Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DGPQA - Uff. Pqa 4

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "TORGIANO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 20.03.1968	G.U. 132 - 25.05.1968
Modificato con	DPR 27.10.1978	G.U. 75 - 16.03.1979
Rettifica		G.U. 235 - 06.10.1992
Modificato con	DPCM 06.11.1991	G.U. 176 - 28.07.1992
Modificato con	DM 28.10.1996	G.U. 262 - 08.11.1996
Modificato con	DM 21.07.2003	G.U. 184 - 09.08.2003
Modificato con	DM 15.06.2009	G.U. 148 - 29.06.2009
Modificato con	DM 03.08.2009	G.U. 191 - 19.08.2009
Modificato con	DM 23.09.2009	G.U. 242 - 17.10.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con Provvedimento Ministeriale 06.11.2013 e con Provvedimento Ministeriale 19.07.2018 (modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 2 e comma 4)		Sito ufficiale Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019
Provvedimento Ministeriale 12.07.2019 (concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUCE n. C 225 del 05.07.2019)		Sito ufficiale Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati
Modificato con	DM 03.07.2023	G.U. 161 - 12.07.2023 Sito ufficiale Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Comunicazione di approvazione modifica ordinaria C/2023/473		G.U.U.E. C - 27.10.2023

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Torgiano" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti categorie:
Bianco di Torgiano;
Rosso di Torgiano;
Rosato di Torgiano;
Merlot di Torgiano;
Chardonnay di Torgiano;
Pinot Grigio di Torgiano;
Riesling Italico di Torgiano;
Cabernet Sauvignon di Torgiano;
Pinot Nero di Torgiano;
Torgiano Spumante;
Torgiano Spumante Rosé
Torgiano Vendemmia Tardiva;
Torgiano Vin Santo.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata "Torgiano" debbono essere ottenuti dalle uve prodotte nella zona di produzione, così come delimitata nel successivo articolo 3, rispettando, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Bianco di Torgiano
Trebbiano Toscano: dal 20% al 70%;
possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Umbria fino ad un massimo dell'80%, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per le uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Rosso di Torgiano e Rosato di Torgiano
Sangiovese: dal 50% al 100%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Umbria fino ad un massimo del 50%, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per le uve da vino approvato con D.M. 7 Maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Merlot di Torgiano
Merlot: dall'85% al 100%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca rossa idonee alla coltivazione per la Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.

Chardonnay di Torgiano
Chardonnay: dall'85% al 100%.
Possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, non aromatiche, idonee alla coltivazione per la Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.

Pinot Grigio di Torgiano
Pinot grigio: dall'85% al 100%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, non aromatiche, idonee alla coltivazione per la Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.

Riesling italico di Torgiano
Riesling Italico: dall'85% al 100%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, non aromatiche, idonee alla coltivazione per la Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.

Cabernet Sauvignon di Torgiano
Cabernet sauvignon: dall'85% al 100%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca rossa idonee alla coltivazione per la Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.

Pinot nero di Torgiano
Pinot Nero: dall'85% al 100%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca rossa idonee alla coltivazione per la Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.

Torgiano Spumante:
Chardonnay, Pinot grigio, Pinot nero, Vermentino, Grechetto da soli o congiuntamente minimo 70;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve dei vitigni a bacca bianca non aromatiche idonee alla coltivazione per la Regione Umbria, fino ad un massimo del 30%, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per le uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Torgiano Spumante Rosè:
Sangiovese minimo 50%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve dei vitigni a bacca bianca e/o rossa non aromatiche idonei alla coltivazione per la Regione Umbria fino ad un massimo del 50% iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per le uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Torgiano Vendemmia Tardiva
Chardonnay: minimo il 50%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vini altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Umbria fino ad un massimo del 50%, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per le uve da vino approvato con D.M. 7 Maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Torgiano Vin Santo:
Trebbiano Toscano: dal 20% al 70%,
Sangiovese massimo: 10%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vini altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione Umbria fino ad un massimo dell'80%, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per le uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3
Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Torgiano” devono essere prodotte esclusivamente all’interno del territorio amministrativo del Comune di Torgiano in provincia di Perugia.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata Torgiano devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell’iscrizione allo schedario viticolo, tutti i vigneti di giacitura ed esposizione adatta i cui terreni siano compresi nel territorio amministrativo del Comune di Torgiano in provincia di Perugia, così come delimitato nel precedente articolo 3.
Sono esclusi i terreni alluvionali recenti e umidi posti lungo il corso dei fiumi Tevere e Chiascio.

