

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Cònero (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

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

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Cònero - corrigendum.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 28.05.2009
<i>Base giuridica:</i>	DM 01.09.2004
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12.07.2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Cònero (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**Cònero**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino; odore: gradevole, vinoso; sapore: armonico, asciutto, ricco di corpo.

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

b. Punto b)

Riserva

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:

Conero

<i>Resa massima:</i>
Resa uva/ha: t 9
Resa vino/ha: hl 63

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione del vino «Cònero» comprende l'intero territorio comunale di Ancona, Offagna, Camerano, Sirolo, Numana e parte dei comuni di Castelfidardo ed Osimo compreso tra la zona suddetta e la linea di demarcazione che partendo dal confine di Numana segue il seguente itinerario: via S. Vittore sino al passaggio a livello della ferrovia Ancona Pescara km 223,773; strada Case Romani sino alla casa cantoniera del km 318,646 della strada statale n. 16 Adriatica; statale n. 16 sino al confine di Loreto; confine di Loreto e Recanati sino alla ex nazionale Flaminia e da questa sino al bivio della scuola di Acquaviva, strada, Acquaviva - Laghi ed indi strada provinciale Val Musone che dalla contrada Laghi va a Case Nuove di Osimo, sino al bivio con la strada comunale La Villa; strada comunale La Villa (Cannone) e strada comunale via Striscione sino alla provinciale Chiaravallese (bivio Offagna), dal bivio di Offagna seguendo la ex via della Venturina, ora via Offagna, sino al comune di Offagna.

a. Zona NUTS

ITE32	Ancona
ITE3	Marche
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegare	0
--------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

MONTEPULCIANO N.

SANGIOVESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**DOCG Conero***Informazioni sulla zona geografica:***Fattori naturali rilevanti per il legame**

Il riferimento geografico è il promontorio del monte Conero che si erge sul mare Adriatico e le colline che discendono dallo stesso verso l'entroterra. Interessa sette comuni della Provincia di Ancona.

Il territorio, delimitato per la produzione del vino Conero, è un lembo di terra che si inoltra nel mare ad est e ad ovest seguono le colline retrostanti il rilievo montuoso del Conero caratterizzate da una morfologia dolce ed omogenea, ove insistono i vigneti formati da vitigni, anche non autoctoni ma che hanno eletto questa parte delle colline del Monte Conero come habitat degli stessi grazie alla formazione di clima temperato ed ai terreni che nelle diverse geopedologie contribuiscono ad esaltare le potenzialità dei vitigni stessi che dimostrano di esser parte della viticoltura del territorio.

Geologicamente i due territori sono costituiti da rocce calcaree e cretacee quali strutture geologiche specifiche della parte orientale dell'Appennino marchigiano.

La peculiarità geologica del territorio è rappresentata dal fatto che tali terreni riaffiorano lungo la linea di costa dopo che una fascia intermedia di terreni argillosi

e sabbiosi determina il paesaggio pedologico ed agrario delle Marche.

L'orografia del territorio presenta un paesaggio collinare con rilievi dolci ed altezze medie intorno ai mt 200 s.l.m. modellato dall'azione delle acque superficiali con affioramenti pelitico-arenacei e marnosi di età mio-pliocenica..

Il clima è mediterraneo con umidità estiva limitata.

Le temperature medie mensili hanno minimi in gennaio e massimi in luglio-agosto con valori rispettivi di 1-2-C° e 26-28 C°.

I mesi più piovosi per la parte collinare del territorio sono settembre – ottobre. La piovosità media annua è di 775 mm.

L'altimetria dell'area investita a vigneto dà una percentuale del 70% tra mt 20 e mt 140 s.l.m. con una presenza dell'1% a mt 550 s.l.m..

La pendenza dei terreni dà una percentuale media tra il 2 e il 25% per circa l'80% della superficie vitata.

L'esposizione dominante dei terreni è sud-ovest per l'80%, la più adatta per la coltura viticola di quel luogo.

L'esposizione ad est per ovvi motivi geografici è trascurabile.

