DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "ESINO"

Approvato con	DM 11.09.1995	G.U. 232 - 04.10.1995
Modificato con	DM 28.05.2009	G.U. 135 - 13.06.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 26.11.2013	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Esino", è riservata ai vini bianco, anche nella tipologia frizzante, e rosso, anche nella tipologia novello, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti, stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Esino», devono essere ottenute da vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

"Esino" bianco, anche nella tipologia frizzante: Verdicchio minimo 50%.
Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Marche congiuntamente o disgiuntamente fino ad un massimo del 50% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

"Esino" rosso: vitigni Sangiovese e Montepulciano da soli o congiuntamente minimo del 60%.
Possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Marche congiuntamente o disgiuntamente fino ad un massimo del 40% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la denominazione di origine controllata «Esino», comprende l'intero territorio amministrativo della provincia di Ancona ed il seguente territorio amministrativo compreso nella provincia di Macerata che delimita le zone di produzione del Verdicchio di Matelica e del Verdicchio dei Castelli di Jesi: partendo dal centro urbano di Esanatoglia percorre la provinciale Esanatoglia-Fabriano, che segue fino al bivio con la carreggiabile per Case Avenale e prosegue per detta carreggiabile fino a ricongiungersi con la provinciale Esanatoglia-Fabriano fino all'incrocio con il fosso di Collamato in località Fonticelle, prosegue poi il fosso stesso in direzione Nord-Nord Est fino alla confluenza con il fosso di Pagliano e proseguendo in direzione Est fino alla località Case Incrocca. Da Case

Incrocca si prende la comunale fino al congiungimento con la strada statale n. 256 «Muccese». Dalla statale si percorre la stessa in direzione Nord fino all'incrocio con la strada comunale di Fogliano. Da lì girando a sinistra la si percorre in direzione di Frazione Piane fino all'incrocio con la strada che porta in località Case Piagnifame.
Dall'incrocio girando a destra, si percorre la strada vicinale fino alla località Piagnifame e si prosegue fino ad incrociare la strada vicinale delle Cese. Da questa, si prende la direzione Colferraio fino ad arrivare al crinale e quindi si devia verso Nord e si prosegue in modo irregolare in direzione Nord-Est fino all'incrocio del fosso Cerquete in prossimità della località Fontanelle sulla strada comunale delle Cerquete passando per Case La Mucchia a quota 436. Da Fontanelle segue la strada per Macere, Poggetto, Colle Tenuto, Colferraio, indi percorre la carrareccia che da Colferraio porta a Rastia, ed a Casa Rossa (q. 460) per raggiungere, lungo un sentiero, (q. 554). Da questa quota segue il sentiero per Case Croce di Vinano, poi la strada per Vinano e Sant'Anna poi la direttrice per (q. 474) e a questa quota la direttrice per Case Valle Piana. Da Case Valle Piana segue la carrareccia per Casa Laga Alta, di qui la carreggiabile per Casa Laga Bassa e la carrareccia per Casa Frana. Da Casa Frana percorre la carrareccia per Colle Marte San Giovanni, Villa Baldoni sino ad incontrarsi con la provinciale che dalla frazione Acquosi di Gagliole porta a Matelica. Dall'incrocio predetto percorre tale strada passando per Gagliole e Collaiello giunge alla frazione Salvalagli. Da questa frazione si immette sulla strada statale Castelraimondo San Severino Marche; e che percorre fino al bivio con la carrareccia per la frazione Crispiero; segue la carrareccia passando attraverso Case Piermarchi; fino all'incrocio con la strada Castelraimondo-Crispiero, immettendosi poi sulla strada per Camerino, fino al bivio per la frazione Sabbieta. Da qui percorre poi la strada che passa per Sabbieta, per Tuseggia, per il bivio della strada per Lancianello e per le Case Gorgiano, fino al ponte sul fosso di Sperimento per congiungersi poi lungo detto Fosso alla strada statale Camerino-Castelraimondo. Da qui prosegue lungo il fosso di Palente, fino al ponte della Cesara. Segue poi la strada per Piampalente, tocca il bivio Parrocchia di Palente, passa per Mistriano, per Canepuccio, per Valle San Martino, per Sellano, per Perito fino a raggiungere la frazione Seppio. Dalla frazione Seppio si immette sulla nuova strada che sbocca al km 2 sulla strada statale Pioraco Castelraimondo. Da qui segue poi il confine comunale Pioraco-Castelraimondo fino alla confluenza con la carrareccia per Sant'Angelo che percorre sino alla frazione Sant'Angelo. Raggiunge poi le propaggini di Monte-Castel S. Maria secondo la direttrice che da S. Angelo (q. 549) va a Case il Poggio (q. 507), attraverso le quote 684, 592, 529. Da Case il Poggio segue la carrareccia per Case Foscoli. Da Case Foscoli sino alle propaggini del monte Gemmo, secondo la direttrice che da Casa Foscoli (q. 488) va al confine comunale Matelica-Esanatoglia in prossimità di Case Cantalupo attraverso le quote 539, 469, 622, 583. Da Casa Cantalupo, percorre il confine comunale Matelica-Esanatoglia, fino alla provinciale Esanatoglia-Matelica e da qui si ricongiunge al centro urbano di Esanatoglia.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino Esino, devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato, le specifiche caratteristiche. Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione nello schedario viticolo, i terreni i cui vigneti siano atti a conferire alle uve ed al vino derivato, le specifiche caratteristiche.
I sesti 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.
È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare, dovranno avere almeno 2.200 ceppi per ettaro.
Le produzioni massime di uva per ettaro di coltura specializzata di cui all'art. 2 devono essere le

