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 MARTANI»

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DPR 21.12.1988	G.U. 145 - 23.06.1989
Modificato con	DM 04.09.2003	G.U. 215 - 16.09.2003
Modificato con	DM 06.07.2009	G.U. 173 - 28.07.2009
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 «Colli Martani» nelle seguenti tipologie: rosso, bianco, Trebbiano, Grechetto, Grechetto di Todi, Sangiovese anche riserva, Cabernet sauvignon anche riserva, Merlot anche riserva, Sauvignon, Chardonnay, Riesling, spumante, Vernaccia Nera o Vernaccia (di seguito indicata solo come Vernaccia), è riservata ai vini ottenuti dai vigneti dell'omonima zona di produzione e rispondenti alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata «Colli Martani» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:
Trebbiano;
Grechetto;
Sangiovese;
Cabernet sauvignon;
Merlot;
Sauvignon;
Chardonnay;
Riesling;

Vernaccia
è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Colli Martani» Trebbiano:
Trebbiano Toscano: minimo 85%;
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.
Le uve derivanti dai vitigni Malvasia Bianca di Candia e Malvasia Bianca Lunga, da soli o congiuntamente, non devono superare il 10% del totale complessivo dei vitigni complementari.

«Colli Martani» Grechetto e «Colli Martani» Grechetto di Todi:
Grechetto: minimo 85%;
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.
Le uve derivanti dai vitigni Malvasia Bianca di Candia e Malvasia Bianca Lunga, da soli o congiuntamente, non devono superare il 10% del totale complessivo dei vitigni complementari.

«Colli Martani» Sangiovese:
Sangiovese: minimo 85%;
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.

«Colli Martani» Cabernet Sauvignon:
Cabernet Sauvignon: minimo 85%;
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.

«Colli Martani» 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, fino ad un massimo del 15%.

«Colli Martani» Sauvignon:
Sauvignon: minimo 85%;
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.
Le uve derivanti dai vitigni Malvasia Bianca di Candia e Malvasia Bianca Lunga, da soli o congiuntamente, non devono superare il 10% del totale complessivo dei vitigni complementari.

«Colli Martani» Chardonnay:
Chardonnay: minimo 85%;
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.
Le uve derivanti dai vitigni Malvasia Bianca di Candia e Malvasia Bianca Lunga, da soli o congiuntamente, non devono superare il 10% del totale complessivo dei vitigni complementari.

«Colli Martani» Riesling:
Riesling: minimo 85%;
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.

Le uve derivanti dai vitigni Malvasia Bianca di Candia e Malvasia Bianca Lunga, da soli o congiuntamente, non devono superare il 10% del totale complessivo dei vitigni complementari.

«Colli Martani» bianco:
Trebbiano Toscano: minimo 50%;
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca non aromatici 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.
Le uve derivanti dai vitigni Malvasia Bianca di Candia e Malvasia Bianca Lunga, da soli o congiuntamente, non devono superare il 10% del totale complessivo dei vitigni complementari.

«Colli Martani» rosso:
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.

«Colli Martani» spumante:
Grechetto, Chardonnay, Pinot Nero, da soli o congiuntamente: 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.
Le uve derivanti dai vitigni Malvasia Bianca di Candia e Malvasia Bianca Lunga, da soli o congiuntamente, non devono superare il 10% del totale complessivo dei vitigni complementari.

«Colli Martani» Vernaccia:
Vernaccia nera: minimo 85%
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.

Il vino «Colli Martani» Grechetto, può essere designato con il riferimento geografico di «Todi», qualora ottenuto esclusivamente da uve prodotte nella rispettiva zona ricadente nel comune di Todi, indicata nel successivo art. 3.
Il vino «Colli Martani» Vernaccia può essere designato con il riferimento geografico di «Cannara», qualora ottenuto esclusivamente da uve prodotte nella rispettiva zona ricadente nel comune di Cannara indicata nel successivo art. 3.

