

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

Marche (it)

**II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE**

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	ISTITUTO DI TUTELA DEI VINI MARCHIGIANI
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	5 Viale dell'Industria 60035 Jesi (AN) Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0731.214827
<i>Fax:</i>	+39-0731.225727
<i>e-mail:</i>	imtdoc@imtdoc.it

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consozio 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 Montepicciolo (AP) 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>	IGT Marche - disciplinare consolidato.doc

#### IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 16 07 2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 30-11-2011

## V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Marche (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>	IGP - Indicazione geografica protetta

### 1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
8. Vino frizzante
11. Mosto di uve parzialmente fermentato
15. Vino ottenuto da uve appassite
16. Vino di uve stramature

### 2. DESCRIZIONE DEI VINI:

#### "Marche" bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,5% vol.;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
colore: Giallo pagliarino ;
odore: delicato, gradevole ;
sapore: asciutto e fresco;

#### "Marche" rosso

***Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rubino;  
odore: delicato caratteristico;  
sapore: secco e armonico;

**"Marche" rosato*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rosa più o meno intenso;  
odore: floreale e fresco;  
sapore: delicato e armonico;

**"Marche" bianco Passito*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,5% vol.;  
acidità totale minima: 3,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: giallo dorato;  
odore: gradevole fine e delicato;  
sapore: dolce e caldo ;

**"Marche" rosso Passito*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: intenso tendente al viola ;  
odore: intenso e caratteristico;  
sapore: dolce e caldo;

**"Marche" rosato Passito*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rosa accentuato;  
odore: intenso e caratteristico;  
sapore: dolce e caldo;

**"Marche" bianco Spumante di qualità*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,5% vol.;  
acidità totale minima: 3,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: giallo paglierino tenue;  
odore: caratteristico gradevole;  
sapore: fresco asciutto ;

**"Marche" rosso Spumante di qualità*****Caratteristiche analitiche:***

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

***Caratteristiche organolettiche:***

colore: rosso più o meno intenso;  
odore: gradevole e fresco;  
sapore: asciutto e armonico.

**"Marche" rosato Spumante di qualità***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosa più o meno intenso;  
odore: gradevole e floreale;  
sapore: asciutto ed armonico.

**"Marche" bianco Spumante di qualità di tipo aromatico***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,5% vol.;  
acidità totale minima: 3,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: caratteristico fragrante;  
sapore: intenso e aromatico.

**"Marche" rosso Spumante di qualità di tipo aromatico***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;  
acidità totale minima: 3,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso più o meno intenso;  
odore: intenso e fragrante;  
sapore: ;aromatico e caratteristico

**"Marche" rosato Spumante di qualità di tipo aromatico***Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% Vol.;  
acidità totale minima: 3,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosa più o meno intenso;  
odore: intenso e fragrante;  
sapore: aromatico e caratteristico.

### "Marche" bianco Frizzante

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,5% Vol.;  
acidità totale minima: 3,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: giallo paglierino tenue;  
odore: delicato e floreale;  
sapore: fresco e armonico.

### "Marche" rosso Frizzante

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% Vol.;  
acidità totale minima: 3,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso più o meno intenso;  
odore: tenue e gradevole;  
sapore: morbido asciutto.

### "Marche" rosato Frizzante

*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% Vol.;  
acidità totale minima: 3,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosa più o meno intenso;  
odore: fresco e delicato;  
sapore: gradevole e armonico.

### "Marche" bianco Novello

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% Vol.;  
acidità totale minima: 3,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: bianco più o meno intenso;  
odore: delicato e floreale;  
sapore: intenso e avvolgente .

### "Marche" rosso Novello

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% Vol.;  
acidità totale minima: 3,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosso brillante;  
odore: intenso e floreale;  
sapore: gradevole e fresco;

### "Marche" rosato Novello

#### *Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% Vol.;  
acidità totale minima: 3,50 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

#### *Caratteristiche organolettiche:*

colore: rosato più o meno intenso;  
odore: delicato e fresco;  
sapore: gradevole e floreale.

