Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "BIANCHELLO DEL METAURO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 02.04.1969	G.U. 143 - 10.06.1969
Modificato con	DM 12.07.2002	G.U. 187 - 10.08.2002
Modificato con	DM 14.09.2011	G.U. 226 - 28.09.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La Denominazione di Origine Controllata «Bianchello del Metauro» è riservata ai vini, anche nelle tipologie superiore, spumante e passito, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabilite dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografia

1. La Denominazione di origine controllata "Bianchello del Metauro" è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti da vigneti che, nell'ambito aziendale, abbiano la seguente base ampelografica:
- Bianchello (Biancame) almeno per il 95%;
- Malvasia bianca lunga fino ad un massimo del 5%.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 comprende gli interi territori dei comuni di: Fano, Cartoceto, Saltara, Serrungarina, Montefelcino, Isola del Piano, Fossombrone, S. Ippolito, Montemaggiore, S. Giorgio, Piagge, S. Costanzo, Orciano, Barchi, Fratterosa, l'isola amministrativa del comune di Mondavio denominata Cavallara, compresa tra i territori comunali di Serrungarina, Montemaggiore, Piagge, S. Giorgio e Orciano, e parte dei territori comunali di Urbino e di Fermignano che restano così delimitati:
dal confine del comune di Fossombrone con il comune di Urbino all'incrocio con la strada carreggiabile che conduce al Mulino Gulla, da tal punto il limite segue la strada stessa fino a

raggiungere la quota 234, poi la quota 296, indi la quota 363 a S. Andrea di Primicilio e quota 347 a Villa la Croce. Da Villa la Croce si segue un sentiero fino a raggiungere il fosso della Verzera presso Brombolona e poi attraversato tale fosso si prosegue sempre per un sentiero che passa a nord di S. Maria Pomonte fino a raggiungere Ca' Goccione. Di qui si raggiunge quota 319 e si prosegue fino al rio Marina seguendo sempre un sentiero. Attraversato tale rio a quota 200 si prosegue fino a Case di M. Rosano (quota 225) e di qui si prende la strada campestre che dopo aver raggiunto quota 222 si innesta con la strada comunale San Marino di Urbino - Molinello, si segue tale strada fino al ponte sul fosso dei Molinelli, di qui si prosegue per la strada dei Molinelli e dopo aver raggiunto la quota 312 si arriva a quota 330, punto in cui la strada comunale suddetta si innesta con quella che conduce a Santa Eufemia. Si segue tale strada fino a raggiungere la quota 349 e la località il Monte; di cui si segue la strada campestre che conduce a Ca' l'Aradia e raggiunto Cal Furio 1° (quota 337) e quota 249, si prosegue per la stessa strada fino a raggiungere la SS 73/bis Calmazzo - Urbino. Si percorre tale strada verso Urbino per circa 100 metri indi si gira per imboccare la strada campestre che conduce a quota 260 e di qui a Ca' Tommassino (quota 307); si prosegue fino a quota 319 e di qui a S. Martino (quota 325). Seguendo ancora tale strada si raggiunge Ca' La Fraternita' 2° (quota 212) e poi si arriva sulla strada provinciale che conduce a Fermignano. Si segue tale strada scendendo verso la strada statale 73/bis per circa 200 metri; si piega quindi a destra prendendo la strada campestre e attraversata la ferrovia Fano - Fermignano si giunge a Ca' La Fraternita' 1° (quota 190) e di qui si prosegue fino a raggiungere il fiume Metauro.
Attraversato il fiume Metauro sulla passerella di San Giacomo segue la riva destra del fiume Metauro fino a immettersi sulla strada campestre che conduce a quota 202, di qui si prosegue fino a quota 246, indi ci si immette nella strada comunale di S. Angiolino in Aiola (quota 287). Raggiunta tale località si prosegue lungo una strada carreggiabile fino a quota 290 e di qui si raggiunge Ca' La Fosca (quota 298) indi lungo un sentiero si raggiunge quota 227 sul quale passa il confine amministrativo dei comuni di Fermignano - Urbino. Si prosegue lungo tale confine fino a Monte Polo (quota 374), indi presa la strada comunale si raggiunge il cimitero di Monte Polo (quota 329), si lascia la strada comunale e si imbocca un sentiero lungo il quale si raggiungono le quote 233 e 260 e di qui il podere La Costa (quota 200) proseguendo per una mulattiera si giunge al fiume Metauro. Il limite segue da questo punto il corso di detto fiume fino ad arrivare all'incrocio dei confini amministrativi dei comuni di Fermignano, Urbino e Fossombrone.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di origine controllata «Bianchello del Metauro» devono essere quelle tradizionali della zona o, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche.
2. 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.
3. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
4. Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi per ettaro deve essere di almeno 3000.
5.1. La produzione massima di uva ad ettaro dei vigneti in coltura specializzata e la gradazione minima naturale per la produzione dei vini di cui all'art. 1 sono le seguenti:

	Produzione massima (t/ha)	Titolo alcolom. volumico naturale minimo (% vol)
"Bianchello Del Metauro"	14	11,00
"Bianchello Del Metauro" superiore	11	11,50
"Bianchello Del Metauro" spumante	14	9,00
"Bianchello Del Metauro" passito	14	11,00

Nei vigneti in coltura promiscua le produzioni massime di uva per ettaro devono essere rapportate

alle superfici effettivamente coperte dalla vite.
5.2. A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, le rese dovranno essere riportate, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi. Qualora tali limiti vengano superati, tutta la produzione non avrà diritto alla Denominazione di origine controllata «Bianchello del Metauro».
5.3. La Regione Marche, con proprio decreto, su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, ogni anno prima della vendemmia può, in relazione all'andamento climatico ed alle altre condizioni di coltivazione, stabilire un limite massimo di produzione inferiore a quello fissato, dandone immediata comunicazione al competente organismo di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

1.1. Le operazioni di vinificazione e di spumantizzazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata nel precedente art. 3.
1.2. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, e' consentito che tali operazioni siano effettuate nell'intero territorio dei comuni, anche se soltanto in parte compresi nella zona delimitata ed anche nei territori dei comuni di Pesaro, Mondolfo, Monteporzio, Mondavio, San Lorenzo in Campo, Pergola, S. Angelo in Lizzola, Mombaroccio e Monteciccardo.
2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
3.1. Per i vini a Denominazione di origine controllata «Bianchello del Metauro», ad esclusione della tipologia passito, e' ammessa la correzione con mosti concentrati prodotti da uve Bianchello ottenute nella zona di produzione, oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo concentrazioni a freddo o altre tecnologie consentite.
3.2. E' ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.
4. La resa massima dell'uva in vino e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

	Resa uva/vino (%)	Produzione massima (hl/ha)
"Bianchello Del Metauro"	70	98
"Bianchello Del Metauro" superiore	70	77
"Bianchello Del Metauro" spumante	70	98
"Bianchello Del Metauro" passito	45	63

Qualora la resa uva/vino superi i limiti sopra riportati, ma non oltre il 75%, o il 50% per la tipologia passito, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre tale limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutta la partita.
5.1. Le uve idonee alla produzione del vino a Denominazione di origine controllata «Bianchello del Metauro» possono essere destinate alla produzione della tipologia passito, dopo essere state sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia, e la loro vinificazione non deve essere anteriore al 1° novembre dell'anno di produzione delle uve. Tale procedimento deve assicurare al termine del periodo di appassimento un contenuto zuccherino non inferiore al 21%.
5.2. L'immissione al consumo della tipologia passito non può avvenire prima del 1° dicembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.
5.3. Al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico minimo complessivo di 15% vol; l'invecchiamento deve avvenire all'interno della zona di vinificazione di cui al comma 1 e 2 del presente articolo.
6. La Denominazione di origine controllata «Bianchello del Metauro» può essere utilizzata per designare il vino spumante ottenuto con mosti o vini che rispondano alle condizioni ed ai requisiti

previsti dal presente disciplinare.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini di cui all'art. 1, all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Bianchello Del Metauro»:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, fresco, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Bianchello Del Metauro» superiore:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, fresco, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l.
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

«Bianchello Del Metauro» spumante;
spuma: fine e persistente;
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: proprio, delicato, fine, ampio, composito;
sapore: da extra dry a brut, sapido, fresco, fine, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Bianchello Del Metauro» passito:
colore: dal paglierino intenso all'ambrato;
odore: caratteristico, intenso;
sapore: dolce, armonico, vellutato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui almeno il 12,00% vol effettivo;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l;
acidità volatile massima: 25 meq/l.

2. In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.
3. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto il limite minimo dell'estratto non riduttore e dell'acidità totale.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Alla Denominazione di origine controllata «Bianchello del Metauro» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione.

