

MINISTERO DELLE POLITICHE
AGRICOLE E FORESTALI

DECRETO 10 settembre 1999,

Modificazioni al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini “Colli perugini”.

IL DIRETTORE GENERALE
DELLE POLITICHE AGRICOLE
ED AGROINDUSTRIALI NAZIONALI.

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963 n. 930, contenente le norme per la tutela della denominazione di origine dei vini:

Vista la legge 10 febbraio 1992. n. 164 recante nuova disciplina della denominazione di origine dei vini:

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930, contenente le norme per la tutela delle denominazioni di origine dei vini:

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

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

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

Vista la legge 16 giugno 1998, n. 193, recante modifica all' art. 7 della legge 10 febbraio 1992, n. 164;

Visto il decreto ministeriale 16 giugno 1998, n. 280, con il quale è stato adottato il regolamento recante norme sull' organizzazione, sulle competenze e sul funzionamento della sezione amministrativa, e nel suo ambito, del servizio di segreteria del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 ottobre 1981, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei “ Colli Perugini” ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini “ Colli Perugini”, presentata dalla cantina soc. “Colli perugini” di Marciano (Perugia), e correlata dal parere favorevole della regione Umbria;

Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla sopra indicata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli perugini”, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale n. 148 del 26 giugno 1999;

Considerato che non sono pervenute, nei tempi e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di modifica sopracitati;

Ritenuto pertanto necessario doversi procedere alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini “Colli perugini” e all' approvazione dello stesso, in conformità al parere espresso e alla proposta formulata dal sopracitato comitato;

Decreta:

Art. 1.

E' modificato il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Colli perugini" e lo stesso è approvato, nel testo annesso al presente decreto.

La denominazione di origine controllata "Colli perugini" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo le cui norme entrano in vigore a decorrere dalla vendemmia 1999.

Art. 2.

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla vendemmia 1999, i vini con la denominazione di origine controllata "Colli perugini", provenienti da vigneti non ancora iscritti all' albo dei vigneti, attualmente operante presso la camera di commercio competente per territorio, sono tenuti ad effettuare la denuncia dei rispettivi terreni vitati, entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto, ai sensi e per gli effetti dell' art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 64, recante norme relative all' albo dei vigneti ed alla denuncia delle uve.

Art. 3.

I vigneti denunciati ai sensi del precedente art. 2, e solo per l' annata 1999, possono essere iscritti a titolo provvisorio, nell' albo previsto dall' art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, se, a giudizio degli organi tecnici della regione Umbria, risultano sufficientemente attendibili, pur non essendo ancora stati effettuati, per impossibilità tecnica, gli accertamenti di idoneità previsti dalla normativa vigente.

Nelle denunce dei terreni vitati i conduttori hanno cura di indicare le eventuali tipologie della denominazione di origine controllata "Colli perugini" ottenibili da ciascuna delle unità produttive.

Gli organi della regione Umbria, in sede di accertamento di idoneità di ciascuna superficie vitata, stabiliscono l' ammissibilità all' utilizzo delle tipologie indicate dal produttore ai fini dell' istituzione dell' albo dei vigneti della denominazione di origine controllata " Colli perugini" .

Art. 4.

Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata " Colli perugini " è tenuto, a norma di legge, all' osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell' annesso disciplinare.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 10 settembre 1999

Il direttore generale : Di Salvo

Annesso

DISCIPLINARE DI PRUDUZIONE DEI VINI A D.O.C “COLLI PERUGINI”

Art. 1

La denominazione di origine controllata “Colli Perugini” è riservata ai vini bianco, rosso, novello, spumante e vin santo o vino santo e con riferimento ai seguenti vitigni: bianchi – Chardonnay, Grechetto, Pinot grigio e Trebbiano: neri – Cabernet sauvignon, Merlot, Sangiovese, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Il vino “Colli perugini” bianco e vino santo o vin santo deve essere ottenuto dalle uve di provenienza dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Trebbiano Toscano almeno 50%

Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve provenienti da altri a bacca bianca raccomandati o autorizzati fino ad un massimo del 50 % con un limite massimo del 10% per le Malvasie.

