Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
UFFICIO PQA I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «SPOLETO»

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	Decreto 27.06.2011	G.U.R.I. Serie Generale n. 161 del 13.07.2011
Modificato con	Decreto 30.11.2011	G.U.R.I. Serie Generale n. 295 del 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	Decreto 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	Decreto 02.02.2015	G.U.R.I. Serie Generale n. 37 del 14.02.2015 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	Decreto 18.07.2025	G.U.R.I. Serie Generale n. 174 del 29.07.2025 Sito internet del Ministero – Qualità G.U.U.E. serie C del 04.11.2025

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Spoleto" è riservata al vino bianco "Spoleto", nella tipologia Trebbiano spoletino, Trebbiano spoletino passito, Trebbiano spoletino riserva e Trebbiano spoletino spumante (VSQ), che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Spoleto", è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Spoleto" Trebbiano spoletino:
Trebbiano Spoletino: minimo 85%.
Altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione dell'Umbria fino ad un massimo del 15%.

"Spoleto" Trebbiano spoletino riserva:
Trebbiano Spoletino: minimo 85%.
Altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione dell'Umbria fino ad un massimo del 15%.

“Spoleto” Trebbiano spoletino spumante:
Trebbiano Spoletino: minimo 85%
Altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione dell’Umbria fino ad un massimo del 15%.

“Spoleto” Trebbiano spoletino passito:
Trebbiano Spoletino: minimo 85%
Altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione dell’Umbria fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione del vino a DOC “Spoleto” devono essere prodotte all’interno della zona appresso descritta che comprende l’intero territorio del comune di Montefalco e parte dei territori comunali di Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Spoleto e Trevi.
Tale zona è così delimitata: partendo dal punto di incontro tra la vecchia linea ferroviaria Spoleto-Norcia e la S.S. n. 3 “Flaminia” (q. 321) si percorre quest’ultima in direzione SUD-OVEST fino al punto di incontro con il torrente Tessino. Si risale detto torrente fino al punto di incontro con la S.S. n. 3 “Flaminia” (Km 124+160) e si percorre la Statale fino al Km 122+580. Si imbocca la carrareccia che procede in direzione NORD-OVEST toccando le quote 507 e 461 fino al punto di incontro con il Fosso della Troscia e si risale detto fosso fino al punto di incontro con la strada vicinale da Cima del Colle a Valle San Paolo (q. 428). Si prende questa strada in direzione NORD-EST passando per Villa Clari (q. 437), si imbocca la strada comunale di Monte li Rossi in direzione NORD-EST fino all’incrocio con la strada comunale di Rubbiano e si percorre quest’ultima in direzione SUD-OVEST toccando la quota 448 fino al punto di incrocio con la strada vicinale di Valcupa. Si imbocca questa strada in direzione SUD fino al punto di incrocio con l’omonimo fosso. Si discende il Fosso di Valcupa fino al punto di incontro con la linea ferroviaria Roma-Ancona, la si percorre in direzione OVEST fino al punto di incontro con la strada comunale di Baiano (q. 312), la si percorre in direzione SUD passando per le quote 334, 378 e 368 fino al punto di incontro con la strada vicinale di Valle Marina. Si percorre detta strada in direzione SUD fino al punto di incontro con una carrareccia che, procedendo in direzione OVEST, la congiunge con la strada vicinale Scaniata (q. 435). Si percorre quest’ultima in direzione SUD-OVEST fino al punto di incontro con il Fosso di Colle Munnera, si risale detto fosso fino all’incrocio con la mulattiera che, procedendo in direzione SUD-OVEST, lo congiunge con la strada vicinale di Meggiano (q. 504). La si percorre in direzione NORD-OVEST fino al punto di incontro con il Fosso del Caprareccia e si risale quest’ultimo fino al punto di incrocio con il Fosso delle Grotte Fungarie (q. 396). Si percorre il fosso in direzione OVEST fino ad incontrare il Fosso Moceda e lo si risale fino al punto di incontro con il Fosso di Costa Gagliarda. Si risale quest’ultimo fino al punto di incontro con la strada vicinale di Builano e la si percorre in direzione OVEST fino ad incontrare la strada comunale di Rapicciano (q. 458). La si percorre in direzione NORD fino ad incontrare la strada vicinale delle Fontanelle, si percorre quest’ultima in direzione SUD-OVEST fino al punto di incontro con il Fosso di Valle Cupera e lo si segue in direzione NORD-OVEST fino al punto di incontro con il Torrente Marroggia. Lo si risale in direzione NORD toccando la quota 352 fino al punto di incontro con la strada comunale di Arezzo, qui si imbocca la strada che, procedendo verso NORD-OVEST, si incrocia con il Fosso dell’Acquasanta e proseguendo in direzione NORD arriva fino alla strada comunale di Acquasparta. La si percorre in direzione EST fino ad imboccare la strada comunale di San Gregorio che, procedendo verso NORD giunge all’incrocio con il Fosso di Ocenelli. Lo si risale toccando le quote 350-357 e 381 e qui si imbocca in direzione EST la strada vicinale della Macchia Piantata toccando quota 337 e la si prosegue in direzione NORD, toccando le quote 389 e 399, fino al punto di incrocio con la strada comunale di Roselli (q. 366) e si percorre quest’ultima in direzione NORD-OVEST toccando le quote 377-414-429 e 458. Qui si imbocca la strada delle

