

**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI**  
**DECRETO 26 luglio 2005**

*Modificazioni al disciplinare di produzione  
dei vini a denominazione di origine controllata  
«Assisi». (GU n. 180 del 4-8-2005)*

**IL DIRETTORE GENERALE**

per la qualita' dei prodotti agroalimentari e la tutela del consumatore

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visti i decreti di attuazione, finora emanati, della predetta legge;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale e' stato emanato il regolamento recante disciplina del procedimento di riconoscimento delle denominazioni di origine dei vini;

Vista la legge 27 marzo 2001, n. 122, recante disposizioni modificative ed integrative alla normativa che disciplina il settore agricolo e forestale;

Visto il decreto del Ministero delle risorse agricole del 5 maggio 1997, con il quale e' stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Assisi» ed e' stato approvato il relativo disciplinare di produzione e successive modifiche;

Vista la domanda inoltrata dal Consorzio tutela vini Assisi in data 14 maggio 2003 intesa ad ottenere la modifica al disciplinare dei vini a denominazione di origine controllata «Assisi»;

Visto sulla sopracitata richiesta di modifica il parere favorevole della Regione Umbria del 15 novembre 2004, protocollo n. 0176194;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini relativo alla richiesta di modificazione del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Assisi», pubblicato nella Gazzetta Ufficiale - serie generale - n. 111 del 14 maggio 2005;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere alla modificazione del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Assisi»;

Decreta:

**Articolo 1.**

1. Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Assisi», approvato con decreto del Ministero delle risorse agricole del 5 maggio 1997 e successive modifiche, e' sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui misure entrano in vigore a decorrere dalla vendemmia 2005.

**Articolo 2.**

1. I produttori che intendono porre in commercio, a partire gia' dalla vendemmia 2005, i vini a denominazione di origine controllata «Assisi», provenienti da vigneti non ancora iscritti al relativo albo dei vigneti, ma aventi base ampelografica conforme all'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare la denuncia dei rispettivi terreni vitati ai sensi e per gli effetti dell'art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

2. I vigneti denunciati ai sensi del precedente comma, solo per l'annata 2005, potranno essere iscritti a titolo provvisorio nell'albo sopra citato, se a giudizio degli Organi tecnici della regione Umbria, le denunce risultino sufficientemente attendibili, nel caso in cui la regione stessa non abbia potuto effettuare, per impossibilita' tecnica, gli accertamenti di idoneita' previsti dalla normativa vigente.

**Articolo 3.**

1. Chiunque produce, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Assisi», e' tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 26 luglio 2005

Il direttore generale: Abate

Annesso

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI  
A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «ASSISI»**

#### Articolo 1.

La denominazione di origine controllata dei vini «Assisi» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:

- «Assisi» Bianco;
- «Assisi» Grechetto;
- «Assisi» Rosso, Rosato e Novello;
- «Assisi» Cabernet sauvignon;
- «Assisi» Cabernet sauvignon riserva;
- «Assisi» Merlot;
- «Assisi» Merlot riserva;
- «Assisi» Pinot nero;
- «Assisi» Pinot nero riserva.

#### Articolo 2.

I vini a denominazione di origine controllata «Assisi» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica di vitigni:

«Assisi» bianco.

Trebbiano dal 50% al 70%; Grechetto 10% minimo, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni. a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la Regione Umbria, fino ad un massimo del 40%.

«Assisi» Grechetto.

Grechetto minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per la Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.

«Assisi» Rosso, Rosato e Novello.

Sangiovese dal 50% al 70%; Merlot dal 10% al 30%, possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni. a bacca di colore nero, raccomandati e/o autorizzati per la Regione Umbria, fino ad un massimo del 40%.

«Assisi» Cabernet sauvignon (anche nella tipologia riserva).

Cabernet sauvignon minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni. a bacca di colore analogo. raccomandati e/o autorizzati per la Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.

«Assisi», Merlot (anche nella tipologia riserva).

Merlot minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per la Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.

«Assisi», Pinot nero (anche nella tipologia riserva).