Il vino “Colli Perugini” spumante deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vitigni Grechetto, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero e Pinot grigio da soli o congiuntamente, almeno 80%. Possono concorrere come complementari gli altri vitigni a bacca bianca raccomandati o autorizzati nella provincia di produzione e nella misura massima del 20%.

I vini “Colli perugini” rosso, rosato e novello debbono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese almeno 50%

Possono concorrere alla produzione di detto vino la produzione di detto vino le uve provenienti dagli altri vitigni a bacca nera raccomandati o autorizzati fino ad un massimo del 50%.

Per i vini con riferimento al nome di vitigno, di cui all’art. 2 debbono essere ottenuti da vigneti in cui il vitigno sia rappresentato almeno per l’85% mentre i vitigni nelle rispettive tipologie, bianchi e neri non debbono superare il 15% e comprendono quelli ammessi alla coltivazione.

Art. 3

Le uve destinate alla produzione dei vini “Colli perugini” debbono essere prodotte nella zona geografica in parte i territori amministrativi dei seguenti comuni: Perugia, Deruta, Marciano, Fratta Todina, Monte Castello di Vibio e Plegaro in provincia di Perugia e San Venanzo in provincia di Terni.

Tale e zona è così delimitata:

partendo dalla località La Pallota di Perugia a quota 388 all'incrocio tra la strada statale 75-bis, proveniente da Ponte S. Giovanni e la strada tuderte, proviene dalla strada statale Tiberina 3-bis. la linea di delimitazione segue la strada 75-bis fino alla stazione ferroviaria di Perugia Fontivegchie e quindi segue la strada statale Trasimeno (n. 75) in direzione ovest fino a raggiungere l'abitato di Olmo all'incrocio del confine tra il comune di Perugia e quello di Corciano, prosegue lungo tale confine in direzione sud, supera la stazione ferroviaria di Ellera e raggiungere la strada statale Pievaiola (n. 220) in località Strozacaponi. Prosegue verso sud-ovest per la strada statale Pievagliola fino all'Osteria vecchia in prossimità del Km 22 da dove prosegue verso sud lungo la strada per Pietrafitta fino ad incrociare (quota 220) il fiume Nestore per risalirlo poi in direzione ovest fino ad raggiungere la strada per Castiglion Fosco (quota 234), discende lungo questa verso sud sino alla Cappelletta a quota 358, all'altezza del centro abitato di Castiglion Fosco, da dove prende a seguire verso sud la strada per Poggio della Croce, lo supera e dopo aver costeggiato a ovest il M. Città di Fallera a occidente raggiunge quota 572 per seguire poi verso sud l'impluvio e ridiscende nella stessa direzione il F.sso Greppolischieto fino alla confluenza con il F.sso Serpolla e quindi lungo quest'ultimo verso sud incrocia il confine tra Perugia e Terni. Segue tale confine in direzione est e all'incrocio con il torrente Ferzinone segue tale corso d'acqua fino alla confluenza con F.sso Capannuccio. Risale il F.sso Capannuccio in direzione sud fino a incrociare al Km 35 la strada per S. Venanzo al Km 35 (quota 388), segue tale strada verso S. Venanzo al km 36,50 circa quella che, in direzione ovest, costeggia Rofecastella e prosegue verso sud per quota 430,446,460,476,505 e 449. Da quota 449, poco prima che la strada raggiunga il centro abitato di Ripalvella, prende la strada campestre che attraverso la località il Passo, raggiunge Podere il Poggio (quota 330) lo supera e incrocia il T. Montecastello a quota 237: risale il corso sino a quota 244, fino alla confluenza con il fosso proveniente da sud-est per risalirlo poi fino all'incrocio con la strada che conduce a Podere T. re Salviano. Segue quest'ultima in direzione sud ovest passando per le quote 334 e 362 e quindi in direzione sud la strada per Doglio dopo aver superato le quote 409, 453,489, costeggiando a occidente il centro abitato di Doglio, prosegue poi fino a incrociare la strada per Montecastello a quota 498 in prossimità della località La Torre. Da quota 498 segue in direzione nord la strada per Montecastello, supera il centro abitato costeggiando a sud e prosegue verso est per la strada che in prossimità del Podere Biscarrini (quota 182) raggiunge quella per Fratta Todina. Percorre questa in direzione nord e superato il ponte sul T. Faena piega in direzione est per la strada che raggiunge la stazione di Fratta Todina. Dalla stazione sequela strada ferrata in direzione nord e lungo questa supera il fiume Nestore fino a incrociare la strada per Cerro a quota 172 (località Morelli II) prosegue verso est lungo la strada di Pieve di Campo, raggiunge Perugia in località Porta San Gerolamo e seguendo via Bonfigli, attraversa la galleria nei pressi del tiro a segno, tocca quota 445 raggiunge il bivio La Pallotta da dove è iniziata la denominazione.