É vietata ogni pratica di forzatura.
É consentita l’irrigazione di soccorso.

I nuovi impianti, ed i reimpianti realizzati successivamente all’entrata in vigore del disciplinare approvato con il DM 21/07/2003, devono essere realizzati con almeno 3.000 viti per ettaro.

La produzione massima di uva ammessa per la produzione dei vini di “Torgiano” non deve essere superiore a:
tonnellate 12,5 per ettaro per i vini: Bianco di Torgiano e Chardonnay di Torgiano;
tonnellate 12,0 per ettaro per i vini: Rosso e Rosato di Torgiano;
tonnellate 11,5 per ettaro per i vini: Merlot di Torgiano, Riesling Italico di Torgiano e Pinot Grigio di Torgiano;
tonnellate 9 per ettaro per i vini: Pinot Nero di Torgiano e Cabernet Sauvignon di Torgiano;
tonnellate 10,0 per ettaro per il vino: Torgiano Spumante, Torgiano Spumante Rosé, Torgiano Vendemmia Tardiva e Torgiano Vin Santo.
A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata, purché non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini i titoli alcolometrici volumici minimi naturali sotto indicati:
“Torgiano Spumante” e Torgiano Spumante Rosè: 10,50% vol;
“Bianco di Torgiano”, “Chardonnay di Torgiano”, “Pinot Grigio di Torgiano”, “Merlot di Torgiano” e “Riesling Italico di Torgiano”: 11,00% vol;
“Rosso e Rosato di Torgiano”, “Cabernet Sauvignon di Torgiano” e “Pinot Nero di Torgiano”: 11,50% vol.
Torgiano Vendemmia tardiva: 14,00% vol.

Torgiano Vin Santo: 12,00% vol.
La tipologia “Rosato di Torgiano” deve essere ottenuta mediante vinificazione in bianco delle uve con eventuale breve macerazione per l’assunzione del colore.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Tutte le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell’ambito del territorio del Comune di Torgiano.

Inoltre, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell’ambito del territorio amministrativo dei comuni limitrofi alla zona di produzione a condizione che le aziende interessate dimostrino all’Organismo di Controllo competente di avere effettuato tali operazioni prima dell’entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

Le operazioni di spumantizzazione dei mosti e/o dei vini a denominazione di origine controllata “Torgiano” Spumante e Torgiano Spumante Rosé devono avvenire con procedimento tradizionale (fermentazione in bottiglia) con durata non inferiore a due anni di permanenza sulle fecce nell’ambito del territorio della provincia di Perugia.

Le operazioni di affinamento in legno dei vini a denominazione di origine controllata “Rosso di Torgiano”, “Merlot di Torgiano”, “Cabernet Sauvignon di Torgiano” e “Pinot Nero di Torgiano”, della durata di almeno sei mesi devono avvenire nell’ambito del territorio amministrativo del Comune di Torgiano.

Inoltre, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell’ambito del territorio amministrativo dei comuni limitrofi alla zona di produzione a condizione che le aziende interessate dimostrino all’Organismo di Controllo competente di avere effettuato tali operazioni prima dell’entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

Inoltre, tali vini non possono essere immessi al consumo prima del 1° dicembre dell’anno successivo a quello di produzione delle uve.

Per la tipologia Torgiano Vendemmia Tardiva le uve devono aver subito un appassimento sulla pianta tale da garantire alla raccolta delle stesse una gradazione alcolica complessiva minima naturale non inferiore a 14,00% vol.
La tipologia Torgiano Vin Santo deve essere ottenuta da uve appositamente scelte e fatte appassire sulla pianta o in locali idonei.
L’appassimento parziale delle uve può essere condotto anche con l’ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento. Al termine del periodo di appassimento i vini devono assicurare una gradazione alcolica complessiva non inferiore a 16,00% vol.

