



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEL VINO “ROSSO ORVIETANO” O “ORVIETANO ROSSO”

Art. 1. - *Denominazione dei vini* - La denominazione di origine controllata “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

rosso e con riferimento al nome dei vitigni Aleatico, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo, Ciliegiolo, Merlot, Pinot nero e Sangiovese.

Art. 2. - *Base ampelografica* - I vini a denominazione di origine controllata “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

per la tipologia “Orvietano Rosso” o “Rosso Orvietano”:

vitigni principali: Aleatico, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Canaiolo R., Ciliegiolo, Merlot, Montepulciano, Pinot nero, Sangiovese da soli o congiuntamente per almeno il 70%;
ed eventualmente

vitigni secondari: Aleatico, Barbera, Cesanese comune, Colorino, Dolcetto da soli o congiuntamente nella misura massima del 30%.

I vini a denominazione di origine controllata “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” con la specificazione di uno dei vitigni indicati all’ art. 1, devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai corrispondenti vitigni presenti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85%.

Possono concorrere alla produzione dei vini predetti uve a bacca di colore analogo provenienti dai vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Terni, nella misura massima del 15% nell’ambito aziendale.

Per la produzione del vino Cabernet possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, le uve delle varietà di vitigno Cabernet franc e Cabernet Sauvignon.

Art. 3. - *Zona di produzione delle uve* - La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” ricade nella provincia di Terni e comprende i terreni vocati alla qualità dell’intero territorio amministrativo dei comuni di Alleronia, Alviano, Baschi, Castel Giorgio, Castel Viscardo, Fabro, Ficulle, Guardea, Montecchio, Montegabbione, Monteleone d’Orvieto, Orvieto, Porano e S. Venanzo.

Art. 4. - *Norme per la viticoltura* - Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni dei vini a denominazione di origine controllata di cui si tratta. Sono pertanto da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati.

In particolare i vigneti devono essere situati ad una altitudine non superiore ai 600 metri s.l.m. ed avere una esposizione adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve.

Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro in coltura specializzata non può essere inferiore a 2500 piante.

Rosso Orvietano o Orvietano Rosso

I sestii di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli normalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro di coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono i seguenti:

Tipologia	Produzione uva t/ettaro	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
-----	-----	-----
“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso”, anche col nome del vitigno.....	10,0	11,0

Per i vigneti in coltura promiscua, la produzione massima di uva per ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Art. 5. – Norme per la vinificazione – Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nella zona di produzione delle uve di cui all'art. 3.

E' consentita la correzione dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'Albo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie ammesse.

Le operazioni di arricchimento non possono determinare un aumento superiore ad un grado alcolometrico.

Le diverse tipologie previste dall'art. 1 devono essere elaborate in conformità delle norme comunitarie e nazionali.

La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Tipologia	Produzione uva t/ettaro	Produzione massima di vino
-----	-----	-----
“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso”, anche col nome del vitigno.....	70 %	70 hl

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per l'intero quantitativo.

I vini di cui all'art. 1 possono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento, eventualmente in legno.

Art. 6. – Caratteristiche al consumo - I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso”: colore: rosso rubino vivace intenso, talvolta con riflessi violacei; profumo: vinoso intenso, talvolta erbaceo; sapore: morbido, elegante, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Aleatico: colore: rosso granato con tonalità violacee; profumo: finemente aromatico, caratteristico; sapore: tipico, morbido, vellutato, talvolta

Rosso Orvietano o Orvietano Rosso

amabile o dolce; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol., di cui almeno 9,5% vol. svolto; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Cabernet franc o Cabernet Sauvignon: colore: rosso rubino intenso con lievi riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento; profumo: intenso, persistente, caratteristico; sapore: asciutto, con retrogusto caratteristico, delicatamente erbaceo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Canaiolo: colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; profumo: delicato, caratteristico; sapore: vellutato con bouquet tipico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Ciliegiolo: colore: rosso rubino intenso; profumo: vinoso, delicato; sapore: fruttato, con retrogusto caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Merlot: colore: rosso rubino con riflessi violacei, talvolta tendenti al rosso mattone con l'invecchiamento; profumo: vinoso, gradevole; sapore: pieno, morbido, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Pinot nero: colore: rosso rubino tendente al granato; profumo: intenso, persistente, caratteristico; sapore: asciutto, di corpo, caratteristico, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; acidità totale minima: 4,0 g/l; estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

“Rosso Orvietano” o “Orvietano Rosso” Sangiovese: colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento; profumo: vinoso, caratteristico; sapore: asciutto, armonico, gradevolmente tannico se giovane, piacevolmente amarognolo, fruttato, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

E' in facoltà del Ministero per le politiche agricole – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini modificare, con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rivelare percezione di legno.

Art. 7. – *Etichettatura, designazione, presentazione* – Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “classico”, “extra”, “fine”, “riserva”, “scelto”, “selezionato” e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varietà di vite, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1. E' obbligatoria la menzione amabile o dolce ove previste dalle tipologie.

Il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree, zone e località dalle quali effettivamente provengano le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, è consentito soltanto in conformità al disposto del decreto ministeriale 22 aprile 1992.

Rosso Orvietano o Orvietano Rosso

E' consentito altresì l'uso della indicazione aggiuntiva "vigna" seguita immediatamente dal relativo toponimo purché le uve provengano totalmente dai corrispondenti vigneti e siano rivendicate annualmente ed iscritte nell'apposito albo dei vigneti previsto dalla legge 10 febbraio 1992, n. 164 tenuto presso la camera di commercio I.A.A. di Terni.

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria nel caso di recipienti di volume nominale fino a litri 5.

Art. 8. – *Confezionamento* – Per i vini di cui all'art. 1 confezionati in recipienti di contenuto inferiore a litri 5,0 è vietata la chiusura con tappo a corona, con capsule a strappo e con altre chiusure similari al tappo corona.