



Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina, o której to zmianie mowa w art. 17 ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33

(C/2023/473)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 ⁽¹⁾.

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Torgiano”

PDO-IT-A0851-AM04

Data przekazania informacji: 12 października 2023 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Zmiany dotyczące obszaru produkcji wina oraz obszaru dojrzewania i produkcji niektórych win musujących

Opis: działalność w zakresie produkcji wina musi odbywać się na obszarze administracyjnym gminy Torgiano, co zapewnia ochronę producentów wina działających już przed wejściem w życie niniejszej zmiany. To samo dotyczy czynności związanych z dojrzewaniem w beczkach następujących win: Rosso di Torgiano, Merlot di Torgiano, Cabernet Sauvignon di Torgiano i Pinot nero di Torgiano; oraz produkcji win musujących Torgiano Spumante i Torgiano Spumante Rosè.

Uzasadnienie: skorygowano niespójność w specyfikacji. Wcześniej stwierdzono, że czynności związane z dojrzewaniem w beczkach wyżej wymienionych win mogą odbywać się w regionie Umbria i regionach sąsiadujących oraz że wina musujące mogą być produkowane w dowolnym miejscu w prowincji Perugia. Dzięki tej poprawce producenci inwestujący w Torgiano są wynagradzani i unika się wszelkiego ryzyka zanieczyszczenia zewnętrznego.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

2. Możliwość umieszczenia na etykiecie szerszej nazwy geograficznej „Umbria”

Opis: możliwość umieszczenia nazwy geograficznej „Umbria” na etykietach win Torgiano. Litery nie mogą być większe niż te użyte w napisie „Torgiano”.

Uzasadnienie: aby nadać większe znaczenie regionowi produkcji winogron, producenci otrzymali możliwość umieszczenia nazwy geograficznej „Umbria” na etykietach win Torgiano. Litery nie mogą być większe niż te użyte w napisie „Torgiano”. Jest to konieczne, ponieważ Umbria staje się coraz ważniejszym regionem winiarskim. Celem jest zatem nadanie temu regionowi wyższej rangi, na równi z innymi obszarami produkcji wina.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu oraz punktu jednolitego dokumentu „Dodatkowe wymogi – dodatkowe przepisy w zakresie etykietowania”.

3. Uwzględnienie minimalnej i maksymalnej pojemności na potrzeby dopuszczenia do konsumpcji wina Torgiano

Opis: uściślono, że w celu dopuszczenia do konsumpcji wino musi być pakowane w szklane butelki o pojemności 0,375–18 litrów.

Uzasadnienie: aby produkty były pakowane w pojemniki odpowiednie dla zachowania prestiżu wina.

Zmiana ta dotyczy pkt 8 specyfikacji produktu.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. Poprawki redakcyjne i wyjaśnienia

Opis i uzasadnienie: w specyfikacji produktu wprowadzono drobne poprawki redakcyjne i wyjaśnienia.

Zmiana ta dotyczy pkt 2, 3, 4, 5, 7, 8, 9 i 10 specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Torgiano

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Wino musujące

4. Opis wina lub win

1. *Bianco di Torgiano; Kategoria: Wino (1)*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności. Aromat: winny, kwiatowy, przyjemny. Smak: wytrawny, delikatnie owocowy, przyjemna kwasowość. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 gramów na litr.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. *Rosso di Torgiano; Kategoria: Wino (1)*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: rubinowoczerwona. Aromat: winny, delikatny. Smak: wytrawny, harmonijny, z doskonale zrównoważoną strukturą.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 gramów na litr.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. Rosato di Torgiano; Kategoria: Wino (1)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: delikatny łososiowy róż. Aromat: owocowy. Smak: wytrawny, świeży, żywy.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 17,0 gramów na litr.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. Merlot di Torgiano; Kategoria: Wino (1)

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: rubinowoczerwona z fioletowymi refleksami. Aromat: winny, charakterystyczny dla tej odmiany winorośli. Smak: miękki, aromatyczny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 gramy na litr.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	

Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. *Chardonnay di Torgiano; Kategoria: Wino (1)*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności. Aromat: charakterystyczny zapach, intensywny, przyjemny. Smak: wytrawny, owocowy, subtelna kwasowość. Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 gramów na litr.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. *Pinot Grigio di Torgiano; Kategoria: Wino (1)*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności. Aromat: delikatny, elegancki i owocowy. Smak: wytrawny, owocowy, aromatyczny i bogaty.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 % objętościowo.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 gramów na litr.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

7. *Riesling Italico di Torgiano*; *Kategoria: Wino (1)*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności. Aromat: delikatny. Smak: przyjemnie kwaskowaty, owocowy.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13,0 gramów na litr.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

