

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“COLLI MACERATESI”**

Approvato con	DPR 08.03.1975	G.U. 177 - 05.07.1975
Modificato con	DM 03.10.1994	G.U. 239 - 12.10. 1994
Modificato con	DM 22.12.2000	G.U. 5 - 08.01.2001
Modificato con	DM 15.06.2011	G.U. 149 - 29.06.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

La Denominazione di Origine Controllata Colli Maceratesi è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- «Colli Maceratesi» bianco (anche nelle tipologie passito e spumante);
- «Colli Maceratesi» Ribona (anche nelle tipologie passito e spumante);
- «Colli Maceratesi» rosso (anche nelle tipologie novello e riserva);
- «Colli Maceratesi» Sangiovese.

**Articolo 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:

«Colli Maceratesi» bianco (anche nella tipologia spumante e passito):

Maceratino (Ribona) minimo 70%;

Incrocio Bruni 54, Pecorino, Trebbiano toscano, Verdicchio, Chardonnay, Sauvignon, Malvasia bianca lunga, Grechetto per la sola provincia di Macerata, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30%;

possono concorrere altri vitigni, non aromatici, a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Marche fino ad un massimo del 15%.

«Colli Maceratesi» Ribona (anche nelle tipologie spumante e passito):

Maceratino (Ribona) minimo 85%;

possono concorrere per il restante 15% altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Marche.

«Colli Maceratesi» Sangiovese:

Sangiovese minimo 85%;

possono concorrere altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche riportati nel presente disciplinare, congiuntamente o disgiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

«Colli Maceratesi» Rosso, anche nella tipologia novello e riserva:

Sangiovese minimo 50%;

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, Lacrima, Merlot, Montepulciano, Vernaccia nera, congiuntamente o disgiuntamente, fino ad un massimo del 50%; possono concorrere altri vitigni a

bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3 **Zona di produzione**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Colli Maceratesi» ricade nell'intero territorio della provincia di Macerata e quello del comune di Loreto, in provincia di Ancona, e comprende i terreni vocati alla qualità dei suddetti territori.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle normali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della Denominazione di Origine Controllata di cui si tratta.

Sono da escludere i terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati e di pianura alluvionale.

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.

È consentita l'irrigazione di soccorso. È vietata ogni pratica di forzatura.

Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 2200.

La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata ed il titolo alcolometrico naturale minimo per la produzione dei vini di cui all'art. 1, sono le seguenti:

	Produzione massima (t/ha)	Titolo alcolometrico vol. naturale minimo (% vol)
«Colli Maceratesi» bianco	13	10,50
«Colli Maceratesi» bianco passito	13	10,50
«Colli Maceratesi» bianco spumante	13	9,50
«Colli Maceratesi» Ribona	13	10,50
«Colli Maceratesi» Ribona passito	13	10,50
«Colli Maceratesi» Ribona spumante	13	9,50
«Colli Maceratesi» rosso	13	11,00
«Colli Maceratesi» novello	13	10,50
«Colli Maceratesi» rosso riserva	10	12,00
«Colli Maceratesi» Sangiovese	13	11,00

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate alle superfici effettivamente coperte dalla vite.

A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi. Qualora tali limiti vengano superati, tutta la produzione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata Colli Maceratesi.

La Regione Marche, su proposta del Consorzio, sentite le organizzazioni di categoria, con proprio decreto, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.

Articolo 5 Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, la spumantizzazione, l'appassimento delle uve, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

Per tutte le tipologie dei vini Colli Maceratesi è ammessa l'arricchimento con mosti concentrati prodotti da uve della zona di produzione, con mosti concentrati rettificati e con autoarricchimento.

È ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

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

Le uve idonee destinate alla produzione delle tipologie «passito» devono essere sottoposte ad un periodo di appassimento a partire dal 15 ottobre dell'anno di raccolta delle uve. Tale procedimento deve assicurare, al termine del periodo di appassimento, un contenuto zuccherino non inferiore al 23,00%. Le stesse uve appassite devono essere ammassate entro il 31 marzo dell'anno successivo a quello di raccolta.

La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente per rifermentazione naturale con permanenza sui lieviti per almeno 3 mesi, e la durata del procedimento di elaborazione deve essere non inferiore a 6 mesi. Per la presa di spuma deve essere utilizzato esclusivamente mosto o mosto concentrato di uve dei vigneti iscritti allo schedario viticolo della denominazione di origine, oppure mosto concentrato rettificato.

La tipologia novello deve essere ottenuta con macerazione carbonica di almeno il 50% delle uve.

