



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
UFFICIO PQAI IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
“SPELLO”**

<b>Decisione di approvazione o modifica</b>		<b>Pubblicazione</b>
Approvato con	DM 18.11.1995	G.U. 284 - 05.12.1995
Modificato con	DM 13.08.1997	G.U. 214 - 09.09.1997
Modificato con	DM 24.07.2009	G.U. 184 - 10.08.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

**Articolo 1  
Denominazione**

La indicazione geografica tipica “Spello”, accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti ed ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

**Articolo 2  
Base ampelografica**

La IGT “Spello” è riservata ai seguenti vini:  
bianco;  
rosso;  
rosato.

I vini a IGT “Spello” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

La IGT “Spello”, con la specificazione di uno dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, iscritti nel registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, così come identificati al comma 2, o del relativo sinonimo in conformità alle disposizioni previste dagli articoli 6, 8 del decreto 23 dicembre 2009 (Allegato 2), è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85% dal corrispondente vitigno.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria presenti nei vigneti in ambito aziendale nella misura massima del 15%.

L’ indicazione geografica tipica “Spello” con la specificazione di due vitigni, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ ambito aziendale, dai corrispondenti vitigni, alle seguenti condizioni:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta di uno dei due vitigni deve essere comunque superiore al 15% del totale;
- l'indicazione dei vitigni deve essere riportata in etichetta in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute.

### **Articolo 3 Zona di produzione**

La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la IGT “Spello” comprende l’intero territorio amministrativo del comune di Spello in provincia di Perugia.

### **Articolo 4 Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltivazione dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all’articolo 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata nell’ambito aziendale, non deve essere superiore a:

18 tonnellate con resa massima in vino dell’80% corrispondenti ad hl 144,00 per i vini ad indicazione geografica tipica “Spello” bianco;

17 tonnellate con resa massima in vino dell’ 80% corrispondenti ad hl 136 per le tipologie rosso e rosato.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad IGT “Spello” seguita o meno dal riferimento del vitigno, devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico naturale minimo previsto dalla vigente normativa.

### **Articolo 5 Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all’interno della zona di produzione delle uve delimitata all’art. 3.

E’ fatta salva la deroga prevista all’art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della predetta zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all' 80% per tutti i tipi di vino.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

I vini ad Indicazione Geografica Tipica "Spello" di cui all'art. 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Spello" bianco:

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;  
odore: vinoso, delicato, fruttato;  
sapore: sapido, talvolta vivace, fresco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

"Spello" rosso:

colore: rosso rubino, vivace, più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: vinoso, delicato, gradevole; speziato quando sottoposto ad invecchiamento;  
sapore: pieno, morbido, armonico, e piacevolmente amarognolo, fruttato, caratteristico, delicatamente erbaceo; piacevolmente tannico, con sentori di legno tostato quando sottoposto ad invecchiamento;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Spello" rosato:

colore: rosa cerasuolo luminoso ed intenso;  
odore: vinoso, fresco e vivace, con sentori floreali e delicati richiami fruttati  
sapore: armonico, fresco e fragrante, sapido e con retrogusto gradevolmente amarognolo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;  
acidità totale minima: 3,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

I vini a indicazione geografica tipica "Spello" con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

## **Articolo 7**

### **Designazione e presentazione**

Alla IGT "Spello" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, selezionato e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

L'indicazione geografica tipica "Spello", ai sensi dell'art. 14 del DLgs 61/2010 (Allegato 3), può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente articolo 3 e iscritti allo schedario viticolo per le relative denominazioni di origine, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare l'indicazione

geografica tipica di cui trattasi abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

## **Articolo 8**

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

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

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

Il territorio, ricco di storia e cultura millenaria che parte dagli etruschi e passa attraverso i secoli ai romani ed al Cristianesimo, è ubicato alle pendici del Monte Subasio e comprende l'intero territorio amministrativo compreso nel comune di Spello. L'altitudine dei terreni coltivati a vite è compresa tra i 180 e i 750 m s.l.m. comprese le zone acclivi tipicamente collinari ed anche lacune zone pianeggianti: l'esposizione generale è comunque orientata verso ovest sud-ovest.

