

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE ESINO DOC**

Riconosciuto con DPR 11.09.1995 e modificato con Decreto MIPAAF 28.05.2009 (09A06654)

### **Art. 1.**

#### **Denominazione del vino**

La denominazione di origine controllata "Esino", è riservata ai vini bianco, anche nella tipologia frizzante, e rosso, anche nella tipologia novello, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

### **Art. 2.**

#### **Vitigni ammessi**

Le uve, destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Esino", devono essere ottenute da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

"Esino" bianco, anche nella tipologia frizzante:

Verdicchio minimo 50 %.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Marche congiuntamente o disgiuntamente fino ad un massimo del 50%;

"Esino" rosso:

vitigni Sangiovese e Montepulciano da soli o congiuntamente minimo del 60 %.

Possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Marche congiuntamente o disgiuntamente fino ad un massimo del 40 %.

### **Art. 3.**

#### **Zona di produzione**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata "Esino", comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Ancona ed il seguente territorio amministrativo compreso nella provincia di Macerata che delimita le zone di produzione dei Verdicchio di Matelica e del Verdicchio dei Castelli di Jesi:

. . . omissis.

### **Art. 4.**

#### **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino "Esino", devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato, le specifiche caratteristiche. Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo previsto dalla legge 10 febbraio 1992, n. 164, i terreni i cui vigneti siano atti a conferire alle uve ed al vino derivato, le specifiche caratteristiche.

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 peculiari dell'uva e del vino.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare, dovranno avere almeno 2.200 ceppi per ettaro.

Le produzioni massime di uva per ettaro di coltura specializzata di cui all'art. 2 devono essere le seguenti:

Vino	Resa Uva/ettaro
Esino bianco	15 t
Esino rosso	14 t

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché non superi del 20 % i limiti sopra indicati. Qualora si superino tali limiti, l'intera produzione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo non deve essere superiore al 70 %.

Qualora superi questo limite, ma non il 75% l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La regione Marche, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate di anno in anno, prima della vendemmia può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro, inferiore a quello fissato nel presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

I vigneti iscritti agli albi delle denominazioni di origine controllate “Rosso Piceno”, “Verdicchio dei Castelli di Jesi”, “Verdicchio di Matelica”, “Rosso Conero” e “Lacrima di Morro d'Alba”, possono essere destinati alla produzione della denominazione di origine controllata “Esino” bianco e rosso, qualora i produttori interessati optino per tale rivendicazione in tutto o in parte per superfici iscritte separatamente all'albo, in sede di denuncia annuale delle uve fatta alla competente camera di commercio. E' consentita altresì la scelta di cantina ai sensi e per gli effetti dell'art. 7 della legge n. 164/1992.

#### **Art. 5.**

##### **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio dell'art. 3.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare rispettivamente ai tipi bianco e rosso un titolo alcolometrico volumico naturale di gradi 10, mentre per la tipologia frizzante devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di gradi 9,5.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

E' ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

#### **Art. 6.**

##### **Caratteristiche al consumo**

I vini a denominazione di origine controllata “Esino”, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

##### **“Esino” bianco:**

colore: giallo paglierino tenue;

odore: caratteristico intenso;

sapore: asciutto;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l.

##### **“Esino” rosso:**

colore: rosso rubino;

odore: caratteristico intenso;

sapore: asciutto;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

acidità totale minima: 5,0 g/l.

##### **“Esino” frizzante:**

colore: paglierino;

odore: fruttato;

sapore: fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,5% vol;

estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l.

**“Esino” novello:**

colore: rosso rubino;

odore: fragrante, fine caratteristico;

sapore: asciutto, armonico, vellutato;

tenore zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

acidità totale minima: 4,5 g/l.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari 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 dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

**Art. 7.**

**Etichettatura, designazione e presentazione**

Alla denominazione di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore, riserva, vecchio e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o 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 aeree, fattorie, zone e località comprese nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti il vino Esino bianco, rosso e frizzante, può figurare l'annata di produzione delle uve, che è obbligatoria per la tipologia novello.

**Art. 8.**

**Confezionamento**

E' vietato l'utilizzo della bottiglia a forma di anfora.

Sono ammessi tutti i sistemi di chiusura vigenti.