Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato DOC con	DPR 30.10.1979	G.U.108 - 19.04.1980
Approvato DOCG con	DM 05.11.1992	G.U. 269 - 14.11.1992
Modificato con	DM 20.06.2002	G.U. 158 - 08.07.2002
Modificato con	DM 01.09.2009	G.U. 210 - 10.09.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito MASAF - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito MASAF - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 03.07.2023	G.U. 162 - 13.07.2023 Sito MASAF - Qualità - Vini DOP e IGP
Comunicazione UE	C/2023/889	G.U.U.E. C del 15.11.2023

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI "MONTEFALCO SAGRANTINO"

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata e garantita "Montefalco Sagrantino" è riservata al vino rosso, nelle tipologie "Secco" e "Passito", che risponda alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Montefalco Sagrantino" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti esclusivamente dal vitigno "Sagrantino".

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Montefalco Sagrantino" comprende i terreni vocati alla qualità dell'intero territorio del Comune di Montefalco e parte del territorio dei Comuni di Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria ubicati nella provincia di Perugia.
Tale zona è così delimitata:
da una linea che, partendo dal punto di incontro del confine comunale di Montefalco con il torrente Teverone a nord-ovest di q. 206, prosegue, in direzione sud, lungo il confine del

territorio comunale fino a Mercatello. Da Mercatello, la linea di delimitazione, percorre in direzione sud-est la strada fino a Bruna dove incrocia la strada per San Vito che percorre fino a q. 250. Da qui la linea di delimitazione prosegue risalendo un fossatello, toccando successivamente le quote 254 e 276; indi prosegue oltre detto fossatello seguendo una carrareccia esistente che passando per q. 351 in prossimità delle Fosse imbocca in direzione sud-ovest la strada Castel-Ritaldi-Francocci fino ad incontrare il confine comunale di Castel Ritaldi. Segue detto confine comunale in direzione C. Lombricchio e prosegue su detto confine, passando per fosso Rovicciano, quote 452, 445, 488 e raggiunge q. 436 nei pressi di C. Mazzoccanti. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue in direzione nord-ovest in comune di Giano dell'Umbria, inizialmente lungo una carrareccia ivi esistente, indi seguendo un fossato e toccando le quote 389 e 377, raggiunge la q. 360 in prossimità del passo della Puglia. Di qui la linea di delimitazione segue la carrareccia per il Seggiano passando per q. 411, q. 424 e q. 455. Di qui seguendo sempre la carrareccia e poi un tratto di spartiacque, raggiunge q. 495 e sempre sul crinale, aggira il centro abitato di Giano dell'Umbria, indi prosegue su una carrareccia che tocca quota 530, q. 552, q. 549 (C. Mancini) e q. 456. Continua in direzione C. Casali (q. 459) e della frazione Castagnola e poco prima della frazione stessa imbocca il sentiero esistente che porta a q. 406. Di qui la linea di delimitazione percorre in direzione nord-ovest (Tamagnino), la carrareccia esistente, toccando successivamente le quote 415 e 409. Prosegue in direzione sud-ovest (Montecchio) toccando le quote 419, 427 e 454 e percorre sempre detta carrareccia fino ad incontrare il confine comunale di Giano dell'Umbria che segue in direzione nord lungo il fosso del Peccato fino a q. 341 in prossimità di C. Regnicolo. Da questo punto, la linea di delimitazione segue un fossatello esistente e toccando q. 436 e q. 389 raggiunge la carreggiabile per Le Torri toccando successivamente le quote 422, 431, e 435. Da località Le Torri, la linea di delimitazione continua lungo la carreggiabile per S. Terenziano che percorre in direzione nord-ovest fino in prossimità di q. 528. Di qui raggiunge la polla d'acqua in prossimità di q. 524 e segue il fossatello esistente, in direzione nord, passando per q. 322 e più oltre lungo il fosso di Sagrano, proseguendo sempre in direzione nord, risale a q. 344, raggiunge località il Casino e di qui imbocca una carrareccia che passando per q. 448 raggiunge q. 453. Di qui, la linea di delimitazione procede verso nord, in direzione Il Mulinaccio seguendo il fosso Malvano che discende fino a q. 254 da dove devia in direzione est lungo il fosso tra C. Vignale e C.S. Angelo fino a raggiungere la carrareccia per C. Antica. Segue tale carrareccia toccando successivamente q. 491, C. Antica, q. 479, q. 451 in prossimità di C. Azzolina e prosegue oltre, sempre su detta carrareccia, in direzione sud-est passando per Santa Maria, Case Mattia, Castello e Sant'Andrea. Raggiunge quindi q. 320, punto di incontro con la carreggiabile per Ponte di Ferro, che segue in direzione sud, toccando successivamente le quote 343, 350 e 382 e, poco oltre, imbocca la carrareccia che raggiunge a q. 415, la carreggiabile per C. Bordoni che segue per breve tratto, indi riprende la carrareccia che scende a quota 372 e 315. Di qui, la linea di delimitazione continua in direzione sud-est discendendo l'impluvio e toccando successivamente le quote 293, 290 e 279 fino a raggiungere la confluenza del T. del Molino con il torrente Puglia. Risale quindi T. del Molino fino a q. 287 (Bastardo). Da Bastardo la linea di delimitazione segue la carreggiabile per Ponte di Ferro in direzione nord-est, fino in prossimità di q. 294, indi in direzione nord-ovest raggiunge Ponte di Ferro lo supera passando per le quote 257, 251, 247 e 246, costeggia Podere Romita, C. Castellani, C. Orazio, Poderetto e raggiunge q.209, in prossimità di Madonna della Puglia. Da questo punto, la linea di delimitazione segue, in direzione nord, il fosso Rubbiantino, toccando le quote 221, 226 e 228 e poco oltre, devia in direzione est risalendo il fossato esistente fino a raggiungere la carrareccia per podere Torre Pomonte, in prossimità di q. 316 che segue per breve tratto. Quindi risale l'impluvio esistente che passa per le quote 279, 299, 370 e 436. Da q. 436 la linea di delimitazione imbocca la carrareccia esistente in direzione sud-est e la percorre toccando

