

**Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico****I. NOME/I DA REGISTRARE**

Colli del Trasimeno (it)

Trasimeno (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	CONSORZIO TUTELA VINI COLLI DEL TRASIMENO
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	1 Piazza Gramsci 06061 Castiglione del Lago (PG) Italia
<i>Telefono:</i>	+39.3355498173
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	info@trasimenovinidoc.it

**III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Colli del Trasimeno o Trasimeno - disciplinare consolidato.doc

**IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:**

<i>Base giuridica:</i>	DM 05.07.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

**V. DOCUMENTO UNICO**

<i>Nome/i da registrare</i>	Colli del Trasimeno (it) / Trasimeno (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

**1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI**

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

**2. DESCRIZIONE DEI VINI:****"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" bianco**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi verdognoli; odore: delicato, fresco, fruttato; sapore: asciutto, fresco, armonico.

**"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" bianco scelto**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: paglierino chiaro talvolta con lieve riflesso verde;  
odore: fine, delicato, fruttato, persistente;  
sapore: asciutto, morbido, vellutato, armonico.

**"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosso*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rosso rubino;  
odore: vino so fruttato;  
sapore: asciutto, armonico.

**"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosso riserva*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: vino so intenso, persistente;  
sapore: pieno, asciutto, vellutato.

**"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosso scelto*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei;  
odore: vinoso, fragrante, intenso;  
sapore: asciutto, armonico, strutturato, persistente.

**"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosato**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosato più o meno intenso; odore: vinoso, fruttato; sapore: fresco, vivace, asciutto, armonico.

**"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Grechetto**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: giallo paglierino più o meno intenso fino al dorato; odore: leggermente vinoso, delicato, caratteristico; sapore: secco o leggermente abboccato, vellutato, retro gusto lievemente amarognolo, fruttato, caratteristico, armonico.

**"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Cabernet sauvignon e "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Cabernet sauvignon riserva:**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; per la menzione riserva: 13,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
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.

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

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; per la menzione riserva: 13,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

*Caratteristiche organolettiche:*

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

odore: vino so delicato;

sapore: asciutto, armonico, con sentore di mandorla.

**"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Merlot e "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Merlot riserva**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; per la menzione riserva: 13,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

*Caratteristiche organolettiche:*

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

odore: vinoso, gradevole;

sapore: pieno, morbido, armonico.

**"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosso frizzante**

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l;

*Caratteristiche organolettiche:*

spuma: fine ed evanescente;

colore: rosso rubino;

odore: vino so fruttato;

sapore: asciutto, armonico.

### "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" bianco frizzante

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

spuma: fine ed evanescente;  
colore: paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi verdognoli;  
odore: delicato, fresco, fruttato;  
sapore: asciutto, fresco, armonico.

### "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" spumante metodo classico bianco

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

spuma: grana fine e persistente;  
colore: paglierino più o meno intenso;  
odore: gradevole, caratteristico;  
sapore: asciutto armonico.

### "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" spumante metodo classico rosé

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

#### *Caratteristiche organolettiche:*

spuma: grana fine e persistente;  
colore: rosé più o meno intenso;  
odore: gradevole, caratteristico;  
sapore: asciutto, armonico.

**"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" vino santo o vin santo**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol volume di cui almeno 14,00% vol svolto e 2,00% vol da svolgere;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
acidità volatile massima: 30,0 meq/l;
estratto non riduttore minimo: 30,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: dal paglierino all'ambrato, con riflesso dorato;
odore: etereo, intenso, tipico caratteristico;
sapore: tipico, persistente, armonico.

**"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" novello**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso cerasuolo, vivace;
odore: fruttato, fresco, caratteristico;
sapore: vivace, fruttato caratteristico.