Rispetto alla media del secolo di 897,54 mm, l'ultimo decennio (1991-2010) ha fatto registrare un aumento medio delle precipitazioni annuali (937,1mm) determinato da un incremento delle precipitazioni registrate soprattutto nel periodo invernale.

Nell'analisi decennale della stagione primaverile emerge che la piovosità rimane sostanzialmente costante così come la stagione estiva con un leggero aumento medio delle precipitazioni dell'ultimo decennio (168,15 mm rispetto alla media del secolo di 162,66 mm) mentre per quella autunnale una leggera flessione (295,82 mm rispetto alla media del secolo di 297,45mm). L'ultimo decennio invernale 2001/2010, con 254 mm di media, risulta più piovoso di 35mm rispetto alla media del secolo.

In particolare il 2010 è risultato uno degli anni più piovosi del secolo con punte di precipitazione cumulata di 1300mm di pioggia mentre i primi mesi del 2011 sono stati caratterizzati da una scarsità di pioggia soprattutto nei mesi estivi.

Per quanto riguarda il quadro termico, l'andamento degli ultimi anni è da ritenersi abbastanza in linea con le medie stagionali. Durante l'inverno (mesi di dicembre-gennaio-febbraio) la temperatura media dei valori minimi si attesta intorno ai 3,2°C, un valore leggermente superiore rispetto al dato storico di circa 0,5°C. il fenomeno può essere collegato anche all'aumento della piovosità del periodo che ha determinato una maggiore copertura nuvolosa che ha limitato il raffreddamento notturno. Il periodo primaverile (marzo-aprile-maggio) negli ultimi anni si attesta su valori costanti senza particolari variazioni con una temperatura media di 13,8°C. La temperatura massima media degli ultimi 5 anni relativa al periodo estivo (giugno-luglio-agosto), che risulta di 31,46°C e la temperatura media di circa 24,0°C confermano un leggero aumento rispetto ai valori storici registrati.

La coltivazione della vite è presente sul versante occidentale della collina detritica e sui rilievi marnoso arenacei a ridosso dalla Valle Umbra dove i suoli sono calcarei, con abbondante contenuto di scheletro, ben aerati e con basso tenore in sostanza organica. La viticoltura si è sviluppata anche nelle aree pianeggianti sottostanti la collina di Spello su depositi argilloso-sabbiosi di origine fluvio-lacustre dove i suoli sono moderatamente evoluti, con profondità elevata, scheletro scarso, tessitura prevalentemente franca, a reazione sub-alcina e ben drenati, con gli orizzonti che sfumano nei materiali fluviali fini o detritico-colluviali. I processi pedogenetici hanno prodotto in genere orizzonti di alterazione (Bw) e solo sulle superfici più antiche (terrazzi) sono evidenti processi di lisciviazione. I suoli che si trovano in prossimità dei corsi d'acqua principali o alla base dei pendii circostanti, possono aver subito, in un recente passato, apporti di materiali freschi (anche calcarei) per sovralluvionamento o colluvionamento.

L'area Igt Spello insiste su un areale di limitata estensione dove le condizioni climatiche degli areali vitati, per quanto riguarda il regime termico, sono sostanzialmente uniformi. Le sommatorie delle temperature attive dal germogliamento alla maturazione sono comprese tra 1.700 e 1.800 °C. Il clima è pertanto molto caldo nei mesi di luglio ed agosto, temperato nel mese di giugno, riconducibile ai caratteri continentali nei restanti mesi dell'anno.

## 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 “Spello”. La presenza della viticoltura nell’area delimitata risale all’epoca romana: dal punto di vista archivistico la vocazione alla vitivinicoltura è documentata dagli statuti comunali delle città di Spello, che contengono numerosi capitoli che stabilivano le zone da destinare a vigneto, le modalità per determinare l’epoca della vendemmia e regolavano il commercio del vino.