Pinot nero minimo 85%; possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri vitigni, a bacca di colore analogo, raccomandati e/o autorizzati per la Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.

#### Articolo 3.

L'area di produzione dei vini D.O.C. «Assisi» comprende parte dei territori comunali di: Assisi. Perugia e Spello.

L'area del vino D.O.C. e' cosi' delimitata: A iniziare da Pianello q. 229 s.l.m. in direzione ovest fino a loc. Colonna q. 234 quindi continuando per la stessa strada si passano le q. 252 e 262, al bivio si continua sulla destra passando Osteria q. 254 e 248. Passato il bivio per Piccione si lascia sulla destra il podere Ravagliano e q. 247 fino al ponte di Rio Piccolo, quindi si scende lungo il corso del Rio attraversando il pod. Passolacasa q. 226 fino ad incrociare la strada che conduce a Osteria q. 279 lungo la str. Fabianese. Si continua lungo la stessa strada passando il pod. Capeneto, la Maesta', al bivio si segue la direzione S. Egidio fino all'incrocio con la strada in terra che conduce a Ginestrella Vecchia. Presa la strada in terra si prosegue verso valle passando q. 215 fino al Fosso Richiavo. si segue il corso dell'acqua passando le q. 203, 201, 198, fino al pod. Casella e all'incrocio, quindi si segue la strada a sinistra che costeggia il podere dell'Ospedale e q. 199, si risale in direzione casa Palombaro e S. Egidio, q. 248. All'incrocio si segue la strada asfaltata verso destra, q. 228, pod. Fonte fino al Fosso Macara q. 207. Quindi, a sinistra, si risale il corso del fosso, q. 209. Al bivio si gira a destra q. 211, si passa c. Bacchi, q. 210. Si costeggia la Cagnola fino a raggiungere il confine amministrativo del comune di Assisi.

Si segue il confine in direzione est e quindi proseguendo a sud passando tra il comune di Bastia e la fraz. S. Maria d. Angeli attraverso Pozzo Morto, Case Sergiacomi, Maesta' di Verna e si prosegue lungo il confine amministrativo dei comuni di Assisi e Bastia in direzione Costano, Fonte S. Francesco, quindi sempre lungo il confine amministrativo in direzione Tor d'Andrea attraversando il canale del Casino in direzione casa Uccelli, casa Franchi, attraversando il torrente Ose, q. 186, casa Angelini, casa Marini, q. 187, pod. Spoletini, pod. Panbuffetti in loc. Fornace q. 188.

Quindi si entra nel comune di Spello risalendo il torrente Ose, si attraversa la strada per Cannara e si

prosegue fino al Molinaccio, q. 191 e l'incrocio con la strada per Limiti, quindi proseguendo in questa direzione si passa q. 192 e q. 193. Si attraversa la strada per Spello e si prosegue in direzione F. te Zucca, q. 196 e q. 197 dove a destra si prosegue per q. 199 e C. della Botte q. 199 e q. 202 e Scuola. Quindi si prosegue in direzione C.na Piermarini, q. 205, q. 204, torrente Chiona, fino al confine amministrativo con il comune di Foligno, q. 208.

