

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

Rosso Piceno (it)
Piceno (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Tutela Vini Piceni
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	19 ottantunesima strada 63076 Montepiccolo Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0736 887082
<i>Fax:</i>	+39 0736 888074
<i>e-mail:</i>	consorziovinipiceni@pec.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Rosso Piceno o Piceno - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 2-11-2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 17-5-2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30-11-2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Rosso Piceno (it) / Piceno (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

2. DESCRIZIONE DEI VINI:**«Rosso Piceno» o «Piceno»:**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino, più o meno intenso; odore: caratteristico, delicato; sapore: armonico, gradevolmente asciutto;

«Rosso Piceno» o «Piceno» Sangiovese

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino, più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: armonico, gradevolmente asciutto;

«Rosso Piceno» o «Piceno» tipologia novello

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;
odore: fragrante, fine, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, vellutato;

«Rosso Piceno» o «Piceno» tipologia Superiore

Caratteristiche analitiche:

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

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino, talvolta tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: gradevole, complesso, leggermente etereo;
sapore: sapido, armonico, gradevolmente asciutto;

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Superiore

Novello

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

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
-----------------------------------	--

<i>Descrizione della pratica:</i>	
-----------------------------------	--

b. Rese massime:**Rosso Piceno o Piceno**

<i>Resa massima:</i>

Rosso Piceno o Piceno resa uva 13 t - resa vino 91 hl,

Rosso Piceno Sangiovese o Piceno Sangiovese resa uva 13 t - resa vino 91 hl,

Rosso Piceno Superiore o Piceno Superiore resa uva 12 t - resa vino 84 hl,

Rosso Piceno novello o Piceno novello resa uva 13 t - resa vino 91 hl

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione del vino a DOC «Rosso Piceno» o «Piceno», con esclusione nell'interno di essa, di tutti i territori appartenenti alla zona di produzione del vino a DOC «Rosso Conero» di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione annesso al D.P.R. 21/07/1967, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 10 del 22/08/1967, è delimitata come appresso:

a nord – est: mare Adriatico, dal confine provinciale Pesaro – Ancona fino a Porto d'Ascoli, seguendo la strada statale n. 16 (Adriatica);

da Porto d'Ascoli seguendo la strada statale n. 4 (Salaria) sino a Villa San Antonio, proseguendo per la strada provinciale Villa S. Antonio – Ancarani fino al confine con la provincia di Teramo; continuando per il confine provinciale Teramo – Ascoli Piceno, fino all'incrocio con il confine comunale di Ascoli Piceno;

confini che delimitano, includendoveli, i comuni di Ascoli Piceno, Venarotta, Rotella, Montelparo, Santa Vittoria in Matenano, Monte San Martino, Penna San Giovanni, Gualdo e Sanginesio, fino alla strada statale n. 78 (Picena);

strada statale n. 78 (Picena) fino al bivio Pian di Pieca;
strada che da Pian di Pieca conduce alla strada statale n. 77 (Val di Chienti),
attraverso il ponte di Colfano, Caldarola, Santa Maria Maddalena e Villa Case;
strada statale n. 77 (Val di Chienti) fino alla carreggiabile che da questa conduce a
San Severino Marche, attraverso le località San Diego e Colleluce; strada che da
San Severino Marche conduce al confine provinciale Macerata – Ancona,
attraverso le località Cesolo, Col cerasa, Cingoli e Osteria del Bachero; segue il
fiume Musone sino ad incontrare la località Castreccioni. Di qui prende la direttrice
Castreccioni, Palazzo per poi percorrere la strada provinciale, che passa per
Palazzo, fino alla località Annunziata, quindi imbocca la strada che, dalla località
Annunziata percorre la zona di San Lorenzo sino alla strada Apiro – Poggio San
Vicino in prossimità di casa Tosti a quota 280. Segue poi questa fino a dove si
interseca con il confine comunale di Poggio San Vicino.

