

## 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

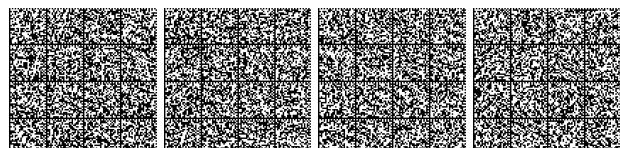
### 4. DESCRIZIONE DEI VINI:

#### 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 monovarietal. Odore: intenso, vinoso e caratteristico, aromatico per l'Aleatico e delicato per Canaiolo e Ciliegiolo. I vini sono incentrati su uve rappresentate da uve di Aleatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo R., Ciliegiolo, 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	
<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	4 in grammi per litro espresso in acido tartarico



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

## 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	
<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	in milliequivalenti per litro
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)</b>	
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	

## 3. “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Ciliegiolo

### 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	
<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	in milliequivalenti per litro
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)</b>	
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	

#### 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	
<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	in milliequivalenti per litro
<b>Acidità volatile massima (in</b>	



<b>milliequivalenti per litro)</b>	
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	

**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.

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

**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	
<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	in milliequivalenti per litro
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)</b>	
<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	

#### 7. "Rosso Orvietano" o "Orvietano Rosso" Sangiovese

##### BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

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

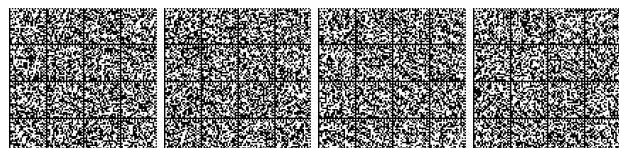
acidità totale minima: 4,5 g/l;

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	
<b>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)</b>	
<b>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)</b>	
<b>Acidità totale minima</b>	in milliequivalenti per litro
<b>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)</b>	



<b>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)</b>	
---	--

### 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.

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

## 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.

Canaiolo nero N. - Canaiolo

Ciliegiolo N. - Morettone

Merlot N.

Montepulciano N.

Pinot nero N. - Pinot

Sangiovese N. - Sangioveto

## 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 contributo 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;