Fattori umani rilevanti per il legame

L'area anconetana è stata influenzata dai Dori e dalla civiltà dorica, in quanto fondarono la città di Ancona. E proprio i coloni greci 10 secoli a.C. hanno lasciato tracce sicure di viticoltura e di vinificazione. Altrettanto si può dire per gli Etruschi ai quali si possono attribuire le prime nozioni tecniche di coltivazione della vite e di elaborazione enologica, che si diffusero anche nel territorio marchigiano dov'erano installati i Piceni.

Che i Piceni conoscessero l'uva e il vino è dimostrato dal ritrovamento archeologico di circa 200 vinaccioli di Vitis Vinifera in una tomba in quel di Matelica del VII sec. a.c..L'influenza di Roma consentì a Plinio di descrivere un centinaio di varietà di viti coltivate nell'area Picena al suo tempo e di dire "sul mare Adriatico si può citare, fra gli altri, il vino "Pretoriano" prodotto nella zona di Ancona". E, ancora, Apicio Marco Gavio, personaggio romano di arte culinaria, ricorda un vino "anconetanum", rosso e piuttosto corposo.

La presenza nel territorio di numerose aziende agricole con una lunga tradizione vitivinicola e le residenze storiche costruite negli scorsi secoli, destinando il piano terra alla trasformazione vinicola, hanno permesso la produzione di vini rossi che hanno affrontato il mercato con notevoli successi anche nelle competizioni di alto livello.

Produttori illuminati e cantine, anche di interesse architettonico, diedero avvio alla denominazione di origine con il rinnovo e l'espansione dei vigneti negli anni '60 confermando al vitigno Montepulciano la massima espressione del legame tra uve, vino e territorio e che qui esalta le sue migliori caratteristiche.

La base ampelografica è riassunta nel vitigno Montepulciano (min 85%) in quanto

è adatto all'invecchiamento e migliora gli uvaggi con altri vitigni consentendo di ottenere profumi che ricordano il gusto "bordolese" richiesto dal mercato. Vitigno italico a bacca nera, un tempo confuso con Sangiovese grosso e Brunello, presenta una sua identità. Predilige ambienti caldo asciutti ed esposizioni soleggiate, come offre il territorio delimitato, per garantire una buona e regolare maturazione dell'uva. Viene allevato con forme in parete e si adatta alla potatura corta. Inoltre, germoglia tardivamente e ciò consente ad esso di sfuggire ai danni che le gelate primaverili possono arrecare alla vite. È anche una varietà poco soggetta alla muffa grigia. L'insieme delle caratteristiche varietali e le condizioni pedoclimatiche consentono a quest'area vitata, protetta dai venti freddi provenienti da nord e dallo stesso Conero, mt 572 s.l.m., di produrre uve sane, mature e di alto contenuto zuccherino.

Informazioni sul prodotto:

Il prodotto vino Conero è secco, sapido, giustamente tannico e di corpo. La maturazione in legno ne migliora la morbidezza, crea maggiore equilibrio ed affinamento della nota olfattiva. Ciò deriva, sicuramente dalla pedologia con terreni grossolani e spesso aridi e dal clima, dalla forma di impianto e di allevamento che da sempre è alquanto simile, per un alto numero di ceppi per ettaro, che ricorda la viticoltura del passato tesa a risparmiare terreno da coltivare con altre colture ed a contenere la produzione. Occorre, infine, ricordare anche che tutta l'area del Conero fa parte del Parco del Conero che contribuisce all'ottenimento di produzioni maggiormente rispettose dell'ambiente e della naturalità. Detto ambiente, in passato, produceva cacciagione e ciò è stato anche un legame con detto vino, molto adatto a tali tipi di cibo, determinandone il suo consumo.

Legame causale:

La particolare geologia del territorio e la lontana origine della storia vitivinicola dell'area anconetana hanno permesso che la vigna fosse estesa in questi sette comuni fin dai tempi remoti ed il vino rosso prodotto fosse conosciuto di qualità superiore. Nelle basse pendici bianche (calcaree) ed assolate del monte e, verso terra, a riparo dai venti marini, per ampie distese, la vite trova le più favorevoli condizioni per produrre uve zuccherine e profumate del vitigno Montepulciano.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Vitigni principali

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
Montepulciano minimo 85%; Sangiovese massimo 15%.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

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

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

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

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA: