Ref. Ares(2013)3569030 - 26/11/2013

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico

I. NOME/I DA REGISTRARE

Colli Maceratesi (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

Nome e titolo del richiedente:	ISTITUTO MARCHIGIANO DI TUTELA VINI - I.M.T.
Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):	Consorzio di tutela vini
Nazionalità:	Italia
Indirizzo:	5 Viale dell'Industria 60035 Jesi Italia
Telefono:	+39 0731 214827
Fax:	+39 0731 225727
e-mail:	imtdoc@imtdoc.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Stato:	Allegato
Nome del documento:	DOC Colli Maceratesi track-change.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

Base giuridica:	DM 15.06.2011
Base giuridica:	DM 30.11.2011
Base giuridica:	DM 26.11.2013

V. DOCUMENTO UNICO

Nome/i da registrare	Colli Maceratesi (it)
Termine/i equivalente/i:	
Denominazione tradizionalmente usata:	No
Base giuridica per la trasmissione:	Articolo 118 vicies del regolamento (CE) n. 1234/2007
La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
Tipo di indicazione geografica:	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
5. Vino spumante di qualità

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Colli Maceratesi» bianco

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

«Colli Maceratesi» bianco passito

Caratteristiche analitiche:
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;
Caratteristiche organolettiche:
colore: paglierino- ambrato più o meno carico; odore: caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso; sapore: dolce, armonico, vellutato.

«Colli Maceratesi» bianco spumante

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

«Colli Maceratesi» Ribona

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

«Colli Maceratesi» Ribona passito

Caratteristiche analitiche:
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;
Caratteristiche organolettiche:

colore: paglierino- ambrato più o meno carico; odore: caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso; sapore: dolce, armonico, vellutato.

«Colli Maceratesi» Ribona spumante

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

«Colli Maceratesi» rosso

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

«Colli Maceratesi» rosso novello

Caratteristiche analitiche:
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;
Caratteristiche organolettiche:
colore: rosso rubino; odore: fragrante, fine, caratteristico; sapore: morbido, armonico, vellutato.

«Colli Maceratesi» rosso riserva

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

«Colli Maceratesi» Sangiovese

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

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Riserva
Passito
Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:	

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

Colli Maceratesi bianco, bianco spumante, Ribona, Ribona spumante, rosso, novello, Sangiovese

Resa massima:
Resa uva/ha: 13 t Resa vino/ha: 91 hl

Colli Maceratesi bianco passito, Ribona passito

Resa massima:
Resa uva/ha: 13 t Resa vino/ha: 52 hl

Colli Maceratesi rosso riserva

Resa massima:
Resa uva/ha: 10 t Resa vino/ha: 70 hl

5. ZONA DELIMITATA

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.

a. Zona NUTS

ITE33	Macerata
ITE32	Ancona
ITE3	Marche
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
GRECHETTO B.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
VERDICCHIO BIANCO B.
TREBBIANO TOSCANO
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Incrocio Bruni 54 B
Lacrima N
Pecorino B
Vernaccia Nera N
Maceratino B

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Colli Maceratesi"

Informazioni sulla zona geografica:

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli Maceratesi”, nelle 10 tipologie descritte all’articolo 6 del presente disciplinare, comprende l’intero territorio della provincia di Macerata e del comune di Loreto in provincia di Ancona. Si tratta di un ampio territorio posto al centro della regione Marche tra il mare Adriatico e la catena dei monti Sibillini, solcato lungo tutto il percorso dai fiumi Chienti e Potenza e in parte dal fiume Musone, che segna il confine con la Provincia di Ancona.
Il territorio compreso tra il Musone a nord e il Chienti a sud presenta basse colline originate da rocce sedimentarie nella zona pre-appenninica e rilievi più importanti spostandosi verso l’area appenninica interna, situata a maggiore distanza dal mare. Nella fascia collinare, mesoclima e pedogenesi hanno creato una differenziazione dei suoli con una significativa presenza dei calcisuoli 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. Nell’area sono frequenti i substrati geologici calcarenitico-pelitici, ma sono presenti anche terreni argillosi.
L’utilizzazione agricola dei suoli prevale alle quote al di sotto degli 800 m s.l.m. Il 75% della superficie provinciale presenta pendenze comprese tra il 2% ed il 50%. Le esposizioni sono equamente distribuite, con leggera prevalenza dell’esposizione verso est.
Il clima è temperato-caldo: le temperature minime del mese di gennaio sono mediamente superiori allo zero, mentre quelle medie del mese di luglio superano i 20°C. Le precipitazioni, pur concentrate nel periodo autunno-invernale, si verificano anche durante la primavera e l’estate, che è la stagione più asciutta. Si è in presenza del Piano fitoclimatico mesomediterraneo lungo la costa e di una certa xericità nell’area interna. La temperatura media annua risulta superiore ai 14-15 C°.
L’area di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Maceratesi» si presenta abbastanza omogenea sotto il profilo del paesaggio agrario, contrassegnato dalla presenza di boschi, colture erbacee e vite, elementi tipici dell’agricoltura collinare delle Marche.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.
La presenza dei Piceni, antico popolo italico che “fu assorbito” dai romani, diede all’intero territorio di produzione dei vini a DOC “Colli Maceratesi” un’unità culturale che persiste tuttora. Dopo la caduta dell’impero romano, che aveva visto l’espandersi della coltivazione della vite, si assistette ad una fase di declino

dell'intera attività agricola che ricevette nuovo impulso grazie all'opera degli ordini monastici che si diffusero in modo capillare nell'intero territorio delle Marche.
Di particolare rilievo per il territorio della DOC «Colli Maceratesi» fu l'influsso dei monaci cistercensi che fondarono nel XII secolo l'Abbazia di Chiaravalle di Fiastra, che all'apice del suo successo giunse a controllare con chiese e monasteri gran parte del territorio maceratese, spingendosi anche nell'area dell'attuale comune di Loreto. I cistercensi di Fiastra avviarono un'attività agricola ben organizzata, finalizzata alla produzione di beni da commercializzare, che li portò a primeggiare sui mercati locali. Nonostante la successiva decadenza dell'Abbazia, tuttora presente ed operante dopo un lungo periodo di abbandono, la rinascita dell'attività agricola basata non più sulla sussistenza, ma sulla conduzione economica della terra, compresa la gestione delle vigne e la trasformazione vinicola, era oramai iniziata. Nel periodo rinascimentale la coltivazione della vite e la produzione del vino avevano ripreso un ruolo centrale nell'economia rurale e nella società.
Il rapporto mezzadrile si era intanto diffuso nell'area maceratese unendo capitale terra e forza lavoro e favorendo lo sviluppo rurale del territorio. I mezzadri, ma anche i piccoli proprietari diretti coltivatori, impiantarono vigneti in tutte le zone della provincia per produrre vino destinato al consumo familiare (vino di casa) e diedero luogo a una viticoltura promiscua costituita in massima parte da alberate non molto diverse da quelle dell'epoca romana. Lo sviluppo della viticoltura in modo intenso e razionale avvenne soprattutto nelle zone meno elevate in quanto sollecitato dagli investimenti di proprietari terrieri 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". Sebbene Bacci nel "De naturali vinorum historia" avesse già descritto vigneti specializzati in cui la vite era sostenuta da pali o canne, le alberate o folignate dominarono il territorio maceratese nel corso dei secoli successivi.
Nella seconda metà del XIX secolo i metodi di coltivazione della vite erano ancora molto simili a quelli impiegati in epoca romana, ma, dopo l'unità d'Italia e in seguito all'epoca fillosserica, iniziò la sperimentazione di nuovi metodi di gestione della vite e tutto il territorio fu interessato da un'intensa attività volta a valutare le migliori varietà di viti da impiegare nei nuovi impianti. Nell'ampelografia del circondario di Macerata (1875) il Santini descrive i vitigni che vi erano prevalentemente coltivati rilevando una netta prevalenza di quelli a "frutto bianco o giallognolo". Tra questi ultimi viene riconosciuta particolare importanza a Montecchiese (ovvero la Ribona di Loro, San Ginesio e Tolentino; il Greco maceratese di Recanati; il "greco

