

D.M. 23-5-2001

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Offida» ed approvazione del relativo disciplinare di produzione.

Publicato nella Gazz. Uff. 14 giugno 2001, n. 136.

**Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata
«OFFIDA»**

Articolo 1

Denominazione dei vini

La denominazione d'origine controllata «Offida» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

«Offida» Pecorino;

«Offida» Passerina (anche nella tipologia Passito, Vino santo e Spumante);

«Offida» rosso.

Articolo 2

Base ampelografica

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Offida» Pecorino:

Pecorino: minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Ascoli Piceno, fino ad un massimo del 15%.

«Offida» Passerina (anche nella tipologia Passito, Vino Santo e Spumante):

Passerina: minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Ascoli Piceno, fino ad un massimo del 15%.

«Offida» rosso:

Montepulciano: minimo 50%, Cabernet Sauvignon: minimo 30%, possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per la provincia di Ascoli Piceno, fino ad un massimo del 20%

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Offida»

di cui al precedente art. 2 devono provenire dai vigneti ubicati nella provincia di Ascoli Piceno ed inclusi nei territori appresso delimitati.

La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata «Offida» Pecorino e Passerina, anche nella tipologia passito e spumante, comprende gli interi territori comunali di Acquaviva Picena, Appignano, Casteldilama, Castorano, Castignano, Cossignano, Montefiore dell'Aso, Offida, Ripatransone, nonché parte dei territori comunali di Ascoli Piceno, Colli del Tronto, Campofilone, Carassai, Cupramarittima, Grottammare, Montalto Marche; Massignano, Monsampolo del Tronto, Montedinove, Mantepandone, Pedaso, Rotella, San Benedetto del Tronto, Spinetoli.

Tale zona è così delimitata: partendo dalla S.S. n. 16 Adriatica la linea di delimitazione segue la S.S. n. 4 Salaria fino ad incontrare la strada che porta a Vallesenzana e raggiunto per detta strada il confine amministrativo che divide il comune di Ascoli Piceno con il comune di Appignano, segue lo stesso fino al Torrente Bretta, per continuare sul confine amministrativo tra il comune di Castignano ed il comune di Ascoli Piceno. La stessa linea segue poi il confine amministrativo tra il comune di Castignano e Rotella fino ad incrociare la strada che collega Castignano a Rotella fino al centro abitato, da cui prosegue lungo la strada provinciale Rotella-Montalto Marche, fino al ponte sul fiume Aso e da qui prosegue lungo il fiume, verso valle fino all'incrocio S.S. 16 Adriatica, che percorre fino alla S.S. 4 Salaria.

La zona di produzione dell'«Offida» rosso comprende l'intero territorio dei comuni di Ripatransone, Offida, Acquaviva Picena, Castorano, Casteldilama, Cossignano, Appignano del Tronto e parte dei territori comunali di Ascoli Piceno, Colli del Tronto, Spinetoli, Monsampolo del Tronto, Grottammare, Massignano, Carassai, Montefiore dell'Aso, Montalto Marche, Castignano, Mantepandone e San Benedetto del Tronto.

Il confine della zona coincide con quello dell'area precedentemente descritta partendo dalla intersezione del Torrente Menocchia con la S.S. 16 Adriatica procedendo verso sud fino alla intersezione della S.S. 16 Adriatica con la S.S. Salaria da cui prosegue verso l'intero fino all'intersezione fra il confine amministrativo tra i comuni di Appignano, Ascoli Piceno e Castignano. Da qui la linea di delimitazione segue il confine amministrativo tra il Comune di Appignano e Castignano fino all'intersezione con la strada comunale Montecalvo e segue la stessa fino alla confluenza con la Strada Provinciale Offida - Castignano.

Dalla periferia di Castignano, partendo dalla strada Provinciale Castignano - Cossignano, la linea si immette nel compluvio che porta al fosso dell'Acquachiarra seguendo quest'ultima fino al fiume Tesino.

A questo punto la linea oltrepassa il fiume e segue il fosso delle Pratole che collega il fondovalle con la strada provinciale Cossignano - Montalto Marche, dall'incrocio con questa prosegue sulla strada per Porchia, supera il centro abitato di Porchia in direzione Carassai fino ad incontrare il confine amministrativo tra i Comuni di Carassai e Montalto

Marche e lo segue fino al torrente Menocchia. Da questo punto segue il torrente fino alla intersezione con la strada Casali – San Vito che percorre fino ad incrociare la strada provinciale Montalto–Carassai. Da questo punto percorre la suddetta attraversando i centri abitati di Carassai, Montefiore e Massignano scendendo fino ad incrociare la S.S. 16 Adriatica.

La zona di produzione della tipologia Passerina Vino Santo è limitata all'intero territorio amministrativo dei comuni di Offida e Ripatransone.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Offida» devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione di origine di cui si tratta.

Sono esclusi i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati o di pianura alluvionale.

Per i nuovi impianti e i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3000, in coltura specializzata, sia per i vini bianchi che per il vino rosso.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura consentiti sono quelli già usati nella zona e comunque riconducibili alla spalliera semplice.

La Regione può consentire forme di allevamento diverse qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva a ettaro e la gradazione alcolometrica minima naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione uva tonn/ettaro	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo % vol.
Pecorino	10	11,50
Passerina	12	11,00
Passerina spumante	12	10,50

Passerina Passito e Vino Santo	12	11,50
Rosso	10	12,50

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

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ivi compresi l'invecchiamento obbligatorio, l'affinamento dei rossi, devono essere effettuate nell'intero territorio provinciale.