seguenti:

Vino	Resa uva/ettaro
Esino bianco	15 t
Esino rosso	14 t

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché non superi del 20% i limiti sopra indicati. Qualora si superino tali limiti, l'intera produzione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.
La resa massima dell'uva in vino finito, 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 Regione Marche, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate di anno in anno, prima della vendemmia può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro, inferiore a quello fissato nel presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.
I vigneti iscritti allo schedario viticolo idonei alle denominazioni di origine controllata «Rosso Piceno», «Verdicchio dei Castelli di Jesi», «Verdicchio di Matelica», «Rosso Conero» e «Lacrima di Morro d'Alba», possono essere destinati alla produzione della denominazione di origine controllata «Esino» bianco e rosso, qualora i produttori interessati optino per la rivendicazione in tutto o in parte per superfici iscritte, in sede di denuncia annuale delle uve.
E' consentita altresì la scelta di cantina ai sensi e per gli effetti dell’art. 14, comma 3, del D. legislativo n. 61/2010.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito del territorio dell'art. 3.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare rispettivamente ai tipi bianco e rosso un titolo alcolometrico volumico naturale di 10% vol, mentre per la tipologia frizzante devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,50% vol. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
È ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Esino" all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Esino" bianco:
colore: giallo paglierino tenue;
odore: caratteristico intenso;
sapore: asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Esino" rosso:

colore: rosso rubino;
odore: caratteristico intenso;
sapore: asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Esino" frizzante:
colore: paglierino;
odore: fruttato;
sapore: fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo:14,0 g/l.

"Esino" novello:
colore: rosso rubino;
odore: fragrante, fine caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, vellutato;
tenore zuccheri residui: massimo 10,0 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.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.
È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di cui all'art. 1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine scelto, selezionato, superiore riserva, vecchio e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

Articolo 8
Confezionamento

È vietato l'utilizzo della bottiglia a forma di anfora. Sono ammessi tutti i sistemi di chiusura vigenti.

Articolo 9
Legame con l'ambiente

A) *Informazioni sulla zona geografica.*

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Esino", nelle 4 tipologie descritte all'articolo 6 del presente disciplinare, ricade nell'intero territorio amministrativo della provincia di Ancona e nei Comuni di Matelica, Esanatoglia, Gagliole, Castelraimondo, Camerino e Pioraco in provincia di Macerata.

Il territorio, compreso tra il mare Adriatico ed i monti Sibillini, è solcato a nord dai fiumi Cesano, Nevola e Misa, a sud dal fiume Aspio e al suo interno dal fiume Esino, da cui prende il nome la DOC, corsi che modellano la bassa collina e le valli dell'area. Si tratta di un ampio bacino che risente dell'influenza delle alture dell'Appennino nella sua parte occidentale e di quella del mare Adriatico nell'area orientale.

L'orografia è essenzialmente collinare e la natura geologica dei terreni è abbastanza omogenea: sono presenti rocce pelitico/calcaree o rocce pelitico/argillose, che denotano alti livelli di instabilità. La litologia delle valli si caratterizza per i depositi alluvionali, talvolta ghiaiosi, che rispecchiano i bacini di alimentazione calcarea.