Si risale il t. Chiona lungo il confine amministrativo tra Spello e Foligno fino ad incrociare la ferrovia, q. 227, quindi si prosegue la via ferrata in direzione est per poi risalire nuovamente il confine di comune con Foligno, q. 229, q. 233, c. Antonelli q. 248, q. 342 e S. Caterina in direzione S. Lorenzo Vecchio. Percorrendo ancora verso nord il confine amministrativo tra Spello e Foligno si passa q. 510, q. 410, q. 522 c. Maricolle, q. 498, q. 578, q. 580, M. Ciano, Caprareccia, q. 624 in prossimità di F. te Ornello q. 703, q. 694, M. Cupacci, q. 791, c. Ruozzi. Si prosegue percorrendo il confine amministrativo del c. di Spello con quello di Valtopina, q. 785, Monte Pasano, q. 789, q. 588 e discendendo il f.so delle Santelle, q. 515, q. 488, q. 468, q. 452, q. 444 fino all'innesto con il f.so dell'Anna. Si risale il fosso dell'Anna limmo ad entrare nel comune di Assisi, percorrendo il confine amministrativo di questo comune con quello di Valtopina, M. di Pollo, q. 461, Castel Vecchio, q. 491. Lasciando Notiano a sinistra si prosegue passando q. 583, q. 526, q. 586 sempre lungo il confine di comune che passa tra il Falcione e c.le Garofano, q. 589, 531, q. 505 in prossimità del Rio. Si risale il confine di Assisi lungo il Rio lasciando le Silve sulla sinistra, q. 678, q. 715, si prosegue lasciando c. Selvalonga a destra, si risale ancora il confine comunale q. 899, q. 889, c. il Monte q. 827 q. 800, q. 770, q. 763, Bandita Cilleni, q. 771. Si lascia il confine comunale e si prosegue lungo la strada per c. Canonica, q. 795, q. 781, c. il Colle, c. M. Sabatini, Maesta', q. 769, q. 775, c. Papa, q. 792, c. Margheritella, c.se Montecchiello Cateuccio, q. 790.

Sulla strada provinciale si prosegue in direzione Morano fino ad incontrare nuovamente il confine amministrativo di Assisi il quale viene percorso passando per M. Mazzolo dove si prosegue a sinistra passando per q. 611, q. 594, q. 735, q. 703 lasciando c. Italiani sulla destra, q. 667, q. 665, q. 641. Le Casaccie, q. 622. Si prosegue lungo la strada comunale c. Cesola, q. 592. Percorrendo ancora il confine amministrativo del comune di Assisi con quello di Valfabbrica in direzione sud, si passa q. 416. La Casella, q. 350, La Badia, q. 390. Sempre lungo il confine comunale di Assisi, si percorre per un tratto la strada che proviene da Valfabbrica, q. 421, q. 555, si attraversa il f.so di Capannaccio, q. 375, La Casicola, e si prosegue lungo il confine comunale in direzione Casella II, q. 614. Quindi, ancora lungo il confine di comune, si discende il f.so Scuro, c. Palazzetta II, q. 417 e si attraversa il podere dei pini, si discende il fosso fino al fiume Chiascio discendendo su questo fino alla fraz. Pianello da cui è iniziata la descrizione analitica dei confini dell'area indicata.

#### Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Assisi» debbono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei i terreni di favorevole esposizione rientranti nella fascia collinare e pedocollinare, compresa tra i 180 m e 750 m s.l.m.

I sestri di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

I nuovi impianti ed i reimpianti dovranno avere una densità minima non inferiore a 3000 ceppi per ettaro. È consentita l'irrigazione di soccorso per non più di due interventi annui prima dell'invasatura.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata ed i titoli alcolimetrici volumici naturali minimi delle uve alla vendemmia devono essere i seguenti:

- "Assisi" Bianco; resa uva t/ha: 12; titolo alcol. naturale min.10,50% vol.;
- "Assisi" Grechetto; resa uva t/ha: 8,5; titolo alcol. naturale min.11,00% vol.;
- "Assisi" Rosato; resa uva t/ha: 10; titolo alcol. naturale min.11,00% vol.;;
- "Assisi" Novello; resa uva t/ha: 10; titolo alcol. naturale min.11,00% vol.;
- "Assisi" Rosso; resa uva t/ha: 10; titolo alcol. naturale min.11,50% vol.;
- "Assisi" Cabernet sauvignon; resa uva t/ha: 10; titolo alcol. naturale min.12,00% vol.;
- "Assisi" Cabernet sauvignon riserva; resa uva t/ha: 10; titolo alcol. naturale min.12,50% vol.;
- "Assisi" Merlot; resa uva t/ha: 10; titolo alcol. naturale min.12,00% vol.;
- "Assisi" Merlot riserva; resa uva t/ha: 10; titolo alcol. naturale min.12,50% vol.;
- "Assisi" Pinot nero; resa uva t/ha: 10; titolo alcol. naturale min.12,00% vol.;
- "Assisi" Pinot nero riserva; resa uva t/ha: 10; titolo alcol. naturale min.12,50% vol.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti di resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione totale non superi il 20% i limiti medesimi.