L'appassimento delle uve e tutte le operazioni successive, relative alla produzione delle tipologie «Passito» e «Vino Santo» devono essere effettuate all'interno delle rispettive zone di produzione delimitate al precedente art. 3.

La spumantizzazione con il metodo classico deve essere effettuata all'interno della zona di produzione sopracitata, mentre la spumantizzazione con il metodo Martinotti od in autoclave può essere effettuata su tutto il territorio nazionale.

Elaborazione

La tipologia «Offida» passito deve essere ottenuta con appassimento delle uve in pianta e/o dopo la raccolta in locali idonei, anche termoidrocondizionati, fino a raggiungere un tenore zuccherino di almeno 260 g/l.

La tipologia «Offida» Vino Santo deve essere ottenuta con appassimento delle uve esclusivamente in locali idonei su graticci od appese, senza nessun tipo di forzatura, fino a raggiungere un contenuto zuccherino di almeno 260 g/l.

L'uva appassita può essere ammostata non prima del 1° dicembre dell'anno di raccolta delle uve e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo, e la fermentazione non è condizionata nei tempi di avvio e di conclusione.

La fermentazione e la maturazione devono avvenire in recipienti di legno della capacità massima di 500 litri per un periodo di almeno 1 anno per la tipologia «Passito» e di almeno 2 anni per la tipologia «Vino Santo».

La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente per rifermentazione naturale e la durata del procedimento di elaborazione deve essere non inferiore a 6 mesi.

La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro, comprese le aggiunte per l'elaborazione dei vini spumanti sono le seguenti:

Tipologia	Resa uva/vino %	Produzione (hl) massima di vino
Pecorino	70	70
Passerina	70	84
Passerina spumante	70	8,4
Passerina Passito e Vino Santo	40	48
Rosso	70	70

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75% per i vini «Offida» Pecorino, «Offida» Passerina (anche nella tipologia «Spumante»), «Offida» rosso o il 43% per i vini «Offida» Passerina nelle tipologie «Passito» e «Vino Santo», anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.

I seguenti vini devono essere sottoposti al seguente periodo di invecchiamento:

Tipologia	Durata in mesi	Di cui in legno (mesi)	Decorrenza
Rosso	24	6	1° dicembre successivo alla vendemmia
Passerina Passito	18	12	1° dicembre successivo alla vendemmia
Passerina Vino Santo	36	24	1° dicembre successivo alla vendemmia

L'immissione al consumo dei vini a denominazione di origine controllata «Offida», nelle tipologie «rosso» - «passito» - «Vino Santo», può avvenire solo dopo il periodo di

invecchiamento obbligatorio previsto, aumentato di un periodo di 6 mesi di affinamento obbligatorio in bottiglia per la tipologia «rosso».

L'immissione al consumo per le altre tipologie bianche della denominazione di origine controllata «Offida» deve avvenire dopo il 1° marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

Per i vini di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso le denominazioni di origine controllata «Rosso Piceno» e «Falerio dei Colli Ascolani» o verso la indicazione geografica tipica «Marche».

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini di cui al precedente art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Offida» Passerina:

colore: giallo paglierino con riflessi dorati;

profumo: caratteristico, gradevole;

sapore: tipico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 16,0 g/l;

«Offida» Pecorino:

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;

profumo: caratteristico, gradevole;

sapore: tipico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 16,0 g/l.

«Offida» rosso:

colore: rosso rubino tendente al granato;

profumo: gradevole, complesso, leggermente etereo;

sapore: sapido, armonico, tipico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

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

«Offida» Passerina spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino tenue;

profumo: gradevole, lievemente fruttato;

sapore: tipico, caratteristico, gradevolmente acidulo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto secco netto minimo: 16,0 g/l.

«Offida» Passerina passito:

colore: paglierino-ambrato più o meno carico;
profumo: caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso;
sapore: armonico, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol (di cui almeno 13,00% svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
acidità volatile massima: 1,6 g/l;
estratto secco netto minimo: 25,0 g/l.

«Offida» Passerina Vino Santo:

colore: ambrato più o meno carico;
profumo: caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso;
sapore: armonico, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol (di cui almeno 13,00% svolto);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
acidità volatile massima: 1,6 g/l;
estratto secco netto minimo: 25,0 g/l.

I vini a denominazione di origine controllata «Offida» di cui al presente articolo, elaborati secondo pratiche tradizionali in recipienti di legno, possono essere caratterizzati da leggero sentore di legno.

È in facoltà del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali – 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 indicati dell'acidità totale e dell'estratto secco netto.

Articolo 7

Etichettatura designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore della varietà di vite, del modo di elaborazione e altre, purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1.

Il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative, o frazioni, aree, zone, località, dalle quali provengono le uve, è consentito soltanto in

conformità al disposto legislativo.

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e i nomi aziendali possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione d'origine del vino, salvo le norme generali più restrittive.

Nella etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Per gli spumanti prodotti con metodo classico è obbligatorio indicare l'anno della sboccatura.

Articolo 8

Confezionamento

I vini di cui all'art. 1, escluse le tipologie «Passerina passito» e «Passerina Vino Santo», possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di volume nominale fino a 5 litri.

Le tipologie «Offida» Passerina passito e «Offida» Passerina Vino Santo devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di capacità non superiori a 0,750 litri con tappo di sughero.

Per i vini rossi è obbligatorio l'uso di tappi in sughero raso bocca.

Per la tappatura dei vini spumanti si applicano le norme vigenti.

Per i vini bianchi è consentito l'uso di tappi raso bocca in materiale sintetico.