L'altimetria dell'area è abbastanza contenuta e le pendenze non sono molto elevate: oltre il 70% del territorio della denominazione di origine è posto a quote minori di 350 m s.l.m e le massime non superano i 1400 m. Nell'area prevalgono gli ambienti di terrazzo fluviale di II e III ordine e i fondovalle rappresentano solo una piccola quota del totale.

Le zone pianeggianti, non esclusivamente di fondovalle, costituiscono il 10% della superficie totale del territorio della DOC "Esino", che per il 70% presenta pendenze comprese tra il 2% ed il 25%. Non si evidenziano esposizioni dominanti, ma una loro uniforme distribuzione rispetto ai quattro punti cardinali.

La temperatura media del mese di Gennaio è compresa tra 4 e 6°C, mentre quella del mese di Luglio si aggira attorno a 21-24°C. La disponibilità termica del territorio, valutata attraverso l'indice bioclimatico di Amerine e Winkler, si colloca generalmente al di sopra di 1600 gradi giorno. Durante i mesi di Settembre ed Ottobre le temperature minime dell'aria si mantengono generalmente sopra i 10°C. La temperatura media annua è di 13-15°C, mentre l'entità delle precipitazioni medie annue si aggira tra 700 e 900 mm. Il clima dell'area è di tipo temperato (Classe C di Koppen) con estati calde.

L'area di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Esino" presenta tratti omogenei sotto il profilo pedo-climatico e un paesaggio agrario contrassegnato dalla presenza di boschi, colture erbacee e vite, elementi tipici dell'agricoltura marchigiana.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

Il territorio della zona di produzione del vino DOC "Esino", vide il diffondersi della coltivazione della vite già in epoca romana (come testimoniato dai numerosi reperti e documenti archeologici) e andò incontro, dopo la caduta dell'impero romano, ad un periodo di contrazione della viticoltura. Durante l'alto Medio Evo le poche superfici vitate erano concentrate in piccoli appezzamenti posti nelle immediate vicinanze dei Castelli (chiamate "Corti" o "Cortine"); la viticoltura riprese poi a svilupparsi in seguito all'insediamento di potenti ordini monastici, che fondarono numerose Abbazie, tuttora presenti, nel territorio dell'attuale DOC "Esino". Furono dapprima i monaci benedettini, seguiti dai cistercensi, a diffondere nuovamente la coltivazione della vite e a dare nuovo impulso all'attività agricola.

Nell'area di produzione della DOC "Esino", come nel resto della regione, a partire dal Medio Evo si diffuse la mezzadria, speciale rapporto associativo tra capitale e lavoro, che contribuì allo sviluppo rurale del tempo andando a delineare quel paesaggio agrario ordinato e diffusamente coltivato, che tuttora costituisce un tratto tipico delle Marche. La coltivazione della vite interessò la gran parte dei poderi che vennero a formarsi, la cui dimensione era limitata e commisurata alla forza lavoro della famiglia colonica che vi si insediava.

Nel 1269, il giudice De Crescenzi in Senigallia descriveva le vigne della Marca di Ancona "fatte di piante sorrette da canne e pali" e asseriva che la piantata bolognese su olmo ed acero richiedeva

