

D.Dirett. 18-8-2004

Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita del vino «Vernaccia di Serrapetrona», approvazione del relativo disciplinare di produzione e revoca della denominazione di origine controllata del vino «Vernaccia di Serrapetrona».

Publicato nella Gazz. Uff. 1° settembre 2004, n. 205.

Disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita «Vernaccia di Serrapetrona»

Articolo 1

Denominazione del vino spumante.

Allegato

La denominazione di origine controllata e garantita «Vernaccia di Serrapetrona», è riservata al vino spumante nelle tipologie secco e dolce, già riconosciuto a denominazione di origine controllata con decreto del Presidente della Repubblica 22 luglio 1971 e successive modifiche, che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Articolo 2

Vitigni ammessi.

Il vino spumante a denominazione di origine controllata e garantita «Vernaccia di Serrapetrona» deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

Vernaccia nera per almeno l'85%;

possono concorrere alla produzione di detto vino anche uve provenienti da vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella provincia di Macerata, da soli o congiuntamente, in misura non superiore al 15% del totale.

Articolo 3

Zona di produzione.

La zona di produzione del vino «Vernaccia di Serrapetrona» comprende in tutto il territorio del comune di Serrapetrona e in parte quello dei comuni di Belforte del Chienti e di San Severino Marche. Tale zona è così delimitata:

a est, partendo dal punto di incrocio dei confini dei comuni di Serrapetrona, Tolentino e S. Severino Marche, la linea di delimitazione segue, verso nord, il confine tra i comuni di S. Severino Marche e Tolentino fino a intersecare la strada che conduce alla frazione Cusiano di S. Severino Marche. Lungo detta strada, verso nord-ovest, raggiunge e segue quella che attraverso la località Terrante passando per casa Bordoni (q. 302), casa Falcitelli (q. 373) e all'altezza della q. 391, piega verso nord-ovest per raggiungere Cusiano.

Da Cusiano, in direzione nord segue la strada per la Casette fino al bivio per la Maestà (q. 249); da dove verso nordovest e attraverso c. Giacchetti (q. 307),

raggiunge q. 315 sulla strada che da Casette conduce alla località Uvaiolo.

Da q. 315 prosegue verso sud-ovest sino a incontrare la q. 314 sulla strada statale che congiunge S. Severino Marche con Serrapetrona prosegue quindi sulla medesima verso S. Severino Marche sino alla q. 303.

Dalla q. 303 in linea retta verso sud-ovest, attraversando la località Uvaiolo, raggiunge q. 369 e per la strada che porta a S. Severino raggiunge quota 379, quindi segue la strada per casa Caglini in direzione sud-ovest fino a raggiungerla, passando per le qq. 448, 432, 442 e 434; da casa Caglini (q. 464) segue in direzione sud il sentiero per casa Luzi (q. 474,) prosegue quindi per la strada prima e per il sentiero poi che passano per le quote 446, 613 e 583 fino a incrociare il confine del comune di Serrapetrona nei pressi della Posta Bruschetti.

La linea di delimitazione inizialmente verso ovest segue il confine occidentale e poi parte di quello meridionale del comune di Serrapetrona sino alla confluenza del medesimo con quello di Belforte del Chienti in prossimità di C. Pizzini e, continuando su detto confine, in direzione ovest, raggiunge (in prossimità del km 62,5) la strada statale 77. Prosegue su detta statale verso nord-est, fino a incontrare nuovamente il confine comunale di Belforte del Chienti in prossimità di C. Serani; da questo punto segue verso nord-ovest il confine comunale di Belforte fino a incrociare quello di Serrapetrona, e lungo quest'ultimo, in direzione nord, raggiunge il punto d'incontro delle delimitazioni territoriali tra i comuni di Serrapetrona, Tolentino e San Severino Marche.

Articolo 4

Norme per la viticoltura.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino spumante «Vernaccia di Serrapetrona» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche.

Sono, pertanto, da considerare idonei ai fini dell'iscrizione nell'albo di cui all'*art. 15 della legge 10 febbraio 1992, n. 164*, i vigneti di giacitura ed orientamento adatti con una altitudine non superiore ai 700 metri; sono esclusi i terreni di fondovalle e non sufficientemente soleggiati.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

È esclusa 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 «Vernaccia di Serrapetrona», dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare, la densità minima ad ettaro deve essere di 2.200 ceppi.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Vernaccia di Serrapetrona» non deve superare le 10 tonnellate

per ettaro.

A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, 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 «Vernaccia di Serrapetrona». Oltre detto limite percentuale decade la denominazione di origine di tutto il prodotto.

Fermo restando il limite sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve che concorrono alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Vernaccia di Serrapetrona» non deve essere inferiore a 9.5% vol., prima dell'appassimento.

Articolo 5

Norme per la vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, spumantizzazione ed imbottigliamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3.

Tuttavia tali operazioni sono consentite, su autorizzazione 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, sentita la regione Marche, in cantine situate al di fuori del territorio suddetto, ma non oltre 5 km in linea d'aria dal confine, sempre che tali cantine siano di pertinenza di aziende che vinifichino uve idonee alla produzione dei vini di cui all'art. 1, ottenute da propri vigneti ricadenti nella zona di produzione della denominazione di origine controllata e garantita del vino «Vernaccia di Serrapetrona».

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, tra le quali quella che prevede che non più del 60% delle uve con l'inclusione totale di quelle provenienti dai vitigni complementari, deve essere vinificato all'atto della vendemmia; il rimanente, non meno del 40% delle uve, costituito per la totalità da quelle provenienti dal vitigno Vernaccia nera derivante dalla zona delimitata dal precedente art. 3 deve essere sottoposto ad appassimento, fino ad assicurare al mosto così ottenuto un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13% vol.

L'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei ed è consentito l'uso di impianti di ventilazione.

Il mosto ottenuto dalle uve sottoposte a leggero appassimento può essere unito al prodotto derivante dalle uve fresche o fermentare prima di essere assemblato.

Il vino così ottenuto verrà sottoposto a spumantizzazione mediante fermentazione naturale e non potrà essere immesso al consumo prima del 30 giugno dell'anno successivo alla raccolta delle uve.

La resa totale dell'uva in vino, base spumante, considerate le operazioni di cui sopra, non deve essere superiore al 58%.

Qualora superi detto limite ma non il 63%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 63% decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

Le uve provenienti da vigneti iscritti all'albo della denominazione di origine controllata e garantita «Vernaccia di Serrapetrona» possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Serrapetrona», qualora i produttori interessati optino in tutto o in parte per tali rivendicazioni in sede di denuncia annuale delle uve e del vino.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo.

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

spuma: persistente a grana fine;

colore: dal granato al rubino;

odore: caratteristico vinoso;

sapore: caratteristico, da secco a dolce, con fondo gradevolmente amarognolo;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 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 con proprio decreto il limite dell'estratto non riduttore minimo dell'acidità totale.

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione.

Nell'etichettatura, designazione e presentazione del vino spumante di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualifica diversa da quelle previste e disciplinate dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi fine, scelto, selezionato, e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali e marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente, nonché l'impiego di indicazioni che facciano riferimento a comuni, frazioni, aree, zone e località comprese nelle zone rispettivamente delimitate nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali vigna,

viticoltore, fattoria, tenuta, podere, sono consentite in osservanza alle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

Sulle bottiglie contenenti il vino «Vernaccia di Serrapetrona» può figurare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Vernaccia di Serrapetrona» deve essere immesso al consumo esclusivamente in bottiglie di capacità non superiore a 3 litri.