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

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 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 22.05.2014	G.U. 126 - 03.06.2014 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Montefalco" è riservata ai vini bianco e rosso che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata "Montefalco", obbligatoriamente seguita dalla specificazione bianco o rosso, è riservata ai vini provenienti dalle uve dei vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Montefalco" bianco:
Grechetto: non inferiore al 50%;
Trebbiano toscano: dal 20 al 35%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 30% ed 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.

"Montefalco" rosso:
Sangiovese: dal 60 al 70%;
Sagrantino: dal 10 al 15%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 30% ed 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.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Montefalco" comprende i terreni vocati alla qualità dell'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

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 debbono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche.
Sono pertanto da considerarsi idonei tutti i vigneti di giacitura ed esposizioni adeguate con esclusione di quelli impiantati nel fondovalle.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
E' esclusa ogni pratica di forzatura.
La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Montefalco" bianco non deve essere superiore a 13 t/ha di vigneto in coltura specializzata, corrispondenti ad hl 93,60.
La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata "Montefalco" rosso non deve essere superiore a 11 t/ha di vigneto in coltura specializzata, corrispondenti ad hl 77.
Fermi restando i limiti massimi sopra indicati la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all' effettiva superficie vitata.
La Regione Umbria, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali di coltivazione, può stabilire limiti massimi di produzione di uva per ettaro inferiori a quelli fissati dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.
La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 72% per il "Montefalco" bianco ed al 70% per il "Montefalco" rosso.

Qualora la resa uva-vino superi il limite sopra riportato la eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino "Montefalco" bianco un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,50% vol, al "Montefalco" rosso dell'11,50% vol, e al "Montefalco" rosso riserva del 12,00% vol.
Ai fini della vinificazione della tipologia 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 5
Norme per la 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.
E' inoltre facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, tenuto conto delle situazioni tradizionali, consentire che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito territoriale dei comuni di Foligno, Spoleto e, per il solo invecchiamento, nell'ambito del Comune di Marsciano in provincia di Perugia, a condizione che si tratti di casi preesistenti di aziende, singole o associate, che già vinificano o invecchiano al momento dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.
Nella vinificazione sono ammesse solo le pratiche enologiche, leali e costanti, atte a conferire ai vini di cui sopra le loro specifiche caratteristiche.
Il vino a denominazione di origine controllata "Montefalco" rosso non può essere immesso al consumo se non dopo aver subito un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno 18 mesi a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.
Il vino a denominazione di origine controllata "Montefalco" rosso "riserva" deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio minimo di almeno 30 mesi, di cui dodici in botti di legno, con decorrenza dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche vini al consumo

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

"Montefalco" bianco:
colore: giallo peglierino;
odore: leggermente vinoso, fruttato;
sapore: secco, leggermente fruttato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"**Montefalco" rosso:**
colore: rosso rubino;
odore: vinoso caratteristico, delicato;
sapore: armonico, asciutto di giusto corpo;
titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.
Il vino a denominazione di origine controllata "Montefalco" rosso riserva, proveniente da uve aventi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,00% vol, sottoposto alle condizioni di invecchiamento di cui all'art. 5, all'atto dell'immissione al consumo deve possedere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 12,50% vol.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella designazione del vino "Montefalco" la specificazione aggiuntiva riserva deve figurare in etichetta al di sotto della dicitura "denominazione di origine controllata" e pertanto non può essere intercalata tra quest'ultima dicitura e la denominazione "Montefalco"; in ogni caso la specificazione "riserva" deve figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione "Montefalco", della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica.
Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Montefalco" è vietato l'uso di qualificazioni aggiuntive diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: superiore, extra, fine, scelto, selezionato e similari.
E' 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.
Le indicazioni tendenti a qualificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina" ed altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni UE e nazionali in materia.
Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Montefalco" deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata "Montefalco" bianco e "Montefalco" rosso per l'immissione al consumo devono essere confezionati in bottiglie di vetro aventi un volume non superiore a 5 litri, chiuse con tappo raso bocca, oppure con tappo a vite con capsula a vestizione lunga. Per la sola tipologia "Montefalco" rosso riserva è previsto l'obbligo di chiusura con il tappo di sughero.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A. Informazioni sulla zona geografica.

1.

La zona geografica delimitata dall' art. 3 del disciplinare di produzione del Montefalco ricade in provincia di Perugia al centro dell' Umbria, e abbraccia l' intero territorio comunale di Montefalco e parte dei comuni di Bevagna, Giano dell' Umbria, Gualdo Cattaneo e Castel Ritaldi. Si tratta di un areale produttivo molto piccolo con terreni che digradano dolcemente lungo i profili collinari che portano la fascia altimetrica di coltivazione dai 220 m. s.l.m. ai 472 dei rilievi collinari più elevati presidiati da antichi borghi medievali. La pendenza degli appezzamenti vitati e l'esposizione generale è variabile, tanto da creare un ampio ventaglio di microclimi e condizioni di coltivazione.
L' areale di produzione è caratterizzato – dal punto di vista pedologico – da 4 sottozone riconducibili a:

- Conglomerati fluvio – lacustri: Sabbie gialle con livelli di conglomerati lacustri talora cementati (Plio-Pleistocene). Se ne hanno notevoli affioramenti tutt'attorno a Montefalco e cioè a S. Clemente, Camiano, Turrita, Cerrete, Pietrauta, il Vallo nonché a S. Quirico;
- Argille e Sabbie lacustri: Argille ed argille sabbiose lacustri (Plio-Pleistocene), si incontrano sotto Limigiano, subito a sud-ovest do Bevagna, a Bastardo, Cantinone e a sud di Turrita fino a Torregrosso.
- Alluvioni: Alluvioni attuali, recenti e del terrazzo più basso, prevalentemente sabbio-ciottolose (Olocene), che coincidono con le superfici di pianura con un'estensione (in senso trasversale) da poche centinaia di metri a qualche chilometro (come a Cantalupo, Bevagna, La Bruna), e depositi più antichi dei terrazzi sopraelevati da 5 a 50 metri circa sull'alveo attuale (Pleistocene) come a sud-ovest di Montefalco (Madonna della Stella).;
- Marne: Vaste aree, sia pur meno interessanti in senso produttivo, presentano affioramenti di rocce di età miocenica; si evidenziano arenarie giallastre e marne siltose grigiastre, solitamente in regolare alternanza tipiche della Formazione Marnoso – Arenacea (del Tortoniano - Langhiano), ed altri litotipi similari (Bisciaro). Vi sono anche arenarie riferibili alla formazione del Macigno (Langhiano - Oligocene), livelli e lenti, di variabile estensione e potenza, argille siltose grigiastre, marne (tipo Scisti policromi), calcari, calcareniti e calciruditi (tipo Nummulitico)

  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.

  Lo Spessore del "solum" cala parallelamente restando, però, abbastanza elevato (≥ 55 cm). Il Colore allo stato secco: passa gradualmente dal grigio chiaro (nei suoli su argille) al giallo brunastro (nei suoli su sabbie) per arrivare al bruno scuro in alcuni terreni su alluvioni antiche e su marne mioceniche.

  Il colore del terreno umido mostra variazioni parallele ma più contenute rispetto al dato precedente.

  Iindipendentemente dal substrato la struttura prevalente è poliedrica angolare medio-grossolana negli orizzonti profondi e sub-angolare fine in quelli superficiali.

  La densità apparente presenta un massimo di 1,65 al passaggio tra B e C ed un minimo di 1,35 in Ap.

  I terreni su alluvioni sono sempre privi di scheletro, quelli sugli altri materiali ne contengono scarse quantità (valore massimo 6 %) e di pezzatura minuta, mentre i relativi substrati ne possiedono fino al 75 % e di pezzatura media o grossolana.

