

DOCUMENTO UNICO

‘Spoleto’

Numero di riferimento UE: DRAFT-PDO-IT-A0848-AMD-STD_MSD - -

1. Denominazione/denominazioni

Spoleto

2. Tipo di indicazione geografica☒ DOP☐ IGP☐ IG**3. Paese cui appartiene la zona geografica delimitata**

Italia

4. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

5. Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

6. Descrizione del vino o dei vini**Prodotto vitivinicolo**

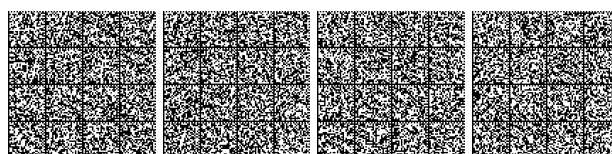
“Spoleto” Trebbiano spoletino

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico

Aroma

odore: vinoso, caratteristico



Sapore

sapore: secco, fresco, talvolta acidulo

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico totale minimo: 11,50% vol

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l

Prodotto vitivinicolo

“Spoleto” Trebbiano spoletino riserva

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: da giallo paglierino a giallo dorato carico più o meno intenso

Aroma

odore: vinoso, caratteristico

Sapore

sapore: secco, fresco, talvolta acidulo

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico totale minimo: 12,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Prodotto vitivinicolo

“Spoleto” Trebbiano spoletino spumante

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli

spuma: fine e persistente

Aroma

odore: vinoso, caratteristico

Sapore

sapore: secco, fresco, talvolta acidulo

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	6,0
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico totale minimo: 11,00% vol

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l

Prodotto vitivinicolo

“Spoleto” Trebbiano spoletino passito

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

colore: giallo dorato tendente all'ambrato

Aroma

odore: intenso, etereo, con sentori di frutta matura

Sapore

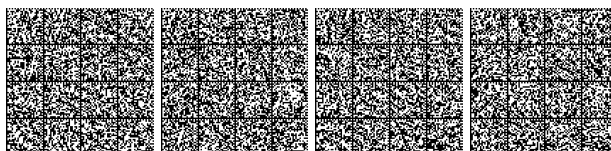
sapore: ampio e vellutato

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-



Acidità totale minima:	4,0
Unità di acidità totale minima:	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):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

titolo alcolometrico totale minimo: 17,00% vol di cui svolti 14,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l

7. Pratiche di vinificazione

7.1. Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

Pratica di vinificazione

Rese piante "maritate"

Tipo di pratica enologica

Pratica culturale

Descrizione

Le rese unitarie delle "piantate maritate" non possono superare in ogni caso Kg 50 per pianta.

7.2. Rese massime:

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Trebbiano Spoletino

Resa massima:

Resa massima:	11,000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro



Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Trebiano Spoletino Spumante

Resa massima:

Resa massima:	12,000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Spoleto Trebbiano Spoletino Passito

Resa massima:

Resa massima:	11,000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

Trebiano Spoletino Riserva

Resa massima:

Resa massima:	11,000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

8. Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

Italia - Trebbiano spoletino B.

9. Definizione concisa della zona geografica delimitata

Le uve destinate alla produzione del vino a DOC “Spoleto” devono essere prodotte all’interno della zona descritta nel disciplinare di produzione, che comprende l’intero territorio del comune di Montefalco e parte dei territori comunali di Campello sul Clitunno, Castel Ritaldi, Foligno, Spoleto e Trevi.

10. Legame con la zona geografica**Categoria di prodotto vitivinicolo**

1. Vino

Sintesi del legame

Il territorio è per la maggior parte pianeggiante, attraversato dal fiume “Clitunno” e da numerosi torrenti e affluenti. L’altitudine del territorio interessato è compresa tra i 200 ed i 550 mt s.l.m. con un clima fortemente influenzato dai rilievi che costeggiano la vallata. L’Appennino Umbro-Marchigiano ad oriente infatti fa sì che i venti dominanti siano quelli dei quadranti occidentali. Le precipitazioni raggiungono mediamente gli 800 mm annui (Clima temperato con estate secca). Le origini del Trebbiano spoletino non sono note, ma si può certamente ritenere originario e autoctono del territorio delimitato, vista la sua coltivazione di certo verificabile già dal XIX° secolo.

Categoria di prodotto vitivinicolo

5. Vino spumante di qualità

Sintesi del legame

Il territorio è per la maggior parte pianeggiante, attraversato dal fiume “Clitunno” e da numerosi torrenti e affluenti. L’altitudine del territorio interessato è compresa tra i 200 ed i 550 mt s.l.m. con un clima fortemente influenzato dai rilievi che costeggiano la vallata. L’Appennino Umbro-Marchigiano ad oriente infatti fa sì che i venti dominanti siano quelli dei quadranti occidentali. Le precipitazioni raggiungono mediamente gli 800 mm annui (Clima temperato con estate secca). Le origini del Trebbiano spoletino non sono note, ma si può certamente ritenere originario e autoctono del territorio delimitato, vista la sua coltivazione di certo verificabile già dal XIX° secolo.

11. Ulteriori requisiti applicabili

Titolo del requisito / della deroga

Utilizzo nell’etichettatura e presentazione dei vini del nome geografico più ampio “Umbria”

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Nell’etichettatura e presentazione dei vini è consentito l’uso del nome geografico più ampio Umbria.

Il nome Umbria deve essere separato dal nome geografico della denominazione e della menzione “Denominazione di Origine Controllata”.

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

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22762>