successivamente q. 427, q. 435 (Casemarco), C. La Botte, podere La Romita, q. 395 e C. Piccini fino a raggiungere il fosso Castellara, in prossimità della q. 470. Discende tale fosso fino ad incontrare una carrareccia che costeggia ad ovest la località Le Macchie sino a raggiungere la q. 326 laddove incrocia il fosso che costeggia a nord la località Bentino lungo il quale risale toccando q. 378 fino a raggiungere la q. 550. Sempre lungo il corso d'acqua la linea di delimitazione risale verso nord per circa 300 metri fino ad incontrare la carrareccia esistente che segue percorrendola in direzione est fino a raggiungere q. 590 e poi in direzione nord costeggiando C. Puccini e raggiunge, superata q. 626, il fosso esistente, in prossimità di q. 647. Ridiscende tale fossato in direzione nord est fino alla q. 304 dopo aver superato C. Figarelli. Da q. 304, la linea di delimitazione raggiunge la carreggiabile esistente e la percorre in direzione ovest fino alla prossimità della q. 455. Di qui segue la carrareccia che costeggia a sud-ovest colle del Pino e raggiunge il fosso di Nasso., lo segue in direzione nord fino alla confluenza di questi con il rio dell'Acqua Rossa che risale in direzione nord-ovest fino in prossimità di C. Bollena. Attraversa la strada per tale cascina e prosegue per l'impluvio che in direzione nord raggiunge il fosso di Castelbuono, lo percorre in direzione nord-est fino ad incrociare la carrareccia per la località di Collacio. La percorre in direzione nord fino a q. 338 ove raggiunge il fosso Rapace. Segue il fosso Rapace, in direzione nord fino in prossimità di Limigiano, punto di confluenza con il fosso Casco dell'Acqua. Risale quest'ultimo fino a q. 276 e quindi imbocca la carrareccia che, in direzione nord-est raggiunge la strada per Cannara sul confine comunale di Bevagna. Segue per il confine comunale di Bevagna in direzione nord-est fino in prossimità di C. Pesci dove incontra la via Ducale che percorre fino a q. 198 poco oltre ponte dell'Isola. Segue quindi la carreggiabile che costeggia ad est il convento dell'Annunziata e a q. 213 in prossimità di Capro, riprende la via Ducale che percorre fino a Bevagna e più esattamente fino in corrispondenza di q. 204 ove detta strada raggiunge il torrente Teverone. Da qui la linea di delimitazione segue il T. Teverone fino a raggiungere il punto di incontro del torrente con il confine comunale di Montefalco, a nord-ovest di q. 206 ove la delimitazione ha avuto inizio.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