**3. MENZIONI TRADIZIONALI****a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)
---

**b. Punto b)**

Scelto
Riserva
Vino Santo
Vin Santo
Novello

## 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

### a. Pratiche enologiche

#### Riserva

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
<p><u>Le tipologie Colle del Trasimeno o Trasimeno Gamay, Cabernet Sauvignon, Merlot se sottoposti ad un periodo di invecchiamento non inferiore a 2 anni a decorrere dal 10 novembre dell'anno di produzione delle uve di cui almeno quattro mesi in botti di legno, può portare la qualifica "RISERVA"</u></p>	

### b. Rese massime:

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Rosso e Rosato, Bianco Scelto, Grechetto, Spumante metodo classico

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 10 t/ha Resa vino: 70 hl/ha

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Rosso Scelto, Riserva, Merlot, Cabernet Sauvignon, Gamay

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 9 t/ha Resa vino: 63 hl/ha

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Bianco

<i>Resa massima:</i>
Resa uva: 11,5 t/ha Resa vino: 80,5 hl/ha

## 5. ZONA DELIMITATA

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 Castiglione del Lago, Città della Pieve, Paciano, Piegara, Panicale, Perugia, Corciano, Magione, Passignano sul Trasimeno e



Tuoro sul Trasimeno.

Tale zona è così 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 prendono la strada vicinale C. L'Orso-Sanguinero giunge ai capoluogo di Tuoro per seguire indi la statale n.415 fino al confine tra i comuni di Tuoro e Lisciano Niccone; si svolge quindi ad est lungo detto confine comunale per prendere poi a seguire quello tra i comuni di Tuoro e Passignano fino all'altezza del casale Piantatina, perrisalire al casale Reppe (quota 331) a seguire successivamente la strada vicinale di casal Cerqueto fino a congiungersi con quella proveniente dalla statale n.75-bis del Trasimeno e seguirla fino alla fattoria del Pischiello; volgendosi verso sud-est fiancheggia la strada vicinale del Tapello-Saiona, 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 delle colline passa le quote 553, 570, 531, 569, casale Civitella, quota 529-558, Cerqueto (quota 512), fino a congiungersi con la provinciale che, proveniente dalla statale n.75-bis del Trasimeno, la segue fino a Castel Rigone; discende poi lungo l'altra provinciale fino a Col di Censo, da dove segue la vicinale che giunge a casale Bastia e da qui scende attraverso la mulattiera fino a casale Vegliela (quota 337) per proseguire indi su altra mulattiera che si innesta alla rotabile Magione-La Gorga nel punto in cui questa tocca il confine comunale ed il fosso Formanuova, segue poi la rotabile sulla destra fino a Caligiana, segue verso nord-est la strada per col di Maggio e dopo averlo aggirato ad ovest incrocia il confine comunale di Corciano; prosegue lungo questi verso nord e alla Cantinacce verso est, fino a La Maestà (quota 457) da dove prende il sentiero verso nord per Borgo Caglio ne 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 e prima di giungere a quota 394 prende quella in direzione sudest toccando C. Cocilovo, podere Prugno, 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 il Canneto e proseguendo 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 e alla quota 362 proseguendo verso sud sino a Chiugiana. Di qui giunge fino a Strozzacapponi, dove si raccorda con la statale Pievaiola n.220 e la segue verso Città della Pieve fino all'incrocio con la statale Umbro-Casentinese n. 71, prendendo a seguire questa verso sud fino al confine tra le due province umbre e tra le circoscrizioni comunali di Città 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 del fosso Paterno con il fosso Chianetta, da detta confluenza risale, sempre a nord, lungo il fosso Paterno fino al ponte della statale Umbro-Casentinese in località Po Bandino; da Po Bandino segue la provinciale per Paciano e prosegue fino al castello della ferrovia della linea Roma-Firenze; da qui discendendo a sud-ovest segue detta ferro via fino al confine regionale Umbria-Toscana per proseguire poi verso nord lungo detto confine regionale fino alla località Borghetto di Tuoro, punto di inizio della delimitazione.

#### a. Zona NUTS

ITE21	Perugia
ITE2	Umbria
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

#### b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

## 6. UVE DA VINO

#### a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
PRIMITIVO N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
Pecorino
Passerina
MULLER THURGAU B.
MOSTOSA B.

MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA DEL LAZIO B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
LACRIMA
Greco Bianco
GRECHETTO B.
GARGANEGA B.
GAMAY N.
Gaglioppo
FIANO B.
FALANGHINA B.
DOLCETTO N.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CESANESE D'AFFILE N
CESANESE COMUNE N
Carignano N.
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BOMBINO BIANCO B.
BIANCAME B.
BELLONE B.
BARBERA N.
ALICANTE N.
ALEATICO N.
ALBANA B.
AGLIANICO
Vernaccia di S Gimignano b.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
VERDELLO
TREBBIANO TOSCANO
TREBBIANO GIALLO B.
TRAMINER AROMATICO Rs.

TEROLDEGO
SYRAH N.
SEMILLON B.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
SAGRANTINO N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO

**b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**

Colorino N
Greco B
Grechetto Rosso N
Viogner B
Tocai Friulano B
Foglia Tonda N
Trebbiano Spoletino B
Incrocio Bruni 54 B
Calabrese N
Malvasia N
Manzoni Bianco B
Vernaccia Nera N
Canaiolo Bianco B
Prugnolo Gentile N
Maiolica N
Mammolo N
Maceratino B
Sylvaner Verde B
Malbech N
Tannat N

**c. Altre varietà**

--

## 7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

### DOC "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno"

#### *Informazioni sulla zona geografica:*

##### **1. 1. Fattori naturali rilevanti per il legame.**

La zona geografica delimitata ricade nella parte della Regione Umbria, in Provincia di Perugia, e comprende un territorio di media collina, situato sulle sponde del Lago Trasimeno dove ad ampie vallate fanno da contorno rotonde colline, qui sono coltivati i rigogliosi vigneti del "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno".

La costituzione geologica di tale area è relativamente semplice, essendo presenti soltanto termini sedimentari clastici di ambiente marino e successive coperture fluvio-lacustri. Nonostante ciò, è presente una notevole variabilità di substrati pedogenetici, a causa delle notevoli differenze che caratterizzavano i vari ambienti di sedimentazione, prima tra tutte la velocità delle acque correnti che si ripercuote soprattutto sulle granulometrie dei sedimenti, cosa che oggi ci permette di distinguere almeno quattro categorie di substrati.

1 - I substrati pedogenetici costituiti da rocce di origine marina sono rappresentati dal complesso arenaceo (Miocene-Paleocene), cioè dalla formazione del "Macigno" e da altri sedimenti (marne siltose, calcareniti e scisti argillosi): tale complesso è presente sulle colline a monte di Borghetto, Tuoro, Passignano, Magione, Paciano, Piegara, nonché nelle tre isole. Meno rappresentata a Monte Rentella, San Mariano, Agello è la formazione Marnoso-Arenarcea.

2 - Limitatamente all'estremità occidentale del territorio (Rengone, Porto, Laviano, Città della Pieve) troviamo sabbie con lenti argillose e conglomeratiche di ambiente deltizio, litorale e salmastro (Pliocene).

3 - Quando il materiale parentale del suolo è costituito da sedimenti propriamente lacustri (Pleistocene inf.) si osserva il prevalere di terreni argillosi nelle aree più elevate o periferiche (Petignano, Pozzuolo, Gioiella, Lopi, Villa, Vaiano, Paciano, Sanguinetto, Macchie) e di quelli sabbiosi a quote inferiori (Ferretto, Piana, Vitellino). Nei depositi fluvio-lacustri (Pleistocene sup.) si osserva, invece, una generale prevalenza di terreni sabbiosi (Spina, Cuccaia, Pescia).

4 - Infine, nelle aree situate a quote ancora più basse, ai bordi del lago, lungo i corsi di acqua, o al raccordo tra pianure e colline, i suoli si originano da sedimenti alluvionali, colluviali e detritici più recenti (Olocene).

Le zone con pendenze inferiori al 5%, che occupano circa 1/3 del territorio sono impostate tanto su depositi alluvionali, colluviali e fluvio-lacustri quanto su sedimenti pleistocenici, poiché tutti questi sedimenti risultano caratterizzati da una notevole eterogeneità granulometrica, è difficile percepire visivamente il passaggio da una litologia all'altra.

