

D.M. del 1° settembre 2004

Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita

«Conero»

Publicato nella Gazz. Uff. 9 settembre 2004, n° 212.

Articolo 1.

Denominazione del vino

La denominazione di origine controllata e garantita «Conero», è riservata al vino «"Rosso Conero" riserva» già riconosciuto a denominazione di origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica 21 luglio 1967 e decreto del Presidente della Repubblica 12 gennaio 1977, che corrisponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

Vitigni ammessi

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Conero» deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

1. Montepulciano minimo 85%;
2. Sangiovese massimo 15%.

È consentito che i vigneti, con la composizione ampeleografica sopra indicata, iscritti all'Albo della denominazione di origine controllata e garantita «Conero» siano anche iscritti all'Albo dei vigneti del vino a denominazione di origine controllata «Rosso Conero».

Articolo 3.

Zona a produzione

La zona di produzione del vino «Conero» comprende l'intero territorio comunale di Ancona, Offagna, Camerano, Sirolo, Numana e parte dei comuni di Castelfidardo ed Osimo compreso tra la zona suddetta e la linea di demarcazione che partendo dal confine di Numana segue il seguente itinerario: via S. Vittore sino al passaggio a livello della ferrovia Ancona Pescara km 223,773; strada Case Romani sino alla casa cantoniera del km 328,646 della S.S. n. 16 Adriatica; S.S. n. 16 sino al confine di Loreto; confine di Loreto e Recanati sono alla ex nazionale Flaminia e da questa sono al bivio della scuola di Acquaviva, strada Acquaviva - Laghi ed indi strada provinciale Val Musone che dalla contrada Laghi va a Case Nuove di Osimo, sino al bivio con la strada comunale La Villa; strada comunale La Villa (Cannone) e strada comunale via Striscione sino alla provinciale Chiaravallese (bivio Offagna), dal bivio di Offagna seguendo la ex via della Venturina, ora via Offagna, sino al comune di Offagna.

Articolo 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Conero» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche

caratteristiche. Sono, pertanto, da considerare idonei ai fini dell'iscrizione nell'Albo della denominazione di origine controllata «Conero» i vigneti bene esposti, con giacitura collinare, con esclusione di quelli impiantati in terreni umidi e non soleggiati.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino. È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso. Per i nuovi impianti e reimpianti dei vigneti idonei alla produzione del vino a denominazione controllata e garantita «Conero», all'entrata in vigore del presente disciplinare, la densità minima ad ettaro deve essere di 3.300 ceppi. La produzione massima di uva per ettaro ammessa per la produzione del vino di cui all'art. 1 non deve essere superiore a 9 tonnellate.

A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo. Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata e garantita «Conero». Oltre detto limite percentuale decade la denominazione di origine di tutto il prodotto.

La resa dell'uva in vino finito, pronto al consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto; pertanto la resa massima ettolitro/ettaro di vino non deve essere superiore a 63 Hl.

Articolo 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nei comuni il cui territorio entra in tutto o in parte nella zona produzione delimitata nel precedente art. 3 e nelle località denominate «Barcaglione» e «Guastuglia» del comune di Falconara Marittima, in provincia di Ancona. È in facoltà del Ministro delle politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la valorizzazione e la tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini – su richiesta delle aziende agricole interessate, di consentire, ai fini dell'impiego della denominazione «Conero», che le uve prodotte nel territorio di produzione di cui all'art. 3 possano essere vinificate in cantina situate al di fuori ma nelle vicinanze del territorio precisato nei precedenti commi e, comunque all'interno della provincia di Ancona, a condizione che: le aziende agricole interessate dimostrino di essere esistenti alla data di pubblicazione del presente decreto e di avere alla stessa data terreni vitati iscritti all'albo dei vigneti del vino «Conero»; le dette aziende agricole presentino richiesta motivata e corredata dal parere degli organi tecnici della regione Marche sulla rispondenza tecnica degli impianti di vinificazione e sulla reale possibilità delle aziende di vinificare le proprie uve iscritte all'albo dei vigneti; le cantine di cui trattasi siano di proprietà delle rispettive aziende agricole e costituiscano parte integrante del complesso aziendale; in dette cantine le aziende interessate vinifichino, per la denominazione di cui al presente disciplinare, soltanto le uve prodotte nei propri terreni vitati iscritti all'albo dei vigneti.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine

controllata «Conero» un titolo alcolometrico naturale minimo di 12%.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire al vino le proprie caratteristiche.

Articolo 6.

Caratteristiche al consumo

Il vino di cui all'art. 1, deve rispondere all'atto dell'immissione al consumo alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino; odore: gradevole, vinoso; sapore: armonico, asciutto, ricco di corpo;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Il vino prima di essere immesso al consumo deve essere sottoposto ad un periodo d'invecchiamento di almeno 2 anni.

Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve. E' in facoltà del Ministero per le 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 il limite minimo per l'estratto non riduttore.

Articolo 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

Nella presentazione e designazione del vino «Conero» a denominazione di origine controllata e garantita il termine «Riserva» deve obbligatoriamente figurare in etichetta al di sotto della dicitura «denominazione di origine controllata e garantita». Detto termine «Riserva» non può figurare in caratteri superiori alla denominazione «Conero». Alla denominazione di origine controllata e garantita «Conero» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi: «superiore», «extra», «fine», «scelto», «selezionato» e similari. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a frazioni, fattorie, zone, aree, località, mappali, compresi nella zona delimitata, nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengano le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Articolo 8.

Confezionamento

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Conero» deve essere commercializzato esclusivamente in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 5. Le bottiglie devono essere di tipo bordolese, di vetro scuro e chiuse con tappo di sughero raso bocca.

Sono vietati il confezionamento e l'abbigliamento delle bottiglie comunque non consone al prestigio del vino.