4.1 Condizioni naturali dell'ambiente

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i terreni collinari di buona esposizione con esclusione dei fondovalle.

4.2 Densità di impianto

Per i nuovi impianti ed i reimpianti, effettuati dopo l'entrata in vigore del presente disciplinare, la densità minima di impianto dovrà essere di 4.000 ceppi per ettaro e, la distanza tra i filari non dovrà superare i 2,50 metri lineari.

4.3 Forme di allevamento e sesti di impianto

I sesti di impianto, le forme d'allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli atti a conseguire la migliore qualità o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
E' consentita l' irrigazione di soccorso.

4.4 Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

La produzione massima di uva ad ettaro, ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Montefalco Sagrantino", è di 8 t/ha per ettaro di vigneto in coltura specializzata. Fermo restando tale limite, per i nuovi impianti realizzati dopo l'entrata in vigore del presente disciplinare, la produzione massima per ceppo è fissata in 2,5 chilogrammi.
Anche in annate eccezionalmente favorevoli, a produzione dovrà essere riportata al limite massimo di produzione ad ettaro sopra indicato attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione totale del vigneto non superi del 20% il quantitativo sopra indicato, altrimenti decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto. L'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.
La Regione Umbria, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione dandone immediata comunicazione al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e al Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.
Le uve di cui all'art. 2, destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita "Montefalco Sagrantino" Secco, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12.50%; fermo restando tale limite, le uve destinate alla tipologia "Montefalco Sagrantino" Passito, dopo appassimento, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 17,00%. Per la tipologia "Secco", qualora venga indicata la menzione "Vigna", le uve devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13,50%.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

5.1 Zona di vinificazione e imbottigliamento

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'affinamento obbligatorio e l'appassimento delle uve, e di imbottigliamento, devono essere effettuate nell'ambito territoriale dei comuni compresi, anche solo parzialmente, nella zona di produzione di cui all' art. 3.
Tale provvedimento viene preso conformemente all'articolo 4 del Reg.(UE) n. 33/2019, in quanto l'imbottigliamento o il condizionamento devono aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione dei vini o garantirne l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli. 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 35, paragrafo 3 lettera c) della legge 12 dicembre 2016, n. 238.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate in cantine situate al di fuori del territorio suddetto, ma comunque all'interno del territorio amministrativo dei Comuni di Foligno e di Spoleto, sempre che tali cantine siano di pertinenza di aziende singole o associate che già vinificavano, singolarmente o collettivamente, uve idonee alla produzione di "Montefalco Sagrantino", alla data del 5 novembre 1992, rivendicando il relativo vino all'epoca riconosciuto a DOC. Tale provvedimento viene preso conformemente all'art. 5, comma 1, lettere a) e b) del Reg. (UE) n. 33/2019. Sono fatte salve le autorizzazioni precedentemente rilasciate.

5.2 Elaborazione
Le tipologie previste dall'art.1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali.
Nel caso della tipologia "Secco", qualora venga indicata la menzione "Vigna" non può essere effettuato alcun tipo di aumento del titolo alcolometrico volumico naturale delle uve.

5.3 Resa uva/vino e vino/ettaro
La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 65% per il "Montefalco Sagrantino" Secco, corrispondenti ad hl 52 per ettaro, ed al 35% riferito allo stato fresco dell'uva per la tipologia Passito, corrispondenti ad hl 28 per ettaro.
Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non rispettivamente il 70% ed il 40%, le eccedenze non avranno diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.
In caso di rese superiori rispettivamente al 70% ed al 40% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto vino.