Lame che procedendo in direzione EST incontra il Fosso di Ciliano, lo si risale fino all'incrocio con la strada di Villa Mane e si percorre quest'ultima in direzione OVEST, toccando quota 473, fino al punto di incrocio con il Fosso della Rena (q. 413). Lo si percorre in direzione NORD-EST fino a q. 372, dove si imbocca la strada che procedendo verso NORD-EST si incrocia con il Fosso di Caciolfo. Lo si risale toccando quota 331 fino all'incrocio con la strada che, procedendo in direzione NORD, porta alla strada comunale di MonteMartano (q. 420). La si percorre in direzione OVEST fino al punto di incrocio con la strada che, procedendo prima in direzione NORD e poi in direzione NORD-OVEST, attraversa il Colle San Paolo fino ad incrociare il Fosso del Boschetto. Lo si risale fino alla confluenza con il Fosso di Rovicciano, per poi risalire quest'ultimo fino al confine amministrativo tra il Comune di Spoleto ed il Comune di Giano dell'Umbria. Si prosegue lungo tale confine in direzione NORD fino al punto di incontro con il confine amministrativo del Comune di Castel Ritaldi. Si prosegue in direzione NORD lungo il confine amministrativo tra il Comune di Castel Ritaldi ed il Comune di Giano dell'Umbria fino al punto di incrocio con la strada comunale Castel Ritaldi-Colle del Marchese. La si percorre in direzione SUD-EST toccando quota 441 fino all'incrocio con la strada comunale di Casa Stendardo (q. 452) e si imbocca quest'ultima in direzione NORD fino all'incrocio con la strada comunale San Martino (q. 429). La si percorre prima in direzione EST e poi in direzione NORD, toccando le quote 402-403 e 378, fino all'abitato di Colle San Lorenzo e si prosegue in direzione NORD fino al confine amministrativo tra il Comune di Castel Ritaldi ed il Comune di Montefalco.
Si prosegue lungo tale confine in direzione OVEST fino al punto di incontro con il confine amministrativo del Comune di Giano dell'Umbria. Si prosegue in direzione NORD-OVEST lungo il confine amministrativo tra il Comune di Giano dell'Umbria ed il Comune di Montefalco fino al punto di incontro con il confine amministrativo del Comune di Gualdo Cattaneo (q. 335). Si prosegue in direzione NORD lungo il confine amministrativo tra il Comune di Gualdo Cattaneo ed il Comune di Montefalco fino al punto di incontro con il confine amministrativo del Comune di Bevagna (q. 279). Si prosegue in direzione NORD-EST lungo il confine amministrativo tra il Comune di Bevagna ed il Comune di Montefalco fino al punto di incontro con il confine amministrativo del Comune di Foligno. Si prosegue in direzione SUD-EST lungo il confine amministrativo tra il Comune di Foligno ed il Comune di Montefalco fino al punto di incontro con la strada comunale Montefalco-Foligno. Si percorre detta strada in direzione NORD-EST, fino all'incrocio con la strada vicinale del Topino (q. 213); si percorre detta strada fino al suo ricongiungimento con la S.P. n. 444 (q. 216) e da qui si giunge all'incrocio con la strada vicinale di San Biagio. La si imbocca in direzione SUD-EST, passando per quota 215, fino a giungere all'incrocio con la strada comunale di Sterpete (q. 216). Si percorre la suddetta strada in direzione SUD fino all'incrocio con la strada vicinale del Casone, si prosegue per quest'ultima passando per la quota 210 fino all'incrocio con la strada vicinale di Case Vecchie. La si percorre in direzione EST fino ad arrivare al punto di intersezione con la linea ferroviaria Roma-Ancona (q. 210) e si segue il tracciato ferroviario in direzione SUD fino al confine amministrativo tra il Comune di Foligno ed il Comune di Trevi (q. 210). Si procede in direzione EST lungo tale confine, passando per le quote 215-222 e 233 fino a giungere al punto di intersezione con la strada che, procedendo in direzione SUD lo congiunge con la strada vicinale Forche. La si imbocca in direzione SUD fino all'incrocio con la S.P. n. 425 (q. 262), si percorre la Provinciale in direzione SUD-EST, passando per le quote 294 fino a quota 330. Qui si imbocca la strada che procede in direzione NORD-EST fino al punto di incontro con la S.P. n. 425 (q. 392). Si prosegue sulla stessa in direzione SUD passando per le quote 390-387-390-400 e 420 fino a giungere alla città di Trevi (q. 412). Si prosegue costeggiando ad EST il centro storico di Trevi e ci si ricongiunge con la S.P. n. 425, la si imbocca in direzione EST fino al punto di incrocio con la strada comunale Bovara-Trevi, si prende quest'ultima in direzione SUD, passando per le quote 331 e 326 fino all'incrocio con l'altro ramo della S.P. n. 425, nei pressi dell'abitato di Croce di Bovara. Si procede lungo la Provinciale fino all'incrocio con la strada comunale Pigge-Chiesa Tonda, la si imbocca in direzione EST per poi proseguirla in direzione SUD fino all'innesto al Km 139 con la S.S. n. 3 "Flaminia" (q. 221). Si percorre la Statale in direzione SUD attraversando il confine amministrativo tra il Comune di Trevi

