

## **Disciplinare di produzione - Torgiano Rosso Riserva DOCG**

D.M. 21 luglio 2003 G.U. n. 184 del 9 agosto 2003

Disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
**"Torgiano Rosso Riserva"**

### **Articolo 1.**

La denominazione di origine controllata e garantita "Torgiano" è riservata al vino rosso riserva già riconosciuto a denominazione di origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica 27 ottobre 1978 che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

### **Articolo 2.**

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 art. 3, rispettando, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Sangiovese: dal 70% al 100%.

Possano inoltre concorrere alla produzione di detto vino le uve a bacca rossa idonee alla coltivazione per la provincia di Perugia, fino ad un massimo del 30%.

### **Articolo 3.**

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.**

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 all'albo dei vigneti "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, purché 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 per tutto il prodotto.

### **Articolo 5.**

Le operazioni di vinificazione ed invecchiamento obbligatorio del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Torgiano" rosso riserva devono essere effettuate nell'ambito del territorio amministrativo del comune di Torgiano, 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%.

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 di origine controllata e garantita "Torgiano" rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno tre anni, dei quali almeno sei mesi in bottiglia.

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

### **Articolo 6.**

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.

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

### **Articolo 7.**

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 e' 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.

E' altresì consentito l'uso di indicazioni geografiche e/o toponimi aggiuntive che facciano riferimento a frazioni, aree, zone e località; inoltre, nella designazione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Torgiano" rosso riserva, può essere utilizzata anche la menzione "Vigna" a condizione che sia seguita dal corrispondente toponimo e sempreché, tali indicazioni o menzioni, siano comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 dalla quale effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato e' stato ottenuto, che la relativa superficie sia distintamente specificata nell'albo vigneti, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale indicazione o menzione seguita dal toponimo venga chiaramente riportata nella denuncia delle uve, nella dichiarazione di produzione, nei registri e nei documenti di accompagnamento.

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

**Articolo 8.**

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 simile e di forma atta a salvaguardare l'immagine dei vini, e chiuse esclusivamente con tappo raso bocca.