La vinificazione e l’invecchiamento dei vini a denominazione “Torgiano Vin Santo” deve avvenire in idonei recipienti di legno di capacità non superiore a lt 400; l’invecchiamento di detta tipologia non deve essere inferiore a mesi 36 (trentasei) di cui almeno 24 (ventiquattro) mesi nei predetti recipienti in legno di capacità non superiore a litri 400.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, per i vini "Bianco di Torgiano", "Chardonnay di Torgiano", "Rosso e Rosato di Torgiano", "Merlot di Torgiano", "Riesling Italico di Torgiano", Pinot Grigio di Torgiano, "Cabernet Sauvignon di Torgiano", "Torgiano Spumante" e "Torgiano Spumante Rosé" l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre tale limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
La resa massima dell'uva in vino finito per i vini a denominazione "Torgiano Vendemmia Tardiva" non deve essere superiore al 45%.
La resa massima dell'uva in vino finito per i vini a denominazione "Torgiano Vin Santo" non deve essere superiore al 35% dell'uva fresca verificata alla fine del terzo anno di invecchiamento in legno del vino stesso.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Torgiano" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Bianco di Torgiano":
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, floreale, gradevole;
sapore: asciutto leggermente fruttato, piacevolmente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Rosso di Torgiano":
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, armonico, di giusto corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

"Rosato di Torgiano":
colore: rosa salmone tenue;
odore: fruttato;
sapore: asciutto, fresco, vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima:4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Chardonnay di Torgiano":
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: profumo caratteristico, intenso, gradevole;
sapore: asciutto, fruttato, leggermente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Pinot grigio di Torgiano”:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, fine e fruttato;
sapore: asciutto, fruttato, fragrante e gustoso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Riesling italico di Torgiano”:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: delicato;
sapore: gradevolmente acidulo, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

“Cabernet Sauvignon di Torgiano”:
colore: rosso, granato;
odore: intenso, persistente, tipico del vitigno;
sapore: asciutto con retrogusto caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

“Pinot nero di Torgiano”:
colore: rosso granato tendente al porpora;
odore: pieno, persistente, tipico del vitigno;
sapore: asciutto di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

“Torgiano Spumante”:
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: fruttato, fine;
sapore: da dosaggio zero a extra dry, armonico con eventuale sentore di mela e biancospino;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15 ,0g/l.

“Torgiano” Spumante Rosè
spuma: fine e persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: fruttato, fine;
sapore: da dosaggio zero a extra dry, armonico con eventuale sentore di mela e biancospino;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

*"*Merlot di Torgiano":
colore: rosso rubino con riflessi violacei;
odore: vinoso tipico del vitigno;
sapore: morbido, aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Torgiano Vendemmia Tardiva":
colore:giallo paglierino intenso,fino all'ambrato;
odore: delicato, intenso, talvolta aromatico
sapore: armonico,vellutato e amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol di cui almeno 11,50% vol svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
residuo zuccherino minimo: 25,0 g\l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

"Torgiano Vin Santo":
colore: giallo dorato, talvolta ambrato intenso e talvolta con tonalità ramate;
odore: intenso, etereo caratteristico
sapore: morbido, armonico di buona alcolicità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol di cui almeno 3,00% da svolgere.
acidità totale minima: 4,0 g/l
acidità volatile massima: 1,8 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

I vini della tipologia "Torgiano Vin Santo" possono essere immessi al consumo non prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Torgiano" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "riserva", "selezionato", "vecchio" e simili o similari.
E' tuttavia consentito, nel rispetto delle norme vigenti, l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Torgiano" 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. 31 comma 10, della Legge 238/2016.
Per tutte le tipologie di vino della denominazione di origine controllata "Torgiano" è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, eventualmente preceduta dalla menzione "vendemmia".

Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è consentito l'uso dell'unità geografica più ampia "Umbria", ai sensi della normativa vigente. Tale indicazione qualora utilizzata, deve figurare in caratteri di altezza non superiore rispetto a quella utilizzata per la scritta della denominazione di origine "Torgiano".

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "Torgiano" debbono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro di capacità da 0,375 a 18 litri.

Sono ammesse chiusure consentite dalle normative vigenti per tutte le capacità previste dal presente disciplinare di produzione, con esclusione del tappo a corona.

Nel caso di chiusura con tappo a vite la chiusura deve essere effettuata con tappi a vestizione lunga tipo Stelvin.

Per le tipologie Torgiano Vin Santo e Torgiano Vendemmia Tardiva sono ammesse anche chiusure con tappo a "T".