5.4 Invecchiamento obbligatorio e affinamento in bottiglia
Il vino "Montefalco Sagrantino" nelle tipologie Secco e Passito deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno trentatre mesi, a decorrere dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve, di cui - per la sola tipologia Secco - almeno dodici mesi in botti di rovere di qualsiasi dimensione.
Inoltre, il vino "Montefalco Sagrantino" nelle tipologie Secco e Passito non può essere immesso al consumo se non dopo aver effettuato un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di almeno quattro mesi.

5.5 Appassimento
Per quanto riguarda il vino "Montefalco Sagrantino" nella versione Passito viene ammessa, oltre all'appassimento naturale, la pratica del controllo dell'umidità. In questo caso gli ambienti possono essere soggetti al trattamento di deumidificazione e di eventuale abbassamento della temperatura ambientale. E' comunque vietato il ricorso al riscaldamento.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Montefalco Sagrantino" Secco all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: rosso rubino intenso talvolta con riflessi violacei e tendente al granato con l' invecchiamento;
- odore: delicato, caratteristico che ricorda quello delle more di rovo;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00%vol (13,50% vol nel caso della tipologia con la menzione "Vigna");
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Montefalco Sagrantino" Passito all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: rosso rubino carico talvolta con riflessi violacei e tendente al granato con l' affinamento;
- odore: delicato caratteristico che ricorda quello delle more di rovo;
- sapore: dolce, armonico, gradevole;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol;
- residuo zuccherino minimo: 80 grammi/litro;
- residuo zuccherino massimo: 180 grammi/litro;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 35,0 g/l.

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

Articolo 7
Designazione e presentazione

7.1 Qualificazioni

Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra", "fine", "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 il consumatore.

7.2 Indicazione menzione “Vigna”

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Montefalco Sagrantino” può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

7.3 Caratteri e posizione in etichetta

Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Montefalco Sagrantino", il nome del vitigno deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine "Montefalco", della stessa evidenza e medesima base colorimetrica. E’ indifferentemente ammessa la disposizione su una o due righe della denominazione “Montefalco Sagrantino”.

Inoltre la specificazione di tipologia “Secco” è facoltativa mentre è obbligatoria la specificazione di tipologia “Passito”: queste dizioni devono figurare al di sotto della dicitura “denominazione di origine controllata e garantita” ed essere scritte in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine “Montefalco Sagrantino”.

7.4 Nome geografico più ampio

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

Articolo 8
Confezionamento

I vini di cui all'art. 1 devono essere immessi al consumo in bottiglie di capacità non superiore a 5 litri**,** muniti di un contrassegno di Stato, applicato in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza l'inattivazione del contrassegno stesso
Le bottiglie di cui al comma precedente devono essere di vetro scuro e chiuse con tappo in sughero.
Sono vietati il confezionamento e l'abbigliamento delle bottiglie con caratterizzazioni di fantasia o comunque non consone al prestigio del vino.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A. Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata dall' art. 3 del disciplinare di produzione del Montefalco ricade in provincia di Perugia al centro dell' Umbria, e abbraccia l' intero territorio comunale di Montefalco e parte dei comuni di Bevagna, Giano dell' Umbria, Gualdo Cattaneo e Castel Ritaldi. Si tratta di un areale produttivo molto piccolo con terreni che digradano dolcemente lungo i profili collinari che portano la fascia altimetrica di coltivazione dai 220 m. s.l.m. ai 472 dei rilievi collinari più elevati presidiati da antichi borghi medievali. La pendenza degli appezzamenti vitati e l'esposizione generale è variabile, tanto da creare un ampio ventaglio di microclimi e condizioni di coltivazione.