Articolo 3
Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini «Colli Martani» devono essere prodotte nella zona appresso indicata in provincia di Perugia e che comprende l'intero territorio dei comuni di Gualdo Cattaneo e Giano dell'Umbria e parte del territorio dei comuni di Todi, Massa Martana, Monte Castello Vibio, Montefalco, Castel Ritaldi, Spoleto, Bevagna, Cannara, Bettona, Deruta e Collazzone.
Tale zona è così delimitata:
partendo da nord in corrispondenza di Passaggio e procedendo in senso orario, la linea di delimitazione segue la strada provinciale per Bevagna in direzione sud-est percorrendo tale strada;

circonda quindi sul lato ovest l'abitato di Cantalupo, attraversa quello di Capro fino a raggiungere Bevagna; ne rasenta il centro abitato percorrendo la strada di circonvallazione sul lato est fino all'incrocio con il fiume Timia; percorre quest'ultimo in senso ascendente (verso nord) fino alle sue origini; percorre quindi l'immissario di detto fiume, il torrente Beverone, sempre in senso ascendente, fino al fosso Ruicciano; segue quest'ultimo fino all'incrocio con la strada provinciale Duterte in prossimità del centro abitato di Mercatello; segue tale strada in direzione sud, attraverso i centri abitati di Bruna, San Brizio, Maiano, fino a Ponte Bari da dove segue il torrente Tessino in direzione sud-ovest fino in prossimità' di Spoleto ove la strada provinciale Spoleto-Acquasparta inizia ad affiancarlo; ivi abbandona detto torrente per seguire la provinciale indicata in direzione ovest verso Acquasparta attraversando la zona di Baiano di Spoleto fino al confine con la provincia di Terni a Casa Pino Palombaro; la linea di delimitazione segue quindi tale confine provinciale in direzione nord fino a raggiungere la ferrovia centrale Umbra in prossimità di M. di Mezzanelli, segue tale ferrovia in direzione nord-ovest fino all'altezza del confine tra la provincia di Perugia e di Terni. Percorre quindi nuovamente tale confine che si estende a destra della ferrovia, fino ad inserirsi nuovamente nel percorso di quest'ultima che viene ancora seguita sino a quota 193, in prossimità della località di Rosaro. All'altezza di detta quota si innesta sulla comunale che si ricongiunge con la provinciale Todi-Montenero dopo aver toccato le località di C. Consolazione, C. Santa Lucia, C. Coste Pelate ove abbandona detta strada per percorrere a sud della stessa la strada poderale «Coste Pelate» fino alla strada comunale nel tratto Montenero - Pesciano all'altezza del bivio per Pod.re Casciotta; segue tale strada comunale in direzione di Pesciano fino alla poderale per Podere Perella; da tale incrocio in linea retta raggiunge il fosso di Pesciano dal suo inizio, lo percorre in senso discendente in direzione nord fino al ponte di Pesciano da dove segue la vicinale in direzione sud-ovest fino a Torre Olivola: da qui riprende la strada comunale che conduce, verso nord, a Torregentile e Fiore toccando le quote 402, 290, 226 e 301, sino ad incrociare la provinciale Todi-Avigliano, che percorre, in direzione sud-ovest, fino a quota 436; qui devia, verso nordovest, sulla strada comunale che raggiunge Asproli passando per le quote 392, 367 e 333. Discende quindi da detto paese verso le località Casaline Alta e Casaline Bassa raggiungendo la s.s. 448 di Baschi alla quota 155, che percorre, in direzione nord-est, fino all'incrocio con la s.s. 79-bis. Risale per detta strada, in direzione nord-ovest, per Doglio e Monte Castello Vibio. All'altezza della quota 327 tale linea devia su una strada interpoderale che dopo aver toccato le località di Canonica, C. Manella II, C. Manella I e C. Sorone si ricongiunge nuovamente con la suddetta comunale. A quota 498 si immette quindi sulla provinciale Doglio-Monte Castello Vibio e prosegue, in direzione nord verso quest'ultimo paese fino all'altezza della quota 372. Da qui procede lungo la strada che si snoda a sud del suddetto paese discendendo poi, verso est, fino all'incrocio con la strada che collega Montemolino con Fratta Todina (quota 182); si dirige quindi, in direzione sud-est, verso Montemolino ed oltre fino ad incrociare la E7 in località La Collina. Si identifica con la detta superstrada, in direzione nord, fino all'altezza di Ponte Nuovo dopo aver toccato le località di Pantalla, Collepepe, Ripabianca, Casalina e Deruta. Da qui prosegue seguendo il confine tra i comuni di Torgiano e Bettona fino a ricongiungersi con la strada provinciale che, in direzione est, conduce nuovamente verso il Passaggio, punto di partenza della 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 di cui all'art. 1, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
Pertanto sono da considerare idonei al riconoscimento i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura ed esposizione rientranti nella fascia pedecollinare (compresa tra 150-600 m.l.m.) esclusi i terreni di fondovalle.