Art. 4

Le condizioni di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Colli perugini" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato, le specifiche caratteristiche di qualità. Sono per tanto da considerarsi esclusi vigneti ubicati in terreni di piano e fondovalle e quelli ad una quota superiore ai 450m - 500 m sul livello del mare rispettivamente per i vitigni a bacca nera e bianca

I vigneti impiantati successivamente alla entrata in vigore del presente disciplinare dovranno avere una sensibilità di almeno 2.000 ceppi / ha.

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

E' vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva per la produzione dei vini "Colli perugini" bianco, rosso, rosato, novello, vino santo o vin santo e con riferimento ai seguenti vitigni: Grechetto, Pinot grigio, Trebbiano, Cabernet sauvignon, Merlot, Sangiovese, non deve essere superiore ai 12 t di uva per ettaro di coltura principale pura. Per il "Colli perugini" Chardonnay e spumante tale resa non deve superare le 11 t per ettaro.

Fermi restando i limiti sopra indicati, la resa per ettaro in coltura mista deve essere calcolata in rapporto all' effettiva superficie coperta dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a d.o.c."Colli perugini" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Per tutti i vini "Colli perugini" con esclusione del vino santo o vin santo la resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l' eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata: 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 del vino santo o vin santo non deve superare il 40%.

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata ma non il 45%, l' eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata "Colli perugini" vin santo: oltre detto limite percentuale decade il diritto alla d.o.c. per tutto il prodotto.

Pertanto per i vini "Colli perugini" bianco, rosso, e rosato e con riferimento ai vitigni: Grechetto, Pinot grigio, Trebbiano, Cabernet sauvignon, Merlot, Sangiovese, la resa massima non deve essere superiore agli 84hl / ha. Per il "Colli perugini" Chardonnay e spumante la resa massima deve essere superiore ai 77 hl/ ha. Per il "Colli perugini" vino santo o vin santo la resa massima non deve essere superiore ai 48 hl / ha.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell' interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Colli perugini" bianco, e a quelli con riferimento ai vitigni a bacca bianca un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 10,5%, mentre le uve destinate alla produzione di spumante devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 10%. Per i vini "Colli perugini" rosso, rosato, novello e quindi con riferimento ai vitigni a bacca nera il titolo alcolometrico volumico naturale minimo deve essere dell' 11,00%.

La produzione del vino "Colli perugini" spumante deve essere effettuata con il metodo della fermentazione in autoclave o in bottiglia, con l' esclusione di qualsiasi aggiunta di anidride carbonica.

Le operazioni di elaborazione del vino "Colli perugini" spumante possono essere effettuate anche fuori della zona di produzione.

Le uve destinate alla produzione della tipologia vino santo o vin santo devono essere sottoposte ad un periodo di appassimento che può potarsi non oltre il 31 marzo dell' anno successivo alla vendemmia e comunque fino al raggiungimento di un contenuto zuccherino minimo naturale del 26%; per l' appassimento è consentita la disidratazione iniziale con aria ventilata non riscaldata. L' elaborazione della tipologia vino santo o vin santo deve avvenire in recipienti di legno di capacità non superiore a 350 litri.

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

Art. 6.

I vini “ Colli perugini” all’ atto dell’ immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Colli perugini” bianco:

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto, fresco, di gusto leggermente fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidità totale minima: 5 g/l ;
estratto secco netto minimo: 16 g/l.

