

MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE

DECRETO 7 gennaio 1998.

“integrazione della denominazione di origine controllata “Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” e modificazione del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli del Trasimeno”

IL DIRIGENTE

CAPO DELLA SEZIONE AMMINISTRATIVA DEL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONE DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI GEGRAFICHE TIPICHE DEI VINI E RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO.

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 denominazione 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 la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 13 ottobre 1982 con il quale è stato modificato il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata di cui sopra;

Visto il decreto ministeriale 20 dicembre 1990 contenente ulteriori modificazioni al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata “Colli del Trasimeno”

Vista la domanda presentata dagli interessata intesa ad ottenere l’integrazione della denominazione di origine controllata “Colli del Trasimeno” con “Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” e la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli del Trasimeno”;

Visti il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazione di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli del Trasimeno” o “Trasimeno”;

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

Ritenuto pertanto necessario procedere all’integrazione della denominazione di origine controllata “Colli del Trasimeno” con “Colli del Trasimeno o “Trasimeno” ed alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli del Trasimeno” in conformità alla proposta formulata dal citato Comitato;

Considerando che l’art. 4 del citato regolamento 20 aprile 1994, n. 348 concernente la procedura per il riconoscimento delle denominazioni di origine e l’approvazione dei disciplinari di produzione, prevede che le denominazioni di origine controllata e garantita vengono riconosciute ed i relativi disciplinari di produzione vengono approvati o modificati con decreto del dirigente responsabile del procedimento;

Decreta:

Art. 1.

La denominazione di origine controllata “Colli del Trasimeno” è integrata dalla denominazione di origine controllata “Colli del Trasimeno” o “Trasimeno”.

Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli del Trasimeno”, approvato con decreto del Presidente della Repubblica 13 gennaio 1972, e successivamente modificato con decreto del Presidente della Repubblica 13 ottobre 1982 e decreto ministeriale 20 dicembre 1990; è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla vendemmia 1998.

Art. 2.

I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla vendemmia 1998, i vini a denominazione di origine controllata “ Colli del Trasimeno” o “Trasimeno”, provenienti da vigneti non ancora iscritti, conformemente alle disposizioni del relativo disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare --- ai sensi e per gli effetti dell’ art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164 --- la denuncia dei rispettivi terreni vitati ai fini dell’ iscrizione dei medesimi all’ apposito albo dei vigneti della denominazione di origine controllata “Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” entro quarantacinque giorni dalla data di pubblicazione del presente decreto.

Art. 3.

Per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli del Trasimeno” o “Trasimeno”, in deroga a quanto previsto dall’ art. 2 dell’ unico disciplinare di produzione e fino a tre anni a partire dalla data di entrata in vigore del medesimo, possono essere iscritti a titolo transitorio nell’ albo previsto dall’ art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164, i vigneti in cui siano presenti vini di vitigni in percentuali diverse da quelle indicate nel sopraccitato art. 2, purché non superino del 15% il totale delle viti dei vitigni previsti per la produzione dei citati vini.

Allo scadere del predetto periodo transitorio, i vigneti di cui al comma precedente saranno cancellati d’ ufficio dal rispettivo albo, qualora i produttori interessati non abbiano provveduto ad apportare, a detti vigneti, le modifiche necessarie per uniformare la loro composizione ampelografica alle disposizioni di cui all’ art. 2 dell’ unico disciplinare di produzione, dandone comunicazione al competente ufficio dell’ assessorato regionale dell’ agricoltura.

Art. 4.

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

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

Roma, 7 gennaio 1998

Il dirigente: La Torre

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER I VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “ COLLI DEL TRASIMENO” O “TRASIMENO”

Art. 1.

La denominazione di origine controllata “Colli del Trasimeno” o “ Trasimeno” è riservata a i bianchi,rossi e rosati che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Tali vini sono i seguenti:

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” bianco anche nelle tipologia frizzante e vino santo o vin santo;

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” bianco scelto;

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” rosso anche nelle tipologia frizzante e novello;

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” rosso scelto;

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” rosso riserva;

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” rosso rosato;

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” spumante classico;

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” Grechetto;

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” Merlot;

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” Cabernet Sauvignon

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” Gamay;

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” Merlot riserva;

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” Cabernet Sauvignon riserva;

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” Gamay riserva.

