C/2023/473

27.10.2023

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2023/473)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Torgiano»

PDO-IT-A0851-AM04

Date de la communication: 12.10.2023

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Modification de la zone de vinification des raisins et de la zone d'élevage, ainsi que, pour certains vins, de la zone de transformation en vin mousseux**

Description: les opérations de vinification doivent avoir lieu sur le territoire administratif de la commune de Torgiano, et ce afin de protéger les vinificateurs qui respectaient déjà ces conditions avant l'entrée en vigueur de la présente modification. Il en va de même pour les opérations d'élevage sous bois des vins Rosso di Torgiano, Merlot di Torgiano, Cabernet Sauvignon di Torgiano et Pinot Nero di Torgiano, ainsi que pour la transformation en vin mousseux des vins Torgiano Spumante et Torgiano Spumante Rosè.

Motifs: il s'agit de combler une lacune du cahier des charges, qui prévoyait que les opérations d'élevage sous bois des vins susmentionnés pouvaient s'effectuer dans la région d'Ombrie ainsi que dans les régions limitrophes, et les opérations de transformation en vin mousseux dans l'ensemble de la province de Pérouse. Les producteurs qui investissent dans le territoire de Torgiano sont ainsi récompensés, et les contaminations extérieures dangereuses évitées.

La présente modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

2. **Possibilité d'ajouter sur l'étiquette le nom de l'unité géographique plus grande «Umbria»**

Description: possibilité d'ajouter sur l'étiquette des vins «Torgiano» le nom de l'unité géographique plus grande «Umbria» dans une taille de caractères ne pouvant pas excéder celle utilisée pour l'appellation «Torgiano».

Motifs: afin de valoriser la région de production des raisins, les producteurs disposent désormais de la faculté de faire figurer sur l'étiquette des vins «Torgiano» le nom de l'unité géographique «Umbria» dans une taille de caractères ne pouvant pas excéder celle utilisée pour l'appellation «Torgiano». L'Ombrie revêtant de plus en plus d'importance sur le plan œnologique, il s'agit d'offrir au producteur une plus grande visibilité, au même titre que d'autres territoires propices à la culture de la vigne.

La présente modification concerne l'article 7 du cahier des charges et la rubrique «Autres conditions: dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage» du document unique.

3. **Ajout d'une capacité minimale et maximale pour la mise à la consommation du vin «Torgiano»**

Description: il est précisé que le vin doit être mis à la consommation dans des bouteilles en verre d'une capacité comprise entre 0,375 et 18 litres.

Motifs: la modification vise à garantir l'utilisation de contenants aptes à préserver le caractère prestigieux du vin.

La présente modification concerne l'article 8 du cahier des charges.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

4. **Corrections et précisions de forme**

Description et motifs: de petites corrections et précisions de forme ont été apportées au cahier des charges.

La présente modification concerne les articles 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9 et 10 du cahier des charges.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Torgiano

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. Vin mousseux

4. **Description du ou des vins**

1. *Bianco di Torgiano; Catégorie «vin» – (1)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune paille plus ou moins intense; nez: vineux, floral, agréable; bouche: sèche, légèrement fruitée, agréablement acidulée. Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

2. *Rosso di Torgiano; Catégorie «vin» – (1)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis; nez: vineux, délicat; bouche: sèche, harmonieuse, finement équilibrée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 21,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

3. *Rosato di Torgiano; Catégorie «vin» – (1)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rose saumon pâle; nez: fruité; bouche: sèche, fraîche, vive.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

4. *Merlot di Torgiano; Catégorie «vin» – (1)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge rubis avec des reflets violacés; nez: vineux, typique de ce cépage; bouche: souple, aromatique.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	

Acidité totale minimale	4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. *Chardonnay di Torgiano; Catégorie «vin» – (1)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune paille plus ou moins intense; nez: parfum caractéristique, intense, agréable; bouche: sèche, fruitée, légèrement acidulée. Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

6. *Pinot Grigio di Torgiano; Catégorie «vin» – (1)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune paille plus ou moins intense; nez: délicat, fin et fruité; bouche: sèche, fruitée, parfumée et savoureuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

7. *Riesling Italico di Torgiano; Catégorie «vin» – (1)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune paille plus ou moins intense; nez: délicat; bouche: agréablement acidulée, fruitée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 13,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