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata ricade nell'intero territorio amministrativo del Comune di Torgiano, in provincia di Perugia.
La geologia dell'area è caratterizzata della presenza di terreni fluvio - lacustri che si depositarono durante il Pleistocene nel bacino della Val Tiberina conosciuto anche come Lago Tiberino. Affiorano cioè nell'area di Torgiano i termini più recenti della sequenza litologica nota in letteratura come Successione Umbro-Marchigiana.
Tali depositi, di età villafranchiana (parte alta del Pliocene, epoca compresa tra gli 1,65 e gli 0,01 milioni di anni fà) sono costituiti da sabbie e conglomerati intercalati localmente a livelli argillosi di spessore variabile.
Nell'area di Torgiano questi terreni villafranchiani sono costituiti da sabbie, sabbie argillose, argille sabbiose ed argille.
Le strutture sedimentarie presenti nelle sabbie fluvio-lacustri sono date da laminazioni piano-parallele ed incrociate, mentre le argille, che mostrano una laminazione esclusivamente di tipo piano-parallelo, contengono banchi di lignite.
Episodi vulcanici sono testimoniati dalla presenza di vulcaniti (tufi e tufiti) comuni a tutta la Valle del Tevere. La deposizione di rocce calcaree di origine continentale è evidenziata da depositi travertinosi, con resti organici vegetali. Nell'area sono dunque presenti depositi pre - pliocenici marini (marnoso-arenacea), che costituiscono l'ossatura dei morbidi e dolci rilievi ~~dolci~~ circostanti Torgiano (circa 400 metri s.l.m.), depositi lacustri Pliocenici, depositi fluvio-lacustri Pleistocenici, depositi fluviali Oleocenici, vulcaniti e travertini.
La sedimentazione attuale (Olocene) è dovuta ai depositi alluvionali sabbiosi negli alvei dei principali corsi d'acqua, Tevere e Chiascio.

L’evoluzione recente di quest’area, dunque, vede il passaggio da una zona a sedimentazione lacustre di cui sono testimonianza i depositi di ligniti e gli organismi fossili continentali (mammiferi e molluschi), ad una successione di depositi fluviali legati all’evoluzione ed al cambiamento di corso del fiume Tevere, il cui bacino idrogeologico, come quello dei principali corsi d’acqua, influenza in maniera determinante la natura dei circostanti terreni ed in particolar modo la loro agricoltura. Tutti i depositi dovuti alle esondazioni ed agli straripamenti fluviali rappresentano infatti terreni molto fertili.
Questi terreni recenti che si depongono in ambiente fluviale e di acqua dolce, rappresentano l’ultima differenziazione geologica di un’intera regione, il dominio Umbro-Marchigiano.
In conclusione, è per una piccola curiosità scientifica che ricolleghiamo la natura delle rocce affioranti nell’area di Torgiano alla storia evolutiva, fatta di fasi alterne marine e continentali, dei sedimenti che precedono questi depositi.
Su di un basamento di natura continentale, pertinente alla placca africana, si è sviluppata nell’arco di oltre 250 milioni di anni, la storia della Regione Umbro-Marchigiana.
Alla base della successione sedimentaria, fossili e terreni testimoniano un ambiente continentale dato da facies fluviali, palustri e terre emerse durante il Triassico; la sedimentazione Giurassica assume invece un carattere marcatamente marino.
L’ingressione oceanica della fine dell’epoca Triassica determina l’instaurarsi di una sedimentazione subacquea di piattaforma prima (Calcare Massiccio) ed una sedimentazione pelagica poi, che rimane tale per tutta l’Era Secondaria (Mesozoico) e che torna a sedimenti fluvio-lacustri soltanto successivamente all’orogenesi Appenninica, con il dominio del Lago Tiberino. Le rocce della nostra successione ci dicono dunque che durante il Triassico le nostre aree erano caratterizzate da una sedimentazione continentale; il mare poi arrivò a coprire praticamente l’intera penisola (bel lungi dall’avere una configurazione geografica simile a quella attuale) fino alla fine del Miocene quando, circa dodici milioni di anni fa, una forte attività tettonica successiva all’ orogenesi Appenninica, portò all’emersione della penisola stessa. In Umbria si instaurò un regime lacustre di vaste proporzioni, indicato dai geologi come “Lago Tiberino”, che si estendeva da Città di Castello a Spoleto, da Perugia a Città della Pieve. Questo grande lago restò durante il Pliocene e per gran parte del Pleistocene (cioè per circa tre milioni di anni) a caratterizzare con la sua presenza le fasi sedimentarie dell’area Umbra.
A questa sedimentazione sono legate le sabbie Plioceniche e Pleistoceniche che affiorano nell’area di Torgiano; le ligniti ed i resti di mammiferi che frequentemente si rinvengono rappresentano le testimonianze della vita che fino ad un milione di anni fa si sviluppò sulle sponde del Lago Tiberino.
I terreni nelle zone più basse intorno, ai 200 metri, sono costituiti in prevalenza da sedimenti a granulometria argillosa e sabbiosa ed occupano terrazzi fluviali pleistocenici.
I suoli sono di media profondità ed evoluti con tessitura franco argillosa, calcarei moderatamente, di buona struttura anche in profondità, con drenaggio buono ed elevata capacità di ritenzione idrica.
La falda interessa raramente lo strato esplorato dalle radici mentre ristagni superficiali localizzati si possono verificare in zone a scarsa permeabilità, dove lo scheletro è minore e le sistemazioni agrarie sono trascurate.
Lo scheletro è in genere poco presente tranne in alcune aree alluvionali prossime ai vecchi alvei dei fiumi, ed in prossimità delle scarpate che separano i diversi terrazzi fluviali.
Nelle fasce più collinari (350/400 metri) sovente i depositi colluviali, ossia materiali erosi delle aree collinari circostanti e trasportati in basso coprono vecchi depositi alluvionali.
Anche qui i suoli sono di media profondità con tessitura degli orizzonti di superficie franca, con meno argilla e più sabbia rispetto alle aree più basse.
I rilievi collinari sono interessati da depositi fluviolacustri Villafranchiani.

