

D.Dirett. 14-9-2001

Modificazione al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno».

Publicato nella Gazz. Uff. 3 ottobre 2001, n. 230.

**Disciplinare di produzione del vino a denominazione di origine controllata
«Rosso Piceno» sangiovese**

Articolo 1

Denominazione del vino

La denominazione di origine controllata «Rosso Piceno», con riferimento al vitigno Sangiovese, è riservata al vino che risponde alle condizioni ed ai requisiti prescritti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» Sangiovese deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Sangiovese: minimo 85%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati e/o autorizzati per le rispettive province di coltivazione.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino «"Rosso Piceno" Sangiovese» è quella definita nel disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» approvato con decreto ministeriale 22 settembre 1997, e successive modifiche.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» Sangiovese un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le norme per la vinificazione delle uve atte a produrre il vino «"Rosso Piceno" Sangiovese» sono quelle stabilite dal disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» approvato con decreto ministeriale 22 settembre 1997, e successive modifiche.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» Sangiovese deve rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino, più o meno intenso;

odore: caratteristico, delicato;

sapore: armonico, gradevolmente asciutto;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l¹;

estratto secco netto minimo: 18,0 g/l²

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

Le norme per l'etichettatura, la designazione e presentazione del vino «"Rosso Piceno" Sangiovese» sono quelle dettate dal disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» approvato con decreto ministeriale 22 settembre 1997, e successive modifiche.

Articolo 8

Confezionamento

Gli articoli del presente disciplinare di produzione vanno ad integrare i rispettivi articoli del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Rosso Piceno», approvato con decreto ministeriale 22 settembre 1997 e successive modifiche, e si situano in calce agli stessi.

1 Vedi, anche, il [*D.Dirett. 26 luglio 2005.*](#)

2Vedi, anche, il [*D.Dirett. 26 luglio 2005.*](#)