

**Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata del vino «Colli
Maceratesi»**

Publicato nella Gazz. Uff. 5 luglio 1975, n°177

Articolo 1

Denominazione dei vini

La denominazione di origine controllata «Colli Maceratesi» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

Bianco - Ribona - Spumante bianco - Passito - Rosso - Novello - Rosso Riserva.

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:

Colli Maceratesi bianco, anche nella tipologia spumante e passito:

Maceratino (Ribona o Montecchiese), minimo 70%;

Incrocio Bruni 54, Pecorino, Trebbiano Toscano, Verdicchio, Chardonnay, Sauvignon, Malvasia Bianca Lunga (localmente detta Malvasia Toscana), Grechetto per la sola provincia di Macerata, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 30%.

Possono concorrere altri vitigni non aromatici a frutto bianco raccomandati od autorizzati nelle rispettive province di competenza, congiuntamente o disgiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

Colli Maceratesi Ribona, anche nella tipologia spumante e passito:

Maceratino (Ribona o Montecchiese) 85% e per il restante 15% vitigni raccomandati e/o autorizzati per la provincia della zona di produzione.

Colli Maceratesi Rosso, anche nella tipologia novello e riserva:

Sangiovese, minimo 50%;

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, Lacrima, Merlot, Montepulciano, Vernaccia nera, da soli o congiuntamente fino ad massimo del 50%.

Possono concorrere altri vitigni non aromatici a frutto colorato raccomandati od autorizzati nelle rispettive province di competenza, congiuntamente o disgiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine

controllata «Colli Maceratesi» ricade nell'intero territorio della provincia di Macerata ed in quello del comune di Loreto in provincia di Ancona e comprende i terreni vocati alla qualità dei suddetti territori.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

4.1 Condizioni naturali dell'ambiente

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Colli Maceratesi» 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 da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati e di pianura alluvionale.

4.2 Densità di impianto

Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 2200 in coltura specializzata.

4.3 Forme di allevamento e sesti di impianto

I sesti di impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già usati nella zona e comunque riconducibili alla spalliera semplice.

I sesti di impianto sono adeguati alle forme di allevamento.

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

4.4 Irrigazione, forzatura

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

4.5 Resa ad ettaro e gradazione minima naturale

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

Tipologia	Produz. Uva tonn/ha	Titolo alcoolometrico volumico naturale min. %vol.
Colli Maceratesi bianco	13	10,5
Colli Maceratesi Ribona	13	10,5
Colli Maceratesi spumante	13	9,5

Colli Maceratesi rosso	13	11,0
Colli Maceratesi novello	13	10,5
Colli Maceratesi rosso riserva	10	12,0

Articolo 5

Norme per la vinificazione

5.1 Zona di vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento obbligatorio, la spumantizzazione, l'appassimento delle uve, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

5.2 Correzioni e colmature

È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve dei vigneti iscritti all'albo della stessa denominazione di origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

La colmatura è ammessa secondo le norme vigenti.

5.3 Elaborazione

Le diverse tipologie previste dall'art. 1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie e nazionali.

La tipologia passito deve essere ottenuta con appassimento delle uve in campo e/o dopo la raccolta in locali idonei eventualmente igro-termocondizionati e/o sottoposti a ventilazione forzata, fino a raggiungere un tenore zuccherino di almeno 260 g/l.

La vinificazione deve essere antecedente al 31 marzo.

La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente per rifermentazione naturale con permanenza sui lieviti per almeno 3 mesi, e la durata del procedimento di elaborazione deve essere non inferiore a 6 mesi.

Per la presa di spuma deve essere utilizzato esclusivamente mosto o mosto concentrato di uve dei vigneti iscritti all'Albo della denominazione di origine, oppure mosto concentrato rettificato.

La tipologia novello deve essere ottenuta con macerazione carbonica di almeno il 50% delle uve.

5.4 Resa uva/vino e vino/ha

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

Tipologia	Resa uva/vino %	Produzione max hl/ha
Colli Maceratesi bianco	70	91
Colli Maceratesi Ribona	70	91
Colli Maceratesi spumante	70	91
Colli Maceratesi passito	40	52
Colli Maceratesi rosso	70	91
Colli Maceratesi novello	70	91
Colli Maceratesi rosso riserva	70	70

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75% per i vini Colli Maceratesi bianco, Ribona, spumante, rosso, novello, rosso riserva o il 43% per il vino Colli Maceratesi passito, 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 d'origine controllata per tutta la partita.

5.5 Invecchiamento

I seguenti vini devono essere sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento:

Tipologia	Durata mesi	Di cui in legno	Decorrenza
Rosso Riserva	24	3	1° dicembre successivo alla vendemmia
Passito	24	3	1° dicembre successivo alla vendemmia

5.6 Scelta vendemmiale

Per i vini di cui all'art. 1 la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto con le denominazioni di origine controllata «Rosso Piceno», «Esino Rosso» e verso la IGT «Marche».

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

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

Colli Maceratesi bianco:

colore: giallo paglierino tenue;

profumo: delicato, gradevole;

sapore: armonico;

titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Colli Maceratesi Ribona:

colore: giallo paglierino con riflessi dorati;

profumo: caratteristico, gradevole;

sapore: sapido, armonico;

titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Colli Maceratesi rosso:

colore: rosso rubino;

profumo: caratteristico, intenso;

sapore: armonico;

titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 18 g/l.

Colli Maceratesi rosso riserva:

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

profumo: gradevole, complesso, leggermente etereo;

sapore: sapido, armonico, gradevolmente asciutto;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto secco netto minimo: 21 g/l.

Colli Maceratesi novello:

colore: rosso rubino;

profumo: fragrante, fine, caratteristico;

sapore: armonico, vellutato;

zuccheri riduttori residui: max 10 g/l;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto secco netto minimo: 16 g/l.

Colli Maceratesi spumante:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino tenue;
profumo: gradevole, lievemente fruttato;
sapore: asciutto, gradevolmente acidulo;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto secco netto minimo: 14 g/l.

Colli Maceratesi passito:

colore: paglierino-ambrato più o meno carico;
profumo: caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso;
sapore: armonico, vellutato;
titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 15,5% di cui almeno 14% svolto;
estratto secco netto minimo: 25 g/l.

È 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 i limiti dell'acidità totale e dell'estratto secco netto con proprio decreto.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

Articolo 7

Etichettatura designazione e presentazione

7.1 Qualificazioni

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 «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.

7.2 Menzioni facoltative

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.

7.3 Località

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 del decreto ministeriale 22 aprile 1992.

7.4 Caratteri e posizione in etichetta

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, salve le norme generali più restrittive.

7.5 Annata

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria per le tipologie riserva e passito.

7.6 Vigna

La menzione «vigna», «podere», «fattoria» e «tenuta», seguita dal relativo toponimo, è consentita alle condizioni previste dalla legge, per tutte le tipologie di cui all'art. 1.

Articolo 8

Confezionamento

8.1 Volumi nominali

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo soltanto in recipienti di volume nominale fino a 60 litri ad eccezione dei vini «Colli Maceratesi» Riserva, spumante e passito per i quali sono consentiti recipienti di capacità da 0,375 a 3 litri.

8.2 Tappatura e recipienti

Per la tappatura ed i recipienti si applicano le norme vigenti in via generale per i rispettivi settori.