ed il Comune di Campello sul Clitunno e passando per le quote 233-236 e 228 fino a giungere all'incrocio con la S.P. n. 458 (q. 228). Si percorre la Provinciale fino a quota 233, dove si imbocca la strada comunale del Cerasolo, si segue quest'ultima in direzione SUD-EST e poi in direzione NORD fino all'incrocio con il Fosso delle Cozze. Si risale detto fosso in direzione NORD-EST fino alla sua intersezione con la strada comunale di Campello Alto (q 487). Si imbocca la strada in direzione SUD fino ad arrivare alla strada comunale da Lenano a Campello Alto (q. 496) attraverso la quale ci si ricongiunge con la S.P. n. 458. Si percorre la Provinciale attraversando l'abitato di Lenano e lambendo a NORD quello di Carvello per poi proseguire in direzione EST fino a quota 461, qui si percorre la Provinciale in direzione SUD-OVEST passando per la quota 435 fino all'incrocio con la strada comunale di Silvignano e Poreta (q. 386). Quest'ultimo tratto rappresenta anche il confine amministrativo tra il Comune di Campello sul Clitunno ed il Comune di Spoleto. Tale confine si attraversa imboccando la suddetta strada comunale in direzione SUD-OVEST per poi giungere all'incrocio con la strada vicinale del Matuticcio. La si percorre in direzione SUD-EST fino all'incrocio con la strada vicinale del Colle (q. 391), si prende quest'ultima in direzione OVEST fino all'incrocio con la strada vicinale di Costa Amara, percorrendo la quale in direzione SUD si arriva alla strada vicinale di Poreta. La si imbocca in direzione NORD-OVEST fino all'incrocio con la strada comunale di Silvignano e Poreta, la si percorre in direzione SUD-OVEST fino all'incrocio con la strada vicinale Poretana (q. 309). Si prende quest'ultima in direzione SUD fino all'incrocio con al strada vicinale del Palazzaccio (q. 339), percorrendo la quale in direzione EST si giunge all'intersezione con il Fosso della Spina (q. 378) per poi proseguire in direzione SUD-EST fino all'incrocio con la S.P. n. 459 (q. 384). Si imbocca la strada vicinale di Poreta in direzione SUD-EST passando per quota 426, fino all'incrocio con la strada vicinale del Rocolo, la si percorre in direzione SUD-OVEST fino all'incrocio con la strada comunale di Bazzano Inferiore e Superiore. (q. 521). Si percorre quest'ultima in direzione SUD fino a q. 447 e poi in direzione EST, passando per le quote 409 e 399, fino all'incrocio con la strada vicinale Eggi-Bazzano di Sotto (q. 367). Si percorre detta strada in direzione SUD-OVEST e poi in direzione SUD fino all'intersezione con il Fosso dei Fringuelli (q. 322). Si risale il Fosso fino a quota 345 dove si imbocca in direzione SUD-OVEST la strada che costeggia a SUD-EST l'abitato di Eggi fino alla confluenza con il Fosso dei Renacci. Lo si risale in direzione SUD fino all'incrocio con la mulattiera che, passando per la quota 370 si ricollega al tracciato della vecchia linea ferroviaria Spoleto-Norcia a quota 468. Si prosegue lungo il tracciato della vecchia linea ferroviaria Spoleto-Norcia, toccando le quote 443-425-396 e 338, fino a ritornare al punto di incontro con la S.S. n. 3 "Flaminia" (q. 321).