Seguono rilievi dolci e stondati con pendenze distribuite tra il 5 ed il 20%, ma forme più articolate ed incise si hanno soltanto raggiungendo le aree collinari verso

lo spartiacque Petrignano-Pozzuolo-Gioiella-Vaiano. Ad Ovest di questo si passa a substrati pliocenici e con essi ad un paesaggio decisamente più acclive ed inciso, dove metà del territorio possiede un'acclività compresa tra il 20 e il 40%, con punte ancora superiori. Un andamento simile si riscontra a Città della Pieve che sorge su un rilievo delimitato ad ovest da una scarpata mentre ad est si continua con un altipiano ondulato ed inciso che, gradualmente, assume morfologia collinare. Infine, la collina arenacea di Tuoro, Passignano, Panicale, Paciano e Piegaro mostra aspetti decisamente più aspri con più di metà del territorio che possiede pendenze nell'intervallo 30-60%.

Il clima si può definire generalmente "subumido con moderata deficienza idrica estiva e a luoghi, si riscontra un'eccedenza idrica invernale".

## **1. 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 "Colli del Trasimeno".

Nel XIV secolo la coltivazione della vite nel territorio perugino era già ampiamente diffusa, come testimoniano le mappe catastali dell'epoca. Il vigneto specializzato, così come si conosce oggi, era raro se non proprio inesistente. Anche se le viti erano disposte a filari, esse erano comunque coltivate in promiscuità con altre colture come cereali, leguminose, ecc.

Al di là dell'aspetto legato alla tecnica di coltivazione, occorre sottolineare come, nel panorama colturale della zona del Trasimeno, la vite abbia rivestito un ruolo non certo trascurabile fin dall'antichità. Infatti già nella *Tabula cortonensis*, un documento in lingua etrusca rinvenuto a Cortona, sembra si faccia esplicito riferimento alla presenza di questa coltura. Questo spiega in termini inequivocabili il perché di una tradizione consolidata fin dal periodo immediatamente successivo al Mille quando in documenti dei secoli XI e XII, si fa esplicito riferimento a vigne e terreni vitati. Nel XIII secolo si può individuare il momento di svolta per la coltivazione della vite nell'intera area del Trasimeno dato che nel 1252 il comune di Perugia promosse la piantagione di viti nell'attuale territorio castiglione. L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

*base ampelografica dei vigneti*: i vitigni idonei alla produzione del vino sono in prevalenza quelli a bacca nera con il 68% circa della superficie totale mentre attualmente i vitigni a bacca bianca interessano il 32%. Fra i vitigni a bacca nera abbiamo in prevalenza: Sangiovese, Cilieggiolo, Gamay del Trasimeno, Merlot, Cabernet Sauvignon, mentre tra i vitigni a bacca bianca abbiamo in prevalenza: Trabbiano toscano, Grechetto, Chardonnay;

*le forme di allevamento, i sistemi d'impianto e sistemi di potatura*: il sistema di allevamento utilizzato per la quasi totalità dei nuovi impianti con vitigni a bacca nera è il cordone speronato classico, con tronco alto da 0,7 a 0,9 m, palificazione

fuori terra da 1,8 a 2 m e densità d'impianto da 4.000 a 6.000 ceppi/ha mentre nei nuovi impianti con vitigni a bacca bianca prevale la potatura a Guyot;  
*le pratiche relative all'elaborazione dei vini:* sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per le diverse tipologie di base e le tipologie scelto e riserva, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento obbligatori.

#### *Informazioni sul prodotto:*

Nell'area di produzione della DOC "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" le conoscenze specifiche inerenti i vitigni maggiormente coltivati spesso esprimono eccellenze qualitative che rispondono sia ai fattori naturali (clima e terreno) che a quelli antropici (tecniche colturali).

Per le uve bianche queste interazioni consentono con una certa continuità di aver uve di grande qualità, con indici di maturazione ottimali, intesi come tenore di acidità, come profilo aromatico primario e secondario, come tenore zuccherino e che accompagnate da tecniche di vinificazione moderne ed adeguate all'annata consentono di ottenere vini con livelli qualitativi ottimali.

