*Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste*

DGPQA - Uff. Pqa 4

| **Decisione di approvazione o modifica** | **Pubblicazione** |
|---|---|
| Approvato con DPR 30.10.1979 | G.U. 108 - 19.04.1980 |
| Modificato con DM 13.04.1990 | G.U. 98 - 28.04.1990 |
| Modificato con DM 31.07.1993 | G.U. 189 - 13.08.1993 |
| Modificato con DM 30.11.2011 | G.U. 295 - 20.12.2011<br>Sito MASAF - Qualità - Vini DOP e IGP |
| Modificato con DM 07.03.2014 | Sito MASAF - Qualità - Vini DOP e IGP |
| Modificato con DM 22.05.2014 | G.U. 126 - 03.06.2014<br>Sito MASAF - Qualità - Vini DOP e IGP |
| Modificato con Reg. UE di esecuzione n. 2023/336 dell'8.02.2023 (Modifica non minore, ai sensi del Reg. CE n. 607/2009 e art. 61, par. 6, del Reg. UE n.33/2019) | G.U.U.E. L 47 del 15 .02.2023<br>Sito MASAF - Sezione Qualità - Vini DOP e IGP |
| Modificato con DM 03.07.2023 | G.U. 163 - 14.07.2023<br>Sito MASAF - Qualità - Vini DOP e IGP |
| Comunicazione UE C/2023/791 | G.U.U.E. C del 10.11.2023 |

# DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "MONTEFALCO "

## Articolo 1
## Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Montefalco" è riservata ai vini bianchi e rossi che rispondano alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Montefalco" bianco,
"Montefalco" Grechetto,
"Montefalco" rosso,
"Montefalco" rosso riserva.

## Articolo 2
## Base ampelografica

La denominazione “Montefalco”, seguita dalla specificazione bianco, Grechetto, rosso, rosso riserva, è riservata ai vini ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
“Montefalco” bianco:
Trebbiano spoletino: non inferiore al 50%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Umbria e riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

“Montefalco” Grechetto: Grechetto non inferiore all’85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Umbria.

“Montefalco” rosso e “Montefalco” rosso riserva:
Sangiovese: dal 60 al 80%;
Sagrantino: dal 10 al 25%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca rossa, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Umbria e riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

## Articolo 3
## Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Montefalco" comprende l'intero territorio del Comune di Montefalco e parte del territorio dei Comuni di Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria ubicati nella provincia di Perugia.
Tale zona è così delimitata:
da una linea che, partendo dal punto di incontro del confine comunale di Montefalco con il torrente Teverone a nord-ovest di q. 206, prosegue, in direzione sud, lungo il confine del territorio comunale fino a Mercatello. Da Mercatello, la linea di delimitazione, percorre in direzione sud-est la strada fino a Bruna dove incrocia la strada per San Vito che percorre fino a q. 250. Da qui la linea di delimitazione prosegue risalendo un fossatello, toccando successivamente le quote 254 e 276; indi prosegue oltre detto fossatello seguendo una carrareccia esistente che passando per q. 351 in prossimità delle Fosse imbocca in direzione sud-ovest la strada Castel-Ritaldi-Francocci fino ad incontrare il confine comunale di Castel Ritaldi. Segue detto confine comunale in direzione C. Lombricchio e prosegue su detto confine, passando per fosso Rovicciano, quote 452, 445, 488 e raggiunge q. 436 nei pressi di C. Mazzoccanti. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue in direzione nord-ovest in comune di Giano dell’Umbria, inizialmente lungo una carrareccia ivi esistente, indi seguendo