Art. 2.

I vini a denominazione di origine controllata “Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” Grechetto:

Grechetto minimo 85%,

possono concorre alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale, autorizzati e/o raccomandati per la provincia di Perugia, fino ad un massimo del 15%.

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” Merlot:

Merlot: minimo 85%,

possono concorre alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale, autorizzati e/o raccomandati per la provincia di Perugia fino ad un massimo del 15%.

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” Cabernet Sauvignon:

Cabernet Sauvignon minimo 85%,

possono concorre alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale, autorizzati e/o raccomandati per la provincia di Perugia fino ad un massimo del 15%.

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” Gamay:

Gamay: minimo 85%

possono concorre alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale, autorizzati e/o raccomandati per la provincia di Perugia fino ad un massimo del 15%.

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” bianco e “Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” vino santo o vin santo:

Trebbiano: minimo 40 %;

Grechetto, Chardonnay, Pinot bianco e Pinot grigio da soli o congiuntamente: almeno il 30%,

possono concorre alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale, autorizzati e/o raccomandati per la provincia di Perugia fino ad un massimo del 30%.

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” rosso e “Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” rosato
Sangiovese:almeno il 40%;
Ciliegiolo, Gamay, Merlot,Cabernet dal soli o congiuntamente: almeno il 30,
possono concorre alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale,autorizzati e/o raccomandati per la provincia di Perugia fino ad un massimo del 30%.

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” spumante classico:
Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Grechetto da soli o congiuntamente:almeno 70%;
possono concorre alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale,autorizzati e/o raccomandati per la provincia di Perugia fino ad un massimo del 30%.

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” bianco scelto:
Vermentino, Grechetto, Chardonnay, Pinot grigio, Pinot bianco, Sauvignon e Riesling italico: da soli o congiuntamente almeno l’85,
possono concorre alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale,autorizzati e/o raccomandati per la provincia di Perugia fino ad un massimo del 15%.

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” rosso scelto:
Gamay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot nero da soli o congiuntamente:almeno il 70%;
Sangiovese:almeno il 15%,
possono concorre alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale,autorizzati e/o raccomandati per la provincia di Perugia fino ad un massimo del 15%.

Art. 3.

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata”Colli del Trasimeno”o “Trasimeno”comprende parte del territorio amministrativo dei comuni di Castione del Lago, Citta della Pieve,Paciano, Piegaro, Panicate, Perugia, Corciano, Magione, Passignano sul Trasimeno e Tuoro sul Trasimeno.

Tale zona e cosi delimitata:

partendo dalla località Borghetto di Tuoro, sul confine tra l’Umbria e la Toscana e procedendo in senso orario, la linea di delimitazione della zona di produzione segue il confine regionale fino a C. L’Orso; da qui prendendo la strada vicinale C.L’Orso-Sanguinetto giungie al capoluogo di Tuoro per seguire quindi la statale n. 416 fino al confine tra i comuni di Tuoro e Lisciano Niccone;si svolge quindi a est lungo detto confine comunale per prendere poi a seguire quello tra i comuni di Tuoro e Passignano fino all’altezza del casale Piantatine, per risalire al casale Reppe (quota 331) a seguire successivamente la strada vicinale casale Cerqueto fino a congiungersi con quella proveniente dalla statale n. 75-bis del Trasimeno e seguirla fino alla fattoria del Pischello; volgendosi verso sud est fiancheggiata strada vicinale del Capello-Saiola, la strada vicinale Pietramura-Cappuccini e la strada comunale che da Cappuccini conduce al casale Le guardie (quota 516) da qui segue la strada vicinale che correndo lungo il crinale della collina passa le quote 553,570,531,569, casale Civitella, quota 529 558, cerqueto (quota 512), fino a congiungersi con la provinciale che, proviene dalla statale 75-bis del Trasimeno, la segue fino a Castel Rigone; discende poi lungo l’altra provinciale fino a Col di Censo, da dove sequela vicinale che giunge a casale Bastia e da qui scende attraverso la mulattiera fino a casale Vegliala(quota 337) per proseguire quindi sull’altra mulattiera che si innesta alla rotabile Magione-La Goga nel punto in cui questa tocca il confine comunale ed il fosso Formanuova, segue poi la rotabile sulla destra fino Caligiana, segue verso nord-est la strada per col di Maggio e dopo averlo aggirato a ovest incrocia il confine con il comune di Corciano; prosegue lungo questi verso nord e/alle Cantinacce verso est, fino a la Maestà (quota 457) da dove prende il sentiero verso nord per Borgo Caglione fino a