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivanti le relative caratteristiche. Pertanto sono da considerare idonei al riconoscimento i vigneti ubicati all'interno dei confini descritti nell'art. 3.

Le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli tradizionali e/o generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

I nuovi impianti ed i reimpianti specializzati dovranno avere una densità minima di 3000 ceppi per ettaro.

Per l'entrata in produzione dei nuovi impianti la produzione massima ad ettaro è la seguente:

Anno di produzione	**Produzione uva Tonn/Ha**
I e II anno vegetativo	0%
III anno vegetativo	50% della produzione prevista
dal IV anno vegetativo	100% della produzione prevista

È vietata ogni pratica di forzatura.
È consentita l'irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Spoleto" non deve essere superiore a quella riportata nella tabella seguente.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata "Spoleto" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo pari a quello riportato nella tabella seguente.

Tipologia	Produzione massima tonn/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol
Trebbiano Spoletino	11	11,00
Trebbiano Spoletino Riserva	11	12,00
Trebbiano Spoletino Spumante	12	10,00
Trebbiano Spoletino Passito	11	14,00 dopo l'appassimento

Le rese unitarie delle "piantate maritate" non possono superare in ogni caso Kg 50 per pianta.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Spoleto" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti della resa di uva in vino.
Fermi restando i limiti sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, appassimento, invecchiamento ed imbottigliamento dovranno essere effettuate esclusivamente all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
Tuttavia tali operazioni possono essere effettuate in stabilimenti situati al di fuori della zona di produzione delimitata dall'art. 3 e comunque negli ambiti territoriali dei Comuni di Bevagna, Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Montefalco, Spoleto, Trevi, mediante autorizzazioni individuali rilasciate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere della Regione Umbria, a condizione che ciascuna Ditta interessata presenti apposita richiesta, corredata dalla documentazione atta a dimostrare che le predette operazioni, per i vini a IGT Umbria da Trebbiano spoletino, siano state effettuate almeno nei 3 anni precedenti all'istituzione della Denominazione di Origine Controllata "Spoleto" avvenuta con D.M. 27/06/2011.
Conformemente alla vigente normativa dell'Unione europea, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione o garantire l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni stabilite dalla vigente normativa nazionale.
La tipologia spumante appartenente alla categoria "vino spumante di qualità" può essere spumantizzato con metodo Charmat e Classico.
Per l'appassimento delle uve è consentita la disidratazione iniziale con aria ventilata non riscaldata.
Nella fase di vinificazione sono ammesse le pratiche enologiche tradizionali della zona atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Per le tipologie Trebbiano Spoletino e Trebbiano Spoletino Riserva è consentita la macerazione sulle bucce.
È consentito l'affinamento e la vinificazione in legno.
Il vino a denominazione di origine controllata "Spoleto" Riserva deve essere immesso al consumo a partire dal 1° maggio del secondo anno successivo a quello di vendemmia solo dopo aver trascorso un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 18 mesi, di cui almeno 3 in bottiglia.
La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per qualsiasi tipologia di vino "Spoleto". Qualora tale resa superi detto limite percentuale, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata "Spoleto"; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
La resa in vino rispetto all'uva fresca nella produzione della tipologia Trebbiano spoletino passito non deve superare il 40%.
