

ANNESSO**Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva” .****Articolo 1
Denominazione dei vini**

La denominazione di origine controllata e garantita “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva” è riservata ai vini “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva” e “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva” Classico che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

**Articolo 2
Vitigni ammessi**

I vini a denominazione di origine controllata e garantita, di cui all’articolo 1, devono essere ottenuti dalle uve del vitigno Verdicchio, presente in ambito aziendale, per un minimo dell’ 85%. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione per la regione Marche, congiuntamente o disgiuntamente, per un massimo del 15%.

**Articolo 3
Zona di produzione**

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata e garantita “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva” e “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva” Classico ricade nelle province di Ancona e Macerata:

Tale zona è così delimitata:

parte dal punto di incontro dei confini comunali di Filottrano – Jesi – Cingoli e segue, all’immissione del Fosso Umbricara sul Fiume Musone, il fiume stesso sino ad incontrare la località di Castreccioni.

Di qui prende la direttrice Castreccioni – Palazzo per poi percorrere la strada provinciale, che passa per Palazzo, sino alla località Annunziata, percorre la zona di San Lorenzo sino alla strada di Apiro – Poggio San Vicino in prossimità di Case Tosti a quota 280.

Segue poi questa sino a dove si interseca con il confine comunale di Poggio San Vicino – Apiro.

Segue quindi il confine comunale tra Apiro e Poggio San Vicino sino al confine comunale di Serra San Quirico (anche confine provinciale) e Poggio San Vicino, sino al confine comunale di Fabriano, poi il confine comunale tra Fabriano e Serra San Quirico sino al cimitero di Sant’Elia (nei pressi dell’imbocco della strada per la frazione Grotte) e da questo punto si inserisce sulla strada Domo – Serra San Quirico che percorre sino all’incrocio con la strada statale n. 76.

Segue tale strada statale sino a Borgo Stazione di Serra San Quirico, passa poi attraverso le località Trivio, Vado, Colle di Corte, Montefortino, Palazzo e Montefiore, seguendo la strada che porta prima ad Arcevia ed indi a Castelleone di Suasa e poi in prossimità della fattoria Ruspoli, incontra il confine provinciale Ancona – Pesaro. Percorre tale confine sino al confine comunale tra Corinaldo e Monterado.

Segue il confine comunale di Corinaldo con i comuni di Monterado, Castelcolonna, Ripe ed Ostra per poi immettersi al suo incontro, sulla strada che passa San Gregorio, Pianello e Santa Maria Apparve e raggiunge Ostra.

Percorre la strada da Ostra per Massa sino al Torrente Tripozio, che segue sino al confine comunale tra Senigallia e Morro d’Alba.

Prosegue quindi lungo i confini comunali tra Senigallia e Morro d’Alba e quindi Morro d’Alba e Monte San Vito, Monte San Vito – San Marcello, San Marcello - Monsano e San Marcello e Jesi.

Prosegue ancora lungo il confine comunale tra Jesi ed i comuni di Maiolati Spontini, Castellsellino, Monteroberto, San Paolo di Jesi, Stàffolo e Cingoli sino a ricongiungersi al fiume Musone.



L'uso della menzione «Classico» è riservata al vino prodotto nella zona originaria più antica.

Tale zona è costituita da quella delimitata dal presente articolo con l'esclusione dei territori posti alla sinistra del Fiume Misa e dei territori appartenenti ai comuni di Ostra e di Senigallia in provincia di Ancona.

Articolo 4 Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva” e “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva” Classico devono essere quelle tradizionali della zona o, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

E' vietata la forma di allevamento a pergola detta tendone.

E' consentita l'irrigazione di soccorso.

I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare (nuovi e reimpianti), dovranno avere una densità di almeno 2200 ceppi per ettaro.

La resa uva per ettaro del vino a denominazione di origine controllata e garantita “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva” e “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva” Classico, è di 10 tonnellate per ettaro, a tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20 % il limite massimo.

Qualora tale limite venga superato tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita.

La Regione Marche, su proposta del Consorzio di tutela riconosciuto ai sensi della normativa vigente e sentite le Organizzazioni di categoria, con proprio decreto, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Le uve destinate alla vinificazione, devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata e garantita “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva” e “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva” Classico i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

Vino	%Vol.
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva	12,00
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico	12,00.

Articolo 5 Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, invecchiamento ed imbottigliamento devono essere effettuate nell'interno dei comuni il cui territorio rientra, in tutto o in parte, nella zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.

Tuttavia, tenuto conto di alcune situazioni tradizionali della zona, è facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle



denominazioni di origine dei vini -, di consentire, su motivata richiesta, l'effettuazione delle operazioni di cui sopra, a quelle aziende che avendo stabilimenti siti nelle province di Ancona e Macerata dimostrino di aver effettuato tradizionalmente dette operazioni.

E' altresì facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine dei vini- consentire l'effettuazione delle operazioni di cui sopra, su motivata richiesta, a quelle Aziende che avendo stabilimenti in linea d'aria entro 2 km dal confine della zona di produzione di cui all'art. 3 ed avendo vigneti iscrivibili all'Albo dei vigneti Castelli di Jesi Verdicchio Riserva anche con la specificazione Classico, dimostrino di aver vinificato uve di pertinenza provenienti dalla zona di cui sopra, per produrre vini a denominazione di origine controllata e garantita Castelli di Jesi Verdicchio Riserva anche con la specificazione Classico, purché le predette operazioni siano state effettuate prima dell'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%. Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.

E' vietato l'arricchimento. E' ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

Il vino prima di essere immesso al consumo deve essere sottoposto ad un periodo d'invecchiamento di almeno 18 mesi di cui almeno 6 in bottiglia.

Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Castelli di Jesi Verdicchio Riserva" anche con la specificazione classico, all'atto della immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva (anche con la specificazione classico)

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: delicato ,caratteristico;

sapore: asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;

titolo alcolometrico totale minimo: 12.50 % vol.;

acidità totale minima: 4,5 gr./lt;

estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

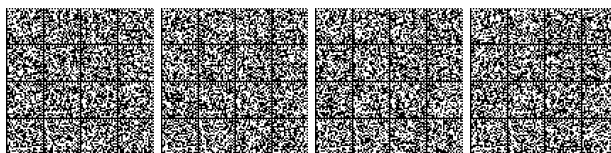
In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

E' facoltà del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini- modificare con proprio decreto i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Castelli di Jesi Verdicchio Riserva" e "Castelli di Jesi Verdicchio Riserva" Classico, deve figurare l'annata di produzione delle uve,



Alla denominazione di origine controllata e garantita “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva” e “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva” Classico è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a: nomi, ragioni sociali, marchi privati che non abbiano significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

E' consentito altresì l'uso delle indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive, riportate nell'elenco allegato, riferite a frazioni, aree definite amministrativamente e toponimi compresi nella zona delimitata nel precedente art. 3 e dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto.

E' altresì facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali – Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini- modificare l'elenco allegato, su richiesta della Regione, sentito il consorzio di tutela riconosciuto ai sensi della normativa vigente, l'elenco allegato.

Articolo 8

Confezionamento

Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva” e “Castelli di Jesi Verdicchio Riserva” Classico sono ammessi soltanto recipienti di vetro della capacità fino a litri 3,00.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA	A045	X	254	1	A	X	A	1	X
CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA CLASSICO	A045	A	254	1	A	X	A	1	X

