

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

Serrapetrona (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 Serrapetrona - Corrigendum.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 26-5-2010
<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>	Serrapetrona (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:**Serrapetrona**

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: rosso rubino, più o meno intenso; odore: caratteristico, delicato; sapore: armonico, gradevolmente asciutto;

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

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

b. Punto b)

--

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

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

b. Rese massime:

Serrapetrona

<i>Resa massima:</i>
resa massima uva/ettaro 10t - resa uva/vino 70 hl

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione del vino «Serrapetrona» comprende in tutto il territorio del comune di Serrapetrona e in parte quello dei comuni di Belforte del Chienti e di San Severino Marche. Tale zona è così delimitata:

a est, partendo dal punto di incrocio dei confini dei comuni di Serrapetrona, Tolentino e S. Severino Marche, la linea di delimitazione segue verso nord, il confine tra i comuni di S. Severino Marche e Tolentino fino a intersecare la strada che conduce alla frazione Cusiano di S. Severino Marche. Lungo detta strada, verso nord-ovest, raggiunge e segue quella che attraverso la località Terrante passando per casa Bordoni (q. 302), casa Falcitelli (q. 373) e all'altezza della q. 391, piega verso nord-ovest per raggiungere Cusiano. Da Cusiano, in direzione nord segue la strada per la Casette fino al bivio per la Maestà (q. 249); da dove verso nord-ovest e attraverso C. Giacchetti (q. 307), raggiunge q. 315 sulla strada che da Casette conduce alla località Uvaiolo. Da q. 315 prosegue verso sud-ovest sino a incontrare la q. 314 sulla strada statale che congiunge S. Severino Marche con Serrapetrona prosegue quindi sulla medesima verso S. Severino Marche sino alla q. 303. Dalla q. 303 in linea retta verso sud-ovest, attraversando la località Uvaiolo, raggiunge q. 369 e per la strada che porta a S. Severino raggiunge quota 379, quindi segue la strada per casa Caglini in direzione sud-ovest fino a raggiungerla, passando per le qq. 448, 432, 442 e 434; da casa Caglini (q. 464) segue in direzione sud il sentiero per casa Luzi (q. 474,) prosegue quindi per la strada prima e per il sentiero poi che passano per le quote 446, 613 e 583 fino a incrociare il confine del comune di Serrapetrona nei pressi della Posta Bruschetti. La linea di delimitazione inizialmente verso ovest segue il confine occidentale e poi parte di quello meridionale del comune di Serrapetrona sino alla confluenza del medesimo con quello di Belforte del Chienti in prossimità di C. Pizzini e,

continuando su detto confine, in direzione ovest, raggiunge (in prossimità del km 62,5) la strada statale 77. Prosegue su detta statale, verso nord-est, fino a incontrare nuovamente il confine comunale di Belforte del Chienti in prossimità di C. Serani; da questo punto segue verso nord-ovest il confine comunale di Belforte fino a incrociare quello di Serrapetrona, e lungo quest'ultimo, in direzione nord, raggiunge il punto d'incontro delle delimitazioni territoriali tra i comuni di Serrapetrona, Tolentino e San Severino Marche.

a. Zona NUTS

ITE33	Macerata
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**

--

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Vernaccia Nera N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
Fattori naturali rilevanti per il legame

L'area geografica delimitata per la DOC "Serrapetrona", interessa l'intero territorio del Comune di Serrapetrona e parte dei comuni di San Severino Marche e Belforte del Chienti nella provincia di Macerata.

È un'area interna e dista circa 60 km dal mare Adriatico.

È un'area ristretta, per metà classificabile come Ambiente Omogeneo di Montagna e per l'altra metà come Ambiente Omogeneo di Alta Collina.

Nel primo caso il territorio è quello di parte del Comune di Serrapetrona fino al confine col Comune di Camerino ad ovest. L'altimetria è compresa tra 500 e 1000 mt s.l.m. e la viticoltura ha come limite i 700 mt s.l.m..

L'altra metà del territorio comprendente la media e alta collina prende la parte restante del Comune di Serrapetrona e parte del territorio dei Comuni di San Severino Marche e Belforte del Chienti.

L'altimetria di quest'ultima area è compresa tra 250 e 500 mt s.l.m. e la viticoltura ne usufruisce in toto.

I terreni della zona montana sono geologicamente derivati dalle dorsali calcaree che hanno prodotto calcari rupestri affioranti nella valle del torrente Cesolone che attraversa tutto il territorio comunale, calcari selciferi e marne calcaree a scaglia rossa e cinerea.

