

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEL VINO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA  
“TORGIANO ROSSO RISERVA”**

|                    |                |                                                                                             |
|--------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Approvato DOC con  | DPR 27.10.1978 | G.U.75 - 16.03.1979                                                                         |
| Approvato DOCG con | DPR 20.10.1990 | G.U. 59 - 11.03.1991                                                                        |
| Modificato con     | DM 21.07.2003  | G.U. 184 - 09.08.2003                                                                       |
| Modificato con     | DM 30.11.2011  | G.U. 295 - 20.12.2011                                                                       |
|                    |                | Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf<br>Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP<br>e IGP |
| Modificato con     | DM 07.03.2014  | Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf<br>Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP<br>e IGP |
| Modificato con     | DM 10.06.2014  | G.U. 140 – 19.06.2014                                                                       |
|                    |                | Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf<br>Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP<br>e IGP |

**Articolo 1  
Denominazione**

La denominazione di origine controllata e garantita “Torgiano” è riservata al vino rosso riserva già riconosciuto a denominazione di origine controllata con D.P.R. 27 Ottobre 1978 che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2  
Base ampelografica**

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita “Torgiano” Rosso Riserva deve essere ottenuto da uve prodotte nella zona di produzione, così come delimitata nel successivo articolo 3, rispettando, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese : dal 70% al 100%

Altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione per la Regione dell’Umbria fino ad un massimo del 30%, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per le uve da vino approvato con D.M. 7 Maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

**Articolo 3  
Zona di produzione**

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Torgiano” rosso riserva devono essere prodotte nel territorio amministrativo del Comune di Torgiano in provincia di Perugia.

**Articolo 4  
Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Torgiano” rosso riserva, devono essere quelle tradizionali della

zona e comunque unicamente quelle atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le relative caratteristiche di qualità.

Sono esclusi ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo "Torgiano Rosso Riserva" tutti i terreni di pianura alluvionali ed umidi posti lungo il corso dei Fiumi Tevere e Chiascio, nonché i terreni posti nel fondo valle e lungo i fossi ed i rii che scendono sul lato nord della collina detta Brufa.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

I nuovi impianti ed i reimpianti realizzati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare, devono essere realizzati con almeno 3.500 viti per ettaro.

La produzione massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Torgiano" rosso riserva non deve essere superiore a tonnellate 9 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.

La produzione, anche in annate eccezionalmente favorevoli, dovrà essere riportata al limite di cui sopra purchè la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando il limite di resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 65%.

Qualora la resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 70%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita, oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita di tutto il prodotto.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio del vino a denominazione controllata e garantita "Torgiano" rosso riserva devono essere effettuate nell'ambito del territorio del Comune di Torgiano e/o nei territori dei Comuni limitrofi, in Provincia di Perugia.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita "Torgiano" rosso riserva un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

La conservazione e l'invecchiamento del vino devono essere effettuati secondo i metodi tradizionali.

Il vino a denominazione controllata e garantita "Torgiano" rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni, dei quali almeno 6 (sei) mesi in bottiglia.

Il periodo di invecchiamento decorre al 1° Novembre dell'annata di produzione delle uve.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Torgiano" rosso riserva all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- limpidezza: brillante;
- colore: rosso rubino;
- odore: vinoso, delicato;
- sapore: asciutto, armonico, di giusto corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
- acidità totale minima: 4,0 g/l
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

È in facoltà del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali modificare, con proprio decreto i limiti minimi indicati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

Nella presentazione e designazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Torgiano" rosso riserva, il termine "Riserva" deve figurare in etichetta al di sotto della dicitura "denominazione di origine controllata e garantita" e non può essere intercalato tra questa e la denominazione geografica "Torgiano".

Detto termine "Riserva" non può figurare in caratteri superiori alla denominazione "Torgiano".

Inoltre, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare compresi gli aggettivi: "extra", "fine", "scelto", "selezionato" "vecchio" e simili o similari.

E' tuttavia consentito, nel rispetto delle normative vigenti, 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.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Torgiano Rosso Riserva" 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 venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Per il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Torgiano" rosso riserva è obbligatoria, su tutti i recipienti, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve eventualmente preceduta dalla menzione "vendemmia".

## **Articolo 8**

### **Confezionamento**

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Torgiano" rosso riserva debbono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro tipo "bordolese" o "borgognotta" o simili e comunque di forma atta a salvaguardare l'immagine dei vini, chiuse esclusivamente con tappo di sughero raso bocca.