Le forme di allevamento ed 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 e reimpianti dovranno avere una densità minima di 3.000 ceppi per ettaro per tutte le tipologie rosso e 2.600 per tutte le tipologie bianco.
E' vietata ogni pratica di forzatura.
E' consentita l'irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'art. 1 non deve essere superiore:
a tonnellate 12 per ettaro di vigneto in coltura specializzata per il vino «Colli Martani» Trebbiano;
a tonnellate 10 per ettaro di vigneto in coltura specializzata per il vino «Colli Martani» Grechetto;
a tonnellate 10 per ettaro di vigneto in coltura specializzata per il vino «Colli Martani» Sangiovese;
a tonnellate 10 per ettaro di vigneto in coltura specializzata per il vino «Colli Martani» Cabernet sauvignon;
a tonnellate 11 per ettaro di vigneto in coltura specializzata per il vino «Colli Martani» Merlot;
a tonnellate 10 per ettaro di vigneto in coltura specializzata per il vino «Colli Martani Sauvignon»;
a tonnellate 10 per ettaro per il vino «Colli Martani» Chardonnay;
a tonnellate 10 per ettaro di vigneto in coltura specializzata per il vino «Colli Martani» Riesling;
a tonnellate 12 per ettaro di vigneto in coltura specializzata per il vino «Colli Martani» bianco e «Colli Martani» spumante;
a tonnellate 11 per ettaro di vigneto in coltura specializzata per il vino «Colli Martani» rosso;
a tonnellate 6 per ettaro di vigneto in coltura specializzata per il vino «Colli Martani» Vernaccia.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Martani» 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.
Fermi restando i limiti sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto dell'effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate entro l'intero territorio dei comuni compresi anche parzialmente nella zona di produzione delimitata nel medesimo art. 3 e nell'intero territorio dei Comuni di Assisi, Foligno, Marsciano, Spello e Trevi.
Per il vino «Colli Martani» Grechetto di Todi le operazioni di vinificazione possono essere effettuate, oltre che nella rispettiva zona di produzione, nell'intero territorio del Comune di Todi.
Per il vino «Colli Martani» Vernaccia di Cannara le operazioni di vinificazione possono essere effettuate, oltre che nella rispettiva zona di produzione, nell’intero territorio del comune di Cannara.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini «Colli Martani» un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:
10,50 % vol per il Trebbiano;
11,00 % vol per il Grechetto;
11,50 % vol per il Grechetto di Todi;
11,00 % vol per il Sangiovese;
11,50 % vol per il Cabernet Sauvignon;
11,50 % vol per il Merlot;
11,00 % vol per il Sauvignon;
11,00 % vol per lo Chardonnay;

10,50 % vol per il Riesling;
10,50 % vol per il Bianco;
11,00 % vol per il Rosso;
10,50 % vol per lo Spumante;
11,00 % vol per la Vernaccia