È consentito l'arricchimento dei mosti aventi diritto alla denominazione di origine controllata "Spoleto" alle condizioni e nei limiti previsti dalla normativa comunitaria in vigore.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Spoleto" Trebbiano spoletino
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: secco, fresco, talvolta acidulo;
titolo alcolometrico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Spoleto" Trebbiano spoletino riserva
colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico più o meno intenso;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: secco, fresco, talvolta acidulo;
titolo alcolometrico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Spoleto" Trebbiano spoletino spumante
colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;
odore: vinoso, caratteristico;
sapore: secco, fresco, talvolta acidulo;
spuma: fine e persistente;
titolo alcolometrico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Spoleto" Trebbiano spoletino passito
colore: giallo dorato tendente all'ambrato;
odore: intenso, etereo, con sentori di frutta matura;
sapore: ampio e vellutato;
titolo alcolometrico totale minimo: 17,00% vol di cui svolti 14,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine controllata "Spoleto", le specificazioni di tipologia Trebbiano spoletino, Trebbiano spoletino passito, Trebbiano spoletino riserva e Trebbiano spoletino spumante devono figurare al di sotto della dicitura "denominazione di origine controllata" ed essere scritti in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine "Spoleto", della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica.
È vietato usare, insieme alla denominazione di origine controllata "Spoleto", qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi **"**superiore", "extra", "fine" e similari.
È 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.
Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino DOC "Spoleto" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve ad eccezione della tipologia "Trebbiano spoletino spumante" per la quale è facoltativa.
Nell'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 della menzione "Denominazione di Origine Controllata". I caratteri del nome Umbria devono avere un'altezza inferiore a quella dei caratteri che compongono la denominazione Spoleto e devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "Spoleto", per l'immissione al consumo, devono essere confezionati in bottiglie di vetro aventi un non superiore a 18 litri, chiuse con i sistemi previsti dalla normativa vigente ad esclusione del tappo a corona.
Per la tipologia spumante è consentito soltanto l'utilizzo di tappo in sughero.
La bottiglia di colore bianco è ammessa esclusivamente per la tipologia passito, per la quale è obbligatorio il tappo in sughero naturale raso bocca.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica
1. Fattori naturali rilevanti per il legame

La Denominazione di Origine Controllata "SPOLETO" comprende parzialmente i territori amministrativi dei comuni di *Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Montefalco, Spoleto e Trevi.*
La superficie coperta dalla denominazione è di circa 23.600 ettari, il territorio è per la maggior parte pianeggiante, attraversato dal fiume "Clitunno" e da numerosi torrenti e affluenti. L'altitudine del territorio interessato è compresa tra i 200 ed i 550 mt s.l.m. Nella parte centrale della valle si rilevano paesaggi sulle alluvioni fluviali e sui depositi fluvio-lacustri, caratterizzati da suoli che hanno una tessitura franco-sabbioso-argillosa o franco-limoso-argillosa con scarso scheletro, sono profondi, ben drenati, a reazione subalcalina.
Nella zona ad Est della valle si riscontrano paesaggi su depositi fluvio-lacustri plio-pleistocenici caratterizzati da suoli derivati da sedimenti argillosi o argillo-sabbiosi, profondi e calcarei; e