un fossato e toccando le quote 389 e 377, raggiunge la q. 360 in prossimità del passo della Puglia. Di qui la linea di delimitazione segue la carrareccia per il Seggiano passando per q. 411, q. 424 e q. 455. Di qui seguendo sempre la carrareccia e poi un tratto di spartiacque, raggiunge q. 495 e sempre sul crinale, aggira il centro abitato di Giano dell'Umbria, indi prosegue su una carrareccia che tocca quota 530, q. 552, q. 549 (C. Mancini) e q. 456. Continua in direzione C. Casali (q. 459) e della frazione Castagnola e poco prima della frazione stessa imbocca il sentiero esistente che porta a q. 406. Di qui la linea di delimitazione percorre in direzione nord-ovest (Tamagnino), la carrareccia esistente, toccando successivamente le quote 415 e 409. Prosegue in direzione sud-ovest (Montecchio) toccando le quote 419, 427 e 454 e percorre sempre detta carrareccia fino ad incontrare il confine comunale di Giano dell'Umbria che segue in direzione nord lungo il fosso del Peccato fino a q. 341 in prossimità di C. Regnicolo. Da questo punto, la linea di delimitazione segue un fossatello esistente e toccando q. 436 e q. 389 raggiunge la carreggiabile per Le Torri toccando successivamente le quote 422, 431, e 435. Da località Le Torri, la linea di delimitazione continua lungo la carreggiabile per S. Terenziano che percorre in direzione nord-ovest fino in prossimità di q. 528. Di qui raggiunge la polla d'acqua in prossimità di q. 524 e segue il fossatello esistente, in direzione nord, passando per q. 322 e più oltre lungo il fosso di Sagrano, proseguendo sempre in direzione nord, risale a q. 344, raggiunge località il Casino e di qui imbocca una carrareccia che passando per q. 448 raggiunge q. 453. Di qui, la linea di delimitazione procede verso nord, in direzione Il Mulinaccio seguendo il fosso Malvano che discende fino a q. 254 da dove devia in direzione est lungo il fosso tra C. Vignale e C.S. Angelo fino a raggiungere la carrareccia per C. Antica. Segue tale carrareccia toccando successivamente q. 491, C. Antica, q. 479, q. 451 in prossimità di C. Azzolina e prosegue oltre, sempre su detta carrareccia, in direzione sud-est passando per Santa Maria, Case Mattia, Castello e Sant'Andrea. Raggiunge quindi q. 320, punto di incontro con la carreggiabile per Ponte di Ferro, che segue in direzione sud, toccando successivamente le quote 343, 350 e 382 e, poco oltre, imbocca la carrareccia che raggiunge a q. 415, la carreggiabile per C. Bordoni che segue per breve tratto, indi riprende la carrareccia che scende a quota 372 e 315. Di qui, la linea di delimitazione continua in direzione sud-est discendendo l'impluvio e toccando successivamente le quote 293, 290 e 279 fino a raggiungere la confluenza del T. del Molino con il torrente Puglia. Risale quindi T. del Molino fino a q. 287 (Bastardo). Da Bastardo la linea di delimitazione segue la carreggiabile per Ponte di Ferro in direzione nord-est, fino in prossimità di q. 294, indi in direzione nord-ovest raggiunge Ponte di Ferro lo supera passando per le quote 257, 251, 247 e 246, costeggia Podere Romita, C. Castellani, C. Orazio, Poderetto e raggiunge q.209, in prossimità di Madonna della Puglia. Da questo punto, la linea di delimitazione segue, in direzione nord, il fosso Rubbiantino, toccando le quote 221, 226 e 228 e poco oltre, devia in direzione est risalendo il fossato esistente fino a raggiungere la carrareccia per podere Torre Pomonte, in prossimità di q. 316 che segue per breve tratto. Quindi risale l'impluvio esistente che passa per le quote 279, 299, 370 e 436. Da q. 436 la linea di delimitazione imbocca la carrareccia esistente in direzione sud-est e la percorre toccando successivamente q. 427, q. 435 (Casemarco), C. La Botte, podere La Romita, q. 395 e C. Piccini fino a raggiungere il fosso Castellara, in prossimità della q. 470. Discende tale fosso fino ad incontrare una carrareccia che costeggia ad ovest la località Le Macchie sino a

raggiungere la q. 326 laddove incrocia il fosso che costeggia a nord la località Bentino lungo il quale risale toccando q. 378 fino a raggiungere la q. 550. Sempre lungo il corso d'acqua la linea di delimitazione risale verso nord per circa 300 metri fino ad incontrare la carrareccia esistente che segue percorrendola in direzione est fino a raggiungere q. 590 e poi in direzione nord costeggiando C. Puccini e raggiunge, superata q. 626, il fosso esistente, in prossimità di q. 647. Ridiscende tale fossato in direzione nord est fino alla q. 304 dopo aver superato C. Figarelli. Da q. 304, la linea di delimitazione raggiunge la carreggiabile esistente e la percorre in direzione ovest fino alla prossimità della q. 455. Di qui segue la carrareccia che costeggia a sud-ovest colle del Pino e raggiunge il fosso di Nasso., lo segue in direzione nord fino alla confluenza di questi con il rio dell'Acqua Rossa che risale in direzione nord-ovest fino in prossimità di C. Bollena. Attraversa la strada per tale cascina e prosegue per l'impluvio che in direzione nord raggiunge il fosso di Castelbuono, lo percorre in direzione nord-est fino ad incontrare la carrareccia per la località di Collacio. La percorre in direzione nord fino a q. 338 ove raggiunge il fosso Rapace. Segue il fosso Rapace, in direzione nord fino in prossimità di Limigiano, punto di confluenza con il fosso Casco dell'Acqua. Risale quest'ultimo fino a q. 276 e quindi imbocca la carrareccia che, in direzione nord-est raggiunge la strada per Cannara sul confine comunale di Bevagna. Segue per il confine comunale di Bevagna in direzione nord-est fino in prossimità di C. Pesci dove incontra la via Ducale che percorre fino a q. 198 poco oltre ponte dell'Isola. Segue quindi la carreggiabile che costeggia ad est il convento dell'Annunziata e a q. 213 in prossimità di Capro, riprende la via Ducale che percorre fino a Bevagna e più esattamente fino in corrispondenza di q. 204 ove detta strada raggiunge il torrente Teverone. Da qui la linea di delimitazione segue il T. Teverone fino a raggiungere il punto di incontro del torrente con il confine comunale di Montefalco, a nord-ovest di q. 206 ove la delimitazione ha avuto inizio.