Un antico testo del lontano Maggio 1375 custodito presso l’ Archivio di Stato di Foligno documenta la vendita di un appezzamento di terra coltivata a vigna confinante con il Monastero di Rapecchiano che allora ricadeva in “comitatus Spelli”.

Nel corso dei secoli la viticoltura ha mantenuto il ruolo di coltura principe del territorio, fino al riconoscimento della Indicazione Geografica Tipica avvenuta con Decreto del Ministero delle Risorse Agricole del 18 Novembre 1995 ed alla modifica del 13 Agosto 1997.

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:

*base ampelografica dei vigneti:* i vitigni idonei alla produzione del vino in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell’area geografica considerata: il Grechetto, il Trebbiano, il Sangiovese ed il Merlot;

*le forme di allevamento, i sestri 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 vino entro i limiti fissati dal presente disciplinare all’ art. 4;

*le pratiche relative all’elaborazione dei vini,* che sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per le differenti tipologie.

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

La IGT Spello presenta caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche molto evidenti e peculiari, descritte all’articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all’ambiente geografico.

Facendo riferimento ai due punti precedenti, i parametri analitici o descrittori specifici del prodotto sono fortemente dipendenti dalle varietà di viti utilizzate. Le uve rosse sono caratterizzate da una equilibrata concentrazione quantitativa e qualitativa delle componenti fenoliche responsabili del colore e di alcuni aspetti gustativi come quelli più propriamente tattili così come da sostanze aromatiche di origine fermentativa conseguenza di evoluzione ottimale della maturazione fenolica e azotata.

Al sapore tutti i vini presentano un’acidità normale, una buona struttura con un finale complesso e armonico.

## *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, nel bacino produttivo dell’ Igt Spello e l’esposizione ad ovest, sud-ovest, concorrono a determinare un ambiente arioso, luminoso e con un suolo naturalmente sgrondante dalle acque reflue, particolarmente vocato per la coltivazione dei vigneti La fascia produttiva vocata è puntualmente delimitata dal punto di vista altimetrico dall’ art.4 del presente disciplinare di produzione.

Anche la tessitura e la struttura chimico-fisica dei terreni interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all’ottenimento delle peculiari caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche dell’ “Spello”.

Si tratta di terre che presentano in genere un limitato contenuto di elementi nutritivi – in particolare l'azoto - e che mal si prestano ad un'utilizzazione intensiva delle altre colture agrarie (anche in relazione alla loro giacitura); ma proprio in virtù di tali caratteristiche sono idonei ad una vitivinicoltura di qualità, con basse rese produttive, conferendo ai vini particolare vigore e complessità.

Il clima è condizionato da una piovosità, che salvo eccezioni, soddisfa pienamente l'evoluzione eziologica della vite. Infatti il massimo della piovosità si verifica in marzo-maggio ed ottobre – dicembre in linea con la fase di sviluppo vegetativo, la maturazione del frutto e la raccolta. Rare sono le annate in cui è necessario far ricorso all'irrigazione di soccorso. Tutte queste condizioni garantiscono lo svolgimento regolare delle fasi vegetative e conseguentemente il raggiungimento di un ottimale indice di maturazione i cui parametri analitici riflettono pienamente quelli indicati nel disciplinare di produzione, contribuendo in maniera significativa alle particolari caratteristiche organolettiche del vino "Spello".

La millenaria storia vitivinicola riferita al territorio di "Spello", dall'epoca romana, al medioevo, fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dello "Spello".

Ovvero è la testimonianza di come l'intervento dell'uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell'epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all'indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini dello "Spello", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del disciplinare.

In particolare la presenza della viticoltura nella zona dell'Igt "Spello" è attestata fin dall'epoca romana, in molti reperti dei georgici latini.

Nel medioevo: i contratti agrari ed i documenti di varia natura, conservati presso gli archivi comunali e monastici, confermano la diffusione di tale coltura.

## **Articolo 9**

### **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

Il 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016 che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19 par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 20, par. 1, del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistemica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, 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 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.