L' areale di produzione è caratterizzato – dal punto di vista pedologico – da 4 sottozone riconducibili a:

- Conglomerati fluvio – lacustri: Sabbie gialle con livelli di conglomerati lacustri talora cementati (Plio-Pleistocene). Se ne hanno notevoli affioramenti tutt'attorno a Montefalco e cioè a S. Clemente, Camiano, Turrita, Cerrete, Pietrauta, il Vallo nonché a S. Quirico;
- Argille e Sabbie lacustri: Argille ed argille sabbiose lacustri (Plio-Pleistocene), si incontrano sotto Limigiano, subito a sud-ovest do Bevagna, a Bastardo, Cantinone e a sud di Turrita fino a Torregrosso.
- Alluvioni: Alluvioni attuali, recenti e del terrazzo più basso, prevalentemente sabbio-ciottolose (Olocene), che coincidono con le superfici di pianura con un'estensione (in senso trasversale) da poche centinaia di metri a qualche chilometro (come a Cantalupo, Bevagna, La Bruna), e depositi più antichi dei terrazzi sopraelevati da 5 a 50 metri circa sull'alveo attuale (Pleistocene) come a sud-ovest di Montefalco (Madonna della Stella).;
- Marne: Vaste aree, sia pur meno interessanti in senso produttivo, presentano affioramenti di rocce di età miocenica; si evidenziano arenarie giallastre e marne siltose grigiastre, solitamente in regolare alternanza tipiche della Formazione Marnoso – Arenacea (del Tortoniano - Langhiano), ed altri litotipi similari (Bisciaro). Vi sono anche arenarie riferibili alla formazione del Macigno (Langhiano - Oligocene), livelli e lenti, di variabile estensione e potenza, argille siltose grigiastre, marne (tipo Scisti policromi), calcari, calcareniti e calciruditi (tipo Nummulitico)

Lo spessore dello strato esplorato dalle radici scende progressivamente, passando dai suoli su alluvioni a quelli su argille, sabbie ed infine su turbiditi e conglomerati, da oltre 150 a meno di 70 cm.

Lo Spessore del "solum" cala parallelamente restando, però, abbastanza elevato (≥ 55 cm). Il Colore allo stato secco: passa gradualmente dal grigio chiaro (nei suoli su argille) al giallo brunastro (nei suoli su sabbie) per arrivare al bruno scuro in alcuni terreni su alluvioni antiche e su marne mioceniche.

Il colore del terreno umido mostra variazioni parallele ma più contenute rispetto al dato precedente.

Iindipendentemente dal substrato la struttura prevalente è poliedrica angolare medio-grossolana negli orizzonti profondi e sub-angolare fine in quelli superficiali.

La densità apparente presenta un massimo di 1,65 al passaggio tra B e C ed un minimo di 1,35 in Ap.

I terreni su alluvioni sono sempre privi di scheletro, quelli sugli altri materiali ne contengono scarse quantità (valore massimo 6 %) e di pezzatura minuta, mentre i relativi substrati ne possiedono fino al 75 % e di pezzatura media o grossolana.

Tessitura della terra fine: dominano le tessiture franco-fini, più esattamente le franco-limose nei suoli evoluti sugli affioramenti marnosi, le franco-argillose su quelli alluvionali terrazzati (in questi ultimi i substrati sono però franco-sabbiosi) e franco-limo-argillose ed argillo-limose sui terreni dei versanti argillosi e sabbioso-conglomeratici.

Circa le caratteristiche idrologiche, come prevedibile, si riscontra un parallelismo tra Capacità di Campo e Punto di Appassimento particolarmente stretto: i valori minimi appartengono, per entrambe le caratteristiche, a suoli su alluvioni (rispettivamente 24,4 e 10,6 espressi come % in peso) ed i massimi ai suoli su substrato argilloso (33,5 e 20,1 %). Infine, i valori della capacità per l'acqua utilizzabile risultano tutti compresi in un ristretto intervallo: i valori medi dei gruppi sono dall'11 % nei terreni su sabbie e conglomerati, 12 % di quelli su marne e 14 % in quelli su argille ed alluvioni.

Il contenuto in CaCO3: risulta sempre assai abbondante: 12 – 22 % nei terreni su sabbie e 11 – 25 % sui terreni su argille, mentre presenta valori intorno al 20 % negli altri gruppi; negli orizzonti profondi, generalmente, i valori aumentano fino a superare il 30 %.

Il Calcare attivo presenta valori comunque elevati che vanno dal 5,5 al 9,2 %.

