superano i 200mm. Le piogge estive sono concentrate soprattutto nel mese di giugno con una precipitazione cumulata media che a volte supera i 100mm.

Un dato anomalo emerge nel 2011, anno particolarmente piovoso con valori medi registrati nella zona di 1.184mm ma che nel periodo estivo invece il dato della pioggia risulta inferiore rispetto alla media.

Le temperature medie massime primaverili si attestano su valori prossimi ai 20°C ed in particolare con 25,0°C di media massima negli ultimi cinque anni nel mese di maggio. La stagione estiva negli ultimi anni è caratterizzata da temperature medie massime che si attestano intorno ai 32° C.

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 "Colli Altotiberini".

La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale all'epoca romana: gli Statuti comunali del territorio delineano una viticoltura già ben sviluppata, con la citazione delle prassi colturali che venivano imposte per la coltivazione, le modalità per determinare l'epoca della vendemmia e le norme che regolavano il commercio del vino.

Interessante è il percorso storico che sancisce il radicamento della tipologia del vinsanto in particolare nell' area di Città di Castello e del territorio limitrofo. La carta intestata dell' albergo e Trattoria Polenzani pubblicizza la vendita all' ingrosso e al dettaglio di vinsanto, oltre che di vino bianco e rosso, sin dal 1891. E' comunque con Girolamo Serafini che il vinsanto locale acquisì vasta fama. Il suo Vinsanto Tiferno fu presentato e premiato a diverse esposizioni nazionali ed estere. Vengono documentati riconoscimenti alle esposizioni di Bruxelles (1909), Londra (1909), Roma (1908), Firenze (1909) e Gubbio (1908).Lo stesso Serafini nella sua comunicazione pubblicitaria, raccomandava il suo Vinsanto come "..specialità per dessert senza rivali, da non confondersi con altri per il suo invecchiamento, finezza e purezza di gusto".

Nel corso dei secoli la viticoltura ha quindi mantenuto un importante ruolo nell' economia del territorio, fino al riconoscimento della denominazione di origine avvenuta con Decreto del Ministero delle Risorse Agricole del 22 Gennaio 1980.

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 principali vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata: il Grechetto, il Trebbiano Toscano, il Sangiovese ed il Merlot, il Cabernet Sauvignon;
- *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 e spumanti, adeguatamente differenziate per le tipologie previste, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento in bottiglia obbligatori per la tipologia "Riserva" e "Superiore". Più recente la realizzazione del vino Novello.

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

La DOC Colli Altotiberini è riferita a 8 tipologie di vino rosso (4 "di base", e 4 "Riserva") - oltre ad un Rosato ed al Novello - 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 armonico.

D’ altro canto i vini bianchi costituiti da 5 differenti tipologie (3 “di base” oltre lo spumante ed il Superiore) sono incentrati sull’ uso delle uve autoctone Trebbiano Toscano e Grechetto che conferiscono al vino un caratteristico colore e sapore.

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 dei Colli Altotiberini concorre a determinare un ambiente arioso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti La fascia produttiva vocata è puntualmente delimitata dal punto di vista altimetrico dall’ art.4 del presente disciplinare di produzione.

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all’ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dei “Colli Altotiberini”.

La radicata storia vitivinicola riferita alla terra dei “Colli Altotiberini”, 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 “Colli Altotiberini”.

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 “Colli Altotiberini” le cui peculiari caratteristiche sono descritte all’articolo 6 del disciplinare.

Nel medioevo: i contratti agrari ed i documenti di varia natura, conservati presso gli archivi comunali e monastici, confermano la diffusione di tale coltura.

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.