Questi depositi sono caratterizzati da una notevole variabilità litologica, si passa infatti repentinamente da sedimenti sabbioso ciottolosi a sedimenti argillosi sabbiosi.
Nelle zone dove affiorano i sedimenti più sabbiosi i suoli ~~sono moderatamente profondi,~~ presentano una tessitura franco sabbiosa, sovente sono ricchi di scheletro. Sono inoltre suoli calcarei con moderato contenuto di calcare attivo, poveri di sostanza organica, permeabili con modesta capacità di ritenuta idrica.
Dove invece affiorano i sedimenti argillosi sabbiosi sono suoli più profondi con tessitura franco argillosa con scarso scheletro.
Anche questi suoli sono calcarei con maggior contenuto di sostanza organica, con buona capacità di ritenzione idrica.
Il clima dell'area è secco e siccitoso in estate con buone escursioni termiche, nei mesi di luglio ed agosto, temperato ne**i** mes**i** di giugno e settembre, freddo e umido nei mesi invernali.
Il massimo della piovosità è localizzato nella seconda decade di febbraio, mentre il massimo decadico di pioggia si ha nella seconda decade del mese di novembre con un minimo assoluto nella prima decade di luglio.
Le precipitazioni annue variano da un minimo di 800/1000 mm ed un massimo di 2.100 mm: la media annua risulta essere di 1.500 mm; i giorni con pioggia sono compresi tra 70 e 120 giorni, con una media di 95 giorni piovosi.

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 "Torgiano".
Recenti scavi archeologici di una *villa rustica* romana alle porte di Torgiano, hanno riportato alla luce un'ingente quantità di resti d'anfore vinarie; il ritrovamento convalida la presenza di un'estesa viticoltura, preannunciata da numerosi altri simili reperti affiorati alla luce nel tempo. Studi in corso localizzano qui il percorso della Via Amerina.
Torgiano è un *castrum* che deve la sua riedificazione su rovine romane, alla posizione strategica e alla garanzia di approvvigionamento dei mercati perugini, offerta dalla fertilità dei terreni di pianura e dalla vocazione vitivinicola e olivicola dei rilievi che la collegano alla coeva Castel Grifone, oggi Brufa.
Insediamento romano in rovina, Torgiano è riedificato come *castrum* del sistema difensivo perugino; la delibera è presa dal Comune di Perugia nel 1276 in rispondenza agli obbiettivi militari ed economici offerti da ubicazione e ambiente. Considerato che ai piedi del rilievo su cui poggia – distante brevi miglia da Perugia, in direzione Roma – il Chiascio confluisce nel Tevere e le vallate percorse dai due fiumi, il castrum ha il valore di un avamposto innestato su nodo viario romano e altomedievale. I terreni pianeggianti in prossimità dei due fiumi sono ottimi per cereali, ortaggi, frutta, piante da fibre tessili. I ricchi depositi di limo, la terra fresca per l'argilla, l'altitudine media di 200 - 400 m s.l.m., l'esposizione soleggiata della dorsale che collega Torgiano a Brufa – il medievale Castel Grifone, coevo castello di poggio – rendono l'area collinare ambiente ideale per l'allevamento di viti e olivi.
Numerosi rogiti notarili confermano il rapido susseguirsi di opere di dissodamento e di miglioramento fondiario realizzate sotto l'influenza della colonizzazione benedettina, presente in loco anche con il lascito di Santa Maria in Bucarelli, del 1338. Sono le opere che avviano una produzione viticola presto tutelata dagli Statuti Comunali di Perugia, più tardi da quelli di Torgiano.
Una maggiore attenzione alla toponomastica, invita a soffermarsi su due tra le possibili etimologie del toponimo Torgiano, delle quali una deriverebbe da "turris amnes", cioè "terra dei fiumi", mentre la seconda, certamente più attendibile, dal nome "Tursius", membro di un'importante famiglia senatoriale che nel IV secolo d.C. dominò la zona. Un'ulteriore ipotesi

