

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Pergola (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
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	5 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>	DOC Pergola - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 7-06-2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

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

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante
15. Vino ottenuto da uve appassite

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

«Pergola» Aleatico

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: da rosso rubino con eventuali riflessi violacei a granato con note violacee; odore: intenso, caratteristico floreale; sapore: da secco a dolce, pieno, armonico;

«Pergola» Aleatico superiore

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: da rosso rubino con eventuali riflessi violacei a granato intenso;
odore: intenso, caratteristico floreale, etereo;
sapore: pieno ed armonico ben strutturato;

«Pergola» Aleatico riserva

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: da rosso rubino con eventuali riflessi violacei a granato intenso;
odore: intenso, caratteristico, etereo;
sapore: pieno ed armonico ben strutturato;

«Pergola» Aleatico spumante:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: persistente a grana fine;
colore: rosso rubino con eventuali riflessi violacei;
odore: caratteristico floreale;
sapore: da dosaggio zero a dolce, caratteristico, pieno, armonico, vivace;

«Pergola» Aleatico passito

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui effettivo 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
acidità volatile massima: 30 meq/l;
limite massimo di anidride solforosa totale: 350 mg/l

Caratteristiche organolettiche:

colore: da rosa tenue a rosso chiaro o granato tendente all'aranciato con l'affinamento;
odore: intenso, etereo;
sapore: da secco a dolce, morbido, vellutato;

«Pergola» rosato

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato vivace;
odore: floreale fruttato;
sapore: fresco, vivace;

«Pergola» rosé o rosato spumante

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: persistente a grana fine;
colore: rosato vivace;
odore: floreale, fruttato;
sapore: da dosaggio zero a dolce, pieno, armonico, vivace;

«Pergola» rosato frizzante:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine, evanescente;
colore: rosato vivace;
odore: floreale, fruttato;
sapore: da secco a dolce, fresco vivace;

«Pergola» rosso***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: da rosso rubino a granato;
odore: intenso caratteristico;
sapore: pieno ed armonico;

«Pergola» rosso riserva***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: da rosso rubino a granato intenso;
odore: intenso caratteristico etereo;
sapore: pieno ed armonico ben strutturato;

«Pergola» rosso superiore***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: da rosso rubino a granato intenso;
odore: intenso caratteristico etereo;
sapore: pieno ed armonico ben strutturato;

Pergola» rosso novello*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: floreale;
sapore: armonico, vivace;

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

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

b. Punto b)

Superiore

Riserva

Passito

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

Pergola Aleatico, anche Riserva e Spumante

Resa massima:

resa uva/ettaro 10 t

resa uva /vino: 70 hl

Pergola Aleatico Superiore

<i>Resa massima:</i>

resa uva/ettaro 9 t

resa uva /vino: 63 hl

Pergola Aleatico Passito

<i>Resa massima:</i>

resa uva/ettaro 10 t

resa uva /vino: 40 hl

Pergola Rosso anche novello e riserva

<i>Resa massima:</i>

resa uva/ettaro 12t

resa uva /vino: 84 hl

Pergola rosso superiore

<i>Resa massima:</i>

resa uva/ettaro 10t

resa uva /vino: 70hl

Pergola rosato, rosato frizzante

<i>Resa massima:</i>

resa uva/ettaro 12t

resa uva /vino: 84hl

Pergola rosato o rosè spumante

<i>Resa massima:</i>

resa uva/ettaro 12t

resa uva /vino: 84hl

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Pergola» devono essere prodotte nell'ambito dei territori amministrativi dei comuni di Pergola, Fratte Rosa, Frontone, Serra Sant'Abbondio, San Lorenzo in Campo (tutti in provincia di Pesaro e Urbino).

a. Zona NUTS

ITE31	Pesaro e Urbino
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

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
MALBO GENTILE N.
PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
Pecorino
Passerina
MOSTOSA B.
MOSCATO BIANCO B.
MONTEPULCIANO N.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA BIANCA LUNGA B.
LACRIMA
GRECHETTO B.
Gaglioppo