maceratino delle provincie di Ancona e Fermo"), Verdicchio, Trebbiano, Malvasia e Pecorino.
Il Santini descrive anche le principali varietà a bacca nera del circondario di Macerata inserendo Vernaccia e Lacrima. Nello stesso periodo si stava valutando l'adattamento del Sangiovese e dei vitigni di importazione in diversi territori del Maceratese.
All'inizio del XX secolo ebbe inizio una fase intensa di ricostituzione viticola nelle Marche, che interessò la zona di produzione della DOC "Colli Maceratesi" e che vide il diffondersi di Sangiovese e di altre varietà di pregio a bacca bianca e nera. Occorre tuttavia attendere la scomparsa della mezzadria e l'intervento pubblico degli anni 60 e 70 affinché giunga a compimento il processo di rinnovamento della viticoltura della zona attraverso la ristrutturazione degli impianti e l'impiego delle migliori varietà, quali Maceratino (localmente detto Ribona), Verdicchio, Trebbiano toscano, Sangiovese, Vernaccia nera.
In questo nuovo contesto i produttori sono stati stimolati a produrre non solo vini ottenuti da uvaggi di varietà ben adattate al territorio, ma anche prodotti monovarietali ottenuti soprattutto a partire da Maceratino e Sangiovese. La richiesta della denominazione e il successivo riconoscimento nel 1975 hanno stimolato lo sviluppo e la specializzazione delle strutture di trasformazione enologica presenti nel territorio orientandole al mercato nazionale e internazionale.

Informazioni sul prodotto:

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.
La denominazione di origine «Colli Maceratesi» è riferita a 6 tipologie di vino bianco ("base", "passito" "spumante", "Ribona", "Ribona" passito e "Ribona" spumante) e 4 tipologie di vino rosso ("base", "Sangiovese", "riserva", e "novello") che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del presente disciplinare e ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
Nello specifico le singole tipologie di vino si caratterizzano come segue:

- «Colli Maceratesi» bianco: colore giallo paglierino tenue, odore delicato e gradevole, sapore armonico, di buona struttura;
- «Colli Maceratesi» bianco passito: colore paglierino tendente all'ambrato più o meno carico, odore caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso, sapore dolce, armonico e vellutato, di buona struttura;
- «Colli Maceratesi» bianco spumante: spuma fine e persistente; colore giallo paglierino tenue, odore gradevole, lievemente fruttato; sapore asciutto, gradevolmente acidulo, di buona struttura;
- «Colli Maceratesi» Ribona: colore giallo paglierino con riflessi dorati, odore

gradevole, sapore secco, sapido e armonico, di buona struttura;
- «Colli Maceratesi» Ribona passito: colore paglierino- ambrato più o meno carico, odore caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso, sapore dolce, armonico, vellutato, di ottima struttura;
- «Colli Maceratesi» Ribona spumante: spuma: fine e persistente; colore giallo paglierino tenue; odore gradevole, lievemente fruttato, sapore: asciutto, gradevolmente acidulo, di buona struttura;
- «Colli Maceratesi» rosso: colore rosso rubino; odore intenso, sapore secco, e armonico, di buona struttura;
- «Colli Maceratesi» rosso novello: colore rosso rubino, odore fragrante, fine, sapore morbido, armonico e vellutato, di buona struttura;
- «Colli Maceratesi» rosso riserva: colore: rosso rubino, talvolta tendente al granato con l'invecchiamento, odore gradevole, complesso, leggermente etereo, sapore sapido, armonico, gradevolmente asciutto, di ottima struttura;
- «Colli Maceratesi» Sangiovese: colore: rosso rubino, odore caratteristico, intenso; sapore secco, armonico, abbastanza strutturato.