## Articolo 4
## Norme per la viticoltura

### 4.1 Condizioni ambientali di coltivazione

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 debbono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, quelle atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei tutti i vigneti adatti, per giacitura ed esposizione, ad una viticoltura di qualità. Per il "Montefalco" rosso ed il "Montefalco" rosso riserva sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

### 4.2 Densità di impianto

Per i nuovi impianti e reimpianti, effettuati dopo l'entrata in vigore del presente disciplinare, la densità minima di impianto non può essere inferiore a 4.000 ceppi per ettaro per la tipologia "rosso" e "rosso riserva", ed a 3.000 ceppi per ettaro per le tipologie "bianco" e "Grechetto".

**4.3 Forme di allevamento e pratiche di coltivazione**
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, sono quelli generalmente usati nella zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari delle uve e dei vini.
È esclusa ogni pratica di forzatura. È tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

**4.4 Resa ad ettaro e gradazione minima naturale**
La produzione massima di uva ad ettaro ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve ammesse per la produzione dei vini di cui all'articolo 1 sono i seguenti:

| Tipologia "Montefalco" DOC | Produzione uva (tonnellate/ettaro) | Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol) |
|---|---|---|
| Montefalco bianco | 12 | 11,00 |
| Montefalco Grechetto | 12 | 11,00 |
| Montefalco rosso | 11 | 11,50 |
| Montefalco rosso riserva | 11 | 12,00 |

Anche in annate eccezionalmente favorevoli la produzione dovrà essere riportata a detti limiti attraverso cernita delle uve, purché la produzione totale non superi del 20% il quantitativo sopra indicato, fermi restando i limiti di resa uva/vino. L'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

**4.5** La Regione Umbria, con proprio provvedimento, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali, di coltivazione e di mercato, può stabilire un limite massimo di produzione di uva rivendicabile per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione alla Struttura di controllo.

## Articolo 5
## Norme per la vinificazione

**5.1 Zona di vinificazione**
Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio dei comuni compresi, anche se solo parzialmente, nella zona di produzione di cui all'art.3.
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che le operazioni di cui al comma 1 siano effettuate in cantine situate al di fuori del territorio suddetto, ma comunque all'interno del territorio amministrativo dei Comuni di Foligno e di Spoleto, sempre che tali cantine siano di pertinenza di aziende singole o associate che già vinificavano, singolarmente o collettivamente, uve idonee alla produzione di "Montefalco", alla data del 13 aprile 1990, rivendicando la DOC. Tale provvedimento viene preso conformemente all'art. 5, comma 1,

lettera a) e b) del Reg. Delegato (UE) n. 33/2019. Sono fatte salve le autorizzazioni precedentemente rilasciate.

**5.2 Imbottigliamento**

Le operazioni di imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata "Montefalco" devono essere effettuate all'interno del territorio delimitato di cui al comma 5.1 del presente articolo.

Conformemente all'articolo 4 del Reg. (UE) n. 33/2019, l'imbottigliamento o il condizionamento devono aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità o la reputazione dei vini o garantirne l'origine o assicurare l'efficacia dei controlli.

Infatti, il trasporto e l'imbottigliamento al di fuori della zona di produzione possono compromettere la qualità del vino "Montefalco", che viene esposto a fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e contaminazioni microbiologiche, che possono generare effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche (acidità totale minima, estratto non riduttore minimo, ecc.) e organolettiche (colore, odore e sapore).

Detti rischi sono tanto maggiori quanto più grande è la distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine, con l'assenza di spostamenti delle partite di vino, o con minimi spostamenti, consente invece di mantenere inalterate le caratteristiche e le qualità del prodotto.

Questi aspetti, associati all'esperienza e la profonda conoscenza tecnico-scientifica delle qualità particolari dei vini, maturata negli anni dai produttori della denominazione di origine "Montefalco", consentono di effettuare l'imbottigliamento nella zona di origine con le migliori accortezze tecnologiche, volte a preservare tutte le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei vini previste dal disciplinare.

L'imbottigliamento in zona di produzione si prefigge altresì di assicurare il controllo, da parte del competente Organismo, con la massima efficienza, efficacia ed economicità; requisiti che non possono essere forniti in egual misura al di fuori della zona di produzione.

Infatti, l'Organismo di controllo può programmare, nella zona di produzione, con la massima tempestività, le visite ispettive presso tutte le Ditte interessate al momento dell'imbottigliamento del vino "Montefalco", in conformità al relativo piano dei controlli.

Ciò al fine di accertare in maniera sistematica che soltanto le partite di vino DOP "Montefalco", siano effettivamente imbottigliate, conseguendo così i migliori risultati in termini di efficacia dei controlli, nonché ad un costo contenuto a carico dei produttori, con il fine di offrire al consumatore la massima garanzia in merito all'autenticità del vino confezionato.