minori cure rispetto alla vigna. Nel catasto di Corinaldo del 1532 si riscontra che la vigna rappresentava allora, nell'area provinciale, "l'unico modo di coltivare la vite nel solco di un'antica tradizione risalente alla prima età comunale".
Nel XVI secolo il territorio dell'attuale DOC "Esino" presentava una ragguardevole diffusione della vite nel tessuto agricolo: i campi seminati venivano sovente delimitati da filari di vite e il vino divenne un genere di largo consumo. Il modello colturale dell'alberata, già diffuso in epoca romana, era tornato in auge ad opera di piccoli proprietari coltivatori e di vignaioli parzionari, braccianti immigrati delle coste balcaniche, disposti a stipulare con il proprietario del terreno un contratto con l'impegno ad impiantare una vigna, a dividere a metà il prodotto per divenire, infine, proprietari del terreno vitato. Il vignaiolo si impegnava ad effettuare tutte le cure colturali e tutti i lavori di trasformazione delle uve consegnando al proprietario la metà del vino prodotto.
Andrea Bacci, noto enografo e Archiatra pontificio, nella sua sistematica descrizione dei vini ("De naturali vinorum historia") pubblicata nel 1596 inserisce per la Marca di Ancona i vini di Loreto, Sirolo, Numana definendoli sani e conservabili per lungo tempo e prosegue con quelli delle "tante vigne" dell'osimano. Del territorio di Senigallia afferma "che produce ottimi vini e in abbondanza", mentre per l'area di Jesi richiama la presenza dell'Abbazia di Chiaravalle riportando che "i nobili coloni si dedicano ad essi con non minore impegno importando i migliori vitigni ed i loro vini gareggiano con i generosi Trebbiani". La rassegna dei vini della zona ad opera del Bacci termina con il territorio di influenza del fabrianese e la citazione del "Cerretano, vino di tanta forza che si conserva a lungo più come medicina che come bevanda".
Il "Dialogo sul necessario miglioramento dei Vini Anconitani e del Piceno per formarne un ramo di interessante commercio" pubblicato nel 1809 a Jesi da Don Angelo Rastelli, parroco di Monsano, ci fornisce una viva descrizione della viticoltura e dell'enologia del territorio attualmente interessato alla DOC "Esino". L'abate Rastelli lamenta uno scadimento della qualità dei vini per "colpa dell'Agricoltore, che non sa adattare la buona qualità delle viti alla buona qualità del terreno", consiglia varietà come Verdicchio e Sangiovese, argomenta l'importanza di preferire le vigne alle alberate e alle folignate e fornisce precise indicazioni sul miglior modo di gestire le viti e di vinificare le uve.
In seguito all'unità d'Italia furono avviate diverse attività conoscitive sul territorio nazionale e, per quel che concerne le Marche, i lavori della Commissione Ampelografica fecero emergere l'importanza rivestita dalle varietà di pregio Verdicchio e Sangiovese e promossero la valutazione, la conoscenza e l'impiego di altri vitigni che avevano riscosso successo in altre aree. La ricostituzione viticola all'inizio del XX secolo interessò la zona di produzione della DOC "Esino" e vide il rafforzarsi di vitigni italici di pregio quali Verdicchio, Sangiovese e Montepulciano.
L'intervento pubblico, nazionale e comunitario degli anni 60 e 70 favorì il compimento del processo di rinnovamento della viticoltura della zona attraverso la ristrutturazione degli impianti e una precisa scelta varietale con impiego di vitigni a bacca nera e bianca di qualità. La scomparsa della mezzadria, riscontrata in quel periodo, comportò anche la modifica delle sistemazioni arboree non più compatibili con la moderna agricoltura. Il processo di rinnovamento degli impianti, l'applicazione delle moderne acquisizioni scientifiche e tecniche e i riscontri positivi ottenuti dalle produzioni enologiche di pregio esistenti nella zona, hanno spinto i produttori dell'area della DOC "Esino" verso la valorizzazione di altre produzioni di qualità del territorio.
In questo nuovo contesto, accanto ai pregiati e rinomati vini monovarietali della tradizione quali Verdicchio, Montepulciano, Sangiovese e Lacrima, sono stati prodotti altri vini tradizionali ottenuti da uvaggi di varietà bianche e nere, in cui alcune delle varietà sopra menzionate sono presenti in parte preponderante accanto ad altri vitigni ben adattati al territorio per le loro versatilità. Si è così avviato il processo che ha portato alla richiesta della DOC "Esino", il cui riconoscimento è avvenuto con decreto del Ministero nel 1995.
In tal modo è stata recuperata e valorizzata l'ampia offerta di vini qualità provenienti da un territorio ricco di tradizioni viticole ed enologiche ed è stato dato ulteriore impulso all'imprenditoria locale e allo sviluppo delle strutture di trasformazione vinicola del territorio.

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

La denominazione di origine «Esino» è riferita a 2 tipologie di vino bianco ("base" e "frizzante") e 2 tipologie di vino rosso ("base" e "novello"), ottenute prevalentemente da uve di antica e diffusa coltivazione nella zona (Verdicchio, Sangiovese e Montepulciano), 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:

- «Esino» bianco: colore giallo paglierino tenue, odore delicato e gradevole, sapore armonico, di buona struttura;
- «Esino» bianco frizzante: colore paglierino tendente all'ambrato più o meno carico, odore caratteristico dell'appassimento, etereo e intenso, sapore dolce, armonico e vellutato, di buona struttura;
- «Esino» rosso: colore rosso rubino, odore intenso, sapore secco e armonico, di buona struttura;

«Esino» rosso novello: colore rosso rubino, odore fragrante, fine, sapore morbido, armonico e vellutato, di buona struttura.