### 3. MENZIONI TRADIZIONALI

#### a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)
-------------------------------------

#### b. Punto b)

Vino passito
--------------

Passito
---------

Novello
---------

### 4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

#### a. Pratiche enologiche

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

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

#### b. Rese massime:

**Marche bianco, rosso, rosato**

<i>Resa massima:</i>
----------------------

resa uva 21,6 t
-----------------

resa vino: 172,8 hl
---------------------

**Marche Merlot, Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Alicante, Ciliegiole, Rebo, Syrah, Riesling**

<i>Resa massima:</i>
----------------------

resa uva 17,40 t
------------------

resa vino: 139,2 hl
---------------------

**Marche Grechetto, Barbera**

<i>Resa massima:</i>
----------------------

resa uva 19 t
---------------

resa vino: 152 hl
-------------------

--

**Marche Trebbiano toscano, Sangiovese, Malvasia di Candia**

<i>Resa massima:</i>
resa uva 22 t resa vino: 176 hl

**Marche Passerina, Fiano, Incrocio Bruni, Moscato bianco**

<i>Resa massima:</i>
resa uva 20 t resa vino: 160 hl

**Marche bianco, rosso e rosato**

<i>Resa massima:</i>
resa uva 21,6 t resa vino: 172,8 hl

**Marche Merlot, Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Alicante, Cilieggiolo, Rebo, Syrah, Riesling**

<i>Resa massima:</i>
resa uva 17,40 t resa vino: 139,2 hl

**Marche Grechetto, Barbera**

<i>Resa massima:</i>
resa uva 19 t resa vino: 152 hl

**Marche Trebbiano toscano, Sangiovese, Malvasia di Candia**

<i>Resa massima:</i>
resa uva 22 t

resa vino: 176 hl
-------------------

**Marche Passerina, Fiano, Incrocio Bruni, Moscato bianco**

<i>Resa massima:</i>
resa uva: 20 t resa vino: 160 hl

**Marche passito Passerina, Fiano, Incrocio Bruni, Moscato bianco**

<i>Resa massima:</i>
resa uva 20 t resa vino: 100 hl

**Marche passito bianco, rosso e rosato**

<i>Resa massima:</i>
resa uva 21,6 t resa vino: 108 hl

**Marche passito Merlot, Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Alicante, Ciliegiole, Rebo, Syrah, Riesling**

<i>Resa massima:</i>
resa uva 17,40 t resa vino: 87 hl

**Marche passito Grechetto, Barbera**

<i>Resa massima:</i>
resa uva 19 t resa vino: 95 hl

**Marche passito Trebbiano toscano, Sangiovese, Malvasia di Candia**

<i>Resa massima:</i>
----------------------

resa uva 22 t resa vino: 110 hl
------------------------------------

**Marche passito Passerina, Fiano, Incrocio Bruni, Moscato bianco**

<i>Resa massima:</i>
resa uva: 20 t resa vino: 100 hl

**Marche passito bianco, rosso, rosato**

<i>Resa massima:</i>
resa uva 21,6 t resa vino: 108 hl

**Marche passito Merlot, Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Alicante, Ciliegiolo, Rebo, Syrah, Riesling**

<i>Resa massima:</i>
resa uva 17,40 t resa vino: 87 hl

**Marche passito Grechetto, Barbera**

<i>Resa massima:</i>
resa uva 19 t resa vino: 95 hl

**Marche passito Trebbiano toscano, Sangiovese, Malvasia di Candia**

<i>Resa massima:</i>
resa uva 22 t resa vino: 110 hl

**5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei prodotti atti ad essere designati con la Indicazione Geografica Tipica "Marche" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Ancona, Ascoli Piceno, Fermo, Macerata e Pesaro Urbino nella Regione Marche.

#### 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

MALVASIA BIANCA DI CANDIA
PINOT NERO N.
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.
FIANO B.
CILIEGIOLO N.