Inoltre, ai sensi della vigente normativa nazionale, a salvaguardia dei diritti precostituiti, è consentito che le imprese imbottigliatrici interessate possono ottenere la deroga per continuare l'imbottigliamento nei propri stabilimenti siti al di fuori della zona delimitata, a condizione che presentino apposita istanza al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, allegando idonea documentazione atta a comprovare l'esercizio dell'imbottigliamento della DOP "Montefalco" per almeno due anni, anche non continuativi, nei cinque anni precedenti l'entrata in vigore della modifica che introduce l'obbligo di imbottigliamento in zona.

**5.3 Resa uva/vino**

La resa massima dell'uva in vino, all'atto dell'immissione al consumo, compreso l'eventuale arricchimento, e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

| Tipologia "Montefalco" DOC | Resa uva/vino (%) | Produzione massima vino (ettolitri/ettaro) |
|---|---|---|
| Montefalco bianco | 70 | 84,00 |
| Montefalco Grechetto | 70 | 84,00 |
| Montefalco rosso | 70 | 77,00 |
| Montefalco rosso riserva | 70 | 77,00 |

Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra riportato, ma non il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del limite massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

**5.4 Invecchiamento.**

Il vino a denominazione di origine controllata "Montefalco" rosso può essere immesso al consumo a partire dal 1° maggio del secondo anno successivo a quello di vendemmia solo dopo aver trascorso un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 18 mesi.

Il vino a denominazione di origine controllata "Montefalco" rosso riserva può essere immesso al consumo a partire dal 1° maggio del terzo anno successivo a quello di vendemmia, solo dopo aver trascorso un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 30 mesi, di cui dodici in botti di legno di qualsiasi dimensione.

I periodi di invecchiamento decorrono dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve. Ai fini della vinificazione della tipologia "Montefalco" rosso riserva le relative uve devono essere oggetto di specifica denuncia annuale e sui relativi registri di cantina deve essere indicata la destinazione delle uve medesime.

## Articolo 6
## Caratteristiche vini al consumo

I vini a denominazione di origine "Montefalco" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

**"Montefalco" bianco:**

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli.

Odore: delicato, vinoso, con sentori di frutta a polpa gialla, di agrumi e di frutta tropicale più o meno intensi. Note floreali.

Sapore: fresco o leggermente acidulo, sapido e persistente. Fruttato, armonico. Finale gradevolmente amarognolo.

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,00% vol.

Acidità totale minima: 5,0 g/l.
Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

**“Montefalco” Grechetto:**
Colore: giallo paglierino più o meno carico o tendente al dorato, talvolta con riflessi verdolini
Odore: delicato, fine, fruttato (mela, pera, pesca, talvolta ananas o agrumi) e floreale (biancospino, talvolta ginestra o camomilla).
Sapore: armonico, fresco, piacevolmente amarognolo, di buona struttura, fruttato (mela, pera, pesca, talvolta ananas o agrumi).
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%.
Acidità totale minima: 5,0 g/l.
Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

**“Montefalco” rosso:**
Colore: rosso rubino.
Odore: tipici sentori di ciliegia e frutti di bosco, lampone e mirtillo.
Sapore: secco, armonico, di giusto corpo.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.
Acidità totale minima: 4,5 g/l.
Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

**“Montefalco” rosso riserva:**
Colore: rosso rubino tendente al granato con l’invecchiamento.
Odore: intenso, fruttato, talvolta con note speziate e balsamiche.
Sapore: secco, armonico, di buona struttura, persistente.
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%.
Acidità totale minima: 4,5 g/l.
Estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

## Articolo 7
## Etichettatura, designazione e presentazione

### 7.1 Qualificazioni
Nell’etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all’art. 1, è vietata l’aggiunta di qualificazioni aggiuntive diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: “extra”, “fine”, “selezionato”, “scelto”, “superiore”, “vecchio” e similari.
È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente.

### 7.2 Località e Vigna.
Nella designazione del vino “Montefalco” può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la

conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione, seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 31 comma 10, della legge n. 238/2016.

### 7.3 Caratteri e posizione in etichetta

Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art.1, le specificazioni aggiuntive "bianco", "rosso", "Grechetto" e "riserva" devono figurare in etichetta al di sotto della dicitura "denominazione di origine controllata" e pertanto non possono essere intercalate tra quest'ultima dicitura e la denominazione "Montefalco"; in ogni caso tutte le predette specificazioni aggiuntive devono figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione "Montefalco", della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica.
Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino "Montefalco", per l'immissione al consumo, deve sempre figurare l'annata di produzione delle uve.