La resa dell'uva in vino, compresa l'eventuale arricchimento e presa di spuma, ove previsto, è la seguente:

	resa uva/vino (%)	Produzione massima di vino (hl/ha)
«Colli Maceratesi» bianco	70%	91
«Colli Maceratesi» bianco passito	40%	52
«Colli Maceratesi» bianco spumante	70%	91
«Colli Maceratesi» Ribona	70%	91
«Colli Maceratesi» Ribona passito	40%	52
«Colli Maceratesi» Ribona spumante	70%	91
«Colli Maceratesi» rosso	70%	91
«Colli Maceratesi» novello	70%	91
«Colli Maceratesi» rosso riserva	70%	70
«Colli Maceratesi» Sangiovese	70%	91

Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75% per la tipologie sopra menzionate e il 43% per la tipologia passito, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllate per tutta la partita.

Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto dopo un periodo d'invecchiamento che parte dal 1° dicembre successivo alla vendemmia:

	Durata mesi	di cui in legno
Rosso riserva	24	3
Passito	24	3

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

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

«Colli Maceratesi» bianco:

colore: giallo paglierino tenue;
odore: delicato, gradevole sapore armonico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Colli Maceratesi» bianco passito:

colore: paglierino- ambrato più o meno carico;
odore: caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso;
sapore: dolce, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 14,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
acidità volatile massima: 25 meq/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Colli Maceratesi» bianco spumante:

spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino tenue;
odore: gradevole, lievemente fruttato;
sapore: asciutto, gradevolmente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Colli Maceratesi» Ribona:

colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
odore: caratteristico, gradevole;
sapore: secco, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Colli Maceratesi» Ribona passito:

colore: paglierino- ambrato più o meno carico;
odore: caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso;
sapore: dolce, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 14,00% vol svolto;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
acidità volatile massima: 25 meq/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«Colli Maceratesi» Ribona spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino tenue;
odore: gradevole, lievemente fruttato;
sapore: asciutto, gradevolmente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Colli Maceratesi» rosso:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

«Colli Maceratesi» rosso novello:
colore: rosso rubino;
odore: fragrante, fine, caratteristico;
sapore: morbido, armonico, vellutato;
zuccheri riduttori residui: massimo 10 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Colli Maceratesi» rosso riserva:
colore: rosso rubino, talvolta tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: gradevole, complesso, leggermente etereo;
sapore: sapido, armonico, gradevolmente asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

«Colli Maceratesi» Sangiovese:
colore: rosso rubino;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

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

È facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Articolo 7

Designazione e presentazione

Alla Denominazione di Origine Controllata «Colli Maceratesi» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a: nomi, ragioni sociali, marchi

privati che non abbiano significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente. Nella etichettatura dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 Confezionamento

Per l'immissione al consumo dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Colli Maceratesi» riserva, spumante e passito, sono ammessi soltanto recipienti di capacità da 0,375 fino a litri 3,00.

Per il confezionamento del vino «Colli Maceratesi» bianco, rosso e Sangiovese, possono essere usati anche contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido non inferiore a due litri.

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

Articolo 9 Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata per la produzione dei vini con la denominazione "Colli Maceratesi" è l'intero territorio della provincia di Macerata posta al centro della regione Marche tra il mare e la catena dei monti Sibillini.

È solcata da due fiumi: Chienti e Potenza mentre il fiume Musone, che segna il confine con la Provincia di Ancona in parte del suo percorso, è interessato con il suo bacino a destra del fiume.

È compresa nell'area l'enclave di Loreto pur appartenendo alla Provincia di Ancona.

L'orografia del territorio è la bassa collina dei bacini dei tre fiumi citati. Questa ha origine dalle rocce sedimentarie che nelle Marche creano tre fasce longitudinali: fascia pre-appenninica, appenninica e fascia sub-appenninica, che dalla prima arriva al mare.

Le tre fasce compongono la bassa collina tra il Musone a nord ed il Chienti a sud ovvero il territorio della Provincia di Macerata.

Gli effetti del mesoclima nella fascia collinare uniti alla pedogenesi hanno creato nell'area una differenziazione dei suoli con una significativa presenza dei calcisuoli: suoli ove è evidente la dinamica di soluzione e riprecipitazione del calcare in orizzonti preferenziali per le variazioni climatiche ed escursioni termiche. Sono da segnalare anche suoli formati da trasporto torrentizio e da apporti colluviali nelle valli minori.

In sintesi, nell'area aumentano i substrati geologici calcarenitico-pelitici e diminuiscono i terreni argillosi.

L'altimetria della provincia comprende tutte le classi fino alle massime regionali. Mediamente si può individuare un'altezza media da 0 a mt 800 s.l.m. ove avviene l'utilizzazione agricola dei suoli.

Le classi di pendenza media sono in prevalenza comprese tra il 2% ed il 50% per il 75% della superficie provinciale.

L'esposizione dominante è equamente distribuita con leggera maggiore esposizione verso est.