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per qualsiasi tipologia di vino «Colli Martani», con esclusione della tipologia «Vernaccia». Qualora tale resa superi detto limite percentuale, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata «Colli Martani»; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
La resa massima in vino dell'uva fresca per la tipologia «Vernaccia» non deve essere superiore al 40%.
E' consentito l'arricchimento dei mosti aventi diritto alla denominazione di origine controllata «Colli Martani» alle condizioni e nei limiti previsti dalla normativa comunitaria in vigore. E' ammessa la pratica della dolcificazione, tranne per la tipologia «Vernaccia».
La tipologia «Colli Martani» Vernaccia deve essere ottenuta da uve appositamente scelte e fatte appassire sulla pianta e/o in locali idonei; è ammessa la parziale disidratazione con aria ventilata ovvero con ventilazione forzata in locali termo-condizionati, tali da assicurare al termine del periodo di appassimento un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore a 17,00% vol.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

«Colli Martani» Trebbiano*:*
colore: giallo verdolino;
odore: leggermente vinoso, caratteristico;
sapore: asciutto, acidulo, leggermente fruttato, caratteristico, fine;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Colli Martani» Grechetto*:*
colore: giallo paglierino;
odore: leggermente vinoso, delicato, caratteristico;
sapore: secco o leggermente 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: 16,0 g/l.

«Colli Martani» Grechetto di Todi*:*
colore: giallo paglierino;
odore: leggermente vinoso, delicato, caratteristico;

sapore: secco o leggermente abboccato, vellutato, retrogusto lievemente amarognolo, fruttato, caratteristico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Colli Martani» Sangiovese anche nella tipologia riserva*:*
colore: rosso rubino se giovane, con contorni rosso-arancione se invecchiato;
odore: vinoso caratteristico, etereo se invecchiato;
sapore: asciutto, armonico, talvolta, se giovane, leggermente tannico e piacevolmente amarognolo, fruttato, caratteristico, delicatamente erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

«Colli Martani» Cabernet sauvignon anche nella tipologia riserva*:*
colore: rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, persistente, caratteristico;
sapore: asciutto, con retrogusto caratteristico, delicatamente erbaceo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

«Colli Martani» Merlot anche nella tipologia riserva*:*
colore: rosso rubino con riflessi violacei talvolta tendenti al rosso mattone con l'invecchiamento;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: pieno, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

«Colli Martani» Sauvignon*:*
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: fruttato, intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, fine, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Colli Martani» Chardonnay*:*
colore: giallo paglierino più o meno intenso con lievi riflessi verdognoli;
odore: intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, fruttato, caratteristico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Colli Martani» Riesling*:*
colore: giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, fruttato, 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 Martani» bianco*:*
colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: vinoso, delicato, fruttato;
sapore: sapido, vivace, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

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

«Colli Martani» spumante*:*
colore: paglierino più o meno intenso;
perlage: fine e persistente;
odore: fruttato, persistente;
sapore: secco, armonico, netto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Colli Martani» Vernaccia:
colore: rosso rubino;
odore: fruttato con caratteristica nota di passito;
sapore: dolce, più o meno tannico a secondo dell'annata, fresco e fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 17,00% vol, di cui almeno 11,50% vol svolto;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 30,0 g/l.

Per le tipologie soggette ad invecchiamento in botti di legno può rilevarsi un lieve sentore di legno.

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

Articolo 7
Riserva

Il vino «Colli Martani» Sangiovese deve essere immesso al consumo dopo aver subito un periodo di maturazione obbligatorio di almeno un anno a partire da 31 ottobre dell'anno della vendemmia.
Qualora detto vino abbia un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 12,00% vol e venga sottoposto ad una maturazione di due anni, di cui uno almeno di invecchiamento in botti di legno, e ad un affinamento in bottiglia per il periodo rimanente, può portare come specificazione aggiuntiva la dizione «Riserva».

I vini «Colli Martani» Cabernet Sauvignon e Merlot possono essere immessi al consumo solo dopo aver subito un periodo di maturazione obbligatorio di almeno un anno a partire dal 31 ottobre dell'annata della vendemmia.
Qualora detti vini vengano sottoposti ad una maturazione di due anni, di cui uno almeno di invecchiamento in botti di legno, e ad un affinamento in bottiglia per il periodo rimanente, possono portare come specificazione aggiuntiva la dizione «Riserva».

