

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE I TERRENI DI SAN SEVERINO D.O.C.

Riconosciuto con Decreto MIPAF 30.8.2004
Pubblicato su (GU n. 209 del 6-9-2004)

Art. 1.

Denominazione dei vini

La denominazione di origine controllata «I terreni di Sanseverino» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- «I Terreni di Sanseverino» rosso;
- «I Terreni di Sanseverino» rosso superiore;
- «I Terreni di Sanseverino» rosso passito;
- «I Terreni di Sanseverino» moro.

Art. 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:

«I Terreni di Sanseverino» rosso (anche nelle tipologie passito e superiore):

Vernaccia nera: minimo 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino tutte le varietà a bacca nera, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione Marche, congiuntamente o disgiuntamente, fino ad un massimo del 50%;

«I Terreni di Sanseverino» moro:

Montepulciano: minimo 60%;

possono concorrere alla produzione di detto vino tutte le varietà a bacca nera, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione Marche, fino ad un massimo del 40%.

Art. 3.

Zona di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «I Terreni di Sanseverino» di cui al precedente art. 2 comprende l'intero territorio amministrativo del comune di San Severino Marche, in provincia di Macerata.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini «I Terreni di Sanseverino» devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da ritenersi idonei ai fini dell'iscrizione all'albo della denominazione di origine controllata «I Terreni di Sanseverino» esclusivamente i vigneti posti ad una quota sul livello del mare inferiore a 500 metri.

Per i nuovi impianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3000.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di

potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino tenuto conto dell'evoluzione tecnico agronomica.

Sono ammessi, per i nuovi impianti le forme di allevamento in parete anche con cordone permanente.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

Per i vini a denominazione di origine controllata «I Terreni di Sanseverino» la produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione uva Tonn/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale min. % vol.
Rosso	9,0	11,50
Rosso superiore	8,0	12,00
Rosso passito	8,0	12,00
Moro	8,0	12,00

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 detti limiti decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutto il prodotto la partita.

Per la tipologia «passito» la resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 43%.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento obbligatorio e l'appassimento, devono essere effettuate all'interno del territorio della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

Tuttavia e' consentito che le suddette operazioni, 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, siano effettuate in cantine situate nei comuni contigui alla zona di produzione della denominazione di origine e siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione dei vini di cui all'art. 1.

Le uve idonee alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «I Terreni di Sanseverino» possono essere destinate alla produzione della tipologia «passito» e le operazioni di appassimento possono essere fatte in pianta e/o dopo la raccolta in locali idonei eventualmente igrotermocondizionati e/o sottoposti a ventilazione forzata fino a raggiungere un tenore zuccherino di almeno 260 g/l.

Il periodo di appassimento che puo' protrarsi fino al 31 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia, e la vinificazione non deve essere comunque anteriore al 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve.

La fermentazione e la maturazione devono avvenire in recipienti di legno della capacita' massima di 500 litri per un periodo di almeno due anni.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Prima di essere immessi al consumo i vini a denominazione di

origine controllata «I Terreni di Sanseverino» devono essere sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento:

Tipologia	Mesi	Decorrenza
Rosso	18	1 dicembre successivo alla vendemmia
Rosso superiore	24	1 dicembre successivo alla vendemmia
Rosso passito	24	1 dicembre successivo alla vendemmia
Moro	18	1 dicembre successivo alla vendemmia

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

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

«I Terreni di Sanseverino» rosso:

colore: rosso rubino;

sapore: sapido, armonico, tipico, caratteristico;

odore: gradevole, complesso;

titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

«I Terreni di Sanseverino» rosso superiore:

colore: rosso rubino intenso;

sapore: sapido, armonico, tipico, caratteristico;

odore: gradevole, complesso;

titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;

«I Terreni di Sanseverino» rosso passito:

colore: rosso rubino chiaro tendente al granato;

odore: intenso, caratteristico dell'appassimento;

sapore: vellutato, gradevolmente amabile o dolce;

titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di

cui almeno 12,50% svolto;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l;

acidita' volatile corretta: massimo 1,5 g/l;

«I Terreni di Sanseverino» moro:

colore: rosso rubino intenso;

sapore: armonico, talvolta di frutta rossa;

odore: gradevole, complesso;

titolo alcoolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

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

E' in facolta' 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, modificare con proprio decreto i limiti sopraindicati dell'acidita' totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Art. 7.

Etichettatura designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato», e similari. E' 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.

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve e' obbligatoria.

La menzione «vigna» seguita dal relativo toponimo e' conentita, alle condizioni previste dalla legge.

Art. 8. Confezionamento

Per l'immissione al consumo dei vini «I Terreni di Sanseverino» sono ammessi recipienti fino a 5 litri.

La tipologia passito deve essere immessa al consumo esclusivamente in bottiglie di capacita' non superiori a litri 0,750.

E' consentito, per i recipienti di volume nominale fino a 0,375 litri e per i recipienti da 5 litri, l'uso del tappo a vite.

E' escluso, per tutti i recipienti, l'utilizzo del tappo a corona.