Il clima è asciutto con temperature elevate e piovosità di luglio inferiore a circa mm 40.

Si è così in presenza del Piano fitoclimatico mesomediterraneo lungo la costa e di una certa xericità del clima all'interno.

La temperatura media annua risulta superiore ai 14-15 C°.

Fattori umani rilevanti per il legame

Il territorio, terminata la presenza dell'Impero Romano, verrà assegnato alla Chiesa che dà inizio al

Potere Temporale del Papato. La sua influenza viene rafforzata dall'insediamento nel territorio di potenti Ordini monastici nelle numerose Abbazie tuttora presenti ed alcune ancora operanti nella sfera religiosa.

In questa nuova dimensione della vita associata si deve ai monaci abbaziali la rinascita dell'attività agricola che supera la sussistenza e introduce la conduzione economica della terra compresa la gestione delle vigne e la trasformazione vinicola.

Nel periodo rinascimentale la vite riprende un suo ruolo nell'economia rurale e nella società.

Lo sviluppo del rapporto mezzadrile vede nell'area maceratese la sua massima espressione e lega il capitale ed il lavoro allo sviluppo rurale del territorio.

I mezzadri, i coltivatori diretti, per soddisfare l'autosufficienza alimentare, hanno piantato vigneti per avere il "vino di casa" ovunque e le viti sono state allevate nelle forme atte a produrre quantità, trascurando la qualità.

Sorge così quella viticoltura promiscua di piano e di collina, oggi sostituita dalla coltura specializzata.

La scomparsa della mezzadria reca con se anche la modifica delle sistemazioni arboree non più compatibili con la moderna agricoltura e, pertanto, superate.

Fino all'inizio del '900 la gamma dei vitigni allevati era estesa e disparata ma con il rinnovo degli impianti viene effettuata una selezione verso le varietà piene di tradizione e di qualità.

In questo quadro i produttori sono stati indotti a passare ad un vino da monovitigno per cui prende interesse nel territorio il vitigno Maceratino cui fa seguito la richiesta della denominazione così che le strutture di trasformazione vinicola nel territorio si espandono venendo meno quella forma di vinificazione "casalinga" conseguente alla ripartizione del prodotto al 50% tra proprietà e mezzadro.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

L'estensione sul tutto il territorio della Provincia di Macerata e del comune di Loreto in Provincia di Ancona, ci consente di ottenere vini freschi floreali e fragranti per quanto concerne i bianchi e spumanti, mentre i rossi si presentano con colore intenso, e profumi molto intensi e persistenti, al gusto morbidi caldi ed avvolgenti. Sia al profumo che al gusto si riscontrano sempre gli aromi tipici dei vitigni coltivati.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)

Terreno, clima ed organizzazione aziendale hanno favorito la coltivazione della vite prima con l'arboreto e poi con il vigneto specializzato su tutta la collina maceratese.

Lo sviluppo della viticoltura in modo intenso e razionale avviene soprattutto nelle zone meno elevate in quanto sollecitato dagli investimenti di proprietari cittadini.

Ne è testimonianza il medico, enologo, archiatra Andrea Bacci di Porto S. Elpidio nel suo "De naturali vinorum historia" (1596 – Roma)

Citazione parziale:

".....colline dai pendii assai dolci.....che sono fertili e coltivate in grandi vigneti. Vi crescono uve per vini per lo più bianchi ed anche per i soavi Tribolani che riescono più vigorosi se le uve si raccolgono da località battute dal sole....."

Altre testimonianze dirette e d'archivio riportano "che il Trebbiano di Camerino era ben noto a Venezia". Sempre Bacci nel "De Naturali Vinorum" descrive la forma colturale espressa nei documenti catastali del termine "vigneto" con il quale si designava la sistemazione della vite sostenuta da pali o canne.

La tecnica della vite arbustiva o folignata si estende nel territorio maceratese nel corso del 17° e 18° secolo a seguito della ristrutturazione dell'economia agraria con la complementarità delle colture.

Oltre al Maceratino la presenza di molti vigneti ad uve nere ha permesso di chiedere una

denominazione specifica perché l'inclusione nell'area del Rosso Piceno, contenente una troppo alta prevalenza del vitigno Montepulciano, escludeva di fatto tutti i produttori maceratesi della collina interna che contestavano l'abbassamento di qualità del proprio vino non raggiungendo, il citato vitigno, nell'area pedemontana, ottimali livelli di maturazione.

Inoltre, l'utilizzo del nome più antico del vitigno "Ribona", nella tipologia con Maceratino all'85% minimo, ha consentito di ottenere un prodotto ancor più personalizzato del vitigno autoctono.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo:

Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.
Via Piave, 24 – 00187 Roma

La società "Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane s.r.l.", con sede in Roma, Via Piave, 24, è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. (CE) n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).