8. *Cabernet Sauvignon di Torgiano; Catégorie «vin» – (1)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge, grenat; nez: intense, persistant, typique de ce cépage; bouche: sèche, avec un arrière-goût caractéristique.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

9. *Pinot Nero di Torgiano; Catégorie «vin» – (1)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: rouge grenat tirant vers le pourpre; nez: plein, persistant, typique de ce cépage; bouche: sèche, charpentée.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 19,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

10. *Torgiano Spumante; Catégorie «vin mousseux» – (4)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse fine et persistante; robe: jaune paille plus ou moins intense; nez: fruité, fin; bouche: de «dosage zéro» à «extra-dry», harmonieuse, avec d'éventuelles notes de pomme et d'aubépine.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

11. *Torgiano Spumante Rosè; Catégorie «vin mousseux» – (4)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse fine et persistante; robe: rosée plus ou moins intense; nez: fruité, fin; bouche: de «dosage zéro» à «extra-dry», harmonieuse, avec d'éventuelles notes de pomme et d'aubépine.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % vol.

Extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

12. *Torgiano Vendemmia Tardiva; Catégorie «vin» – (1)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: du jaune paille intense à l'ambre; nez: délicat, intense, parfois aromatique; bouche: harmonieuse, veloutée et moelleuse.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 14,00 % vol dont au moins 11,50 % vol acquis;

Extrait non réducteur minimal: 21,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

13. *Torgiano Vin Santo; Catégorie «vin» – (1)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Robe: jaune doré, parfois ambré intense ou avec des tons cuivrés; nez: intense, éthéré, caractéristique; bouche: souple, harmonieuse, d'une bonne teneur en alcool.

Titre alcoométrique volumique total minimal: 16,00 % vol, dont au moins 3,0 % vol en puissance;

Extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4 grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	1,8
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

—

5.2. *Rendements maximaux*

1. *Bianco di Torgiano; Vin – (1)*

   12 500 kilogrammes de raisins par hectare

2. *Rosso di Torgiano; Vin – (1)*

   12 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. *Rosato di Torgiano; Vin – (1)*

   12 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. *Merlot di Torgiano; Vin – (1)*

   11 500 kilogrammes de raisins par hectare

5. *Chardonnay di Torgiano; Vin – (1)*

   12 500 kilogrammes de raisins par hectare

6. *Pinot Grigio di Torgiano; Vin – (1)*

   11 500 kilogrammes de raisins par hectare

7. *Riesling italico di Torgiano; Vin – (1)*

   11 500 kilogrammes de raisins par hectare

8. *Cabernet Sauvignon di Torgiano; Vin – (1)*

   9 000 kilogrammes de raisins par hectare

9. *Pinot Nero di Torgiano; Vin – (1)*

   9 000 kilogrammes de raisins par hectare

10. *Torgiano Spumante; Vin mousseux – (4)*

    10 000 kilogrammes de raisins par hectare

11. *Torgiano Spumante Rosè; Vin mousseux – (4)*

    10 000 kilogrammes de raisins par hectare

12. *Torgiano Vendemmia Tardiva; Vin – (1)*

    10 000 kilogrammes de raisins par hectare

13. *Torgiano Vin Santo; Vin – (1)*

    10 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

Les raisins utilisés dans l'élaboration des vins de l'appellation d'origine contrôlée «Torgiano» doivent être produits exclusivement sur le territoire administratif de la commune de Torgiano, dans la province de Pérouse.

7. **Cépages principaux**

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Chardonnay B.

Grechetto B

Merlot N.

Pinot grigio - Pinot gris

Pinot noir N. - Pinot noir

Riesling italico B. - Riesling

Sangiovese N. - Sangioveto

Trebbiano toscano B. - Biancame B.

Trebbiano toscano B. - Procanico

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

Vermentino B. - Favorita B.

Vermentino B. - Pigato B.

8. **Description du ou des liens**

8.1. *Torgiano (Catégorie «vin» –1)*

La zone géographique délimitée comprend l'ensemble du territoire administratif de la commune de Torgiano, dans la province de Pérouse.

Du point de vue géologique, la région présente des terrains fluvio-lacustres qui se sont déposés au cours du Pléistocène dans le bassin de la Val Tiberina, également connu sous le nom de Lac Tiberino. Dans la région de Torgiano apparaissent les termes les plus récents de la séquence lithologique connue dans la littérature sous le nom de «succession d'Ombrie-Marches». C'est sur un socle de nature continentale appartenant à la plaque africaine que s'est développée pendant plus de 250 millions d'années l'histoire de la région de l'Ombrie et des Marches.