2. 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 l'acquirente.
3. Nella etichettatura dei vini di cui all'art. 1, con l'esclusione della tipologia spumante, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve e' obbligatoria.

Articolo 8
Confezionamento

1. Ad esclusione delle tipologie superiore, spumante e passito, per il confezionamento del vino «Bianchello del Metauro» possono essere usati anche contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido non inferiore a due litri.
2. Per l'immissione al consumo del vino Bianchello del Metauro nelle tipologie passito, superiore e spumante sono ammessi soltanto recipienti di vetro della capacità fino a 3 litri.
3. La tappatura dei recipienti deve essere effettuata utilizzando sistemi di chiusura a norma di legge.

Articolo 9
Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata per la produzione dei vini con la denominazione "Bianchello del Metauro" è in provincia di Pesaro ed è compresa tra il confine con la provincia di Ancona a sud dato dal fiume Cesano, ed il decorso del fiume Arzilla a nord.
Tale area è stata definita con i limiti del bacino del fiume Metauro che la attraversa da ovest ad est per tutta la sua estensione.
Interessa 18 comuni compresi tra il mare Adriatico ed i monti della Cesana situati nella fascia pre-appenninica nel comune di Urbino.
L'orografia è di bassa collina e valliva con un paesaggio alquanto omogeneo lungo tutto il territorio che percorre il fiume Metauro e ciò vale anche per le tipologie d'utilizzazione colturale dei terreni.
I materiali geologici della bassa collina sono equamente ripartiti tra tipologie fortemente argillose e tipologie arenitiche cosa che da origine a netti contrasti della energie del rilievo e della natura dei suoli. Sono anche presenti litotipi più consistenti, marnosi e calcareo-marnosi sui quali sono ancora presenti i boschi.
I materiali geologici della parte valliva sono costituiti da depositi alluvionali sciolti, sabbioso-ghiaiosi attribuibili alle superfici terrazzate di III ordine, non inondabili.
Nella collina prevalgono suoli con profili poco differenziati, poco profondi su rocce dure ed arenitiche, più profondi su materiali più alterabili.
I terreni vallivi sono rappresentati da tipologie poco evolute, pietrosi e calcarei. Sulle superfici più antiche si hanno suoli profondi con orizzonti d'illuviazione di argilla e con difficoltà di drenaggio.
L'altimetria dell'area del bacino del fiume Metauro è indicativa di scarsi rilievi. Presenta caratteri distintivi rispetto alle altre aree collinari, giustificate dalla diversa natura dei substrati geologici e da un rilievo morfologico evidente.
La quota complessiva si sviluppa da 0 a 650 mt sl.m. e l'80% della superficie delimitata termina a mt.300 s.l.m.
I parametri climatici non presentano valori estremi, con temperature medie di 14 °C ed una regolare distribuzione stagionale delle piogge con totali attorno a mm 800 annui.
La parte valliva è sensibilmente influenzata dal mare, ma presenta un'elevata escursione termica annuale.
Le classi di pendenza nell'area delimitata sono tutte comprese tra lo 0 ed il 50%. Il 20% della superficie è di pianura, il 70% è compresa tra il 2 ed il 35% .

Le classi di esposizione sono equamente distribuite tra i quattro punti cardinali con leggera prevalenza del nord e dell'est.

Fattori umani rilevanti per il legame

Dall'unione dei due fiumi che scendono dall'Appennino marchigiano: "Meta" ed "Auro" prende il via nei pressi di Mercatello sul Metauro il fiume Metauro.

Lungo la valle di questo fiume sono presenti dei municipi romani: S. Angelo in Vado, Fossombrone e Fano e la parte verso questo fiume della piana di Urbino

L'area fu oggetto d'insediamenti monastici benedettini con la creazione delle abbazie (anni 1050/1122), nella stessa area avvenne l'espansione delle aristocrazie rurali ed il diffondersi della nobiltà rurale. Tutte componenti che trovavano nell'attività agricola e nel mondo rurale il loro sostentamento e la loro ricchezza.

Nei secoli a seguire la presenza politica del Ducato di Urbino, le ricchezze derivanti dalle condotte militari e l'economia agricola creano la capillare diffusione della vigna accanto alle altre colture.

L'istituto mezzadrile, che prevede l'insediamento sul fondo, ben si adatta all'area di che trattasi per la possibilità del controllo, ove i campi sono intersecati da filari di viti sorrette da oppi, aceri, gelsi.