I vini a denominazione di origine controllata «Colli Martani» con la specificazione «Riserva» possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro con chiusura raso bocca con le capacità ammesse dalle norme vigenti, da litri 0,75 a litri 15.
Il vino «Colli Martani» Vernaccia deve essere immesso al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro da 0.375 a 0.750 litri.

Articolo 8
Designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'art. 2 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi «superiore», «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.
Per tutte le tipologie, ad esclusione dello spumante, è obbligatoria in etichetta l'indicazione dell'annata di produzione.

Articolo 9
Confezionamento

Le bottiglie o altri recipienti di capacità non superiore a 5 lt. (con le eccezioni previste per la tipologia «Riserva»), devono essere per quanto riguarda l'abbigliamento e la tipologia, confacenti ai tradizionali caratteri di un vino di pregio e devono essere chiusi, per la tipologia Spumante con tappo a fungo, e per le altre tipologie di vini con tappo raso bocca o con tappo avite e/o a strappo nelle varie forme. I vini a denominazione di origine controllata «Colli Martani» possono essere confezionati in «Bag in Box» con capacità massima di 5 litri, con le limitazioni previste dalla normaitiva vigente.

Articolo 10
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

Il territorio comprende una serie di Comuni: Gualdo Cattaneo, Giano dell'Umbria, Todi, Massa Martana, Monte Castello Vibio, Montefalco, Castel Ritaldi, Spoleto, Bevagna, Cannara, Bettona, Deruta e Collazione, tutti ubicati sulle pendici dei Monti Martani. I terreni sono riconducibili in parte ad arenarie ed in parte ad argillosi ed argilloso-calcarei. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 150 ed i 600 m.l.m. con pendenze variabili ed una esposizione generale orientata verso nord, nord-est. Il clima dell'area è temperato tra maggio e giugno, semi-arido nei mesi di luglio ed agosto, nuovamente temperato nel mese di settembre e sub-umido in ottobre. Poiché il massimo della piovosità è localizzato tra novembre e maggio ciò comporta uno sviluppo vegetativo, una fioritura ed una allegagione che garantiscono un'ottima fase produttiva sia in termini quantitativi che qualitativi. Sono rare infatti le annate in cui si verifichino danni di origine climatica quali le gelate o i fenomeni di eccessiva ventilazione. Sole ed acqua in equilibrio perfetto

comportano anche una buona gestione dello sviluppo delle crittogame e degli insetti tipici della vite. L'ausilio eventuale della vendemmia verde consente di raggiungere con notevole frequenza annuale gli indici ottimali di maturazione delle uve.

Le condizioni climatiche e l' esposizione dei terreni, nonché le differenti altitudini a cui si trovano i vigneti della zona, creano condizioni adeguate per l' ottenimento di vini tranquilli, spumanti e da uve appassite.