A causa dell'abbondanza di carbonati finemente suddivisi la Reazione si mantiene sempre nel campo di un'alcalinità a volte pronunciata (7,8 – 8,2), con minimi sui terrazzi alluvionali e massimi sulle argille.

La Sostanza organica è presente in quantità notevoli, variabili dall'1,5 al 2,2 %, superando spesso l'1% anche a 1 m di profondità, in relazione all'omogeneizzazione subita dal suolo in seguito alle lavorazioni.

Si osservano dotazioni di Fosforo assimilabile e potassio scambiabile assai elevate nei terreni sugli affioramenti miocenici (max: 43 e 404 ppm rispettivamente) mentre su tutti gli altri substrati si hanno dati meno confortanti con oscillazioni molto ampie: i valori variano tra 10 e 28 ppm per il fosforo e 130 e 344 ppm per il potassio).

Si registrano valori di Magnesio e boro scambiabili da 129 ppm a 219 ppm (entrambi nei suoli su sabbie) per il primo e da 0,5 ppm su marne a 0,9 ppm su argille per il secondo.

La Capacità di Scambio Cationico mostra valori compresi tra 14,3 e 31,5 meq/100 g con i seguenti valori medi: 20 – 31,5 meq/100 g per terreni su sabbie e conglomerati, 16 meq/100g su alluvioni, 15,5 meq/100 g per i terreni su turbiditi e da 14,3 a 30,5 meq/100 g per quelli su argille.

Il clima della città di Montefalco e delle colline circostanti è di tipo continentale. In base alla media trentennale di riferimento 1961–1990, la temperatura media del mese più freddo, gennaio, si attesta a +3,8 °C; quella del mese più caldo, luglio, è di +25,3 °C.

Le precipitazioni medie annue si aggirano ai 700 mm, mediamente distribuite in 89 giorni, con un minimo relativo in estate ed un picco in autunno. La neve fa la sua apparizione circa sette volte l'anno in città, e a volte gli accumuli sono anche abbastanza consistenti. In media ci sono 40 giorni di gelo all'anno.

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 “Montefalco Sagrantino”.
C’è stato un tempo in cui alla vite di Sagrantino, nei territori di coltivazione, non erano riservati terreni particolarmente estesi.
Pur nella consapevolezza di costituire un prodotto di altissima qualità, tanto da essere gelosamente custodito e conservato per poi essere centellinato durante i pranzi delle grandi ricorrenze religiose, il Passito di Sagrantino non aveva mercato, proprio perché relegato al ruolo di vino delle grandi occasioni da consumare in casa.
Nonostante la limitata produttività delle viti di Sagrantino rispetto ad altri vitigni, non c’ era contadino che trascurasse di far crescere nella vigna il prezioso vitigno dai piccoli grappoli dai neri, minuscoli, dolcissimi chicchi, da far passire sui graticci di canne (le *camorganne*) fino a Natale per poi sgranarli manualmente e premerli in torchi di ridotte dimensioni, lasciando invecchiare il dolce nettare per almeno due anni.
A Montefalco erano numerosissime le case sui cui muri rampicavano i tralci di Sagrantino (*piérgole*), un abbellimento che rendeva gustoso l’appuntamento con eventi familiari di particolare importanza e che consacrava la tavola in occasione del Natale e della Pasqua.
All’ interno delle cinta murarie, negli antichi Monasteri di Santa Chiara e di San Leonardo sono sempre state allevati vecchi vitigni di Sagrantino a ribadire la sacralità di un vino già sacro nel nome oltre che nel sapore.
Già Plinio il Vecchio parla di un'uva detta "Itriola" che dà un vino particolarmente pregiato nel territorio di Montefalco.
Sembra che tale uva non sia identificabile con l'attuale Sagrantino che più probabilmente è stato portato attorno al XIV - XV secolo a Montefalco dai frati francescani di ritorno dai loro viaggi di predicazione in Asia Minore.