incrociare il T. Innigati. Discende tale corso d'acqua in direzione est alla confluenza con il T. Sambro, segue quest'ultimo verso est e alla confluenza con il T. Caina, prosegue per breve tratto lungo una retta verso est immettendosi sulla strada che costeggia il corso d'acqua e lungo questa prosegue verso sud, fino al bivio per Compresso vecchio. Segue la strada verso est e prima di giungere a quota 394 prende quella in direzione sud-est toccando C. Cocilovo, podere Pruneto, il Castellaccio da dove segue la strada verso nord est per il podere e della Fonte e prima di giungere alla sorgente piega verso est e poi sud raggiungendo C. Torre (quota 453) da dove prosegue in direzione sud-est raggiungendo, a nord est il M. Canneto, la strada per Canneto; segue tale strada in direzione sud ovest,attraversa Canneto e prosegue nella stessa direzione, passa a nord di Capocavallo, lambisce ponte delle Cupe e all'altezza di questi segue la strada in direzione sud per podere Cesaroni (quota 251) da qui segue la strada per podere Marchesi e dopo circa 300 metri quella che verso sud ovest raggiunge podere Campatore, lo attraversa e prosegue per la strada verso ovest fino alla Cappella S.Anna. Da qui segue verso sud la strada per Corciano che costeggia il fosso omonimo in parte alla quota 362 proseguendo verso sud sino a Chiugiana. Di qui giunge fino a Strozzacapponi, dove si raccorda con la strada Pievaiola n. 220 e la segue verso città della Pieve fino all'incrocio con la statale Umbro Casentinese n. 71, prendendo a seguire questa fino al confine tra le due province umbre e tra le circoscrizioni comunali di Citta della Pieve e Monteleone di Orvieto;segue quindi detto confine provinciale e comunale fino alla ferrovia Roma- Firenze, ove volgendo a nord, prende a seguirla fino alla confluenza con il fosso Paterno fino con il fosso Chianetta, da detta confluenza risale, sempre a nord, lungo il fosso Paterno fino al ponte della statale Umbra Casentinesefino in località Po Bandino; da Po Bandino segue la statale Umbro Casentinese fino all'incrocio di questa con la provinciale per Paciano e prosegue fino al castello della ferrovia della linea Roma Firenze; da qui discendendo a sud ovest segue detta ferrovia fino al confine regionale Umbria Toscana per proseguire poi verso nord lungo detto confine regionalefino alla località Borghetto di Tuoro punto di inizio della delimitazione.

Art. 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da escludere i vigneti ubicati in terreni piani e di fondo valle e quelli ad una quota superiore a m 550 sul livello del mare.

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 effettuati successivamente alla data di entrata in vigore del presente disciplinare dovranno avere una densità di almeno 2.200 ceppi per ettaro.

E' vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l' irrigazione di soccorso per non più di due volte all' anno prima dell' invasatura.

Le produzioni massime di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" bianco, vino santo o vin santo, rosso e rosato non devono essere superiori a t 12,5.

Le produzioni massime di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" con l' indicazione del vitigno Grechetto non deve essere superiore a t 10.

Le produzioni massime di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" con le indicazioni di vitigno Merlot, Cabernet Sauvignon e Gamay non devono essere superiori a t 9.

Le produzioni massime di uva per ettaro dei vitigni in coltura specializzata destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” bianco scelto e rosso scelto non devono essere superiori rispettivamente a t 10 e a t 9.

La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti in coltura specializzata destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata “Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” spumante classico non deve essere superiore a t 10.