## **Articolo 9**

### **Legame con l'ambiente geografico**

#### **A) Informazioni sulla zona geografica.**

##### **1. Fattori naturali rilevanti per il legame.**

La zona geografica delimitata ricade nell'intero territorio del Comune amministrativo di Torgiano in provincia di Perugia.

La geologia dell'area è caratterizzata dalla presenza di terreni fluvio-lacustri che si depositarono durante il Pleistocene nel bacino della Val Tiberina conosciuto anche come Lago Tiberino. Affiorano cioè nell'area di Torgiano i termini più recenti della sequenza litologica nota in letteratura come Successione Umbro-Marchigiana.

Tali depositi, di età villafranchiana (parte alta del Pliocene, epoca compresa tra gli 1,65 e gli 0,01 milioni di anni fa) sono costituiti da sabbie e conglomerati intercalati localmente a livelli argillosi di spessore variabile.

Nell'area di Torgiano questi terreni villafranchiani sono costituiti da sabbie, sabbie argillose, argille sabbiose ed argille.

Le strutture sedimentarie presenti nelle sabbie fluvio-lacustri sono date da laminazioni piano-parallele ed incrociate, mentre le argille, che mostrano una laminazione esclusivamente di tipo piano-parallelo, contengono banchi di lignite.

Episodi vulcanici sono testimoniati dalla presenza di vulcaniti (tufi e tufiti) comuni a tutta la Valle del Tevere. La deposizione di rocce calcaree di origine continentale è evidenziata da depositi travertinosi, con resti organici vegetali. Nell'area sono dunque presenti depositi pre-pliocenici marini (marnoso-arenacea), che costituiscono l'ossatura dei morbidi rilievi dolci circostanti Torgiano (circa 400 metri s.l.m.), depositi lacustri Pliocenici, depositi fluvio-lacustri Pleistocenici, depositi fluviali Oleocenici, vulcaniti e travertini.

La sedimentazione attuale (Olocene) è dovuta ai depositi alluvionali sabbiosi negli alvei dei principali corsi d'acqua, Tevere e Chiascio.

L'evoluzione recente di quest'area, dunque, vede il passaggio da una zona a sedimentazione lacustre di cui sono testimonianza i depositi di ligniti e gli organismi fossili continentali (mammiferi e molluschi), ad una successione di depositi fluviali legati all'evoluzione ed al cambiamento di corso del fiume Tevere, il cui bacino idrogeologico, come quello dei principali corsi d'acqua, influenza in maniera determinante la natura dei circostanti terreni ed in particolar modo la loro agricoltura. Tutti i depositi dovuti alle esondazioni ed agli straripamenti fluviali rappresentano infatti terreni molto fertili.

Questi terreni recenti che si depongono in ambiente fluviale e di acqua dolce, rappresentano l'ultima differenziazione geologica di un'intera regione, il dominio Umbro-Marchigiano.

In conclusione, è per una piccola curiosità scientifica che ricollegiamo la natura delle rocce affioranti nell'area di Torgiano alla storia evolutiva, fatta di fasi alterne marine e continentali, dei sedimenti che precedono questi depositi.

Su di un basamento di natura continentale, pertinente alla placca africana, si è sviluppata nell'arco di oltre 250 milioni di anni, la storia della Regione Umbro-Marchigiana.

Alla base della successione sedimentaria, fossili e terreni testimoniano un ambiente continentale dato da facies fluviali, palustri e terre emerse durante il Triassico; la sedimentazione Giurassica assume invece un carattere marcatamente marino.

L'ingressione oceanica della fine dell'epoca Triassica determina l'instaurarsi di una sedimentazione subacquea di piattaforma prima (Calcare Massiccio) ed una sedimentazione pelagica poi, che rimane tale per tutta l'Era Secondaria (Mesozoico) e che torna a sedimenti fluvio-lacustri soltanto successivamente all'orogenesi Appenninica, con il dominio del Lago Tiberino. Le rocce della nostra successione ci dicono dunque che durante il Triassico le nostre aree erano caratterizzate da una sedimentazione continentale; il mare poi arrivò a coprire praticamente l'intera penisola (bel lungi dall'avere una configurazione geografica simile a quella attuale) fino alla fine del Miocene quando, circa dodici milioni di anni fa, una forte attività tettonica successiva all'orogenesi Appenninica, portò all'emersione della penisola stessa. In Umbria si instaurò un regime lacustre di vaste proporzioni, indicato dai geologi come "Lago Tiberino", che si estendeva da Città di Castello a Spoleto, da Perugia a Città della Pieve. Questo grande lago restò durante il Pliocene e per gran parte del Pleistocene (cioè per circa tre milioni di anni) a caratterizzare con la sua presenza le fasi sedimentarie dell'area Umbra.