I suoli coltivati sono sottili e pietrosi, direttamente sviluppati sulla roccia calcareo-marnosa.

I terreni della parte collinare sono vari in relazione all'uso del suolo, agricolo o naturale, ma sono quasi sempre calcarei, pietrosi e raramente fluvici. Sono di formazione arenaceo-argillosa e sono presenti le sabbie quale ultimo episodio della sedimentazione marina.

Il clima appartiene al Piano fitoclimatico "Alto Collinare" ed è caratterizzato da piovosità medie superiori a 7/800 mm annui e temperature medie inferiori a 14°C circa.

Nel mese di luglio si rilevano precipitazioni medie di mm 800 e temperature medie di 21 °C.

Le classi di pendenza della parte montana (40% dell'area) sono comprese in gran parte tra il 35 e 70% mentre nella restante parte collinare, (60%) sono comprese tra lo 0 ed il 35%.

L'esposizione del territorio in questione è maggiormente ricorrente verso est e sud, ovvero nelle direzioni maggiormente gradite dalla coltura della vite.

Fattori umani rilevanti per il legame

Il territorio delimitato con al centro il paese di Serrapetrona subisce nel periodo medioevale tutte le vicende del Comune di Camerino e della Signoria dei "Da Varano", che nomina il Podestà di Serra, e regola i rapporti tra questa e la Chiesa romana.

Già nel 1132 c'è il primo riferimento al nome del paese dettato dalla dominazione

longobarda e lo stemma comunale riporta tra l'altro una vite con grappoli. Dopo l'unità d'Italia si avviano iniziative per lo sviluppo dell'attività agricola e per il sostentamento delle popolazioni. Già nel 1872 Serrapetrona si distingue alla prima esposizione e fiera enologica del circondario di Camerino. Pur esistendo citazioni sulla viticoltura e sulla sua trasformazione in vino fin dal secolo XV, non compare ancora la parola "Vernaccia". Questa può spiegarsi con il lungo stagionamento dei grappoli prima della pigiatura e della successiva fermentazione che rende degustabile il vino non prima della primavera (dal latino "ver").

Nel 1562 la coltivazione della vite nella provincia di Camerino si distingueva per qualità e quantità; così riferiscono le cronache del tempo.

Ne da riscontro la lettura della fonte di natura fiscale – Libri dei focolari – che riportano dati sulla produzione di vino nel territorio camerte che per Serrapetrona sono le località di Borgiano e Castel San Venanzo. Date le specifiche condizioni ambientali il territorio, sotto l'influenza camerte, produce più vino che grano e ciò è dovuto al riflusso di tradizioni culturali, di mentalità, di prestigio e di organizzazione ed evoluzione sociale.

Con la fine della seconda guerra mondiale il Comune di Serrapetrona subisce il fenomeno dell'emigrazione e dell'abbandono delle zone rurali. Tuttavia la "Vernaccia nera" dona vita industriale al territorio.

Questa DOC ha ottenuto il riconoscimento a seguito del passaggio a DOCG della "Vernaccia di Serrapetrona" e si distingueva da quest'ultima per la tecnica di vinificazione che è la classica "in rosso" con la produzione finale di un vino fermo e secco.

La vinificazione della vernaccia risale al XV secolo.

Nel 1876 l'allora Ministero dell'Agricoltura pubblicò il "Bollettino Ampelografico" che dichiarava la Vernaccia "prima delle uve colorate per fornire eccellenti vini da pasto".

Ancora nel 1893 l'Annuario Generale per la Viticoltura e l'Enologia descrive le uve da vino rosso e cita la Vernaccia così esprimendosi: "diamo il primo posto a questo vitigno.....perché è uno dei vitigni caratteristici della regione marchigiana.....sia per usarne come correttivo di altri mosti e sia per farne base di un tipo di vino da pasto apprezzabile in Italia e all'estero".

Informazioni sul prodotto:

La concentrazione del terreno sciolto, con prevalenza di sassi ed arenaria, lo rende all'olfatto minerale e sulfureo, al gusto secco deciso e moderatamente tannico, di corpo. Sentori di gelso rosso, ribes nero, ciliegie selvatiche e note affumicate. In bocca secco, asciutto, caldo e avvolgente.

Legame causale:

L'area di coltivazione è un'unica realtà risultante dalle interazioni tra terreno, vitigno, clima, protezione dell'ambiente, storia e presenza umana. Ne è conseguito un sistema integrato, perfezionatosi nel tempo e nello spazio, che ha ottenuto un

equilibrio ottimale nel piccolo territorio delimitato.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61- 8-4-2010
<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:

italiano