À la base de la succession sédimentaire, des fossiles et des sols témoignent d'un environnement continental formé de faciès fluviaux et palustres, ainsi que de terres émergées au cours du Trias; la sédimentation du Jurassique revêt quant à elle un caractère nettement marin.

Les facteurs humains liés à cette zone de production, qui ont traditionnellement contribué à l'obtention du vin «Torgiano», jouent un rôle fondamental.

De récentes fouilles archéologiques menées dans une ancienne villa romaine aux portes de Torgiano ont révélé une quantité importante de vestiges d'amphores à vin; cette découverte vient confirmer une pratique viticole répandue que de nombreuses découvertes similaires précédentes avaient déjà mise en lumière au fil du temps. Selon des études encore en cours, c'est dans cette région que se trouve le parcours de la Via Amerina.

Ancien *castrum*, Torgiano doit sa reconstruction sur des ruines romaines à sa position stratégique et à la garantie d'approvisionnement par les marchés de la région de Pérouse qu'offrent la fertilité des terres de plaine ainsi que la vocation vitivinicole et oléicole des reliefs qui la relient à Brufa, anciennement Castel Grifone, datant de la même époque. Les terrains situés aux altitudes les plus basses, soit autour de 200 à 250 mètres, sont principalement constitués de sédiments à granulométrie essentiellement argileuse et sableuse, qui occupent des terrasses fluviales pléistocènes avec des sols assez profonds et évolués à texture franche argileuse, modérément calcaires, de bonne structure, y compris en profondeur, avec un bon drainage et à forte capacité de rétention d'eau. Ces sols sont adaptés à la culture de cépages blancs tels que le Grechetto, le Chardonnay, le Trebbiano, le Vermentino, etc. L'amplitude thermique y est aussi bonne. Grâce à leur excellente aptitude à retenir l'eau, ces sols protègent les plantes des phénomènes de stress hydrique.

Les coteaux (350/400 mètres) sont constitués de dépôts colluviaux (soit de matériaux érodés provenant des zones de collines avoisinantes et transportés en bas, où ils couvrent d'anciens dépôts alluviaux) et se caractérisent par des sols présentant des horizons de surface à texture franche avec moins d'argile et plus de sable que les zones plus basses, où les reliefs collinaires sont issus de dépôts fluvio-lacustres villafranchiens.

Malgré une variabilité lithologique modérée (on passe en effet brutalement des sédiments sablo-caillouteux aux sédiments argilo-sableux), les sols sont souvent riches en éléments grossiers et les sédiments les plus sablonneux affleurent; les sols sont modérément profonds et présentent une texture franche sableuse avec une bonne teneur en calcaire; ils sont pauvres en matière organique, perméables et ont une faible capacité de rétention d'eau. Ces sols sont donc naturellement propices à la culture des grands cépages rouges, notamment le Sangiovese, le Merlot, le Cabernet Sauvignon et le Canaiolo.

8.2. *Torgiano (Catégorie «vin mousseux» – 4)*

La zone géographique délimitée comprend l'ensemble du territoire administratif de la commune de Torgiano, dans la province de Pérouse.

Du point de vue géologique, la région présente des terrains fluvio-lacustres qui se sont déposés au cours du Pléistocène dans le bassin de la Val Tiberina, également connu sous le nom de Lac Tiberino. Dans la région de Torgiano apparaissent les termes les plus récents de la séquence lithologique connue dans la littérature sous le nom de «succession d'Ombrie-Marches». C'est sur un socle de nature continentale appartenant à la plaque africaine que s'est développée pendant plus de 250 millions d'années l'histoire de la région de l'Ombrie et des Marches.

À la base de la succession sédimentaire, des fossiles et des sols témoignent d'un environnement continental formé de faciès fluviaux et palustres, ainsi que de terres émergées au cours du Trias; la sédimentation du Jurassique revêt quant à elle un caractère nettement marin.

Les facteurs humains liés à cette zone de production, qui ont traditionnellement contribué à l'obtention du vin «Torgiano», jouent un rôle fondamental.