FIANO B.
CILIEGIOLO N.
Chardonnay
Carignano N.
Canaiolo nero n.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
BOMBINO BIANCO B.
BIANCAME B.
BARBERA N.
ANCELOTTA N.
ALICANTE N.
ALEATICO N.
ALBANA B.
Vermentino B.
VERDICCHIO BIANCO B.
TREBBIANO TOSCANO
TERRANO N.
TEROLDEGO
SYRAH N.
SAUVIGNON B.
SANGIOVESE N.
SAGRANTINO N.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Colorino N
Tocai Friulano B
Foglia Tonda N
Incrocio Bruni 54 B
Montonico Bianco B
Vernaccia Nera N
Maiolica N
Maceratino B

c. Altre varietà

Vernaccia nera grossa N.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**Pergola***Informazioni sulla zona geografica:*

Fattori naturali rilevanti per il legame

Pergola, cittadina in Provincia di Pesaro, è posta a ridosso della catena montuosa appenninica e fa parte del territorio regionale di Media ed Alta Collina (MAC)

Area interna delimitata, per la denominazione, nel territorio di 5 Comuni tutti compresi nella Provincia di Pesaro Urbino.

L'area è percorsa dal fiume Cesano e dista circa Km 30 dal mare. Essa si sviluppa nella parte valliva del percorso del fiume che ha in Pergola il suo centro abitato di riferimento economico e sociale.

La parte iniziale del percorso del fiume e della delimitazione raggiunge un'altezza di mt 1702 s.l.m..

L'altezza media è di 260 mt s.l.m. ed i vigneti sono presenti in tutta l'area ed a tutte le altezze comprese da mt 100 fino ai mt. 1. 600 s.l.m. con una accentuazione tra mt 200 e mt 500 s.l.m.. Geologicamente nell'area pedemontana prevalgono rocce calcarenitico-pelitiche e marnoso-calcaree.

La valle è occupata da depositi alluvionali, con prevalenza di terrazzi soprattutto ghiaiosi ed interessati da copertura fine e alluvionale proveniente dai versanti collinari e montani prossimi.

Il clima appartiene al Piano fitoclimatico "Alto collinare" ed è caratterizzato da piovosità medie superiori a 7-800 mm annui e temperature medie inferiori ai 14 °C. Le classi di pendenza dell'area delimitata sono concentrate per il 70 % tra il 5 ed il 40%.

Il percorso del fiume Cesano, per la parte che attraversa la delimitazione, è verso nord per cui le formazioni collinari che formano la parte del relativo bacino sono esposte verso est ed ovest per l'80%.

Fattori umani rilevanti per il legame

Città fondata dagli Eugubini attorno al 1220, fu contesa dai Malatesta di Rimini e poi distrutta nel 1455 da Francesco Sforza.

Già il nome Pergola riconduce ad un pergolato viticolo ed il vitigno "Pergola" è giunto dalle colline umbre, dove già si trovava, probabilmente arrivato dalla vicina Toscana.

Lo scorrere dei secoli ha permesso la selezione di una “vernaccia rossa di Pergola”, come riporta la documentazione storica del 1600.

Ai nostri tempi, nel xx secolo a memoria d'uomo, si parla di un vino locale chiamato “Vernaccia di Pergola” che i documenti storici riportano al 1520.

La vite giunse nel territorio in quanto portata da un nobile eugubino a Grifoletto, località inclusa nel territorio delimitato, nell'anno 1200.

Nel 1500 un discendente della proprietà di cui sopra, agricoltore, curò la diffusione del vitigno, intuendone pregi e qualità, e ne curò la sua diffusione nell'areale.

Con l'arrivo della fillossera nell'area il vitigno ha conosciuto il suo completo declino. Il suo ripristino è trascurato anche quando avviene, all'inizio del 1900, l'avvio della nuova viticoltura su piede americano.

Un primo serio studio del vitigno è opera di un Accademico Agrario di Pesaro, Giuseppe Mamiani, che effettuò nel 1833 uno studio comparato tra i vitigni autoctoni pesaresi con quelli della Toscana individuando una “Vernaccia nera” e un “Aleatico” ai quali si può ricondurre, per recenti ricerche ampelografiche, la “Vernaccia di Pegola”.