Segue quindi il confine comunale fra Apiro – Poggio San Vicino sino al confine
provinciale tra Macerata ed Ancona percorrendolo fino all'incrocio con la strada
Domo – Serra san Quirico, a sud della località San Urbano.

Strada Domo – Serra San Quirico, dall'incrocio predetto fino all'incrocio con il
fosso Venella;

fosso Venella fino alla confluenza con il fiume Esino e fino alla strada statale n. 76
nei pressi di Palazzo Vallemani;

strada statale n. 76, dai pressi di Palazzo Vallemani fino a borgo Stazione di Serra
San Quirico, e da questo punto, strada che conduce al confine provinciale Ancona
– Pesaro (in prossimità della fattoria Ruspoli), attraverso le località Serra San
Quirico, il Trivio, Maestà, Vado, San Martino, Arcevia, Montefortino, Palazzo, San
Pietro e Castelleone di Suasa;

confine provinciale Ancona – Pesaro fino al mare Adriatico.

Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata.
«Rosso Piceno» o «Piceno», Superiore devono essere prodotte nella zona
delimitata come segue:

mare Adriatico, dal confine nord di Grottammare sino a Porto d'Ascoli, seguendo la
strada statale n. 16 (Adriatica); strada statale n. 4 (Salaria) da Porto d'Ascoli sino
al bivio per Valle Senzana; strada comunale che dalla strada statale n. 4 (bivio
Valle Senzana), attraversa il torrente Bretta fino ad incontrare la provinciale Poggio
di Bretta – Ripaberarda; strada provinciale Poggio di Bretta – Ripaberarda sino al
confine comunale di Ascoli Piceno e Appignano;

confini che delimitano includendoveli, i comuni di Appignano, Offida, Cossignano,
Ripatransone sino al confine comunale con Grottammare;

strada Ripatransone – Grottammare fino al confine nord di Grottammare e, da
questo, sino al mare Adriatico.”

a. Zona NUTS

ITE34	Ascoli Piceno
ITE33	Macerata
ITE32	Ancona
ITE31	Pesaro e Urbino
ITE3	Marche
ITE	CENTRO (I)
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	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**Rosso Piceno o Piceno****Informazioni sulla zona geografica:****1. Fattori naturali rilevanti per il legame**

L'area geografica interessata alla delimitazione della DOC Rosso Piceno è la parte del territorio della Regione Marche che ha come confine nord il decorso del fiume Metauro, per le province di Pesaro ed Ancona, ed a sud il fiume Tronto che è confine con la regione Abruzzo.

Detta area è interessata dal decorso di dieci fiumi longitudinali alla linea di costa e

compresi tra l'Appennino umbro marchigiano e il mare Adriatico con decorso breve.

L'orografia di questo territorio è prevalentemente collinare (media ed alta collina), l'altimetria è compresa tra i 300 e i 600 slm, le quote variano in realtà tra 100 e 1000 m. Le pendenze medie dei versanti (25%) identificano bene questa area di collina a discreta energia del rilievo; in detta area si possono distinguere almeno 3 sottoambiti:

Bacino marchigiano interno Camerino Fabriano

L'alta collina ad est della dorsale marchigiana

Colline interne del Montefeltro e il medio alto corso del METAURO.

Sul piano geologico prevalgono rocce calcareo nitiche-pelitiche e quelle marnose e marnoso calcaree.

Sono tuttavia presenti substrati conglomeratici arenitici ed anche depositi appartenenti ai terrazzi pleistocenici.

I suoli che si originano in questi ambienti sono molto vari e sottolineano la diversa dinamica dei versanti e l'uso del suolo agricolo o naturale.

La parte valliva, condizionata dal decorso dei fiumi, varia in funzione della granulometria dei materiali, ma sono quasi sempre calcarei e pietrosi, talvolta è anche presente il carattere fluvico.