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” 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 globale non superi del 20% i limiti medesimi.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini rispettivamente i seguenti titoli alcolometrico volumici naturali minimi:

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” bianco anche nelle tipologie frizzante e vino santo o vin santo, 10%;

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” rosso anche nella tipologia frizzante, 10,50%

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” novello, 11%;

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” bianco scelto, 11% ;

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” rosso scelto e riserva, 12%;

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” spumante classico, 9,5% ;

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” Grechetto, 11%;

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” Merlot, 12%;

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” Cabernet Sauvignon, 12%;

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” Gamay, 12%;

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” Merlot riserva, 12,50%;

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” Cabernet Sauvignon riserva, 12,50%;

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” Gamay riserva 12,50%.

Art. 5.

Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento obbligatorio di spumantizzazione e di imbottigliamento devono essere effettuate all’ interno della zona di produzione delimitata all’ art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione è consentito che tali operazioni siano effettuate nell’intero territorio dei comuni anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata dall’ art. 3.

E’ comunque consentito l’ imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata “Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” nell’ intero territorio della provincia di Perugia alle ditte che abbiano effettuato tale operazione prima dalla data di pubblicazione del presente disciplinare nella Gazzetta Ufficiale.

Le operazioni di elaborazione del vino a denominazione di origine controllata “Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” spumante classico possono essere effettuate anche fuori zona di produzione.

Nella vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro specifiche caratteristiche.

E’ ammessa la correzione solamente con mosti concentrati prodotti da uve provenienti da terreni vitati iscritti agli albi dei vigneti della denominazione di origine controllata “Colli del Trasimeno” o “Trasimeno”, oppure con mosti concentrati rettificati.

E’ consentito per tutte le tipologie l’ arricchimento alle condizioni stabilite dalle normative comunitarie e nazionali.

La resa di uva in vino finito per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" con esclusione della tipologia vino santo o vin santo non deve essere superiore al 70%.

Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Qualora la resa superi 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 vin santo o vino santo non deve superare il 40%.

I vini a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosso, rosato, bianco e bianco scelto con o senza riferimento al nome del vitigno devono essere immessi al consumo a decorrere dal 1° marzo successivo all' annata di produzione delle uve.

Il vino a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosso anche con nome di vitigno se sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 24 mesi a decorrere dal 1° novembre dell' anno di produzione delle uve di cui almeno quattro mesi in botti di legno, può portare la qualificazione "riserva".

Il vino a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" spumante classico deve essere ottenuto mediante fermentazione in bottiglia nel rispetto delle pratiche previste per tale tipologia dalle normative comunitaria e nazionale.

Le uve destinate alla produzione della tipologia vino santo o vin santo devono essere sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi fino al 30 marzo dell' anno successivo alla vendemmia e la loro vinificazione non deve essere anteriore al 10 dicembre dell' anno di produzione delle uve.

E' ammessa nella prima fase dell' appassimento l' utilizzazione di aria ventilata per la disidratazione delle uve fino ad ottenere un contenuto zuccherino minimo di 22 grammi/litro.

L' appassimento delle uve deve essere protratto fino a raggiungere un contenuto minimo di 25 grammi di zucchero per litro prima dell' ammostatura.

La fermentazione e maturazione del vino santo o vin santo deve avvenire in recipienti in legno della capacità massima di 550 litri per almeno 18 mesi a decorrere dalla data di vinificazione.

Art. 6

I vini a denominazione di origine controllata "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" all'atto dell'immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" 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, caratteristico, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;

acidità totale minima 5 g/l;

estratto secco netto minimo: 16g/l.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Cabernet Sauvignon e riserva:

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: 12,50%, per la menzione riserva: 13%;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 20 g/l.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Gamay e riserva:

colore: granato più o meno intenso, tendente al rosso mattone con l'invecchiamento;

odore: vinoso delicato;

sapore: asciutto armonico, con sentore di mandorla;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%, per la menzione riserva. 13%,

acidità totale minima: 4,5% g/l;
estratto secco netto minimo. 20g/l.

