

DOCUMENTO UNICO**1. DENOMINAZIONE/DENOMINAZIONI**

Rosso Orvietano

Orvietano Rosso

2. TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:

DOP - Denominazione di origine protetta

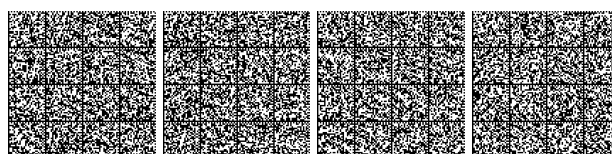
3. CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

1. Vino

4. DESCRIZIONE DEI VINI:**1. Vino rosso, anche con specificazione di vitigno****BREVE DESCRIZIONE TESTUALE**

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei o tendenti al granato con l'invecchiamento per determinate tipologie monovarietalì. Odore: intenso, vinoso e caratteristico, aromatico per l'Aleatico e delicato per Canaiolo e Ciliegìolo. I vini sono incentrati su uve rappresentate da uve di Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo R., Ciliegìolo, Merlot, Montepulciano, Pinot Nero e Sangiovese che si esaltano a seconda del vitigno, in vini morbidi ed eleganti, talvolta vellutati con retrogusto caratteristico, di corpo ed aromonici. Titolo alcolometrico volumico totale minimo: da 11,50% vol. Estratto non riduttore minimo: 18 g/l .

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	4 in grammi per litro espresso in acido tartarico



Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Canaiolo

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: vellutato con bouquet tipico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Ciliegiole

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso rubino intenso;



odore: vinoso, delicato;

sapore: fruttato, con retrogusto caratteristico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Pinot nero

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, persistente, caratteristico;

sapore: asciutto, di corpo, caratteristico, armonico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in	



milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Cabernet franc o Cabernet sauvignon

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; 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.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

6. “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Merlot

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso rubino con riflessi violacei, talvolta tendenti al rosso mattone con l'invecchiamento; odore: vinoso, gradevole;



sapore: pieno, morbido, armonico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

7. “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Sangiovese

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

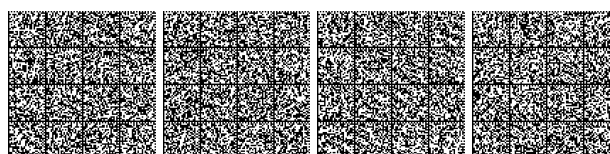
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico, gradevolmente tannico se giovane, piacevolmente amarognolo, fruttato, caratteristico.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	



Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	
---	--

8. “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Aleatico

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol, di cui almeno 9,50% vol svolto;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l; colore: rosso granato con tonalità violacee;

odore: finemente aromatico, caratteristico;

sapore: tipico, morbido, vellutato, talvolta amabile o dolce.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	
Acidità totale minima	in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

5.1. PRATICHE ENOLOGICHE SPECIFICHE

—

5.2. RESE MASSIME:

1. Rosso Orvietano o Orvietano Rosso anche con specificazione di vitigno

10,000 chilogrammi di uve per ettaro



6. ZONA GEOGRAFICA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a DOC “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” ricade nella provincia di Terni e comprende i terreni vocati alla qualità dell’intero territorio amministrativo dei comuni di Allerona, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d’Orvieto, Orvieto, Porano e S. Venanzo.

7. VARIETÀ DI UVE DA VINO

Aleatico N.

Canaioolo nero N. - Canaiolo

Ciliegiolo N. - Morettone

Merlot N.

Montepulciano N.

Pinot nero N. - Pinot

Sangiovese N. - Sangiovetto

8. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

DOC “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Vino rosso, anche con specificazione di vitigno

La zona è situata in ambiente collinare a sud ovest dell’Umbria; si ritiene che la civiltà etrusca abbia intuito che la particolare costituzione del masso tufaceo era favorevole alla lavorazione ed alla conservazione del vino. È riservata alle tipologie rosso e con riferimento al nome dei vitigni Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Pinot Nero e Sangiovese che presentano caratteristiche peculiari, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all’ambiente geografico. Le tecniche di coltivazione e l’alta professionalità degli operatori hanno contribuito ad accrescere l’immagine dei vini di Orvieto nel mondo.

9. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI (CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA, ALTRI REQUISITI)

Utilizzo del nome dell’area geografica più ampia “UMBRIA”

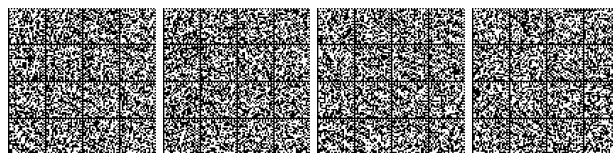
Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:



Nell'etichettatura e presentazione dei vini a DOP "Rosso Orvietano" / "Orvietano Rosso", è consentito l'uso del nome geografico più ampio "Umbria". Il nome geografico più ampio "Umbria" deve seguire la Denominazione "Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" ed essere riportato al di sotto della menzione specifica tradizionale (denominazione di origine controllata), oppure dall'espressione della UE (denominazione di origine protetta), secondo le successioni di seguito indicate:

Rosso Orvietano o Orvietano Rosso

denominazione di origine controllata

o denominazione di origine protetta

(oppure acronimo DOC)

Umbria

I caratteri del nome Umbria devono avere un'altezza uguale o inferiore a quella dei caratteri che compongono la denominazione Rosso Orvietano e devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore, e intensità colorimetrica.

LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19815>

23A03935

DECRETO 3 luglio 2023.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Orvieto».

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con regolamento (UE) 2021/2117 del 2 dicembre 2021;

Visto in particolare la Parte II, Titolo II, Capo I, Sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