L'area collinare appartiene per intero al piano fitoclimatico "alto collinare" che è caratterizzato da piovosità media superiore ai 700 –800 mm annui e temperature medie annue di 14°C circa.

Ne consegue il ridotto effetto mitigante del mare Adriatico, mare interno poco profondo e freddo.

La fascia costiera, le zone pianeggianti dei bacini fluviali e le prime propaggini delle colline, sono influenzate dal mare.

Il clima di detta fascia è caratterizzato estati calde ed inverni freddi e discretamente piovosi.

Il mesoclima della fascia collinare è favorito dalle formazioni di brezza di monte-valle, esso è anche condizionato dalla variabilità delle giaciture, dalle pendenze e dalle esposizioni dei versanti che determinano la distribuzione della vegetazione spontanea e coltivata, con conseguenti effetti microclimatici dei quali si avvantaggia la viticoltura.

2. fattori umani rilevanti per il legame

A partire dal X sec A.C. si hanno tracce sicure di viticoltura e di vinificazione nell'area del Rosso Piceno DOC, importate dai coloni greci ai quali si deve la fondazione della città di Ancona.

Nello stesso periodo anche l'azione degli Etruschi fu molto importante per la trasmissione delle prime nozioni tecniche della coltivazione della vite e delle tecniche enologiche, che si diffusero, data la vicinanza, nel territorio marchigiano

dove erano installati i Piceni.

Il dominio dei Romani con la loro relativa legislazione fu presente nelle Marche a partire dal 295 A.C.

Plinio descrive oltre ai traffici marittimi di tutto il Piceno le varietà di viti coltivate a suo tempo e i relativi vini che se ne ricavano.

Altri autori romani come Apicio trattano della viticoltura nel territorio.

Nel Medioevo, venne reintrodotta la vite e si registra l'avvio della coltivazione in vigneti specializzati da parte dei monaci presenti nelle tante abbazie; sebbene una rinascita dell'attività agricola intesa non più come ricerca di una pura sussistenza, bensì come conduzione economica del bene della terra, in cui sono comprese la gestione delle vigne e la preparazione del vino

Nell'età dei Comuni anche nell'area del Rosso Piceno, il miglioramento delle condizioni di vita coinvolge tutti gli strati sociali, ed il vino non è più solo bevanda liturgica ma se ne diffonde l'uso in diverse comunità di persone.

Nel sec. XIX l'arrivo di malattie e dei parassiti della vite (Oidio, Peronospora e Fillossera) misero in seria difficoltà i viticoltori che, vedevano le loro coltivazioni distrutte. I rimedi finalmente trovati per le stesse e la diffusione della conduzione mezzadrile, che univa in un contratto il capitale ed il lavoro permisero la ricostruzione della vitivinicoltura nelle Marche, attraverso la coltura promiscua, che manteneva in vita una certa attività enologica nell'azienda.

L'intervento comunitario negli anni 60- 70 consentì la ristrutturazione vitivinicola dell'area fino ai nostri giorni

Il Rosso Piceno è stato riconosciuto DOC con DPR 11 Agosto 1969.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, per quanto riguarda il Rosso Piceno, è riferita, alla definizione della base ampelografica, alle forme di allevamento, ai sesti d'impianto, ai sistemi di potatura ed alle pratiche enologiche, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare.

I vitigni idonei alla produzione del Rosso Piceno sono il Sangiovese e il Montepulciano, in percentuali tra di loro variabili, che sono quelli storicamente coltivati nella zona; le forme di allevamento sono quelle tradizionali a spalliera, Cordone Speronato e Guyot e i sesti d'impianto prevedono almeno 2200 ceppi per ettaro, in grado di assicurare alle viti un equilibrio vegeto produttivo adeguato ad ottenere prodotti di elevata qualità nel rispetto delle rese imposte dal disciplinare. Le pratiche enologiche sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso, differenziate per la tipologia superiore, la cui elaborazione comporta un periodo d'invecchiamento ed affinamento obbligatori

Informazioni sul prodotto:

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

Il Rosso Piceno DOC è riferito a quattro tipologie di vino rosso (Rosso Piceno,

Rosso Piceno novello, Rosso Piceno Sangiovese, Rosso Piceno Superiore), che dal punto di vista chimico e organolettico presentano caratteristiche peculiari, descritte nell'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare i vini Rosso Piceno presentano un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, all'odore si riscontrano note di frutti rossi, al gusto risultano armonici ed equilibrati, con un retrogusto abbastanza persistente.