### 7.4 Nome geografico più ampio

Nella etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è consentito l'uso del nome geografico più ampio "Umbria", ai sensi dell'art. 29, comma 6 della legge 238/2016. Il nome Umbria deve essere separato dal nome geografico della denominazione e dalla menzione "Denominazione di Origine Controllata". I caratteri del nome Umbria devono avere un'altezza inferiore a quella dei caratteri che compongono la denominazione "Montefalco" e devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica.

## Articolo 8
## Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "Montefalco" bianco, Grechetto, rosso e rosso riserva, per l'immissione al consumo, devono essere confezionati in bottiglie di vetro aventi un volume non superiore a 18 litri, chiuse con tappo raso bocca, oppure con tappo a vite con capsula a vestizione lunga. Per la sola tipologia "Montefalco" rosso riserva è obbligatorio l'impiego del tappo di sughero raso bocca.

## Articolo 9
## Legame con l'ambiente geografico

A. **Specificità della zona geografica.**

***Fattori naturali.***

*Ubicazione dell'area di produzione del Montefalco*

La zona geografica di produzione abbraccia l'intero territorio comunale della città di Montefalco (che dà il nome alla denominazione) e parte di quello di Bevagna, Giano dell'Umbria, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi; tutti in provincia di Perugia, al centro dell'Umbria. Si tratta di un areale produttivo molto raccolto, con terreni che digradano

dolcemente lungo profili collinari presidiati da antichi borghi medievali. La fascia altimetrica di coltivazione oscilla tra i 220 ed i 472 metri dei rilievi collinari più elevati, mentre la pendenza degli appezzamenti vitati e l'esposizione generale è variabile, tanto da creare un ampio ventaglio di microclimi e condizioni di coltivazione, che consentono interessanti variazioni nell'interpretazione dei vini da parte delle singole cantine.

*Il clima*

Il clima presenta caratteri sostanzialmente mediterranei – sub continentali, con estati calde ma non afose e inverni abbastanza freddi e discretamente piovosi. Le temperature medie estive si aggirano tra i 18 – 23°C e quelle invernali tra i 4-6°C, con le precipitazioni annue medie che sono comprese fra 750 e 1300 millimetri, con minimo estivo e massimo autunnale.

*Natura dei suoli*

L'areale di produzione è caratterizzato – dal punto di vista pedologico – da 4 sottozone riconducibili a:

- conglomerati fluvio – lacustri, caratterizzati da sabbie gialle talvolta compatte che esprimono caratteri di mineralità nei vini;
- argille e sabbie lacustri che caratterizzano terreni sabbiosi e ciottolosi dotati di profondità ed ottimo drenaggio
- Alluvioni attuali, recenti e del terrazzo più basso, prevalentemente sabbio-ciottolose (Olocene), che coincidono con le superfici più pianeggianti
- Marne che caratterizzano vaste aree dai tipici affioramenti di rocce di età miocenica, e che presentano tipiche arenarie giallastre e marne siltose grigiastre, ma anche argille siltose grigiastre.

In linea generale è comunque possibile affermare che i terreni maggiormente coltivati a vite all'interno dell'areale sono di chiara matrice argilloso calcarea, con una presenza di scheletro comunque contenuta.

Il Calcare attivo presenta valori comunque elevati che vanno dal 5,5 al 9,2 %.

A causa dell'abbondanza di carbonati finemente suddivisi la reazione si mantiene sempre nel campo di un'alcalinità a volte pronunciata (7,8 – 8,2), con minimi sui terrazzi alluvionali e massimi sulle argille.

La Sostanza organica è presente in quantità notevoli, variabili dall'1,5 al 2,2 %, superando spesso l'1% anche a 1 m di profondità, in relazione all'omogeneizzazione subita dal suolo in seguito alle lavorazioni.

Si rilevano dotazioni di Fosforo assimilabile e potassio scambiabile elevate, in particolare nei terreni sugli affioramenti miocenici (max: 43 e 404 ppm rispettivamente).

Lo spessore dello strato esplorato dalle radici scende progressivamente, passando dai suoli su alluvioni a quelli su argille, sabbie ed infine su turbiditi e conglomerati, da oltre 150 a meno di 70 cm, lasciando però sempre uno strato di esplorazione radicale sufficiente: questa caratteristica unita all'eccellente capacità di campo dei terreni, alla scelta consapevole dei portainnesti da parte dei viticoltori ed alla gestione delle risorse idriche attraverso le più opportune pratiche colturali adottate nel corso dell'anno, consente ai vigneti di resistere ad eventuali stress idrici del periodo estivo ed ottenere uve in grado di raggiungere giusti gradi di maturazione e ottimali livelli di acidità e di struttura.

**Fattori storici e umani rilevanti per il legame**

Montefalco e i comuni che compongono l'areale della denominazione rappresentano da sempre una grande "terra per il vino", come testimoniano i numerosissimi documenti storici che raccontano le sue colline vocate alla viticoltura. L'evoluzione relativamente recente dell'offerta enologica del "Montefalco" (un tempo profondamente incentrata sul vitigno autoctono Sagrantino nelle sue declinazioni secco e passito e sul Sangiovese) in grado oggi di misurarsi con una confidenza sempre maggiore su diverse varietà e tipologie di vino, è dunque perfettamente inserita nel solco della tradizione del territorio.