Sante Lancerio, bottigliere del Papa Paolo III nel 1536, di passaggio a Fano esprime "città bella, ma piccola ,che fa buon vino".

Il medico Andrea Bacci, archiatra pontificio, marchigiano, nel 1596 pubblica il "De naturali vinorum historia" in sette libri. Nel collegare l'ambiente al vitigno e nel descrivere il vino derivante dai vitigni distingue Greco e Trebbiano, nota la differenza se coltivati nel Piceno o in Urbino o in Toscana.

Nel V libro "De vinis Italiae" la parte descrittiva "In Picenis" Bacci giunge a Fano che giudica città "deliziosa con vini di alta qualità prodotti anche da viti importate quali Trebbiani e Malvasie".

Riferisce, inoltre, di aver assaggiato nelle campagne di Urbino, Fano e Pesaro e nei castelli di Mondolfo e San Costanzo "qualificati Trebbiani".

Da tale realtà storica ed agricola la richiesta della denominazione è stata una ovvia conseguenza sostenuta dai numerosi produttori presenti nel territorio.

La quasi esclusività del vitigno diffuso, le tecniche di produzione delle uve in un territorio omogeneo, con filari e poi vigneti specializzati, tecniche di trasformazione abbastanza semplici applicate in un tessuto sociale mezzadrile con appoderamento diffuso e poi di conduzione diretta con la soppressione -ope legis – del vecchio contratto, hanno consentito la totale partecipazione dei viticoltori allo sviluppo della denominazione.

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

La caratteristica che spicca bevendo il Bianchello del Metauro è la grande beva. Favorito anche dalla non troppo accentuata gradazione alcolica, è un vino fresco e di compagnia, che unisce e fa brindare. La stessa vivacità la troviamo nel colore giallo paglierino scarico dai riflessi verdi ,nella grande trasparenza che ne esalta ancora di più la freschezza- I profumi e i gusti tenui richiamano l'odore dei prati in fiore e dei tigli. Armonico e delicato, i Bianchelli del Metauro prodotti in prossimità della costa sono "spiritosi e allegri" mentre quelli dell'entroterra hanno gusti più tenui e delicati. Da bersi giovane.

C) *Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B)*

Il bacino imbrifero del fiume Metauro, gli Appennini ed il mare sono i fattori condizionanti le caratteristiche ambientali nel territorio delimitato: pianeggiante, con leggere pendenze, con un'ampia apertura verso il mare ed una tessitura del terreno che agevola il totale sgrondo delle acque piovane.

Queste condizioni naturali hanno interagito con la componete umana per la facilità di accesso, di lavorazione, d'insediamento poderale, di difesa dell'attività agricola attraverso i secoli, di tradizione storica romana e medioevale, con in più una Scuola Agraria in Pesaro ed un'attività editoriale svolta dal pesarese Ruggero Rasi (1856) incentrata nel settore viticolo.

I suoi obiettivi sono:

- il passaggio dall'alberata e dalla folignata alla vigna fatta di vitigni selezionati e di qualità;
- la costituzione di cantine sociali per lavorare separatamente le varie qualità locali di uva per vini da monovitigni e misti.

Questi elementi hanno consentito la diffusione della viticoltura presso ogni azienda e tale struttura fondiaria si trova ancora oggi in forma imprenditoriale e moderna.

Il disciplinare approvato con D.M. 14 settembre 2011 prevede all'art. 5 anche la spumantizzazione purché effettuata all'interno della zona di produzione delimitata.

Per tale processo occorre far riferimento al fatto storico chee la regione Marche ha dato i natali a Francesco Scacchi (Fabriano 1577) autore del volume "De salubri potu dissertatio", scritto nel 1622, nel quale l'autore teorizzò i vantaggi della conservazione del vino e delineò le basi della preparazione dell'attuale spumante osservando e studiando la rifermentazione dei vini come di qualcosa già noto fin dal tempo dei Romani ed anche prima dei meriti attribuiti a Dom Perignon per la nascita dello champagne.

La produzione di spumante ha dunque molta storia e la scelta per tale produzione è data dalla vocazione di aree viticole a produrre vini base da parte del vitigno in essa diffuso.

È il caso dell'area del Metauro ove domina il vitigno "Biancame" o " Greco di Bianchello" adatto per i processi di rifermentazione per il colore, la freschezza data dall'acidità, il profumo persistente, il gusto secco e fresco.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo:

Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.

Via Piave, 24 – 00187 Roma

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.