  Tessitura della terra fine: dominano le tessiture franco-fini, più esattamente le franco-limose nei suoli evoluti sugli affioramenti marnosi, le franco-argillose su quelli alluvionali terrazzati (in questi ultimi i substrati sono però franco-sabbiosi) e franco-limo-argillose ed argillo-limose sui terreni dei versanti argillosi e sabbioso-conglomeratici.

  Circa le caratteristiche idrologiche, come prevedibile, si riscontra un parallelismo tra Capacità di Campo e Punto di Appassimento particolarmente stretto: i valori minimi appartengono, per entrambe le caratteristiche, a suoli su alluvioni (rispettivamente 24,4 e 10,6 espressi come % in peso) ed i massimi ai suoli su substrato argilloso (33,5 e 20,1 %). Infine, i valori della capacità per l'acqua utilizzabile risultano tutti compresi in un ristretto intervallo: i valori medi dei gruppi sono dall'11 % nei terreni su sabbie e conglomerati, 12 % di quelli su marne e 14 % in quelli su argille ed alluvioni.

  Il contenuto in $CaCO_3$: risulta sempre assai abbondante: 12 – 22 % nei terreni su sabbie e 11 – 25 % sui terreni su argille, mentre presenta valori intorno al 20 % negli altri gruppi; negli orizzonti profondi, generalmente, i valori aumentano fino a superare il 30 %.

  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 osservano dotazioni di Fosforo assimilabile e potassio scambiabile assai elevate nei terreni sugli affioramenti miocenici (max: 43 e 404 ppm rispettivamente) mentre su tutti gli altri substrati si hanno dati meno confortanti con oscillazioni molto ampie: i valori variano tra 10 e 28 ppm per il fosforo e 130 e 344 ppm per il potassio).
Si registrano valori di Magnesio e boro scambiabili da 129 ppm a 219 ppm (entrambi nei suoli su sabbie) per il primo e da 0,5 ppm su marne a 0,9 ppm su argille per il secondo.
La Capacità di Scambio Cationico mostra valori compresi tra 14,3 e 31,5 meq/100 g con i seguenti valori medi: 20 – 31,5 meq/100 g per terreni su sabbie e conglomerati, 16 meq/100g su alluvioni, 15,5 meq/100 g per i terreni su turbiditi e da 14,3 a 30,5 meq/100 g per quelli su argille.
Il clima della città di Montefalco e delle colline circostanti è di tipo continentale. In base alla media trentennale di riferimento 1961–1990, la temperatura media del mese più freddo, gennaio, si attesta a +3,8 °C; quella del mese più caldo, luglio, è di +25,3 °C.
Le precipitazioni medie annue si aggirano ai 700 mm, mediamente distribuite in 89 giorni, con un minimo relativo in estate ed un picco in autunno. La neve fa la sua apparizione circa sette volte l'anno in città, e a volte gli accumuli sono anche abbastanza consistenti. In media ci sono 40 giorni di gelo all'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 “Montefalco”.
Nel territorio di Montefalco, come testimoniano diversi documenti (relazione del 1899 della tenuta di San Marco, concorso enologico regionale del 1925 a Montefalco, “Azienda dell'Umbria” edita dalla Camera di Commercio di Perugia nel 1889 nella quale si cita una nuova realtà vitivinicola realizzata in Loc. Scacciadiavoli in comune di Montefalco dal Principe Ugo Boncompagni che aveva provveduto alla realizzazione di impianti ad alto indice di densità utilizzando i vitigni Sangiovese, Malvasia nera e Trebbiano dorato) il vino rosso era costituito in prevalenza di Sangiovese (la varietà più diffusa in Umbria) ed in misura minore da altre varietà a bacca rossa, come il Sagrantino che ne rafforzava la struttura e l'intensità di colore, e da una percentuale di uva a bacca bianca (Trebbiano e Trebbiano Spoletino) per dare una spalla acida al vino, come evidenziato a pagina 3 della relazione, del 1979, del Professore Nestore Jacoponi, che costituì documento fondamentale per la richiesta di riconoscimento della denominazione “Montefalco Rosso”.
Il disciplinare del 1979 rappresenta pertanto una fotografia dei vigneti di Montefalco che erano composti in percentuali diverse: di Sangiovese dal 60% al 75%, del Sagrantino dal 5% al 10%, del Trebbiano Toscano dal 15% al 20% e di altre uve a bacca rossa fino ad un massimo del 15%.
Successivamente è stato modificato il disciplinare prevedendo l'esclusione dei vitigni a bacca bianca.
A fianco alla produzione dei vini rossi è stata richiesta la denominazione del Montefalco Bianco a cui contribuiscono i vitigni maggiormente diffusi nel territorio: Grechetto, Trebbiano Toscano e Trebbiano Spoletino.
Da qui la richiesta di denominazione che ha previsto il Grechetto come vitigno principale (maggiore del 50%) affiancato dal Trebbiano (20%-30%) e da una porzione di altre uve a bacca bianca non aromatiche che è stata accolta dal Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali con il DM del 31 Luglio 1993.
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:* Il vino a denominazione di origine controllata "Montefalco" Rosso deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti prevalentemente dai vitigni “Sangiovese” dal 60% al 70%, da uve “Sagrantino” dal 10 al 15%, e altri vitigni a bacca rossa non aromatici, raccomandati od autorizzati per la Provincia di Perugia, presi da soli o congiuntamente