8. *Cabernet Sauvignon di Torgiano*; *Kategoria: Wino (1)*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: czerwona, barwy granatu. Aromat: intensywny, trwały, charakterystyczny dla tej odmiany winorośli. Smak: wytrawny, z charakterystycznym posmakiem.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 gramy na litr.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

9. *Pinot Nero di Torgiano*; *Kategoria: Wino (1)*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: barwa granatu przechodząca w fiolet. Aromat: pełny, trwały, charakterystyczny dla tej odmiany winorośli. Smak: wytrawny, o pełnym bukicie.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 19,0 gramów na litr.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

10. *Torgiano Spumante; Kategoria (4) Wino musujące*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Pianka: delikatna i długo utrzymująca się. Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności. Aromat: owocowy, elegancki. Smak: od „zéro dosage” do „extra dry”, harmonijny, niekiedy z nutami jabłek i głogu.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 gramów na litr.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

11. *Torgiano Spumante Rosè; Kategoria (4) Wino musujące*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Pianka: delikatna i długo utrzymująca się. Różowa o różnej intensywności. Aromat: owocowy, elegancki. Smak: od „zéro dosage” do „extra dry”, harmonijny, niekiedy z nutami jabłek i głogu.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 gramów na litr.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

12. *Torgiano Vendemmia Tardiva*; *Kategoria: Wino (1)*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: od intensywnie słomkowożółtej do bursztynowej. Aromat: delikatny, intensywny, czasami aromatyczny. Smak: harmonijny, aksamitny i średnio słodki.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 14,00 %, z czego co najmniej 11,50 % to rzeczywista zawartość alkoholu.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 21,0 gramów na litr.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

13. *Torgiano Vin Santo*; *Kategoria: Wino (1)*

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: złocistożółta, niekiedy intensywnie bursztynowa, a niekiedy z miedzianymi nutami. Aromat: charakterystycznie intensywny i dynamiczny. Smak: miękki, harmonijny, mocno alkoholowy.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16,00 %, z czego przynajmniej 3,0 % potencjalnej zawartości.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 gramy na litr.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	1,8
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

—

5.2. Maksymalna wydajność

1. *Bianco di Torgiano; Wino – (1)*
12 500 kg winogron z hektara
2. *Rosso di Torgiano; Wino – (1)*
12 000 kg winogron z hektara
3. *Rosato di Torgiano; Wino – (1)*
12 000 kg winogron z hektara
4. *Merlot di Torgiano; Wino – (1)*
11 500 kg winogron z hektara
5. *Chardonnay di Torgiano; Wino – (1)*
12 500 kg winogron z hektara
6. *Pinot Grigio di Torgiano; Wino – (1)*
11 500 kg winogron z hektara
7. *Riesling italico di Torgiano; Wino – (1)*
11 500 kg winogron z hektara
8. *Cabernet Sauvignon di Torgiano; Wino – (1)*
9 000 kg winogron z hektara
9. *Pinot Nero di Torgiano; Wino – (1)*
9 000 kg winogron z hektara
10. *Torgiano Spumante; Wino musujące – (4)*
10 000 kg winogron z hektara

11. *Torgiano Spumante Rosè; Wino musujące – (4)*

10 000 kg winogron z hektara

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

10 000 kg winogron z hektara

13. *Torgiano Vin Santo; Wino – (1)*

10 000 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Winogrona wykorzystywane do produkcji win objętych chronioną nazwą pochodzenia muszą być uprawiane wyłącznie na obszarze administracyjnym gminy Torgiano w prowincji Perugia.

7. Odmiany winorośli

Cabernet Franc N - Cabernet

Cabernet Sauvignon N - Cabernet

Chardonnay B

Grechetto B

Merlot N

Pinot Grigio – Pinot gris

Pinot Nero N - Pinot noir

Riesling Italico B - Riesling

Sangiovese N - Sangiovese

Trebiano Toscano B - Biancame B

Trebiano Toscano B - Procanico

Trebiano Toscano B - Trebbiano

Vermentino B - Favorita B

Vermentino B - Pigato B

8. Opis związku lub związków8.1. *Torgiano (kategoria: Wino – 1)*

Wyznaczony obszar geograficzny odpowiada całemu obszarowi administracyjnemu gminy Torgiano w prowincji Perugia.

Geologia tego obszaru charakteryzuje się glebami fluwialno-limnicznymi osadzonymi podczas plejstocenu w basenie Val Tiberina (Górna Dolina Tybru), znanym również w języku włoskim jako Lago Tiberino. W rejonie Torgiano widoczne są najnowsze elementy sekwencji litologicznej określanej w literaturze jako sukcesja stratygraficzna Umbria-Marche. Historia regionu Umbria-Marche kształtowała się przez ponad 250 mln lat na kontynentalnym podłożu należącym do płyty afrykańskiej.