A questa sedimentazione sono legate le sabbie Plioceniche e Pleistoceniche che affiorano nell'area di Torgiano; le ligniti ed i resti di mammiferi che frequentemente si rinvennero rappresentano le testimonianze della vita che fino ad un milione di anni fa si sviluppò sulle sponde del Lago Tiberino.

I terreni dell'area sono quindi riconducibili principalmente a terreni argilloso sabbiosi, di media profondità, dotati di buona struttura con sottosuolo calcareo e tufaceo. Tutti i terreni sono profondi dotati di buona capacità idrica e ottima struttura. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 220 e i 400 m s.l.m. con pendenza variabile e l'esposizione generale è orientata verso ovest e sud-ovest.

Il clima dell'area è secco e siccitoso in estate con buone escursioni termiche, nei mesi di luglio ed agosto, temperato nel mese di giugno, e settembre, freddo e umido nei mesi invernali.

Il massimo della piovosità è localizzato nella seconda decade di febbraio, mentre il massimo decadico di pioggia si ha nella seconda decade del mese di novembre con un minimo assoluto nella prima decade di luglio.

Le precipitazioni annue variano da un minimo di 800/1000 mm ed un massimo di 2.100 mm: la media annua risulta essere di 1.500 mm; i giorni con pioggia sono compresi tra 70 e 120 giorni, con una media di 95 giorni piovosi.

## **2. Fattori umani rilevanti per il legame.**

Di fondamentale rilievo sono i fattori umani legati al territorio di produzione, che, per consolidata tradizione, hanno contribuito ad ottenere il vino "Torgiano Rosso Riserva DOCG".

Recenti scavi archeologici di una villa rustica romana alle porte di Torgiano, hanno riportato alla luce un'ingente quantità di resti d'anfore vinarie; il ritrovamento convalida la presenza di un'estesa viticoltura, preannunciata da numerosi altri simili reperti affiorati nel tempo. Studi in corso localizzano qui il percorso dell'Amerina.

Torgiano è un castrum che deve la sua riedificazione su rovine romane alla posizione strategica e alla garanzia di approvvigionamento dei mercati perugini, offerta dalla fertilità dei terreni di pianura e dalla vocazione vitivinicola e olivicola dei rilievi che la collegano alla coeva Castel Grifone, oggi Brufa.

Insedimento romano in rovina, Torgiano è riedificato come castrum del sistema difensivo perugino; la delibera è presa dal Comune di Perugia nel 1276 in rispondenza agli obiettivi militari ed economici offerti da ubicazione e ambiente. Considerato che ai piedi del rilievo su cui poggia – distante brevi miglia da Perugia, in direzione Roma – confluiscono Chiascio Tevere e le vallate percorse dai due fiumi, il castrum ha il valore di un avamposto innestato su nodo viario romano e altomedievale. I terreni pianeggianti sono ottimi per cereali, ortaggi, frutta, piante da fibre tessili. I ricchi depositi di limo, la terra fresca per l'argilla, l'altitudine media di 300 - 400 m s.l.m., l'esposizione soleggiata della dorsale che collega Torgiano a Brufa – il medievale Castel Grifone, coevo castello di poggio – rendono l'area collinare ambiente ideale per l'allevamento di viti e olivi.

Numerosi rogiti notarili confermano il rapido susseguirsi di opere di dissodamento e di miglioramento fondiario realizzate sotto l'influenza della colonizzazione benedettina, presente in loco anche con il lascito di Santa Maria in Bucarelli, del 1338. Sono le opere che avviano una produzione viticola presto tutelata dagli Statuti Comunali di Perugia, più tardi da quelli di Torgiano. Una maggiore attenzione alla toponomastica invita a soffermarsi su due tra le possibili etimologie del toponimo Torgiano delle quali una deriverebbe da "turris amnes", cioè "terra dei fiumi", la seconda, certamente più attendibile, dal nome "Tursius", membro di un'importante famiglia senatoriale che nel IV secolo d.C. dominò la zona. Un'ulteriore ipotesi è stata formulata intorno a Tursa, una divinità umbra battagliera e minacciosa, posta a tutela dei confini territoriali (Marina Bon Valsassina).