per la restante parte.
Il vino "Montefalco" Bianco deve essere ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti composti prevalentemente dai vitigni "Grechetto" (maggiore del 50%), "Trebbiano toscano" (20%-35%) e altri vitigni a bacca bianca non aromatici, raccomandati od autorizzati per la provincia di Perugia, presi da soli o congiuntamente, per la restante parte.

- *I sesti di impianto, le forme d'allevamento ed i sistemi di potatura* devono essere quelli atti a conseguire la migliore qualità o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini. I vitigni citati prediligono sistemi di allevamento di media espansione, con potatura medio-lunga.
le pratiche relative all'elaborazione dei vini, sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione dei vini tranquilli, adeguatamente differenziate per la tipologia Montefalco "rosso" e "rosso riserva". Si fa comunque riferimento a vini rossi strutturati, la cui elaborazione comporta, in particolare per il Montefalco Rosso Riserva periodi di affinamento medio-lunghi in botte.
Per il "Montefalco" Bianco le pratiche enologiche sono quelle tecnicamente adeguate alla produzione di vini bianchi di qualità, cioè separazione dalle bucce nelle prime fasi della vinificazione e basse temperature di fermentazione.

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

La DOC "Montefalco" è riferita a 2 tipologie di vino ("Rosso" e "Bianco") 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 presenta un colore rosso rubino intenso e brillante con sfumature violacee.
Le caratteristiche organolettiche che ne risultano sono: odore delicato, caratteristico, con note di frutta matura; sapore asciutto e di buon 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 tanninico. 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 bianco presenta un colore giallo paglierino con riflessi dorati;
Le caratteristiche organolettiche che ne risultano sono: odore leggermente vinoso, fine, con note fruttate e floreali; sapore caratteristico, sapido, secco e leggermente fruttato. L'aroma è intenso. Il gusto è persistente. Il Montefalco bianco è un vino buono in gioventù ed ha una capacità di invecchiamento di due o tre anni.

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

A rendere questi vini di spiccata personalità non è solo la composizione ampelografica, ma anche la zona in cui le uve nascono e raggiungono la maturazione, lentamente, anche in condizioni meteorologiche avverse. Le uve raggiungono una maturità fenolica adatta alla produzione di vini con buona intensità colorimetrica e di media tannicità. Occorre l'opera dell'uomo per renderli più morbidi in bocca e quest'opera, complessa, richiede impegno ed esperienza. Il successo pieno può essere raggiunto solo quando, con la maturazione dell'uva, essi raggiungono una struttura adatta che viene percepita in bocca come volume, come sensazione di vellutato.
Da tutto l' areale delimitato ai sensi dell' art.3 sono esclusi i terreni ubicati nei fondovalle non adatti ad una viticoltura di qualità.
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 dei vini "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 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).