Skamieniałości i gleby u podstawy sukcesji osadowej są dowodem na istnienie środowiska kontynentalnego składającego się z facji rzecznych i bagiennych oraz gleby, która pojawiła się w triasie. Z drugiej strony sedymentacja jurajska ma wyraźnie morski charakter.

Fundamentalne znaczenie mają czynniki ludzkie związane z obszarem produkcji, które zgodnie z ugruntowaną tradycją przyczyniły się do produkcji wina „Torgiano”.

Podczas niedawnych wykopalisk archeologicznych rzymskiego wiejskiego domu w pobliżu Torgiano odnaleziono dużą liczbę pozostałości amfor na wino. Odkrycie to potwierdza, że uprawa winorośli była szeroko rozpowszechniona, jak pokazało na przestrzeni czasu wiele innych podobnych znalezisk. Obecne badania sugerują, że przebiegała wtedy Via Amerina.

Torgiano to fort (wł. *castrum*), który odbudowano na rzymskich ruinach ze względu na jego strategiczne położenie i gwarancję zaopatrywania rynków w Perugii. Gwarancję tę zapewniały żyzne gleby na równinach oraz tradycja uprawy winorośli i oliwek na wzgórzach łączących miasto z Brufą, znaną wówczas jako Castel Grifone. Tereny położone najniżej, około 200–250 m n.p.m., składają się, jak wspomniano powyżej, głównie z osadów o przeważnie gliniastej i piaszczystej strukturze gleby, zajmujących plejstocenijskie tarasy rzeczne. Gleby są dość głębokie i wykształciły strukturę gliniasto-iłastą. Są one umiarkowanie wapienne i mają dobrą strukturę, nawet w głębi, oraz charakteryzują się dobrym drenażem i doskonałą zdolnością zatrzymywania wody. Nadają się do uprawy białych odmian winorośli, takich jak Grechetto, Chardonnay, Trebbiano i Vermentino. Wahania temperatur są również odpowiednie. Ponadto, biorąc pod uwagę doskonałą zdolność zatrzymywania wody, rośliny są chronione przed deficytem wody.

Na najbardziej pagórkowatych obszarach (350–400 m) występują osady koluwalne, tj. materiały wyerodowane z otaczających pagórkowatych obszarów i przetransportowane do podstawy wzgórz, gdzie pokrywają stare osady aluwialne. Obszary te charakteryzują się glebami o gliniastej strukturze powierzchni, z mniejszą ilością gliny i większą ilością piasku niż na niżej położonych obszarach, na których wzgórza charakteryzują się osadami fluwialno-limnicznymi z przełomu pliocenu i plejstocenu.

Gleby cechują się umiarkowaną zmiennością litologiczną – występuje nagłe przejście od osadów piaszczysto-kamiennych do osadów piaszczysto-gliniastych. Są one jednak często pełne skał i kamieni, a najbardziej piaszczyste osady wydostają się na powierzchnię. Gleby mają średnią głębokość, charakteryzują się strukturą piaszczysto-gliniastą, wysoką zawartością wapienia, niewielką ilością materii organicznej i przepuszczalnością oraz niską zdolnością zatrzymywania wody. Gleby te są zatem naturalnie przystosowane do uprawy głównych czerwonych odmian winorośli, w szczególności Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon i Canaiolo.

8.2. *Torgiano (kategoria: Wino musujące – 4):*

Wyznaczony obszar geograficzny odpowiada całemu obszarowi administracyjnemu gminy Torgiano w prowincji Perugia.

Geologia tego obszaru charakteryzuje się glebami fluwialno-limnicznymi osadzonymi podczas plejstocenu w basenie Val Tiberina (Górna Dolina Tybru), znanym również w języku włoskim jako Lago Tiberino. W rejonie Torgiano widoczne są najnowsze elementy sekwencji litologicznej określanej w literaturze jako sukcesja stratygraficzna Umbria-Marche. Historia regionu Umbria-Marche kształtowała się przez ponad 250 mln lat na kontynentalnym podłożu należącym do płyty afrykańskiej.

Skamieniałości i gleby u podstawy sukcesji osadowej są dowodem na istnienie środowiska kontynentalnego składającego się z facji rzecznych i bagiennych oraz gleby, która pojawiła się w triasie. Z drugiej strony sedymentacja jurajska ma wyraźnie morski charakter.

Fundamentalne znaczenie mają czynniki ludzkie związane z obszarem produkcji, które zgodnie z ugruntowaną tradycją przyczyniły się do produkcji wina „Torgiano”.

Podczas niedawnych wykopaliśk archeologicznych rzymskiego wiejskiego domu w pobliżu Torgiano odnaleziono dużą liczbę pozostałości amfor na wino. Odkrycie to potwierdza, że uprawa winorośli była szeroko rozpowszechniona, jak pokazało na przestrzeni czasu wiele innych podobnych znalezisk. Obecne badania sugerują, że przebiegała tędy Via Amerina.