Ma sono i documenti d' archivio ritrovati che gettano una prima, significativa luce sulla coltivazione di tale vitigno e sull'impiego delle uve di Sagrantino. Il più antico documento pervenutoci in cui si comincia a trattare di vigne è dell'anno 1088, ma la menzione per ora più antica sulla coltivazione dell'uva "*sagrantina***"** a Montefalco risale al 1549 ed è documentata da un ordine di mosto di Sagrantino da parte dell'ebreo Guglielmo, mercante di Trevi e di sua moglie Stella (A. TOAFF, *Il vino e la carne. Una comunità ebraica nel Medioevo,* Bologna 1989, p. 97 e nota 65).
Il Prof. Gabriele Metelli (ARCHIVI IN VALLE UMBRA, Nn. 1-2 Giugno/Dicembre2002, pp. 51-52-53), oltre alla citata menzione, scrive: "Per quanto concerne il *sagrantino,* un contratto di *lavoreccio* del 30 aprile 1575 fa riferimento a quattro vitigni coltivati nel folignate e precisamente in località San Vittore… :
ASF, Notarile 531, G.Poggi, 30 aprile 1575, c. 26v: ...salvis et reservatis pro dictis locatoribus in totum quattuor pergulis sagrantini existentibus in dictis petiis terrarum…
Due anni prima il Prof. Francesco Guarino pubblicò nella citata rivista, di cui è Direttore, un'altra significativa testimonianza rinvenuta in un libro di ricordi di famiglia del giurista assisano Bartolomeo Nuti, che nell'agosto 1598 scrive:
"Un altro modo di fare il vino rosso è in Foligno. Se metta in una botte, o carrato sagrantino, o, uva negra sgranata quanto pare un poco acciaccata et se riempia de mosto ciò che sia et se lassi così."
I documenti acquisiti inducono, almeno per ora, a fare due considerazioni, la prima in ordine al nome Sagrantino già consolidato nel 1500; la seconda in riferimento all'uso delle uve di Sagrantino destinate alla governa dei vini rossi per conferire loro più aroma, più colore e più sapore.
Sappiamo che i ceti nobili del 1500 amavano imbandire le mense di vini pregiati in occasione del ricevimento di personaggi illustri. Tra i vini pregiati figurava anche il vino rosso di Montefalco, come risulta da una raccolta di rendiconti (1541-1654) sulle spese sostenute dal Comune di Foligno per accogliere degnamente gli ospiti di particolare riguardo.
A comprendere come sia nato il nome Sagrantino può aiutarci la radice latina *sacer* e, forse, la sua prima destinazione. Vino sacro perché vino della festa religiosa, dei momenti da ricordare nello scorrere della vita domestica, e tradizionalmente da intendersi sempre nella forma passita. E' solo in un' esauriente relazione generale della mostra Regionale di Vini ed Olii tenutasi a Montefalco tra il 13 ed il 20 Settembre 1925 che viene citata per la prima volta la versione del "Sagrantino Asciutto", ovverossia vinificato a secco, presentato a concorso dal Senatore Rolandi Ricci, allora proprietario della storica Cantina Scacciadiavoli. Si tratta dell' antesignano del vino oggi più conosciuto, studiato e lanciato in commercializzazione solo a partire dai primi anni del 1970.
Il riconoscimento della DOC è arrivato nel 1979 (D.P.R. 30 Ottobre 1979) e da ultimo grazie alla sua reputazione nazionale ed internazionale è stato riconosciuto con la massima qualificazione della DOCG (Decreto Ministeriale 5 novembre 1992). A seguito di tale provvedimento si è reso necessario rivedere il disciplinare del 1979 con un aggiornamento approvato con DM 31 Luglio 1993, concernente la sostituzione del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Montefalco". Con Decreto Ministeriale 1 Settembre 2009 è stato approvato il nuovo disciplinare del Montefalco Sagrantino, che viene aggiornato con provvedimenti tesi all' ulteriore miglioramento della qualità di questo vino autoctono che si fregia per antonomasia del concetto di identità territoriale. Il Ministero per le Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ha inteso difendere tale unicità del vino autoctono di Montefalco limitando l' uso del nome Sagrantino alla sola Docg Montefalco Sagrantino con un apposito Decreto Ministeriale (20 Giugno 2002).