Legame causale:

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

L'interazione esistente tra i fattori ambientali (naturali ed umani) e le peculiari caratteristiche qualitative dei vini DOC "Colli Maceratesi" è attestata dai documenti (richiamati alla lettera A) riferiti alla storia millenaria del relativo territorio, che presentava omogeneità culturale già all'epoca picena. In tali documenti è testimoniato come i saperi delle persone operanti in questo particolare territorio vitivinicolo, nel corso dei secoli, siano stati tramandati alle generazioni successive che li hanno elaborati e affinati: le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e di vinificazione delle uve sono state oggetto di continuo miglioramento, attingendo anche alle nuove conoscenze derivanti dal progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini DOC "Colli Maceratesi", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del presente disciplinare.
Alla luce di tali testimonianze è possibile osservare come gli effetti dei fattori naturali della zona geografica della DOC "Colli Maceratesi", unita all'azione dell'uomo, abbiano consentito di ottimizzare l'interazione delle tecniche colturali, volte a sfruttare al meglio le disponibilità dell'ambiente naturale, con la gamma di vitigni tradizionalmente presenti. Da secoli le colline maceratesi sono state oggetto dell'appoderamento diffuso ove la vite ha avuto notevole importanza e sviluppo, rappresentando una componente basilare dell'economia rurale.
Il vitigno Maceratino, noto anche come Ribona, ha permesso di caratterizzare i vini

bianchi della DOC “Colli Maceratesi” dove rappresenta l’elemento varietale preponderante anche nella tipologia base (70% min). La presenza di diversi vitigni bianchi coltivati da tempo nel territorio consente di arricchire di profumi il vino, che presenta un odore delicato e gradevole.
La produzione di spumanti nelle Marche è nota da lungo tempo, come si rileva nel “De salubri potu dissertatio” pubblicato nel 1622 ad opera di Francesco Scacchi, medico di Fabriano. Vengono infatti descritti il vino frizzante e le tecniche di rifermentazione ancor prima della messa a punto in Francia della tecnica di spumantizzazione da parte del monaco Don Perignon. La produzione di spumante nella regione Marche e nella zona di produzione del vino DOC “Colli Maceratesi” ha dunque radici antiche e documentate e la vocazione in alcune aree viticole è confermata dal fatto che i vini base spumante sono preparati prevalentemente da vitigni autoctoni, come il Maceratino per il presente disciplinare . Il processo di spumantizzazione effettuato anticamente in loco prevedeva l’aggiunta di un chicco d’orzo in ciascuna bottiglia, forse per fornire un ulteriore arricchimento della flora microbica.
La produzione del passito poggia le sue basi sulla tecnologia di vinificazione nota come governo alla toscana, che consisteva nell’impiegare per la rifermentazione uve con maggiore concentrazione in zuccheri ottenute lasciando ad appassire per alcuni mesi in locali asciutti grappoli uniti a coppie ed appesi. Ciò consentiva un incremento della serbevolezza del vino rendendolo più stabile e più adatto a superare il riscaldamento del periodo primaverile-estivo. Le coppie di grappoli in esubero, se vinificate da sole, permettevano di ottenere un vino passito utile sia come medicamento, sia nelle situazioni derivanti dalla vita di relazione delle famiglie contadine e offerto come segno di benevola accoglienza. È infatti ancor oggi consuetudine delle famiglie contadine produrre in casa vino passito per le proprie esigenze al di fuori delle forme di commercializzazione.
La spiccata connotazione varietale del vino DOC “Colli Maceratesi” è ancor più marcata nel vino Ribona, anche nelle tipologie spumante e passito, dove l’elevata percentuale di Maceratino (85% min) permette di esaltare colore, odore e sapori espressi dal vitigno selezionatosi nel territorio delimitato. In questo caso inoltre, l’utilizzo del nome più antico del vitigno “Ribona”, ha consentito di meglio comunicare la tradizione del vino e la personalità del vitigno autoctono.
Già dalla seconda metà dell’’800, quando nel territorio della DOC “Colli Maceratesi” prevalevano le varietà a bacca bianca, erano coltivati numerosi vitigni a bacca nera quali Vernaccia nera e Lacrima, mentre iniziava la diffusione di Sangiovese e di altri vitigni, in particolare quelli di origine francese. L’azienda Duhet-Casalis di Potenza Picena, come riportato dal Mondini, ospitò con successo importanti prove di confronto di vitigni stranieri da introdurre in Italia dopo l’invasione fillosserica.
Al momento del riconoscimento della denominazione di origine erano pertanto presenti molti vigneti di varietà a bacca nera da tempo adattate all’ambiente e