Torgiano to fort (wł. *castrum*), który odbudowano na rzymskich ruinach ze względu na jego strategiczne położenie i gwarancję zaopatrywania rynków w Perugii. Gwarancję tę zapewniały żyzne gleby na równinach oraz tradycja uprawy winorośli i oliwek na wzgórzach łączących miasto z Brufą, znaną wówczas jako Castel Grifone.

Torgiano odbudowano jako fort w ramach systemu obronnego Perugii na ruinach rzymskiej osady. Decyzję tę podjęła gmina Perugia w 1276 r., w odpowiedzi na potrzeby wojskowe i gospodarcze terenu i środowiska. Biorąc pod uwagę, że Tyber i Chiascio oraz doliny, przez które przepływają te dwie rzeki, łączą się u podnóża wzgórz, na którym położone jest miasto, zaledwie kilka mil od Perugii w kierunku Rzymu, fort pełni rolę przyczółku na skrzyżowaniu szlaków rzymskich i wczesnośredniowiecznych.

Wiele aktów notarialnych potwierdza szybkie tempo prac ornych i melioracyjnych prowadzonych pod wpływem osady benedyktyńskiej, która istniała na tym obszarze od 1338 r. i która pozostawiła po sobie spuściznę w postaci kościoła Santa Maria w Bucarelli. Prace te zapoczątkowały produkcję wina. Wkrótce została ona objęta ochroną przez statut gminy Perugia, a następnie przez statut Torgiano.

Jeśli przyrzeć się bliżej toponimii, istnieją dwie możliwe etymologie nazwy miejscowości Torgiano. Pierwsza z nich sugeruje, że nazwa pochodzi od „turris amnes”, czyli „terra dei fiumi” [sic], co oznacza „krajną rzekę”. Druga, bez wątplenia bardziej wiarygodna, sugeruje, że nazwa ta wywodzi się od imienia „Tursius”, członka ważnej rodziny senatorskiej, która zdominowała ten obszar w IV wieku naszej ery. Pojawiła się również sugestia, że nazwa na wywodzi się od Tursy, wojowniczej i groźnej umbryjskiej bogini, której zadaniem była ochrona granic terytorium (Marina Bon Valsassina).

Fragmety mozaik, ślady kapliczek, konstrukcji budowlanych, pieców, cystern, kanałów i amfor na wino, a także toponimia świadczą o obecności osad i domów wiejskich oraz potwierdzają lokalną tradycję produkcji wina w czasach rzymskich. Potwierdza to duża liczba pozostałości amfor na wino odkrytych podczas niedawnych wykopaliisk, jak wspomniano powyżej, wiejskiego domu z II wieku p.n.e., położonego w pobliżu Torgiano.

Gleby cechują się umiarkowaną zmiennością litologiczną – występuje nagle przejście od osadów piaszczysto-kamiennistych do osadów piaszczysto-gliniastych. Są one jednak często pełne skał i kamieni, a najbardziej piaszczyste osady wydostają się na powierzchnię. Gleby mają średnią głębokość, charakteryzują się strukturą piaszczysto-gliniastą, wysoką zawartością wapienia, niewielką ilością materii organicznej i przepuszczalnością oraz niską zdolnością zatrzymywania wody.

Ponadto klimat panujący na obszarze produkcji, charakteryzujący się obfitymi opadami (1 165 mm), lecz niewielką ilością opadów w lecie (120 mm), tj. w lipcu i sierpniu, oraz suchością i stosunkowo wysoką temperaturą, a także dużym nasłonecznieniem we wrześniu i w październiku, umożliwia winogronom powolne dojrzewanie i osiągnięcie całkowitej dojrzałości, w niektórych latach nawet w listopadzie. Przyczynia się to w znacznym stopniu do szczególnych właściwości organoleptycznych wina „Torgiano”.

Znaczna część szczególnego bukietu wina „Torgiano” jest niewątpliwie owocem tego długiego dojrzewania na winorośli, w umiarkowanym klimacie, który charakteryzuje się jednak również, w szczególności w końcowej fazie, znaczną różnicą temperatur między dniem a nocą.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)**

Możliwość umieszczenia na etykiecie szerszej nazwy geograficznej „Umbria”

Ramy prawne:

przepisy UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

przepisy dodatkowe dotyczące etykietowania

Opis wymogu:

Na etykietach i podczas prezentacji win objętych ChNP „Torgiano” można stosować szerszą jednostkę geograficzną „Umbria”, zgodnie z obowiązującymi przepisami. W przypadku użycia tego określenia musi ono być zapisane czcionką nie większą niż czcionka użyta w nazwie pochodzenia „Torgiano”.

Link do specyfikacji produktu

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