Frammenti di mosaici, resti di edicole, strutture edilizie, fornaci, cisterne, canalizzazioni anfore vinarie e toponomastica, testimoniano la presenza di insediamenti e villae rusticae e attestano la locale consuetudine alla viticoltura in età romana. Ne è conferma l'alto numero di resti di anfore vinarie affiorate alla luce durante il recente scavo della già citata villa rustica del II sec. a.C., alle porte di Torgiano.

È da considerare che il letto del Tevere era allora prossimo al luogo e che nelle "Epistulae" Plinio il Giovane lo considera abituale via fluviale per il trasporto a Roma di prodotti dalla sua tenuta di Tifernum Tiberinum (Città di Castello).

Reperti e ricerche in corso sulla viabilità romana localizzano nel territorio circostante Torgiano il percorso della via Amerina precedente all'attraversamento del Tevere.

Dopo lunghi secoli di alterne vicende storiche, all'affermarsi della nuova viticoltura mondiale, Torgiano si è allineata con le zone vitivinicole italiane più note ricevendo per prima in Umbria, nel

1968 il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata cui è seguita quella a DOCG nel 1990.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione.

- La base ampelografica dei vigneti: i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Canaiolo e da poco Colorino .

- Le forme di allevamento, i sesti d'impianto e i sistemi di potatura che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di uva entro i limiti fissati dal disciplinare;

- Le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso dei vini maggiormente strutturati, la cui elaborazione comporta determinati periodi di invecchiamento ed affinamento obbligatori.

***B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.***

La DOCG "TORGIANO ROSSO RISERVA" è riferita a una tipologia di vino rosso 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 tipizzazione legata all'ambiente geografico.

Al sapore il vino ha un acidità normale, ottima struttura, colore tendenzialmente rosso rubino cui si accompagnano aromi floreali.

***C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).***

L'orografia collinare dell'areale di produzione, e l'esposizione ad ovest sud-ovest, concorrono a determinare un ambiente aereo, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti. Da tale area sono peraltro esclusi i terreni confinanti con i corsi dei Fiumi Tevere e Chiascio ubicati in zone spesso non adatte ad una viticoltura di qualità e i terreni posti nel fondo valle e lungo i fossi ed i rii che scendono sul lato nord della Collina detta Brufa.

Le fasce collinari (300/400 metri) dove sono presenti depositi colluviali (ossia materiali erosi delle aree collinari circostanti e trasportati in basso, dove coprono vecchi depositi alluvionali), sono caratterizzate da terreni con una tessitura degli orizzonti di superficie franca con meno argilla e più sabbia con terreni spesso sono ricchi di scheletro moderatamente profondi, buon contenuto di calcare, poveri di sostanza organica, permeabili con modesta capacità di ritenuta idrica. Tali terreni sono ovviamente vocati alla coltivazione dei grandi vitigni rossi in particolare Sangiovese, su tutti accompagnato tradizionalmente da Canaiolo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Colorino;

Anche il clima dell'areale di produzione, caratterizzato da precipitazioni abbondanti (1165 mm), con scarse piogge estive (120 mm) nei mesi di luglio e agosto, aridità e temperatura relativamente elevata e ottima insolazione nei mesi di settembre ed ottobre, consente alle uve di maturare lentamente e giungere a maturazione completa in qualche anno anche fino al mese di novembre, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Torgiano Rosso Riserva DOCG".

Indubbiamente molto del particolare "bouquet" del vino "Torgiano Rosso Riserva DOCG" è dovuto a questa maturazione prolungata sulla pianta, in un clima temperato, ma caratterizzato, segnatamente nella fase finale, da una elevata escursione termica tra notte e giorno.

Nel 1990 il Torgiano Rosso Riserva ottiene il riconoscimento DOCG .

La storia recente è caratterizzata da un'evoluzione positiva della denominazione, con l'impianto di nuovi vigneti, la nascita di nuove aziende oltre a quella storica (Lungarotti) che ha contribuito alla creazione delle denominazione in modo pressoché determinante.

#### **Articolo 10**

#### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: Valoritalia srl, Società per la Certificazione delle qualità delle produzioni Vitivinicole Italiane, Via Piave 84, 00187 Roma; Sede Periferica di Orvieto  
Telefono 0763/343790 - Fax 0763/394980;

Valoritalia srl è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).