“Colli perugini” rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato, con profumo caratteristico;
sapore: asciutto, sapido, di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 4,5 g/ l ;
estratto secco netto minimo: 20 g/l.

“Colli perugini” rosato:

colore: rosato più o meno intenso;
odore: vinoso delicato;
sapore: asciutto, armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 %;
acidità totale minima: 5,5 g/ l;
estratto secco netto minimo: 18 g/ l;

«*Colli perugini*» Novello:

colore: rosso cerasuolo, talvolta tendente al viola;
odore: fruttato, fresco, caratteristico;
sapore: talvolta vivace, fruttato caratteristico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto secco netto minimo: 18 g/l;

«*Colli perugini*» Chardonnay:

colore: giallo paglierino più o meno intenso con lievi riflessi verdognoli;

odore: intenso, caratteristico;
sapore: asciutto, fruttato, caratteristico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11%;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto secco minimo: 16 g/l;

«*Colli perugini*» Grechetto:

colore: giallo paglierino più o meno intenso fino al dorato;
odore: leggermente vinoso, delicato, caratteristico;
sapore: secco o leggermente abboccato, vellutato, retrogusto lievemente amarognolo, fruttato armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5%;
acidità totale minima: 5g/l;
estratto secco netto minimo: 16 g/l.

«*Colli perugini*» Pinot grigio:

colore: giallo paglierino più o meno intenso tipico del vitigno;
odore: fruttato, fine, tipico;
sapore: asciutto, vellutato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidità totale minima: 5g/l;
estratto secco netto minimo: 16g/l;

«*Colli perugini*» Trebbiano:

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: fine, asciutto, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;

acidità totale minima: 5g/l;
estratto secco netto minimo: 16g/l;

«*Colli perugini*» Cabernet sauvignon:

colore: rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei tendente al granato con l' invecchiamento;

odore: intenso, persistente, caratteristico;

sapore: asciutto, con retrogusto caratteristico, delicatamente erbaceo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 20 g/l;

«*Colli perugini*» Merlot:

colore: rosso rubino con riflessi violacei talvolta tendente al rosso mattone con l' invecchiamento;

odore: vinoso, gradevole;

sapore: pieno, morbido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 20g/l;

«*Colli perugini*» Sangiovese:

colore: rosso rubino tendente al granato con l' invecchiamento;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore asciutto, armonico, gradevolmente tannico se giovane, piacevolmente amarono-
lo, fruttato caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;

acidità totale minima: 5g/l;

estratto secco netto minimo: 20g/l.

«*Colli perugini*» Spumante:

colore: paglierino più o meno intenso;

odore: piacevolmente fruttato, persistente;

sapore: secco, armonico, elegante, netto;

spuma: fine;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;

acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 13g/l.

«*Colli perugini*» Vino santo o Vin santo:

colore: da paglierino all' ambrato più o meno intenso;

odore: etereo, intenso, aromatico;

sapore: armonico, dal secco al dolce con sentore di miele e vaniglia;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% di cui effettivo almeno 13%;

acidità totale minima: 4g/l;

estratto secco netto minimo: 25 g/l.

Art. 7.

Il vino «*Colli perugini*» vino santo o vin santo deve essere immenso al consumo esclusivamente in recipiente da 0,375 a 1,5 litri.

Alla denominazione di cui all' art. 1 è vietata l' aggiunta di qualsiasi menzione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: «extra», «superiore», «fine», «scelto», «selezionato», e similari.

È tuttavia consentito l' uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, fattorie, zone e località compresi nella zona delimitata dal precedente art. 1.

La menzione vigna, seguito dal relativo toponimo è consentita, alle condizioni previste dalla legge per i vini di cui al precedente art. 1.

Il vino «Colli perugini» vino santo o vin santo deve essere immesso al consumo esclusivamente in recipienti da 0,375 a 1,5 litri.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini di cui all'art. 1 del presente disciplinare di produzione, può figurare, veritiera e documentabile, l'annata di produzione delle uve, mentre quest'ultima è obbligatoria per le tipologie «vin santo» o «vino santo» e «Novello».