I vini Rosso Piceno novello hanno colore rosso rubino intenso, profumi floreali con sfumature di frutta rossa, sapore fresco e armonico.

I vini Rosso Piceno sangiovese hanno colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, profumi di frutta rossa riconducibili alle more al ribes, al gusto sono equilibrati minerali con un retrogusto abbastanza persistente.

I vini Rosso Piceno Superiore, provengono da un'area molto ristretta della parte sud delle Marche, zona ad altissima vocazionalità viticola, presentano colore rosso rubino con riflessi granato aranciati, perché sono vini invecchiati almeno un anno; al profumo si riscontrano aromi di frutti rossi, con note di liquirizia e cacao, al gusto sono corposi, armonici, intensi e sono molto persistenti.

Legame causale:

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

L'interazione tra l'orografia prettamente collinare dell'area di coltivazione del Rosso Piceno, le esposizioni dei vigneti prevalentemente sud sud – est, il clima e le caratteristiche delle terre concorre a determinare un ambiente vocato alla coltivazione dei vitigni Sangiovese e Montepulciano, uvaggi base dei vini rosso Piceno.

I terreni, avendo tessitura prevalentemente argillosa, conferiscono al vino colori rosso rubino particolarissimi e caratteristiche di corposità e lunghezza unici. Inoltre queste terre sono abbastanza profonde, con un buon contenuto di AWC che assicurano un buon contenuto di umidità al suolo; l'acqua in eccesso è rapidamente drenata, sia per effetto delle pendenze sia per effetto della buona permeabilità del suolo .

Il clima dell'area è caratterizzato da una piovosità media di 750 mm , da inverni freddi ed estati calde .

L'interazione di tutti questi fattori fa sì che i vitigni Montepulciano e Sangiovese trovino il loro ideale areale di coltivazione in questa area, e forniscono ai vini un bouquet particolare unico e non riproducibile altrove.

In questa area Andrea Bacci nel 1596, archiatra pontificio ha pubblicò l'opera che lo rende interessante ai nostri giorni” DE NATURALIS VINORUM IN HISTORIA” trattato in 7 libri nei quali si occupa della storia, delle caratteristiche delle varietà, degli usi e delle virtù dei vini allora conosciuti.

Nel V libro DE VINIS ITALIAE Bacci introduce “IN PICENIS”.dopo aver tracciato un

profilo storico della regione e citate le testimonianze storiche di Plinio “GENEROSI” e Santambrogio “PREZIOSI” inizia il percorso enologico della regione partendo da Ascoli Piceno e dalla valle del Tronto, dove si producono vini assai potenti, specialmente nelle zone dove giunge l’area del mare. Il percorso interessa tutte le località marchigiane fino a Pesaro.

Il richiamo costante è allo stretto legame che c’è tra vino e territorio e tra vino ed ambiente inteso in tutte le sue componenti di uomini, storia tradizioni, cultura, lo rendono antesignano della denominazione di origine che viene ottenuta nel 1968. La storia recente è caratterizzata dall’impianto di nuovi vigneti, dalla nascita di nuove aziende e dall’accresciuta professionalità degli operatori professionali della zona, che hanno portato ad un innalzamento qualitativo notevole dei vini, che riscuotono sempre maggiori apprezzamenti sia a livello italiano che internazionale.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Dlgs 61-8 aprile 2010
<i>Descrizione:</i>
DM 2-11-2010

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,s.fedeli@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**