è stata formulata intorno a Tursa, una divinità umbra battagliera e minacciosa, posta a tutela dei confini territoriali.
Frammenti di mosaici, resti di edicole, strutture edilizie, fornaci, cisterne, canalizzazioni, anfore vinarie e toponimastica testimoniano la presenza di insediamenti e *villae rusticae* e attestano la locale consuetudine alla viticoltura in età romana. Ne è conferma l'alto numero di resti di anfore vinarie affiorate alla luce durante il recente scavo della già citata *villa rustica* del II sec. a.C., alle porte di Torgiano.
È da considerare che il letto del Tevere era allora prossimo al luogo e che nelle "Epistulae Plinio" il Giovane lo considera abituale via fluviale per il trasporto a Roma di prodotti dalla sua tenuta di Tifernum Tiberinum (Città di Castello).
Reperti e ricerche in corso sulla viabilità romana localizzano nel territorio circostante Torgiano il percorso della Via Amerina precedente all'attraversamento del Tevere.
Dopo lunghi secoli di alterne vicende storiche, all'affermarsi della nuova viticoltura mondiale, Torgiano si è allineata con le zone vitivinicole italiane più note ricevendo per prima in Umbria, nel 1968 il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata cui è seguita quello a DOCG nel 1990.
Nel corso della storia, l'incidenza dei fattori umani è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione.
- la base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata: Sangiovese, Colorino, Cabernet Sauvignon, Merlot, Canaiolo tra i vitigni a bacca rossa; Trebbiano Toscano e Grechetto, cui si sono aggiunti Vermentino, Chardonnay Pinot Grigio Riesling, Viogner tra quelli a bacca bianca;
- le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare;
- le pratiche relative all'elaborazione dei vini, che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso dei vini tranquilli, differenti per quelli maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento obbligatori.

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

La DOC "Torgiano" è riferita a varie tipologie di vino sia rosso che bianco oltre che "Torgiano Vin Santo", "Torgiano Vendemmia Tardiva" e "Torgiano Spumante" tali tipologia 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.

Al sapore tutti i vini hanno una acidità normale, un amaro poco percepibile, poca astringenza e buona struttura che contribuisce al loro equilibrio gustativo. Il colore tendenzialmente rosso rubino o giallo paglierino si accompagna ad aromi floreali e fruttati tipici dei vitigni di base. Per la tipologia Torgiano Vendemmia Tardiva il colore giallo tende all'ambrato, per esserlo definitivamente nella tipologia Torgiano Vin Santo.