Per le uve a bacca rossa diventa particolarmente importante il contenimento della produttività entro i limiti previsti dal disciplinare ossia 9 t/ha di uva, con l'obiettivo di mantenere alto il contenuto di antociani totali e polifenoli totali. Per i vini rossi la fase di vinificazione con la fermentazioni a contatto con le bucce, le ripetute follature per una totale estrazione del colore e delle altre componenti del chicco, portano ad avere vini con un profilo sensoriale importante ed estremamente equilibrato. Il controllo della fermentazione malolattica e l'introduzione per certe tipologie della fase di maturazione in legno e successivo finissaggio in bottiglia, portano un arricchimento di aromi speziati, derivati dal legno, che si armonizzano con le componenti floreali-fruttate, derivate dalle uve.

Sul territorio della DOC "Trasimeno" nascono vini spumanti di grande qualità frutto della interazione fra territorio, l'ambiente pedo-climatico ed un'attenta tecnica colturale.

Altro prestigioso prodotto è il Vinsanto DOC (vino dolce della tradizione) che nasce dalla vinificazione di uve a bacca bianca (Trebiano minimo 40%). I migliori grappoli raccolti vengono messi ad appassire appendendoli a ganci o coricandoli su stuoie, ad appassimento avvenuto le uve vengono pigiate ed il mosto ottenuto viene trasferito su "caratelli" a cui viene subito aggiunta la *madre del vinsanto* ottenuta dalla "feccia" della passata produzione; i caratelli vengono poi posti in soffitta in quanto le forti escursioni termiche giovano alla fermentazione ed ai sentori del vino.

#### *Legame causale:*

Preme di concludere con un assunto che è un classico nel settore dei prodotti tipici e cioè che il territorio, dal punto di vista pedoclimatico e delle scelte varietali, consente di raggiungere elevati valori dei descrittori della tipicità, e che il fattore

umano in cantina cerca di mantenere e trasferire tale potenziale ai vini corrispondenti.

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

### Imbottigliamento in zona

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Imbottigliamento nella zona delimitata
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>Conformemente all'articolo 8 Reg. CE n. 607/2009, l'imbottigliamento e il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata, questo per salvaguardare la qualità, la reputazione, garantire l'origine e assicurare l'efficacia dei controlli, pertanto 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.</p> <p>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.</p> <p>È 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 del 7 gennaio 1998.</p>	

### Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
<p>"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Grechetto: Grechetto minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.</p> <p>"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Merlot e "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Merlot riserva: Merlot minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale, idonei alla</p>	



coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Cabernet sauvignon e "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Cabernet sauvignon riserva: Cabernet Sauvignon: minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Gamay e "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" Gamay riserva: Gamay: minimo 85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca di colore analogo, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 15%.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" bianco, "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" frizzante, "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" vino santo o vin santo: Trebbiano: minimo il 40%. Grechetto, Chardonnay, Pinot bianco e Pinot grigio da soli o congiuntamente: almeno il 30%. Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, presenti nei vigneti in ambito aziendale nella misura massima del 30%, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosso, "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosso riserva, "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" frizzante, "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" novello, "Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" rosato: Sangiovese: almeno il 40%. Ciliegiole, Gamay, Merlot, Cabernet da soli o congiuntamente: almeno il 30%. Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, presenti nei vigneti in ambito aziendale nella misura massima del 30%, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" spumante metodo classico bianco: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Grechetto da soli o congiuntamente: almeno il 70%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, presenti nei vigneti in ambito aziendale nella misura massima del 30%, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" spumante classico rosé: Pinot nero minimo 50% , Chardonnay e/o Pinot bianco 50%.

"Colli del Trasimeno" o "Trasimeno" bianco scelto: Vermentino, Grechetto, Chardonnay, Pinot grigio, Pinot bianco, Sauvignon o Riesling italico: da soli o congiuntamente almeno l'85%. Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, presenti nei vigneti in ambito aziendale nella misura massima 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 concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, nella misura massima del 15%.

## ***9. DOCUMENTAZIONE***

### **a. Altri documenti:**

<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Umbria

**VI. ALTRE INFORMAZIONI****1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, SAQ9@mpaaf.gov.it

**2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA****3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:****5. LINK A E-BACCHUS**