Chardonnay
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.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO

**b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV**

Colorino N
Tocai Friulano B
Foglia Tonda N
Gaglioppo N
Incrocio Bruni 54 B
Riesling B
Montonico Bianco B
Carignano N
Vernaccia Nera N
Canaiolo Nero N
Maiolica N
Maceratino B
Malbo Gentile N

**c. Altre varietà**

Vernaccia nera grossa N.
--------------------------

**7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA****IGT Marche****Informazioni sulla zona geografica:****1. Fattori naturali rilevanti per il legame**

L'area geografica che delimita la produzione dei vini IGT Marche comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Ancona, Ascoli Piceno, Fermo, Macerata e Pesaro Urbino nella Regione Marche.

L'altitudine dei vigneti coltivati è compresa tra 50 e 650 msl, e riguarda un'area, che va dalla zona litoranea sino ad una media alta collina.

Le Marche risultano caratterizzate, dal punto di vista geologico, da formazioni sedimentarie

Nelle aree collinari, zone dove sono maggiormente ubicati i vigneti, i sedimenti sono invece a composizione calcareo argillosa, argillosa, arenacea e talvolta sabbiosa o ghiaiosa.

Le formazioni principali sono la scaglia cinerea, il bisciaro e lo schlier.

Fanno quindi seguito i sedimenti pliocenici e, in parte, pleistocenici, a facies sabbioso-argillosa, con i quali si chiude il ciclo sedimentario marino. I depositi continentali quaternari si sono invece depositati in una fase successiva sui terreni, che progressivamente emergevano e che hanno poi portato alla formazione degli attuali rilievi marchigiani. Geologicamente prevalgono rocce calcareo nitiche-pelitiche e quelle marnose e marnoso calcaree. Sono tuttavia presenti substrati conglomeratici arenatici 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. Le Marche presentano un clima di tipo mediterraneo nella fascia costiera e medio-collinare che, man mano che ci si sposta verso l'interno, diviene gradualmente sub-mediterraneo, mentre nella zona montuosa, può definirsi come di tipo oceanico, sebbene vi siano ancora presenti influssi di tipo mediterraneo. La piovosità media annua si attesta sui 750 – 850 mm, le temperature medie annue sono comprese tra 11°C e 14°C.

## *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.

Che i Piceni, fra VIII e VII secolo A.C conoscessero le uve e il vino è attestato dal recente ritrovamento nel centro di abitato di Matelica della tomba di un giovane principe con dentro un bacile emisferico con 200 vinaccioli di Vitis Vinifera, quindi corrispondenti a più di un grappolo

Il dominio dei Romani con la loro 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 al suo tempo e i relativi vini che se ne ricavano.

Altri autori romani come Apicio trattano della viticoltura nel territorio.

Fra il VI e il XIII secolo, nelle Marche la presenza di abbazie e di monaci era piuttosto diffusa, e per esigenze liturgiche, oltre che di mensa, nelle terre di proprietà ecclesiastica si registra sempre la presenza di una piccola vigna. Ai monaci, nelle Marche si devono il tramandarsi delle tecniche viticolo – enologiche, i tentativi di migliorare il prodotto e, soprattutto, gli sforzi per accrescerne la conservabilità. Nell'età dei Comuni le condizioni socio economiche della popolazione migliorarono, e anche la vite riprese un certo suo ruolo nell'economia rurale e della società, anche perché il vino cessò di essere bevanda solo liturgica e di appannaggio solo del clero, ma entrò nelle abitudini di una più vasta comunità di persone.

Negli anni di passaggio dallo stato Pontificio al Regno d'Italia giunsero nelle Marche l'Oidio, la Peronospora e la Fillossera, che andarono a complicare la situazione del settore vitivinicolo. Dovettero passare circa quaranta anni prima che venissero trovate le soluzioni per affrontare queste malattie. In quegli anni nacquero le Cattedre Ambulanti di Agricoltura che dettero un notevole contributo al rinnovamento e all'ammodernamento della viticoltura e dell'enologia marchigiana

Dopo la Prima Guerra Mondiale, con la nascita dei nuovi movimenti sociali, si formarono le prime leghe contadine ed i proprietari si impegnarono a migliorare la produttività dei fondi, con una seppur lenta introduzione di nuove tecnologie che accrebbero i redditi delle famiglie contadine, quali i perticari con gli aratri in ferro, le prime trattrici, l'impiego di fertilizzanti minerali etc.