paesaggi sui depositi prevalentemente marnosi, caratterizzati da suoli che presentano una tessitura piuttosto variabile che può essere franco-limoso-argillosa con moderati contenuti di scheletro sulle marne, o franca con maggiori quantità di frammenti grossolani sulle arenarie.
Nella zona ad Ovest della valle si riscontrano paesaggi sui depositi detritico-colluviali, caratterizzati da suoli ricchi di frammenti grossolani, calcarei a tessitura variabile, a seconda della natura della roccia madre, da franco-sabbioso-argillosa ad argillosa, debolmente umiferi e dotati di elevata profondità, scarsa ritenuta idrica ed eccessivo drenaggio; e paesaggi collinari sui substrati calcarei, caratterizzati da suoli formatisi per dissoluzione di carbonati e liberazione di materiali rossastri costituiti essenzialmente da argille ed ossidi di ferro, con spessore generalmente ridotto, con tessitura limosa o limoso-argillosa, scheletro scarso e a reazione neutra o subacida.
Il clima della valle è fortemente influenzato dai rilievi che costeggiano la vallata. L'Appennino Umbro-Marchigiano ad oriente infatti fa si che i venti dominanti siano quelli dei quadranti occidentali.
Le precipitazioni raggiungono mediamente gli 800 mm annui, valore superiore alla media regionale di circa il 9%.
In base ai caratteri di piovosità e temperatura ed alla loro distribuzione annuale, il clima della valle viene definito temperato con estate secca, analogo quindi al clima Mediterraneo. Recentemente si sono verificati cambiamenti climatici che portano ad una riduzione dei giorni di gelo e ad una riduzione dell'escursione termica.
Tali caratteristiche avvantaggiano sicuramente la coltivazione della vite, infatti durante l'inverno sono quasi scongiurati i rischi di gelate mentre la stagione estiva fornisce le condizioni ottimali per una completa maturazione dell'uva.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

La vocazione vitivinicola di Spoleto viene da lontano e la viticoltura, pur tra gli alti e bassi che contraddistinguono l'uso agricolo dei suoli, ha accompagnato da sempre la presenza e le attività degli uomini nella valle spoletana.
Se Plinio il Vecchio e Columella segnalano diversi ceppi di viti umbre (l'*Hirtiola,* la *Babanica*, la *Palmensis*), è Marziale, nel primo secolo dopo Cristo, a citare per la prima volta **il vino di Spoleto** e a paragonarlo al Falerno:
Nel II secolo dopo Cristo anche l'erudito greco Ateneo, informandoci che i vini dell'Italia meridionale e centrale erano ben conosciuti e distinti, esalta l'annoso vino di Spoleto, *soave, di color simile all'oro.*
Nelle epoche successive, la coltivazione e il commercio del vino nella valle di Spoleto, come nelle altre realtà comunali che oggi sono interessate ad acquisire la denominazione di origine controllata «Spoleto», ha sempre avuto una importanza notevole nell'economia locale.
Nel XIX secolo il vitigno viene così descritto; il *Trebbiano chiamato nelle altre plaghe dell'Umbria lo Spoletino, è* il vitigno più coltivato nella pianura spoletana e il preferito dagli agricoltori per le sue buone qualità.
Il fatto che venisse denominato *Spoletino* dimostra che già tra l'Ottocento e il Novecento era presente una tradizione autoctona del vitigno e che questa fosse riconosciuta dall'esterno in quanto vitigno robustissimo e resistentissimo alle malattie crittogamiche, in specie alla peronospora; ama terreni di piano, profondi, fertili, freschi, ma produce bene anche in collina. I suoi tralci sono di mediocre grossezza ad interno di lunghi, le foglie piuttosto piccole. I grappoli hanno una forma caratteristica, cilindrica, con ingrossamento alle due estremità; sono piccoli, con acini discretamente serrati a buccia durissima; se maturati bene assumono un bellissimo color d'oro; ma la maturazione si compie molto tardivamente, alla fine di settembre. La pianta preferisce la potatura lunga e vuole molto sfogo nei tralci; si adatta bene alla formazione delle tese che sono quei tralci lunghi che collegano un albero con un altro.
La valorizzazione e la tutela del vitigno Trebbiano Spoletino ha lo scopo di interrompere , la pericolosa diminuzione del patrimonio vitivinicolo dell'areale.
Il territorio legato alla denominazione presenta elevate potenzialità dal punto di vista economico che, se sfruttate in maniera corretta, apporterebbero sicuramente un ulteriore sviluppo. Tutto ciò

dovuto anche alle caratteristiche proprie della "Valle Spoletana": il suo paesaggio, le tante località ricche di arte, cultura e legate a gloriosi passati storici, unitamente alla genuinità della cucina tipica umbra. Una prospettiva di crescita sia avvalorata dal gran numero di elementi legati al territorio che ne assicurano il buon funzionamento, quali la grande potenzialità imprenditoriale delle singole aziende, le grandi caratteristiche qualitative del prodotto il contesto ambientale e gli eventi artistici di risonanza mondiale che collegati in maniera sempre maggiore al turismo, assicureranno la creazione di canali commerciali privilegiati.