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 "Esino" è attestata dai documenti (richiamati alla lettera A) riferiti alla millenaria storia vitivinicola del relativo territorio, che va dall'epoca romana, al medioevo, fino ai giorni nostri.

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 "Esino", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del presente disciplinare.

Le caratteristiche ambientali create dal corso di fiumi che scorrono nella zona di produzione della DOC "Esino", l'ampia apertura verso il mare, la pedologia e la tessitura del terreno agrario che consentono l'ampio e totale sgrondo delle acque superficiali, hanno favorito la vocazione viticola del territorio e il suo orientamento alle produzioni enologiche di qualità.

La base ampelografica del vino DOC "Esino" bianco, anche nella tipologia frizzante, consiste principalmente nel vitigno Verdicchio (50% minimo) con il concorso, fino ad un massimo del 50%, di altri vitigni bianchi idonei alla coltivazione nella regione Marche. Il Verdicchio, uno dei più pregiati vitigni italici, che ha avuto nelle Marche il suo areale privilegiato di diffusione, interagendo con l'ambiente naturale e attraverso la sapiente gestione dell'uomo, conferisce al vino DOC "Esino" bianco colore, odori, profumi e persistenza gusto-olfattiva, rendendolo caratteristico e distinguibile.

Inoltre, per la tipologia "Esino" bianco frizzante, occorre citare l'opera "De salubri potu dissertatio" del medico fabrianese Francesco Scacchi, che riporta un'ampia diffusione del consumo di vini frizzanti presso i ceti nobili già nel 1622. La tradizione spumantistica del territorio della DOC "Esino", testimoniata anche da successi enologici ottenuti fin dall'ottocento, si afferma compiutamente nel secondo dopoguerra con la produzione di vini frizzanti ottenuti con uve Verdicchio.

La base varietale del vino DOC "Esino" rosso, anche nella tipologia novello, consiste principalmente nei vitigni Sangiovese e/o Montepulciano (60% minimo da soli o congiuntamente)

con l'inserimento, fino a un massimo del 40%, di altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella regione Marche.
Sangiovese e Montepulciano, diffusi da tempo nel territorio della DOC "Esino", sono diventati i vitigni a bacca nera più ampiamente coltivati a partire dal secondo dopoguerra e, interagendo con l'ambiente naturale e sapientemente gestiti dall'uomo, conferiscono al vino DOC "Esino" rosso il colore rosso rubino, l'odore intenso, il sapore secco e armonico e la buona struttura.
La tipologia del vino DOC "Esino" novello trae le sue basi dalla tecnica di vinificazione nota come macerazione carbonica, sviluppata in Francia, e ripresa sperimentalmente nella cantina dell'Ente di Sviluppo Agricolo delle Marche, organismo di sperimentazione agricola regionale, a partire dall'inizio degli anni '80, sotto la guida scientifica dell'Università di Bologna. La tecnica della macerazione carbonica risultò particolarmente efficace nell'esaltare il patrimonio aromatico di vitigni tipici del territorio quali Lacrima e Sangiovese e fu rapidamente trasferita al mondo produttivo, che la adottò per ottenere vini fragranti, ricchi di profumi, vellutati da immettere sul mercato poco dopo la vendemmia. Il successo commerciale di questi vini ottenuti da vitigni tradizionali portò all'inserimento della tipologia novello nel disciplinare di produzione della DOC "Esino", a coronamento di un processo di innovazione tecnologica basato sulla presenza di produzioni fortemente radicate nel territorio.
In sintesi le complesse interazioni tra caratteristiche del terreno, elementi del clima, scelte di tecnica colturale e dei vitigni, unite ad opportune tecniche di vinificazione, portano all'ottenimento dei vini con caratteristiche chimico-fisiche adeguate alle differenti tipologie di vini di cui all'art. 6 del presente disciplinare.
Il riconoscimento della DOC "Esino" nel 1995 attesta la qualità dei vini prodotti nell'area e la professionalità degli operatori che hanno tratto vantaggio dalla vocazionalità dell'ambiente e dalle peculiarità dei vitigni impiegati ma che soprattutto hanno saputo valorizzare le molteplici produzioni di qualità e le tradizioni di un territorio storicamente vocato alla viticoltura e addivenire ad un'offerta produttiva completa da proporre ai mercati nazionali e internazionali.

