



## Todi DOC

### DOC TODI

La zona di produzione della DOC TODI copre l'intero territorio amministrativo dei comuni di Todi, Massa Martana, Collazzone e Montecastello di Vibio; è stata creata per dare la giusta valorizzazione ad una delle porzioni territoriali più vocate all'interno della pre-esistente zona DOC Colli Martani, con al centro il Comune di Todi. Una tradizione antica di secoli, che oggi si è riusciti a nobilitare con questo riconoscimento, in forza di una tradizione produttiva confermata: infatti, nella zona DOC TODI in questi anni sono stati impiantati molti ettari di vigneti di Grechetto, ed anche di Sangiovese e Merlot.

Siamo in presenza di vini ben strutturati, di gradazione alcolica medio/alta, di buona acidità e con aromi caratteristici e persistenti.

La denominazione di origine controllata "Todi" è riservata ai vini delle cinque seguenti tipologie:

### **Bianco**

Grechetto: minimo 50%; altri vitigni a bacca bianca della Regione: massimo 50%.

Colore: giallo paglierino.

Odore: vinoso, delicato, fruttato.

Sapore: dal secco all'abboccato, fresco, armonico, talvolta vivace.

Gradazione alcolica minima: 11,5%.

### **Rosso, anche nel tipo Superiore**

Sangiovese: minimo 50%; altri vitigni a bacca rossa della Regione: massimo 50%.

Colore: rosso rubino, vivace, più o meno intenso.

Odore: vinoso, gradevolmente fruttato.

Sapore: asciutto, di buon corpo, leggermente tannico.

Gradazione alcolica minima: 12 %; 12,5% nella tipologia superiore.

### **Grechetto, anche nei tipi Superiore e Passito**

Grechetto: minimo 85%; altri vitigni a bacca bianca della Regione, con esclusione di quelli aromatici: massimo 15%.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati. Tendente all'ambrato nella tipologia Passito.

Odore: leggermente vinoso, delicato. Intenso e caratteristico nella tipologia Passito.

Sapore: dal secco all'abboccato, vellutato, pieno, retrogusto lievemente amarognolo, fruttato, caratteristico. Nella tipologia Passito, dall'amabile al dolce, gradevole.

Gradazione alcolica minima: 12%; 12,5% nella tipologia superiore. Nella tipologia Passito, 16%, di cui almeno 12% svolto;

### **Sangiovese, anche nel tipo Superiore**

Sangiovese: minimo 85%; altri vitigni a bacca rossa della Regione: massimo 15%.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei se giovane, tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: vinoso, fruttato, caratteristico.

Sapore: asciutto, armonico, caratteristico.

Gradazione alcolica minima: 12%; 12,5% nella tipologia superiore.

### **Merlot, anche nel tipo Superiore**

Merlot: minimo 85%, altri vitigni a bacca rossa della Regione: massimo 15%.

Colore: rosso rubino con riflessi violacei se giovane, tendente al granato con l'invecchiamento.

Odore: vinoso, gradevole, caratteristico.

Sapore: secco, pieno, armonico.

Gradazione alcolica minima: 12%;12,5% nella tipologia superiore.