Fermo restando i limiti sopra indicati, la produzione massima per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 70%.

Qualora la resa in vino superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre al 75%, decade il diritto della denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

#### Articolo 5.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate internamente al territorio amministrativo dei comuni compresi anche in parte nella zona di produzione di cui all'art. 3. E' consentito che dette operazioni siano effettuate nel territorio dei comuni limitrofi da parte di ditte che ne facciano richiesta e che dimostrino che da almeno tre anni, precedenti alla data del decreto di riconoscimento d.o.c. «Assisi» hanno effettuato le dette operazioni nelle cantine interessate.

L'imbottigliamento deve essere effettuato all'interno della provincia di Perugia.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Il vino a denominazione di origine controllata «Assisi», rosso e quello con l'indicazione del vitigno, se sottoposto a un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi, a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, di cui almeno 12 mesi in botte di legno e 3 mesi di affinamento in bottiglia, può portare la qualificazione «riserva».

#### Articolo 6.

I vini a denominazione di origine controllata «Assisi» all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Assisi» Bianco:

colore: giallo paglierino, con leggeri riflessi verdognoli;  
odore: gradevole, caratteristico;  
sapore: asciutto, leggermente fruttato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Assisi» Grechetto:

colore: giallo paglierino, tenue;  
odore: gradevole, caratteristico;  
sapore: asciutto, leggermente amarognolo. fruttato, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Assisi» Rosato:

colore: rosato più o meno intenso;  
odore: vinoso, delicato;  
sapore: asciutto, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Assisi» Novello:

colore: rosso rubino con sfumature violacee;  
odore: fruttato persistente;  
sapore: armonico, fresco, talvolta vivace;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Assisi» Rosso:

colore: rosso rubino;  
odore: vinoso, caratteristico, profumato;  
sapore: asciutto, corposo, armonico, intenso e persistente;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;  
acidità totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Assisi» Cabernet sauvignon:

colore: rosso rubino intenso tendente al granato;  
odore: caratteristico, profumato, intenso;

sapore: asciutto, corposo, armonico, intenso, persistente e vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;  
acidita' totale minima: 4,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

«Assisi» Cabernet sauvignon riserva:

colore: rosso rubino intenso tendente al granato;  
odore: caratteristico, profumato, intenso;  
sapore: asciutto, corposo, armonico, intenso, persistente e vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g./l.;

«Assisi» Merlot:

colore: rosso rubino intenso, talvolta con lievi riflessi violacei;

odore: caratteristico, profumato, intenso;

sapore: asciutto, di corpo, vellutato, armonico, intenso e persistente.;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

acidita' totale minima: 4,50 g/l.;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Assisi» Merlot riserva:

colore: rosso rubino intenso, talvolta con lievi riflessi tendenti al granato;

odore: caratteristico, profumato, intenso;

sapore: asciutto, di corpo, vellutato, armonico, intenso e persistente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,50 g/l.;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Assisi» Pinot nero:

colore: rosso granato tendente al porpora;

odore: caratteristico di vitigno, intenso, persistente;

sapore: asciutto, corposo, armonico, intenso e persistente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;

acidita' totale minima: 4,50 g/l.;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

«Assisi» Pinot nero riserva:

colore: rosso granato tendente al porpora;

odore: caratteristico di vitigno, intenso, persistente;

sapore: asciutto, corposo, armonico, intenso e persistente;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,50 g/l.;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

E' facolta' del Ministero delle politiche agricole e forestali, con proprio decreto, di modificare i limiti sopra indicati, per l'acidita' totale e l'estratto non riduttore.

#### Articolo 7.

Alla denominazione di origine controllata «Assisi» e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi «extra, fine, scelto, selezionato», e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

E' consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e localita' comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato e' stato ottenuto, purché elencate nel disciplinare.

#### Articolo 8.

La capacita dei contenitori in vetro dei vini «Assisi» posti in commercio e' compresa tra lo 0,187 e 3 litri e chiusi con tappo a vite fino a litri 0,250, tappo di sughero per gli altri formati.