2. *Fattori umani rilevanti per il legame*

La presenza della viticoltura nell'area delimitata risale all'epoca medievale, in base alla documentazione che è stata oggetto dell'originale stesura del disciplinare di produzione. Nel corsi dei secoli, insieme all'olivo, la vite ha costituito la coltura principe del territorio anche come sostegno economico e sociale. Il disciplinare d.o.c. è stato riconosciuto dal 1988 ed aggiornato nel 2003 e nel 2009, inserendo alcune modifiche ed integrazioni che hanno interessato principalmente le varietà autoctone e l'introduzione di alcune varietà autoctone come la Vernaccia (rossa) ed alloctone, come il merlot ed il cabernet-sauvignon per i rossi, e lo chardonnay ed il sauvignon per i bianchi. Queste modifiche, per quanto riguarda la Vernaccia sono state originate dalla volontà di salvaguardare un prodotto storicamente coltivato in una parte della zona di produzione (Comune di Cannara) cosa storicamente confermata da varie testimonianze (tra gli altri Giulio Baldaccinil in un saggio del 1882: "Condizioni agricole e economiche del territorio di Cannara (Umbria)"; V. Tanara nel 1644; M. Bussato nel 1612). I vitigni internazionali invece sono stati inseriti nel disciplinare in seguito alle osservazioni di prodotti in zone limitrofe, che per le loro caratteristiche organolettiche hanno trovato una ottima accoglienza nei mercati nazionali ed internazionali. Nel tempo il fattore umano ha inciso poco nel sistema produttivo che, pur sfruttando tutte le potenziali conoscenze scientifiche, sia agronomiche che enologiche, ha selezionato tutti i risultati provenienti da attività sperimentali, centrando come obiettivo finale, il conseguimento di concentrare il più possibile le componenti aromatiche specifiche che descrivono il profilo dei vini tutelati. Infatti dal punto di vista agronomico, in linea con la meccanizzazione del vigneto, sono state ridotte le produzioni unitarie per ettaro ed implementati i sistemi di controllo in campo della qualità organolettica, definendo per ciascuna varietà, gli "indici di maturazione". Per quanto riguarda le operazioni di cantina, fino all'imbottigliamento e alla distribuzione, sono stati aggiornati gli impianti tecnologici e le variabili di processo introducendo, ad esempio, la macerazione pre-fermentativa per i bianchi e l'impiego del freddo in fase fermentativa, al fine di mantenere inalterato il patrimonio aromatico originario e sviluppare, il più possibile, quello di natura fermentativa. Tutto questo economicamente si è tradotto dalla vendita di vini sfusi, o in grandi recipienti, in quella del tutto confezionato.

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

Vino: come indicato nei due punti del paragrafo A, le condizioni ambientali, l'impostazione del vigneto e la sua gestione, consentono, con una certa continuità di raggiungere un indice di maturazione ottimale, definito per le uve bianche come un tenore di acidità, una concentrazione alcolica ed un profilo aromatico primario e secondario, che ha trovato piena soddisfazione da parte del consumatore, avvalorato dalle tecniche enologiche, che attraverso la gestione delle variabili di processo, consentono di raggiungere i livelli ottimali. Per i vini rossi, accanto a quanto già descritto per i bianchi, sono stati inseriti, negli ultimi venti anni, la gestione ed il controllo della fermentazione malolattica e l'introduzione di una fase di maturazione in legno e successivo finissaggio in bottiglia che comporta, per le varie tipologie di vini, un arricchimento di aromi speziati, derivanti dal legno, e floreali-fruttati potenzialmente presenti nelle uve e originati con appropriati interventi in fase di fermentazione-macerazione.

Vino spumante: il territorio e l' ambiente pedo-climatico creano le premesse per la produzione anche della tipologia spumante, in quanto parte dei vigneti sono ad altitudini oltre i 400 metri, quindi con condizioni che consentono di mantenere i valori e le tonalità di acidità, grado zuccherino ed aromi propri di questa tipologia.

Vino ottenuto da uve appassite: anche la tipologia di vino da uve appassite vede delle condizioni climatiche favorevoli per il suo ottenimento in quanto il mese di settembre e l' inizio di ottobre, climaticamente temperati, consentono un buon pre - appassimento dell' uva sulla pianta, che viene poi completato in locali idonei. La varietà di uva interessata da questa pratica (Vernaccia) si adatta perfettamente all' appassimento in questa zona, infatti l' andamento climatico prevalente consente la migliore espressione delle naturali potenzialità zuccherine ed aromatiche.

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

Preme di concludere con un assunto che è un classico nel settore dei prodotti tipici e cioè che il territorio, dal punto di vista pedoclimatico e delle scelte varietali, consente di raggiungere elevati valori dei descrittori della tipicità, e che il fattore umano in cantina cerca di mantenere e trasferire tale potenziale ai vini corrispondenti.

Articolo 11
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria S.c.a.r.l.
Fraz. Pantalla – 06059 Todi
Tel 07589571 – Fax 0758957257

Il 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria S.c.a.r.l. 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.