De récentes fouilles archéologiques menées dans une ancienne villa romaine aux portes de Torgiano ont révélé une quantité importante de vestiges d'amphores à vin; cette découverte vient confirmer une pratique viticole répandue que de nombreuses découvertes similaires précédentes avaient déjà mise en lumière au fil du temps. Selon des études encore en cours, c'est dans cette région que se trouve le parcours de la Via Amerina.

Ancien *castrum*, Torgiano doit sa reconstruction sur des ruines romaines à sa position stratégique et à la garantie d'approvisionnement par les marchés de la région de Pérouse qu'offrent la fertilité des terres de plaine ainsi que la vocation vitivinicole et oléicole des reliefs qui la relient à Brufa, anciennement Castel Grifone, datant de la même époque.

Établissement romain en ruine, Torgiano fut reconstruit comme *castrum* appartenant au système de défense de la région de Pérouse; cette décision fut prise par la commune de Pérouse en 1276 conformément aux objectifs militaires et économiques liés à sa situation géographique et à son environnement. Le Chiascio, le Tibre et les vallées parcourues par ces deux cours d'eau confluant aux pieds du relief sur lequel il repose — à quelques milles de Pérouse, en direction de Rome — le *castrum* a acquis l'importance d'un avant-poste bâti sur un nœud routier emprunté à l'époque romaine et au haut Moyen Âge.

De nombreux actes notariés témoignent des travaux de défrichage et d'amélioration des terres qui se sont succédé sous l'influence de la colonisation bénédictine, présente sur place également grâce au legs de Santa Maria in Bucarelli, effectué en 1338. Ces travaux ont démarré une production viticole que les statuts communaux de Pérouse d'abord, et ceux de Torgiano ensuite, n'ont pas tardé à protéger.

Si l'on accorde une plus grande attention à la toponymie, il y a lieu de s'attarder sur les deux étymologies possibles du toponyme Torgiano: selon la première hypothèse, ce nom dériverait de «turris amnes», soit «terre des fleuves»; la seconde hypothèse, et certainement la plus fiable, indique en revanche que le nom proviendrait de «Tursius», membre d'une importante famille sénatoriale qui domina la région au IV^{e} siècle après J.C. Une autre hypothèse encore concerne Tursa: une divinité ombrienne batailleuse et menaçante, destinée à protéger les frontières territoriales (Marina Bon Valsassina).

Les fragments de mosaïques, les vestiges d'édicules, les constructions, les fourneaux, les citernes, les canalisations, les amphores à vin, ainsi que la toponymie témoignent de la présence d'établissements et d'anciennes villas et confirment la pratique locale de la viticulture à l'époque romaine. Les nombreux vestiges d'amphores à vin retrouvés au cours des récentes fouilles de l'ancienne villa romaine aux portes de Torgiano, citée précédemment, et datant du II^{e} siècle av. J.C., viennent confirmer cette tradition.

Malgré une variabilité lithologique modérée (on passe en effet brutalement des sédiments sablo-caillouteux aux sédiments argilo-sableux), les sols sont souvent riches en éléments grossiers et les sédiments les plus sablonneux affleurent; les sols sont modérément profonds et présentent une texture franche sableuse avec une bonne teneur en calcaire; ils sont pauvres en matière organique, perméables et ont une faible capacité de rétention d'eau.

Le climat de la zone de production, caractérisé par des précipitations abondantes (1 165 mm) et de rares pluies estivales (120 mm) en juillet et en août, est aride et présente des températures relativement élevées, ainsi qu'un excellent ensoleillement en septembre et en octobre; il permet aux raisins de mûrir lentement et d'arriver ainsi à pleine maturité, parfois même en novembre selon les années, contribuant de manière significative aux caractéristiques organoleptiques particulières du vin.

Il ne fait aucun doute que le bouquet particulier du vin «Torgiano» est dû pour l'essentiel à la longue période de maturation du raisin sur pied, dans un climat tempéré, mais caractérisé, surtout dans la phase finale, par une forte amplitude thermique entre la nuit et le jour.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Possibilité d'ajouter sur l'étiquette le nom de l'unité géographique plus grande «Umbria»

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Le nom de l'unité géographique plus grande «Umbria» peut figurer sur l'étiquetage et peut être utilisé pour la présentation des vins bénéficiant de l'AOP «Torgiano» conformément à la réglementation en vigueur. Le cas échéant, cette indication doit figurer dans une taille de caractères ne pouvant pas excéder celle utilisée pour l'appellation d'origine «Torgiano».

Lien vers le cahier des charges

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19823