Se già nel 1088 si scriveva di terre piantate a vigna, risalgono al Duecento numerosi documenti che testimoniano la cura costante che i vignaioli della zona dedicavano alla viticoltura, perfino nel centro urbano e negli orti, a disegnare un assetto agrario originale, testimoniato ancora oggi da un incredibile circuito di viti storiche. Dalla prima metà del Trecento le leggi comunali iniziano a tutelare vite e vino, dedicandogli interi capitoli e rubriche di statuti comunali.

Nel 1622 il cardinale Boncompagni, legato di Perugia, inasprì severamente le sanzioni stabilite dallo statuto comunale, prevedendo persino "la pena della forca se alcuna persona tagliasse la vite d'uva".

Nel 1925, alla Mostra Enologica dell'Umbria, la cittadina veniva definita come il centro vinicolo più importante della regione ("Montefalco occupa il primo posto nella cultura del vigneto specializzato"). Dai documenti si evince anche la complessità enologica del territorio e i diversi vini che venivano prodotti all'epoca, tanto bianchi che rossi.

I fattori umani hanno influito sull'evoluzione della tecnica viticola ed enologica dei vini di Montefalco fino alla definizione degli aspetti tecnici e produttivi del disciplinare della denominazione. Tali fattori hanno condizionato la scelta della base ampelografica dei vigneti.

L'incidenza dei fattori umani trova pertanto la perfetta sintesi nella puntuale definizione degli aspetti tecnico produttivi del disciplinare del "Montefalco", ed hanno condizionato la scelta della base ampelografica dei vigneti con le tradizionali forme di allevamento (la palmetta prima, il cordone speronato ed il Guyot poi). Le operazioni vendemmiali, generalmente tardive visti i tempi di maturazione delle uve, in particolare del Sagrantino, del Trebbiano Spoletino ma anche del Sangiovese e del Grechetto, sono finalizzate all'ottenimento di uve sane.

Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona: in particolare la vinificazione dei vitigni Sangiovese e Sagrantino garantiscono la massima espressione qualitativa attraverso tecniche di elaborazione che comportano periodi di affinamento medio-lunghi trattandosi di vini rossi strutturati, mentre le pratiche indirizzate alla realizzazione dei vini bianchi sono quelle che conservano la naturale freschezza e carica aromatica.

## *B. Specificità del prodotto.*

La DOC "Montefalco" è riferita a 4 tipologie di vino ("Rosso" e "Bianco", "Grechetto" e "Rosso riserva") che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Il Montefalco Rosso è un blend che vede come protagonista il Sangiovese sostenuto dalla struttura possente del Sagrantino, il vitigno protagonista del territorio. Presenta un colore rosso rubino intenso e brillante con sfumature violacee.
Le caratteristiche organolettiche che ne risultano sono: odore caratteristico, fruttato; sapore secco, armonico e di giusto corpo. L'aroma è molto persistente al naso con tipici sentori di frutti di bosco, lampone e mirtillo che si legano perfettamente con la vaniglia data dal legno. Il gusto è pieno e leggermente tannico. Il "Montefalco" rosso è un vino con capacità di invecchiamento che può evolvere in bottiglia, se ben conservato, per 5 e più anni.
Il "Montefalco" rosso riserva ha odore intenso, fruttato, talvolta con note speziate e balsamiche. Sapore secco, armonico, di buona struttura, persistente.
Il "Montefalco" bianco presenta un colore giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli.
Le caratteristiche organolettiche sono quelle di un vino dall'odore delicato, vinoso, caratteristico. Sentori di frutta a polpa gialla e agrumi. Sentori di frutta tropicale più o meno intensi. Note floreali.. Il sapore è fresco o leggermente acidulo, sapido e persistente. Fruttato, caratteristico, armonico. Finale gradevolmente amarognolo
Il Montefalco bianco è un vino buono in gioventù ed ha una capacità di invecchiamento di due o tre anni.
Il "Montefalco" Grechetto ha colore giallo paglierino più o meno carico o tendente al dorato, talvolta con riflessi verdolini ed un odore delicato, fine, fruttato (mela, pera, pesca, talvolta ananas o agrumi) e floreale (biancospino, talvolta ginestra o camomilla). Il sapore è invece armonico, fresco, piacevolmente amarognolo, di buona struttura, fruttato (mela, pera, pesca, talvolta ananas o agrumi). Anche il "Montefalco" Grechetto è un vino buono in gioventù ed ha una capacità di invecchiamento di due o tre anni.