Ai primi successi si reagì con la frammentazione dei poderi e con la riduzione delle superfici degli stessi, nei quali tutta la famiglia contadina lavorava dai bimbi alle

madri feconde.

Con la fine della mezzadria, nel Piceno vennero alla ribalta nuove figure di proprietari che accorpando più poderi, dettero vita ad aziende a conduzione diretta.

All'inizio degli anni 90 iniziò una profonda ristrutturazione dei vigneti, vennero impiantati vigneti tecnicamente adatti alla meccanizzazione e vennero introdotte numerose varietà sia di antica coltivazione marchigiana sia internazionali.

Nel 1995 con DM 11, venne istituita Indicazione Geografica Tipica "MARCHE" per le tipologie di vini e le varietà di uva riportate all' articolo 2 del vigente disciplinare. L'incidenza dei fattori umani nel corso della storia, per quanto riguarda i vini I.G.T. Marche, è riferita, alla definizione della base ampelografica, alle forme di allevamento, ai sistemi d'impianto, ai sistemi di potatura e alle pratiche enologiche, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare.

Le forme di allevamento si sono evolute, si è passati dagli arativi vitati, forma con sistemi d'impianto molto ampi e sempre in consociazione con un'altra coltura, a forme classiche a spalliera potate a GUYOT o a Cordone Speronato con densità d'impianto molto fitte, tali da assicurare un buon equilibrio vegeto produttivo delle viti, tali da garantire prodotti finali di alta qualità, ed una buona adattabilità alla meccanizzazione

#### *Informazioni sul prodotto:*

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

L'estensione sul tutto il territorio regionale di questa Indicazione geografica Tipica ci consente di ottenere vini freschi floreali e fragranti per quanto concerne i bianchi, frizzanti e spumanti, mentre i rossi a seguito di una raccolta leggermente più tardiva si presentano con colore intenso, e profumi molto intensi e persistenti, al gusto morbidi caldi ed avvolgenti.

Sia al profumo che al gusto si riscontrano sempre gli aromi tipici dei vitigni coltivati.

#### *Legame causale:*

L'interazione tra l'orografia delle aree marchigiane a forte densità vitata, le esposizioni dei vigneti prevalentemente sud, sud – est, il clima e le caratteristiche delle terre concorre a determinare un ambiente estremamente adatto alla coltivazione dei vari vitigni base dell'IGT MARCHE.

I terreni sono prevalentemente argillosi, abbastanza profondi, con un buon contenuto di AWC che assicura 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 marchigiano è caratterizzato da una piovosità media di 750/850 mm e da inverni freddi ed estati calde .

L'interazione di tutti questi fattori fa sì che i vitigni coltivati nell'area possano avere un ciclo vegetativo ideale ed estrinsecare le proprie peculiarità varietali che forniscono ai vini bouquet unici e non riproducibili altrove.

Nelle Marche Andrea Bacci nel 1596, archiatra pontificio pubblicò l'opera che lo rende interessante ai nostri giorni "DE NATURALIS VINORUM HISTORIA" trattato in 7 libri nei quali si occupa della storia, delle caratteristiche delle varietà, usi e 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 della 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 al riconoscimento della Indicazione Geografica tipica che viene ottenuta nel 1995.

La storia recente è caratterizzata dall'impianto di nuovi vigneti, dalla nascita di nuove aziende e dall'accresciuta professionalità degli operatori professionali della zona, hanno portato ad un notevole innalzamento qualitativo dei vini, che riscuotono sempre maggiori apprezzamenti sia a livello italiano che internazionale.

## 8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

## 9. DOCUMENTAZIONE

### a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - Vitigni Regione Marche
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - Controlli Vini IGP
<i>Descrizione:</i>

Allegato 2 - DLgs 61/2010

**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>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

**4. LINGUA DELLA DOMANDA:****5. LINK A E-BACCHUS**