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: Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Montefalco Sagrantino" deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti esclusivamente dal vitigno “Sagrantino”;
I sesti di impianto, le forme d'allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli atti a conseguire la migliore qualità o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. Predilige sistemi di allevamento di media espansione, con potatura medio-lunga. Il nuovo disciplinare prevede per i nuovi impianti, la produzione massima per ceppo in 2,5 chilogrammi; per i nuovi impianti ed i reimpianti, effettuati dopo l'entrata in vigore del presente disciplinare, la densità minima di impianto dovrà essere di 4.000 ceppi per ettaro e, la distanza tra i filari non dovrà superare i 2,50 metri lineari.
le pratiche relative all’elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia Montefalco Sagrantino “secco” e “passito”. Si fa comunque riferimento a vini rossi strutturati, la cui elaborazione comporta lunghi periodi di invecchiamento (anche con l’ obbligo di passaggi obbligatori in legno per la versione “secca”) ed affinamento in bottiglia obbligatori.

B. Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
La DOCG “Montefalco Sagrantino” è riferita a 2 tipologie di vino rosso (“Secco” e “Passito”) 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.
Il colore è rosso rubino intenso, talvolta con riflessi violacei e tendente al granato con l'invecchiamento.Le caratteristiche organolettiche che ne risultano sono: per il secco odore delicato, caratteristico, che ricorda quello delle more di rovo; il sapore è asciutto, armonico. L’aroma è molto persistente al naso con tipici sentori di more di rovo, prugna e cuoio che si legano perfettamente con la vaniglia data dal legno. Il gusto è possente, morbido e vellutato. Il Sagrantino è un vino da lungo invecchiamento grazie al suo corredo di antiossidanti naturali: almeno 10-15 anni.
Nel passito il colore è rosso rubino carico, talvolta con riflessi violacei e tendente al granato con l'invecchiamento, mentre l’ odore è delicato, caratteristico che ricorda quello delle more di rovo;
sapore: abboccato, armonico, gradevole.

C. Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).
A rendere questo vino unico non è solo la composizione, ma anche la zona in cui le uve nascono e raggiungono la maturità, lentamente, anche in condizioni meteorologiche avverse. Forse, proprio le difese che questo vitigno ha sviluppato per mantenere l’uva intatta nelle condizioni climatiche che si instaurano all’inizio dell’autunno, sono responsabili dei caratteri del vino. La buccia spessa e ricca di tannini, ad es., rappresenta una barriera agli attacchi delle muffe e di altri parassiti. Solo a completa maturità i tannini, che rappresentano la struttura intorno a cui si evolve il vino, completano le trasformazioni che porteranno alla diminuzione dell’astringenza propria della loro natura.
Occorre l’opera dell’uomo per renderli più scorrevoli in bocca e quest’opera, complessa, richiede impegno ed esperienza. Il successo pieno può essere raggiunto solo quando, con la

maturazione dell'uva, essi raggiungono una struttura adatta che viene percepita in bocca come volume, come sensazione di vellutato. Quello che sorprende è il fatto che altri vini, con un tenore in tannini molto minore, danno in bocca, a volte, una sensazione di maggior astringenza e sono meno versatili all'evoluzione che si realizza con l'affinamento.
Nel suo areale di coltivazione l'uva di Sagrantino si esprime bene in tutti i terreni, anche in quelli profondi e freschi, producendo ovviamente vini con caratteristiche diverse ma comunque di ottimo livello qualitativo. Nei terreni argillo-calcarei raggiunge livelli ottimali di maturazione fisiologica, ottimizzando il contenuto in sostanze polifenoliche. Teme le carenze di magnesio o gli eccessi di potassio. Predilige forme di allevamento compatte ad elevata o elevatissima densità (cordone speronato e guyot). Sulle forme di allevamento tradizionali produce eccessivamente e ritarda la maturazione
Da tutto l' areale delimitato ai sensi dell' art.3 sono esclusi i terreni ubicati nei fondovalle non adatti ad una viticoltura di qualità.
Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche del "Montefalco Sagrantino".

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

3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons a r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 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 sistematica nell'arco dell'intero filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 20.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con DM 2 agosto 2018 (G.U. n. 253 del 30 ottobre 2018) e modificato con DM 3 marzo 2022 (G.U. n. 62 del 15.03.2022).