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

L'orografia collinare dell'areale di produzione, e l'esposizione ad Ovest - Sud-Ovest, concorrono a determinare un ambiente aeroso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti. Da tale area sono peraltro esclusi i terreni confinanti con i corsi dei fiumi Tevere e Chiascio ubicati in zone spesso non adatte ad una viticoltura di qualità.
I terreni nelle zone più basse intorno ai 200/250 metri costituiti come detto in prevalenza da sedimenti a granulometria prevalentemente argillosa e sabbiosa che occupano terrazzi fluviali pleistocenici, con suoli piuttosto profondi ed evoluti con tessitura franco argillosa, calcarei moderatamente, di buona struttura anche in profondità con drenaggio buono ed elevata capacità di ritenzione idrica, sono adatti alla coltivazione di vitigni a bacca bianca quali Grechetto, Chardonnay, Trebbiano, Vermentino etc. Buona risulta anche l'escursione termica; essendo inoltre dotati di un'ottima capacità di ritenzione idrica difendono le piante da fenomeni di stress idrico.
Le fasce più collinari (350/400 metri) dove sono presenti depositi colluviali sono caratterizzate da terreni con una tessitura degli orizzonti di superficie franca, con meno argilla e più sabbia rispetto alle aree più basse, dove i rilievi collinari sono interessati da depositi fluviolacustri Villafranchiani.
Pur in una moderata variabilità litologica (si passa infatti repentinamente da sedimenti sabbioso ciottolosi a sedimenti argillosi sabbiosi), i terreni spesso sono ricchi di scheletro ed affiorano i sedimenti più sabbiosi, i suoli sono moderatamente profondi, presentando una tessitura franco sabbiosa, con buon contenuto di calcare, poveri di sostanza organica, permeabili con modesta capacità di ritenuta idrica. Tali terreni quindi sono naturalmente vocati alla coltivazione dei grandi vitigni rossi in particolare Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Cabernet Sauvignon e il Merlot.
Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti (1165 mm), con scarse piogge estive (120 mm) nei mesi di luglio e agosto, aridità e temperatura relativamente elevata e ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di giungere lentamente a maturazione completa, in qualche anno anche metà ottobre, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Torgiano".
Indubbiamente molto del particolare "bouquet" del vino "Torgiano" è dovuto a questa lunga maturazione in un clima temperato ma caratterizzato, da una elevata escursione termica tra notte e giorno.
La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende oltre a quella storica (Lungarotti) che ha contribuito alla creazione delle denominazione in modo determinante.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Valoritalia S.r.l, Società per la Certificazione della qualità delle produzioni Vitivinicole Italiane, Via XX Settembre 98/G, 00187 Roma;
Sede periferica di Orvieto, Telefono 0763/343790- Fax 0763/394980;
mail: sop31@valoritalia.it

La Società Valoritalia 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'art. 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia di controlli combinata (sistematica ed a campione), nell'arco dell'intera 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 il 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).

ALLEGATO 1

ELENCO VARIETÀ' IDONEE ALLA COLTIVAZIONE NELLA REGIONE UMBRIA
NOME VARIETÀ
Aglianico N.
Albana B.
Aleatico N.
Alicante N.
Barbera N.
Bellone B.
Biancame B.
Bombino bianco B.
Cabernet franc N.
Cabernet sauvignon N.
Canaiolo bianco B.
Canaiolo nero N.
Carignano nero N.
Cesanese comune N.
Cesanese di Affile N.
Chardonnay B.
Ciliegiolo N.
Colorino N.
Dolcetto N.
Falanghina B.
Fiano B.
Foglia tonda N.
Gaglioppo N.
Gamay N.
Garganega B.
Grechetto B.
Grechetto rosso N.
Greco B.
Greco bianco B.
Incrocio Bruni 54 B.
Lacrima N.
Maceratino B.
Maiolica N.
Malbech N.
Malvasia bianca di Candia B.
Malvasia bianca lunga B.
Malvasia del Lazio B.
Malvasia N.
Mammolo N.
Manzoni bianco B.

Merlot N.
Montepulciano N.
Montonico bianco B.
Moscato bianco B.
Mostosa B.
Muller Thurgau B.
Nero d'Avola N.
Passerina B.
Pecorino B.
Pinot bianco B.
Pinot grigio G.
Pinot nero N.
Primitivo N.
Prugnolo gentile N.
Rebo N.
Refosco dal peduncolo rosso N.
Riesling italico B.
Riesling B.
Sagrantino N.
Sangiovese N.
Sauvignon B.
Semillon B.
Syrah N.
Sylvaner verde B.
Tocai friulano B.
Traminer aromatico RS.
Trebbiano giallo B.
Trebbiano spoletino B.
Trebbiano toscano B.
Verdello B.
Verdicchio B.
Vernaccia di San Gimignano B.
Vernaccia nera N.
Vermentino B.
Viogner B.
Petit Verdot N.
Tannat N.
Teroldego N.
Grero N.