***C. Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico, con i fattori naturali ed umani.***

**Montefalco Grechetto**

Il vino "Montefalco" Grechetto presenta colore giallo paglierino più o meno carico o tendente al dorato, talvolta con riflessi verdolini, un odore delicato, fine, fruttato (mela, pera, pesca, talvolta ananas o agrumi) e floreale (biancospino, talvolta ginestra o camomilla). Ha sapore amarognolo, di buona struttura, fruttato, e presenta, in particolare, sentori di mela, pera, pesca, talvolta ananas o agrumi.
Il "Montefalco" Grechetto è un vino buono in gioventù ed ha una capacità di invecchiamento di due o tre anni: viene realizzato utilizzando le uve del vitigno autoctono "grechetto", espressione della tradizione umbra dei vini bianchi e, in particolar modo, dell'area del "Montefalco". Infatti, l'areale geografico del vino "Montefalco" Grechetto risulta circoscritto e dalle peculiarità ben definite, contraddistinto da una giacitura decisamente collinare e da un microclima tipicamente continentale, ma che è influenzato dalla diversa esposizione dei versanti dei rilievi collinari, rispetto a quello dei territori circostanti che vanno a formare la pianura della Valle Umbra.

Pertanto, anche se il "Grechetto" è la varietà umbra più coltivata, nel territorio del "Montefalco" le sue uve assumono particolari caratteri qualitativi in grado di donare vini ricchi e saporiti, dotati di un'ottima spalla in grado di accompagnare al meglio i piatti della tradizione culinaria locale.
Il metodo di allevamento tradizionale è a spalliera spesso modificata in guyot e caratterizzata da elevate densità di impianto. Grazie alle competenze tecniche dei viticoltori, si ottengono uve dalle gradazioni zuccherine medio-alte e buoni equilibri acidi. In cantina la realizzazione di investimenti in tecnologie moderne, consente di ottenere vini di ottima struttura, dotazione olfattiva e longevità.

**"Montefalco" bianco**
Il "Montefalco" bianco è un vino dal colore giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli, dall'odore: delicato, vinoso, con sentori di frutta a polpa gialla, di agrumi e di frutta tropicale più o meno intensi e note floreali.
Il sapore è fresco o leggermente acidulo, sapido e persistente, fruttato, caratteristico, armonico con un finale gradevolmente amarognolo.
E' un vino incentrato su un vitigno autoctono di grande interesse e dalle indiscutibili qualità come il Trebbiano Spoletino, uva della più intima tradizione locale: si tratta di un'uva bianca antichissima, di grande fascino e personalità. Più di altre varietà, mostra un volto antico, quasi primigenio della viticoltura del territorio. Basta discendere dai colli di Montefalco in direzione Spoleto e percorrere la rigogliosa valle per comprendere cosa rappresenti questa cultivar nella tradizione più intima del luogo. Qui non è difficile scovare grosse piante di vite, spesso ultracentenarie e a piede franco, a volte maritate ad alberi di aceri e olmi, che campeggiano in mezzo agli orti pianeggianti. E' un vitigno originalissimo, con un patrimonio di acidità fuori scala a queste latitudini, capace di vini anche molto diversi tra loro, a seconda della zona di coltivazione e dello stile ricercato. Cultivar eclettica e versatile, insomma, perfetta per tantissime interpretazioni ma sempre capace di stupire per intensità aromatica, vivacità espressiva ed eccezionale capacità di invecchiamento. I vini che si ottengono da quest'uva sono bidimensionali: da una parte la ricca dotazione, inconsueta a queste latitudini, in termini di freschezza aromatica, scheletro acido, nerbo citrico, dall'altra una riconoscibilità territoriale che passa attraverso atmosfere assai più familiari di dolcezza fruttata, struttura, volume sapido. Gli aromi spaziano dalla frutta più o meno matura alle note balsamiche, passando per timbri tropicali e agrumati, sempre attraversati da una certa mineralità e una traccia affumicata che si intensifica con l'invecchiamento.
Per queste peculiarità i produttori hanno individuato il vitigno Trebbiano Spoletino quale protagonista del loro "Montefalco" bianco, viste le sue prerogative qualitative ma anche "territoriali", essendo sempre stato coltivato in zona – in modo documentato – almeno sin dalla seconda metà del XIX° secolo.
Il metodo di allevamento tradizionale era la spalliera maritata alle alberature della tradizione viticola umbra, mentre attualmente viene praticata una forma di allevamento a cordone speronato, spesso modificato in Guyot per controllarne vigoria e produttività.
Le competenze tecniche dei viticoltori, la tradizione di coltivazione di questo vitigno e gli investimenti in tecnologie moderne, consentono di ottenere vini di ottima struttura, ottima

dotazione olfattiva, nonché una spiccata acidità che ne esalta la longevità ed anche gli abbinamenti.

**“Montefalco” rosso e “Montefalco” rosso riserva**

Il “Montefalco” rosso è un vino dal colore rosso rubino, con tipici sentori di ciliegia e frutti di bosco, lampone e mirtillo, fruttato, e dal sapore secco, armonico e di giusto corpo.

