

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE ROSSO CONERO DOC

Riconosciuto con D.P.R. 21 Luglio 1967; modificato dal Decreto MIPAAF 1 Settembre 2004; ultima modifica Decreto MIPAAF 28 Maggio 2009 (09A06652)

Art. 1.

Denominazione del vino

La denominazione di origine controllata «Rosso Conero», e' riservata al vino che corrisponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Vitigni ammessi

Il vino a denominazione di origine controllata «Rosso Conero» deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Montepulciano minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino, fino al 15%, tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Marche.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione del vino «Rosso 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 strada statale n. 16 Adriatica; statale n. 16 sino al confine di Loreto; confine di Loreto e Recanati sino alla ex nazionale Flaminia e da questa sino 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.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino «ROSSO 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 «Rosso Conero» i vigneti bene esposti, 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.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino «Rosso Conero» non deve essere superiore a 13 tonnellate per ettaro in coltura specializzata.

A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovra' essere riportata, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo.

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

La resa dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

Qualora si superi il limite sopra riportato, ma non il 75%, la eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre il 75% decade per l'intero quantitativo prodotto il diritto alla denominazione di origine controllata.

Art. 5.

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 e nelle località denominate «Barcaglione» e «Guastuglia» del comune di Falconara Marittima (Ancona).

È in facoltà 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 - di consentire, ai fini dell'impiego della denominazione di origine controllata «Rosso Conero», che le uve prodotte nel territorio di produzione di cui all'art. 3 possano essere vinificate in cantine situate al di fuori ma nelle immediate 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 a denominazione di origine controllata «Rosso 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 «Rosso Conero» un titolo alcolometrico naturale minimo di 11,50% vol.

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

È ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

Il vino «Rosso Conero» deve rispondere all'atto dell'immissione al consumo alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino;

odore: gradevole, vinoso;

sapore: sapido, armonico, asciutto, ricco di corpo;

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

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

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

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 i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Art. 7.

Etichettatura, designazione e presentazione

Nell'etichettatura, designazione e presentazione del vino 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.

Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti il vino «ROSSO CONERO» deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

Confezionamento

Sono ammessi tutti i sistemi di chiusura consentiti dalle normative comunitarie e nazionali.