

Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Lago di Corbara”

Art. 1

La denominazione di origine controllata “Lago di Corbara” è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti da presente disciplinare di produzione.

Art. 2

I vini a denominazione di origine controllata “Lago di Corbara” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

vitigni fondamentali: Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot nero e Sangiovese da soli o congiuntamente per almeno il 70%;

vitigni complementari: Aleatico, Barbera, Cabernet franc, Lanaiolo, Cesanese, Ciliegiolo, Colorino, Dolcetto, Montepulciano, da soli o congiuntamente nella misura massima del 30%

I vini a denominazione di origine controllata “Lago di Corbara” con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot nero, devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai corrispondenti vitigni presenti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85%.

Possono concorrere alla produzione di detti vini le uve dei vitigni a bacca rossa raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Terni nella misura massima del 15%

Art. 3

La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata “Lago di Corbara” comprende, in provincia di Terni, l’intero territorio amministrativo del comune di

Baschi e parte del territorio amministrativo del comune di Orvieto relativamente alle frazioni di Corbara, Fossatello, Colonna di Prodo, Prodo e Titignano, così delimitato:

“partendo dal lato destro del fiume Tevere all’altezza della diga di Corbara, il confine segue la destra della strada che dal guado del fiume Tevere si innesta sulla strada comunale che dalla frazione di Corbara si dirige a Ciconia di Orvieto, sino all’incrocio con la strada vicinale che risale verso la frazione di Colonna di Prodo. Da qui, salendo, segue il lato destro di tale strada fino all’innesto con la strada statale 79-bis. Il confine prosegue sulla strada statale 79-bis in direzione Todi e oltrepassata la frazione di Prodo giunge al confine di provincia tra Terni e Perugia in località Titignano e lo affianca fino ad incrociare il fiume Tevere.

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini denominazione di origine controllata “Lago di Corbara” devono essere quelle normali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti sotto elencati:

Altitudine: non superiore ai 600 metri s.l.m.;

Esposizione: adatta ad assicurare una idonea maturazione delle uve;

Terreni: idonei a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche qualitative, con esclusione dei fondo valle umidi e non sufficientemente soleggiati;

Densità di impianto: quella generalmente usata in funzione delle caratteristiche peculiari dell’uva e del vino; per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità minima dovrà essere di 3000 piante per ettaro;

Forme di allevamento e sistemi di potatura: quelli tradizionalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

Le quantità massime di uva per ettaro di vigneto, in coltura specializzata, destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 2 del presente disciplinare devono essere le seguenti:

	Tonnellate
"Lago di Corbara"	9,0
"Lago di Corbara" Cabernet sauvignon	8,0
"Lago di Corbara" Merlot	8,0
"Lago di Corbara" Pinot Nero	8,0

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Lago di Corbara" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

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

La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

Qualora superi questo limite, ma non quello del 75%, l'eccedenza non dà diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Le uve destinate alla vinificazione dei vini a denominazione di origine controllata "Lago di Corbara", anche con la specificazione del vitigno, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,0% vol.

Art. 5

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate negli interi territori amministrativi dei comuni di baschi ed Orvieto, in provincia di Terni.

Nella vinificazione devono essere adottate solo le pratiche enologiche atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Le operazioni di imbottigliamento devono essere effettuate nel territorio di cui al primo comma del presente articolo, fatta eccezione per i casi preesistenti di aziende singole e/o associate che dimostrino al Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini di aver imbottigliato il vino "Lago di Corbara" ad indicazione geografica e il vino "Lago di Corbara" ad indicazione geografica tipica, nei cinque anni antecedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare.

Art. 6

I vini a denominazione di origine controllata "Lago di Corbara" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Lago di Corbara":

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso gradevole;

sapore: sapido, armonico, a volte austero;

titolo alcolometrico volumico
totale minimo: 12,5% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l

estratto secco netto minimo: 20,0 g/l.

“Lago di Corbara” Cabernet sauvignon:

colore: rosso rubino intenso;

odore: caratteristico intenso;

sapore: pieno, vellutato, giustamente tannico;

titolo alcolometrico volumico
totale minimo: 12,5% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l

estratto secco netto minimo: 22,0 g/l.

“Lago di Corbara” Merlot:

colore: rosso rubino intenso;

odore: caratteristico intenso;

sapore: pieno, vellutato, con ricordi di frutta;

titolo alcolometrico volumico
totale minimo: 12,5% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l

estratto secco netto minimo: 22,0 g/l.

“Lago di Corbara” Pinot nero:

colore: rosso rubino intenso;

odore: caratteristico, marcato, a volte con
ricordi di fragole;

sapore: asciutto, vellutato;

titolo alcolometrico volumico
totale minimo: 12,5% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l

estratto secco netto minimo: 22,0 g/l.

Nel caso di conservazione in recipienti di legno, i vini sopraccitati possono presentare percezione di legno.

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.

Art. 7

Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Lago di Corbara” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “riserva”, “scelto”, “selezionato”, “superiore” e similari.

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, purché non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

E' consentito l'uso di indicazioni geografiche e 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, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

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.

I vini per i quali, all'atto della denuncia annuale delle uve è stata rivendicata la denominazione di origine controllata “Lago di Corbara”, seguita da una delle indicazioni

di vitigno ammesse dal presente disciplinare, possono essere riclassificati, prima dell'imbottigliamento con la denominazione di origine controllata "Lago di Corbara" senza alcuna specificazione aggiuntiva.

Sulle bottiglie contenenti vini a denominazione di origine controllata "Lago di Corbara" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

I vini a denominazione di origine controllata "Lago di Corbara" devono essere immessi al consumo non prima del 1° Settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

Art. 8

I vini a denominazione di origine controllata "Lago di Corbara" devono essere immessi al consumo in bottiglie, tipo "bordolese" o "borgognotta", di capacità non superiore a 5,0 litri e non inferiore a 0,375 litri e chiuse con tappo a sughero.