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 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 2), 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 combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 3).

Allegato 1

Elenco dei vitigni idonei alla coltivazione nell'intero territorio amministrativo della Regione Marche

Codice varietà	Denominazione varietà	Sinonimi riconosciuti della varietà
004	ALBANA B.	
009	ALEATICO N.	
010	ALICANTE N.	(51) CANNONAU N., (236) TAI ROSSO N., CANNONAO, GARNACHA TINTA, GRANACCIA, GRENACHE, GUARNACCIA
012	ANCELLOTTA N.	LANCELLOTTA
019	BARBERA N.	
025	BIANCAME B.	BIANCHELLO, (244) TREBBIANO TOSCANO B.
032	BOMBINO BIANCO B.	BOMBINO*, BONVINO*, OTTENESE
042	CABERNET FRANC N.	CABERNET*
043	CABERNET SAUVIGNON N.	CABERNET*
049	CANAIOLO NERO N.	
054	CARIGNANO N.	
298	CHARDONNAY B.	
062	CILIEGIOLO N.	MORETTONE
067	COLORINO N.	
081	FIANO B.	
082	FOGLIA TONDA N.	
090	GAGLIOPPO N.	MAGLIOPPO, MAGLIOCCO
095	GRECHETTO B.	
108	INCROCIO BRUNI 54 B.	
111	LACRIMA N.	
124	MACERATINO B.	RIBONA
126	MAIOLICA N.	
333	MALBO GENTILE N.	
131	MALVASIA BIANCA DI CANDIA B.	MALVASIA*, MALVOISIE**, MALVOISIER**
132	MALVASIA BIANCA LUNGA B.	MALVASIA*, MALVOISIE**, MALVOISIER**
299	MANZONI BIANCO B.	INCROCIO MANZONI 6.0.13
146	MERLOT N.	
150	MONTEPULCIANO N.	
151	MONTONICO BIANCO B.	MONTONICO*, MANTONICO*
153	MOSCATO BIANCO B.	MUSCAT BLANC A PETIT GRAIN, MUSCAT DE CHAMBAVE, MOSCATO*, MOSCATELLO*, MOSCATELLONE*, MUSCAT**, MUSKATELLER**, GELBER MUSKATELLER
157	MOSTOSA B.	
181	PASSERINA B.	
184	PECORINO B.	VISSANELLO

Codice varietà	Denominazione varietà	Sinonimi riconosciuti della varietà
335	PETIT VERDOT N.	
193	PINOT BIANCO B.	PINOT BLANC**, PINOT***
194	PINOT GRIGIO G.	GRAUER BURGUNDER, GRAUBURGUNDER, PINOT GRIS**, PINOT***
195	PINOT NERO N.	BLAUER SPATBURGUNDER**, PINOT NOIR**, PINOT***
301	REBO N.	
205	REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.	REFOSCO*, MALVOISE**
209	RIESLING ITALICO B.	RIESLING*
210	RIESLING RENANO B.	RHEINRIESLING, RIESLING*
217	SAGRANTINO N.	
218	SANGIOVESE N.	SANGIOVETO
221	SAUVIGNON B.	
231	SYRAH N.	SHIRAZ
232	TEROLDEGO N.	
233	TERRANO N.	CAGNINA, TERAN, LAMBRUSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO
235	TOCAI FRIULANO B.	
244	TREBBIANO TOSCANO B.	(025) BIANCAME B., PROCANICO, UGNI BLANC**
254	VERDICCHIO BIANCO B.	TREBBIANO DI LUGANA, (239) TREBBIANO DI SOAVE B.
258	VERMENTINO B.	(80) FAVORITA, (190) PIGATO
415	VERNACCIA NERA GROSSA N.	
262	VERNACCIA NERA N.	VERNACCIA*

Legenda:
* Ai soli fini della designazione dei vini
** Ai soli fini della designazione per l'esportazione o la spedizione verso altri Stati membri
*** Ai soli fini della designazione dei vini spumanti