Nel 1875 “l'Esposizione agraria regionale” svoltasi in Ferrara, vede la partecipazione di viticoltori con bottiglie di “Vernaccia”, sia pura che tagliata, con la dicitura “vino di lusso”.

Nel Trattato di Ampelografia di N. Marzotto del 1925, sui vitigni più pregiati per la provincia di Pesaro cita le uve nere “Vernaccia nera, Vernaccia, Aleatico e San Gioveto. Oggi, sulla base di ricerche scientifiche, è stato sciolto qualsiasi dubbio sulla identificazione del vitigno che non può essere considerato una varietà a se stante ma un clone del vitigno Aleatico. Questo vitigno ha trovato, a suo tempo, un'area elettiva di coltivazione nel territorio del Comune di Pergola e nei Comuni limitrofi per produrre il vino “Vernaccia di Pergola”.

Da pochi decenni, con l'impianto di nuovi vigneti, il vitigno riprende il suo ruolo per l'opera di illuminati viticoltori.

La prima difficoltà si è manifestata con la mancata disponibilità del materiale di propagazione che è stato recuperato da antichi vitigni presenti su viti maritate all'acero nel territorio del già citato Grifoletto. e su viti presenti nel chiostro di un convento di Pergola.

L'attività vivaistica ha fatto il resto.

Recuperata la base ampelografica e sostenuti dalla secolare tradizione produttiva che ancora riproduce nelle campagne l'alberata marchigiana (vite maritata all'acero), che per la Vernaccia sembra desse i migliori risultati, oggi sostituita dall'allevamento a controspalliera con potatura lunga a doppio archetto dei moderni vigneti, ne è conseguita la scelta di procedere al riconoscimento della denominazione.

Informazioni sul prodotto:

Rosso rubino brillante con riflessi di porpora. Questa uva dona al vino grande complessità aromatica, sia all'olfatto che al gusto che si esprime con note che

vanno dallo speziato ai sentori floreali come rosa e viola passite ed evoca essenze dei frutti rossi del sottobosco. Il gusto è pieno ed armonico, ben equilibrato. Grazie ai suoi tannini dolci lascia in bocca sensazioni di morbidezza e rotondità.

Legame causale:

Il vitigno predilige terreni silicei, calcarei, di collina, sassosi, ben esposti ma non molto fertili. Si adatta a diversi sistemi di allevamento, preferendo quelli poco espansi e potatura corta. Produce un vino denso di profumi. Ciò è quanto il vitigno riesce ad esprimere in un territorio pedemontano e collinare riparato dai venti di mare, favorito dalla luminosità del sole per la sua esposizione e, pertanto, particolarmente vocato per la vite.

I viticoltori, prima per soddisfare l'autosufficienza alimentare, hanno piantato viti ovunque e le hanno allevate nelle forme atte più alla quantità e poi alla qualità. Sorse così quella viticoltura promiscua di piano e di collina ove la mezzadria ha attivato le sistemazioni arboree, ora in declino, venendosi così a modificare il paesaggio legato al lavoro delle passate generazioni.

Con tali cambiamenti nel territorio regionale sono cambiate le varietà ma le varietà ricche di tradizione e di credito, come la Vernaccia di Pergola, hanno prevalso sul cambiamento e sull'abbandono per ritornare a nuovo interesse e nuova attenzione nella formazione del reddito agricolo e soddisfazione alimentare.

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>	
<p>I vini a denominazione di origine controllata «Pergola» devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:</p> <p>«Pergola» Aleatico: Aleatico per non meno dell'85%; possono inoltre concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 15%.</p> <p>«Pergola» rosato o rosé: Aleatico per non meno del 60%; possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca nera, fino ad</p>	

un massimo del 40%, idonei alla coltivazione per la Regione Marche, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

«Pergola» rosso: Aleatico per non meno del 60%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, altri vitigni a bacca nera, fino ad un massimo del 40%, idonei alla coltivazione per la Regione Marche, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con decreto ministeriale 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

allegato 1 vitigni Regione marche

Descrizione:

Allegato 3 - DM 2 -11-2010

Descrizione:

Allegato 2-DLgs 61 -8-04 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

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:**5. LINK A E-BACCHUS**