capaci di fornire vini tradizionali dotati di caratteristiche peculiari.
Il vino “Colli Maceratesi” rosso, grazie al mantenimento della produzione di uva per ettaro al di sotto di 13 t, presenta una caratteristica ed intensa emanazione di profumi e una buona struttura.
La tipologia “Colli Maceratesi” rosso riserva, che si caratterizza per l’ottima struttura e il grado alcolico elevato, coglie la tradizione dell’invecchiamento dei vini rossi in botti collocate in piccoli ambienti interrati di cantina o in anfratti naturali (grotte) o, ancora, in appositi locali in muratura destinati alla conservazione dei vini che i mezzadri dovevano alla parte padronale. Il miglioramento qualitativo riscontrato dopo una permanenza in “grotta” ha diffuso la consuetudine di invecchiare i vini rossi nell’intero territorio della DOC “Colli Maceratesi” rosso riserva.
Il vino “Colli Maceratesi” Sangiovese, con i suoi odori intensi e il sapore armonico, è espressione dell’elevata capacità di adattamento di questo vitigno agli ambienti pedoclimatici e alle tecniche colturali dell’area. L’ottima interazione del Sangiovese con l’ambiente naturale e con i fattori umani del territorio delimitato dalla DOC “Colli Maceratesi” hanno contribuito ad accrescerne l’importanza negli ultimi due secoli.
Il vino “Colli Maceratesi” rosso novello, grazie alla macerazione carbonica, presenta un intenso colore, un odore fine e caratteristico dei vitigni neri ed apprezzato nel limitato periodo di commercializzazione.
Le complesse interazioni tra caratteristiche del terreno, elementi del clima, scelte di tecnica colturale e vitigni, unite a metodi di vinificazione messi a punto in un lungo periodo evolutivo e comprendenti tecniche quali appassimento, spumantizzazione e macerazione carbonica, hanno portato all’ottenimento dei vini con caratteristiche chimico-fisiche rispondenti alle differenti tipologie di vini di cui all’art. 6 del presente disciplinare.
Il riconoscimento della DOC “Colli Maceratesi” avvenuto nel 1975 attesta la qualità dei vini bianchi e rossi prodotti nell’area, dove terreno, clima ed organizzazione aziendale hanno da lungo tempo favorito la coltivazione della vite, e la professionalità degli operatori che hanno saputo trarre vantaggio dalla vocazionalità dell’ambiente, dalle tradizioni e dalle peculiarità dei vitigni impiegati.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

Quadro di riferimento giuridico:	Nella legislazione nazionale
Tipo di condizione supplementare:	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
Descrizione della condizione:	

«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 concorre 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 concorre altri vitigni a bacca nera, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche fino ad un massimo del 15%.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:
Allegato 1 - DLgs 61/2010
Descrizione:
Allegato 2 - DM 2 novembre 2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI

1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Indirizzo:	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
Telefono:	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
Fax:	+39-0646656133
e-mail:	l.tarmati@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it, SAQ9@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

Link:	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Colli Maceratesi