

D.P.R. 21 luglio 1967.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata del vino “Verdicchio di Matelica”.⁽¹⁾

Art. 1. - Denominazione dei vini - La denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione:

- “Verdicchio di Matelica”;
- “Verdicchio di Matelica” spumante;
- “Verdicchio di Matelica” passito.

Art. 2. - Vitigni ammessi - I vini a denominazione di origine controllata “Verdicchio di Matelica” devono essere ottenuti dalle uve del vitigno Verdicchio, presente in ambito aziendale, per un minimo dell’ 85%.

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

Art. 3. - Zona di produzione - La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica», comprende parte del territorio dei comuni di Matelica, Esanatoglia, Gagliole, Castelraimondo, Camerino e Pioraco in provincia di Macerata e parte del territorio dei comuni di Cerreto D’Esi e Fabriano, in provincia di Ancona.

La zona di produzione è così delimitata:

...*omissis*

Art. 4. - Norme per la viticoltura - Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Il sistema di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche dell’uva e del vino.

E’ vietata la forma di allevamento a tendone.

E’ consentita l’irrigazione di soccorso.

I vigneti impiantati successivamente all’entrata in vigore del presente disciplinare di produzione (nuovi e rimpianti) dovranno avere almeno 2200 ceppi per ettaro.

La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve superare, per tutte le tipologie di cui all’art. 1, le tonnellate 13 ed a tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20 % il limite massimo.

Qualora tale limite venga superato tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica».

La Regione Marche, su proposta del Consorzio di tutela riconosciuto ai sensi della normativa vigente e sentite le Organizzazioni di categoria, con proprio decreto, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione,

(1) Disciplinare sost. dall’art. 1 del D.M. 18 febbraio 2010.

può stabilire un limite massimo di produzione per ettaro inferiore a quello fissato dal 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.

Fermo restando il limite sopra indicato la resa per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata rapportandola all'effettiva superficie coperta dalla vite.

Le uve devono assicurare ai vini i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

Verdicchio di Matelica 11,00 % vol

Verdicchio di Matelica Spumante 9,00 % vol.

Le uve idonee alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» possono essere destinate alla produzione della tipologia «Passito» dopo essere state sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia, e la vinificazione non deve essere anteriore al 15 ottobre dell'anno di produzione delle uve.

Tale procedimento deve assicurare, al termine del periodo di appassimento, un contenuto zuccherino non inferiore al 23 %.

L'appassimento delle uve destinate alla vinificazione deve essere protratto sino a raggiungere un contenuto zuccherino atto ad assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 15 % vol.

Art. 5. - Norme per la vinificazione - Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nei comuni in cui territorio entra in tutto o in parte nella zona di produzione delle uve, delimitata nel precedente art. 3.

Le operazioni di elaborazione dei mosti o dei vini per la produzione della tipologia spumante debbono essere effettuate in stabilimenti situati nell'ambito del territorio delle province di Ancona e Macerata.

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

La resa massima dell'uva in vino finito, anche per la tipologia spumante, 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 tipologia spumante può essere commercializzata nei tipi: da extrabrut a secco.

Le uve idonee alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» possono essere destinate alla produzione della tipologia «Passito» seguendo il tradizionale metodo di vinificazione che prevede in particolare quanto segue:

La resa massima in vino finito calcolata sull' uva fresca non deve essere superiore al 45%;

l'immissione al consumo del vino a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» passito non può avvenire prima del primo dicembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve;

Per tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata “Verdicchio di Matelica”, con l'esclusione della tipologia passito, è ammessa la correzione con mosti

concentrati prodotti da uve della zona di produzione, con mosti concentrati rettificati e con autoarricchimento.

È consentita per i vini a denominazione di origine controllata “Verdicchio di Matelica”, con l’esclusione della tipologia passito, la dolcificazione secondo le normative comunitarie e nazionali.

Art. 6. - Caratteristiche al consumo - I vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica», all’atto dell’immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

Verdicchio di Matelica: colore: giallo paglierino tenue; odore: delicato, caratteristico; sapore: asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo; titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50 %vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Verdicchio di Matelica Passito: colore: dal giallo paglierino all’ambrato; odore: caratteristico, etereo, intenso; sapore: da amabile a dolce; armonico, vellutato con retrogusto amarognolo caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol di cui effettivo almeno 12 %vol; acidità totale minima: 4 g/l. Acidità volatile massima 1,5 g/l estratto non riduttore minimo: 19 g/l;

Verdicchio di Matelica Spumante: Spuma: fine e persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdolini; odore: caratteristico, delicato, fine ampio e composito; sapore: da extrabrut a secco; sapido, fresco, fine e armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50 % vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 15 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 - La tipologia Passito del vino a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» deve essere commercializzata esclusivamente confezionata in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 1,50 e su ogni recipiente deve figurare l’indicazione dell’annata di produzione.

Alla denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, superiore, fine, scelto, selezionato e simili.

E’ consentito altresì l’uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive, riportate nell’elenco allegato, riferite a frazioni, aree definite amministrativamente e toponimi compresi nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

E’ altresì 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 l’elenco allegato, su richiesta della Regione, sentito il consorzio di tutela riconosciuto ai sensi della normativa vigente.

Allegato A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
VERDICCHIO DI MATELICA	B029	X	254	1	X	X	A	0	X
VERDICCHIO DI MATELICA PASSITO	B029	X	254	1	D	X	A	1	X
VERDICCHIO DI MATELICA SPUMANTE	B029	X	254	1	X	X	B	0	X
VERDICCHIO DI MATELICA SPUMANTE EXTRA BRUT	B029	X	254	1	X	X	B	0	F
VERDICCHIO DI MATELICA SPUMANTE BRUT	B029	X	254	1	X	X	B	0	G
VERDICCHIO DI MATELICA SPUMANTE DEMISEC	B029	X	254	1	X	X	B	0	L
VERDICCHIO DI MATELICA SPUMANTE DRY	B029	X	254	1	X	X	B	0	H
VERDICCHIO DI MATELICA SPUMANTE EXTRA DRY	B029	X	254	1	X	X	B	0	I
VERDICCHIO DI MATELICA SPUMANTE SEC	B029	X	254	1	X	X	B	0	M
codici tipologie vini previste da presistente disciplinare da utilizzare per vendemmia 2009 e precedenti									
VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA	B029	X	254	1	A	X	A	1	X

Allegato1

Menzione geografica	Comune
Cambrugiano	Matelica
Colferraio	Matelica
Collamato	Fabriano
La Valle	Matelica
La Monacesca	Matelica
Del Cerro	Cerreto D'Esi
Fogliano	Cerreto D'Esi
Mistriano	Matelica
Sainale	Matelica
San Leopardo	Cerreto D'Esi
Santa Teresola	Matelica
Valbona	Matelica
Vinano	Matelica