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

Le origini del Trebbiano spoletino non sono note, tuttavia, in assenza di riscontri oggettivi che evidenzino la sua presenza in altri luoghi anche della stessa Umbria si può ritenere originario e autoctono del territorio delimitato. Tale affermazione è convalidata anche dalle minuziose indagini condotte con i progetti di selezione clonale e di salvaguardia delle risorse genetiche effettuate nel periodo 1980 - '85 finalizzate al reperimento di viti piantate nella prima metà del '900.Il Trebbiano spoletino è dotato di notevole vigoria per cui nei terreni dotati di buona fertilità naturale non sopporta eccessive fittezze sulla fila. Si presta ad essere allevato a cordone speronato, in tal caso la fertilità delle gemme basali aumenta sensibilmente raggiungendo valori di 1,1-1,2 che può essere considerato ottimale per contenere le rese unitarie considerando il peso medio del grappolo piuttosto elevato. Dalle prime osservazioni è emerso che il Trebbiano spoletino rispetto agli altri vitigni ed anche nei confronti del Trebbiano toscano aveva una prerogativa molto interessante ovvero la capacità di mantenere un livello acidico più elevato che si conservava anche con concentrazioni zuccherine elevate. Per quanto riguarda la fenologia germoglia tardivamente quindi è meno suscettibile alle gelate primaverili, fiorisce in epoca intermedia, invaiatura e maturazione sono piuttosto tardive. La buccia dell'acino è piuttosto spessa e consistente che, nonostante la compattezza del grappolo, si riflette favorevolmente sulla resistenza nei confronti dell'oidio e della botrite non solo in vigneto ma anche nell'appassimento in fruttaio.

Una ventina di anni addietro il prezzo delle uve era particolarmente penalizzante, ma da quando, con il lavoro di selezione e i risultati delle prove di vinificazione, si è prestata più attenzione alle sue potenzialità enologiche e si è verificata un'inversione di tendenza. Ha il vantaggio, a differenza di molti altri vitigni bianchi (es. Grechetto, Trebbiano toscano) di garantire un'acidità totale, in prevalenza tartarica (7.0-7.7 g/l) abbinata a quella malica (3.70-4.20 g/l), molto stabile che si mantiene sino alla vendemmia su valori medi superiori dei 9 g/l. Sono quantitativi che risultano nettamente superiori a quelli di altri vitigni che normalmente vengono utilizzati per la produzione di vini mousseux, come Verdicchio o Chardonnay che arrivano a circa 7.0 g/l, o il più noto Pinot bianco che si limita a soli 6.5 g/l (Antaras ed altri, l.c.). La quantità di sostanze polifenoliche è piuttosto alta (1.20- 1.40 g/l) pertanto il vino tenderebbe ad ossidarsi facendo emergere quei sentori di fieno secco e di amarognolo. Con il controllo delle temperatura di fermentazione, il mancato contatto con l'aria, insieme ad altre tecniche di cantina, si è ottenuto un vino interessante per il fruttato fine, prolungato di fiori freschi, per la freschezza che si amalgama con la struttura, per il gusto di frutta matura, persistente, con retrogusto leggermente amarognolo che non disturba.

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

Tutto il territorio compreso entro i confini individuati per la Denominazione di Origine Controllata "Spoleto" dimostrano:

Che la morfologia del territorio e le caratteristiche dei suoli consentono di ottenere prodotti di buona qualità ed uniformità quali vini bianchi e vino passito.

Che i vitigni coltivati sono generalmente quelli tradizionali: Trebbiano e Grechetto; non mancano comunque vitigni autorizzati per la provincia di Perugia.

Le tipologie sono quelle previste dal Disciplinare ed assumono particolare importanza per la valorizzazione delle produzioni esistenti ed al medesimo tempo dare interesse a tutte le altre attività del comprensorio della Valle ed ai territori limitrofi.
L'aumento delle cantine che si sono dedicate alla vinificazione dell'I.G.T. UMBRIA Trebbiano Spoletino, denota forte interesse commerciale per il vino in questione.
Infine il terreno, il clima, la base ampelografica, le modalità tecniche di coltivazione ed enologiche, del territorio attualmente interessato, risultano uniformi e costanti nel tempo.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero – sezione Controlli.