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” Merlot e riserva:
colore: rosso rubino, con riflessi violacei talvolta tendente al rosso mattona con l'invecchiamento;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: pieno, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%, per la menzione riserva. 13%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 20 g/l.

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” bianco:
colore: paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi verdognoli;
odore: delicato, fresco, fruttato;
sapore: asciutto, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15 g/l.
È prevista la tipologia frizzante.

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” rosso:
colore: rosso rubino;
odore: vinoso fruttato;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;
acidità totale minima: 5 g/l
estratto secco netto minimo: 19 g/l
È prevista la tipologia frizzante.

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” rosato:
colore: rosato più o meno intenso;
odore: vinoso, fruttato;
sapore: fresco, vivace, asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto secco netto minimo. 15 g/l.

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” spumante classico:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 14 g/l;
spuma: grana fine e persistente.

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” bianco scelto:
colore giallo paglierino chiaro talvolta con lieve riflesso verde;
odore: fine, delicato, fruttato, persistente;
sapore: asciutto, morbido, vellutato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto secco netto minimo: 15 g/l.

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” rosso scelto:
colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei;

odore: vinoso, fragrante, intenso;
sapore: asciutto, armonico, strutturato, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%;
estratto secco netto minimo: 22 g/l

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” rosso riserva:

colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso intenso persistente;
sapore: pieno, asciutto, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,50%
estratto secco netto minimo: 22 g/l,
acidità totale minima: 4,5%.

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” vino santo o vin santo:

colore: dal paglierino all'ambrato, con riflesso dorato;
odore: etereo, intenso, tipico caratteristico;
sapore: tipico, persistente, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16% volume di cui almeno 14% svolto e 2% da svolgere;
acidità totale minima: 4,5 g/l
acidità volatile massima: 20 g/l
estratto secco netto minimo: 20 g/l.

“Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” novello:

colore rosso cerasuolo, vivace;
odore: fruttato, fresco, caratteristico;
sapore: vivace, fruttato caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18 g/l.

Art. 7.

Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal presente disciplinare.

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

È consentito altresì l'uso di indicazione geografiche o toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, zone o località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti vini a denominazione di origine controllata “Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” di cui all'art. 1 può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo dei vigneti, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal toponimo, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento.

Art. 8.

Per i vini a denominazione di origine controllata “Colli del Trasimeno” o “Trasimeno” qualora immessi al consumo in recipienti di capacità pari o inferiore a litri cinque è obbligatorio l'uso delle

tradizionali bottiglie di vetro chiuse con tappo sughero raso bocca; è ammesso però per le bottiglie di contenuto fino a litri 0,250 l'uso anche di tappi a vite o a strappo.

Le tipologie bianco scelto, rosso scelto e riserva, anche con l'indicazione di vitigno devono essere immesse al consumo solo in recipienti di capacità inferiore o uguale a litri tre.

Il vino a denominazione di origine controllata vino santo o vin santo deve essere immesso al consumo solo in recipienti da litri 0,375 a litri 0,750 chiusi con tappo di sughero raso bocca.

98°0515

DECRETO 22 gennaio 1998.

Disponibili concernenti l'utilizzazione del riferimento al nome di due vitigni nella designazione e presentazione dei vini da tavola ad indicazione geografica tipica prodotti nel territorio della regione Toscana.

IL DIRIGENTE

CAPO DELLA SEZIONE AMMINISTRATIVA DEL COMITATO NAZIONALE PER LA TUTELA E LA VALORIZZAZIONE DELLE DENOMINAZIONI DI ORIGINE E DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE TIPICHE DEI VINI E RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

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 disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visti i decreti dirigenziali con i quali sono state riconosciute le indicazioni geografiche tipiche dei vini prodotti nelle regioni e province autonome del territorio nazionale e sono stati approvati i relativi disciplinari di produzione ;

Visti in particolare gli articoli 2 dei citati disciplinari di produzione che prevedono la possibilità di utilizzare, nella designazione e presentazione dei vini da tavola ad indicazione geografica tipica prodotti nel territorio delle regioni e delle province autonome ed ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% da uno dei vitigni raccomandati e/o autorizzati previsti dai detti articoli, il nome del vitigno stesso;