La versione più incline all’invecchiamento ed alla valorizzazione attraverso l’uso del legno (minimo 12 mesi) è il “Montefalco” rosso riserva, un vino dal colore rosso rubino tendente al granato con l’invecchiamento, dall’odore: intenso, fruttato, talvolta con note speziate e balsamiche e

sapore: secco, armonico, di buona struttura, persistente.

Si tratta di vini con capacità di invecchiamento che può evolvere in bottiglia, se ben conservati, per 5 e più anni. Il Sangiovese è il perno di alcuni dei vini più importanti del centro Italia, ma in questa zona assume dei caratteri propri e irripetibili: i terreni e il clima conferiscono colore, struttura e pienezza, senza far perdere l’innata finezza, la profondità e la freschezza che la varietà può vantare. E’ lui il protagonista di queste due tipologie, non certo un “secondo vino” succube del Montefalco Sagrantino Dcog, ma “un altro grande vino” del territorio, capace di unire struttura ed eleganza, complessità e bevibilità, oltre che infinite possibilità di abbinamento a tavola.

La forma di allevamento tradizionalmente praticata è il cordone speronato, con sesti di impianto estremamente ravvicinati alla ricerca di esaltare i caratteri qualitativi delle uve.

Le competenze tecniche dei viticoltori, la tradizione di coltivazione di questo vitigno e gli investimenti in tecnologie moderne, consentono di ottenere vini strutturati e dall’ottima dotazione olfattiva.

In definitiva i principali vitigni che concorrono alla realizzazione dei vini della denominazione “Montefalco” rappresentano gli elementi autoctoni della vitivinicoltura locale. L'orografia collinare, l'esposizione ed il divieto di impianto nei terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati, concorrono a determinare un ambiente ideale, aerato e luminoso, privo di ristagni idrici. Il clima continentale, la tessitura e la composizione chimico-fisica dei terreni, la cura costante dell'uomo nel mantenimento di questo territorio e dei vigneti provano la connessione esistente tra terra e vini esaltando le particolari caratteristiche sia dei vini bianchi che dei vini rossi a denominazione di origine controllata “Montefalco”.

## Articolo 10
## Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e Indirizzo: 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria soc. cons a r.l.
Fraz. Pantalla
06059 Todi (PG)
Telefono 075.89751 - Fax 075.8957257
E-mail certificazione@parco3a.org

3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons a r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste, ai sensi dell'art. 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'art. 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intero filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 20.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con DM 2 agosto 2018 (G.U. n. 253 del 30 ottobre 2018) e modificato con DM 3 marzo 2022 (G.U. n. 62 del 15.03.2022).

| ELENCO VARIETÀ' IDONEE ALLA COLTIVAZIONE<br>NELLA REGIONE UMBRIA |
|---|
| NOME VARIETÀ |
| Aglianico N. |
| Albana B. |
| Aleatico N. |
| Alicante N. |
| Barbera N. |
| Bellone B. |
| Biancame B. |
| Bombino bianco B. |
| Cabernet franc N. |
| Cabernet sauvignon N. |
| Canaiolo bianco B. |
| Canaiolo nero N. |
| Carignano nero N. |
| Cesanese comune N. |
| Cesanese di Affile N. |
| Chardonnay B. |
| Ciliegiolo N. |
| Colorino N. |
| Dolcetto N. |
| Falanghina B. |
| Fiano B. |
| Foglia tonda N. |
| Gaglioppo N. |
| Gamay N. |
| Garganega B. |
| Grechetto B. |
| Grechetto rosso N. |
| Greco B. |
| Greco bianco B. |
| Incrocio Bruni 54 B. |
| Lacrima N. |
| Maceratino B. |
| Maiolica N. |
| Malbech N. |
| Malvasia bianca di Candia B. |
| Malvasia bianca lunga B. |
| Malvasia del Lazio B. |
| Malvasia N. |
| Mammolo N. |
| Manzoni bianco B. |
| Merlot N. |

| |
|---|
| Montepulciano N. |
| Montonico bianco B. |
| Moscato bianco B. |
| Mostosa B. |
| Muller Thurgau B. |
| Nero d'Avola N. |
| Passerina B. |
| Pecorino B. |
| Pinot bianco B. |
| Pinot grigio G. |
| Pinot nero N. |
| Primitivo N. |
| Prugnolo gentile N. |
| Rebo N. |
| Refosco dal peduncolo rosso N. |
| Riesling italico B. |
| Riesling B. |
| Sagrantino N. |
| Sangiovese N. |
| Sauvignon B. |
| Semillon B. |
| Syrah N. |
| Sylvaner verde B. |
| Tocai friulano B. |
| Traminer aromatico RS. |
| Trebbiano giallo B. |
| Trebbiano spoletino B. |
| Trebbiano toscano B. |
| Verdello B. |
| Verdicchio B. |
| Vernaccia di San Gimignano B. |
| Vernaccia nera N. |
| Vermentino B. |
| Viogner B. |
| Petit Verdot N. |
| Tannat N. |
| Teroldego N. |
| Grero N. |