

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE SERRAPETRONA D.O.C.

**Riconosciuto con Decreto MIPAF 18.8.2004
Pubblicato su (GU n. 205 del 1-9-2004)**

Art. 1. Denominazione del vino La denominazione di origine controllata «Serrapetrona» e' riservata al vino che corrisponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2. Vitigni ammessi Il vino a denominazione di origine controllata «Serrapetrona» deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica: Vernaccia nera minimo 85%; possono concorrere da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15% tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca nera, idonei alla coltivazione nella provincia di Macerata.

Art. 3. Zona di produzione La zona di produzione del vino «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 e' cosi' 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 localita' 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 Maesta' (q. 249); da dove verso nord-ovest e attraverso C. Giacchetti (q. 307), raggiunge q. 315 sulla strada che da Casette conduce alla localita' 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 localita' 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 prossimita' di C. Pizzini e, continuando su detto confine, in direzione ovest, raggiunge (in prossimita' 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 prossimita' 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.

Art. 4. Norme per la viticoltura Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino «Serrapetrona» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualita'. Sono, pertanto, da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo, soltanto i vigneti dotati di esposizione idonea, situati su terreni non eccessivamente umidi e con esclusione dei fondovalle. 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 alla data dell'entrata in vigore del presente disciplinare dovranno avere almeno 2.200 ceppi per ettaro. La produzione massima di uva per ettaro ammessa per la produzione del vino di cui all'art. 1 non deve essere superiore a 10 tonnellate. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Serrapetrona», devono essere riportati nel limite di cui sopra, fermo restando il limite resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo. Qualora si superi questo ulteriore limite, decade per l'intero quantitativo prodotto, il diritto alla denominazione di origine controllata. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare che il vino «Serrapetrona», un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 10,00% vol.

Art. 5. Norme per la vinificazione Le operazioni di vinificazione, compreso l'invecchiamento, devono essere effettuate all'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 «Serrapetrona». Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche. La resa massima delle uve in vino, compreso l'arricchimento, 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.

Art. 6. Caratteristiche al consumo Il vino di cui all'art. 1, deve rispondere all'atto dell'immissione al consumo alle seguenti caratteristiche: «Serrapetrona»: colore: rosso rubino, più o meno intenso; odore: caratteristico, delicato; sapore: armonico, gradevolmente asciutto; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l. Il vino prima di essere immesso al consumo deve essere sottoposto ad un periodo d'invecchiamento di almeno 10 mesi. Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve. In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il vino a denominazione di origine controllata «Serrapetrona» può rilevare lieve sentore di legno. E' 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, modificare con proprio decreto il limite minimo dell'estratto non riduttore e dell'acidità totale.

Art. 7. Etichettatura designazione e presentazione Nell'etichettatura, designazione e presentazione del vino di cui all'art. 1 e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualifica diversa da quelle previste e disciplinate dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi fine, scelto, selezionato e similari. E' 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 e' stato ottenuto. Sulle bottiglie contenenti il vino «Serrapetrona», deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Art. 8. Confezionamento Il vino a denominazione di origine controllata «Serrapetrona» deve essere immesso al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro di capacita' non superiore a litri 3. La tappatura dei recipienti deve essere raso bocca utilizzando sughero o altri materiali innovativi consentiti dalla normativa, ad eccezione dei recipienti di capacita' non superiore a 0,375 litri per i quali e' consentito l'uso di dispositivo di chiusura a vite.