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 DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "COLLI PESARESI"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 02.06.1972	G.U. 207 - 09.08.1972
Modificato con	DM 03.10.1994	G.U. 240 - 13.10.1994
Modificato con	DM 27.03.2000	G.U. 88 - 14.04.2000
Modificato con	DM 13.10.2011	G.U. 256 - 03.11.2011 (S.O. n° 229)
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

La denominazione di origine controllata "Colli Pesaresi" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Colli Pesaresi" bianco;
"Colli Pesaresi" Biancame;
"Colli Pesaresi" Trebbiano;
"Colli Pesaresi" rosso;
"Colli Pesaresi" rosato (o rosè);
"Colli Pesaresi" Sangiovese (anche nella tipologia riserva e novello);
"Colli Pesaresi" spumante;

Ai vini suddetti, nei limiti e alle condizioni stabiliti dal presente disciplinare, sono altresì riservate le seguenti sottozone:
"Colli Pesaresi" Focara rosso (anche nella tipologia riserva);
"Colli Pesaresi" Focara Pinot nero (anche nella tipologia riserva);
"Colli Pesaresi" Roncaglia bianco (anche nella tipologia riserva);
"Colli Pesaresi" Parco Naturale Monte San Bartolo Sangiovese (anche nella tipologia riserva);
"Colli Pesaresi" Parco Naturale Monte San Bartolo Cabernet sauvignon (anche nella tipologia riserva);
"Colli Pesaresi" Roncaglia Pinot nero vinificato in bianco (anche nella tipologia riserva);
"Colli Pesaresi" Roncaglia Pinot nero (anche nella tipologia riserva);

“Colli Pesaresi” Focara Pinot nero vinificato in bianco (anche nella tipologia riserva);
“Colli Pesaresi” Focara Pinot nero spumante;
“Colli Pesaresi” Roncaglia Pinot Nero spumante.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini di cui all’art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

“Colli Pesaresi” bianco:
Trebbiano toscano (localmente chiamato Albanella), Verdicchio, Biancame, Pinot grigio, Pinot nero da vinificare in bianco, Riesling italico, Chardonnay, Sauvignon, Pinot bianco, congiuntamente o disgiuntamente: minimo 75%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 25% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

“Colli Pesaresi” Biancame:
Biancame: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 15%.

“Colli Pesaresi” Trebbiano:
Trebbiano toscano (localmente chiamato Albanella): minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 15%.

“Colli Pesaresi” rosso e rosato (o rosè):
Sangiovese: minimo 70%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

“Colli Pesaresi” Sangiovese e Sangiovese novello:
Sangiovese: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 15%.

“Colli Pesaresi” spumante:
Trebbiano toscano (localmente chiamato Albanella), Verdicchio, Biancame, Pinot grigio, Pinot nero da vinificare in bianco, Riesling italico, Chardonnay, Sauvignon, Pinot bianco, congiuntamente o disgiuntamente: minimo 75%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 25% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

“Colli Pesaresi” Focara rosso:
Pinot nero, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, congiuntamente o disgiuntamente: minimo 50%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 25% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare, ad eccezione del Sangiovese che potrà essere aggiunto sino ad un massimo del 50%.

“Colli Pesaresi” Focara Pinot nero:
Pinot nero: minimo 90%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 10%.

“Colli Pesaresi” Roncaglia bianco:
Pinot nero (da vinificare in bianco): minimo 25%.
Trebbiano toscano (localmente chiamato Albanella), Chardonnay, Sauvignon, Pinot grigio, Pinot bianco, congiuntamente o disgiuntamente: massimo 75%.

“Colli Pesaresi” Parco Naturale Monte San Bartolo Sangiovese:
Sangiovese: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 15%.

“Colli Pesaresi” Parco Naturale Monte San Bartolo Cabernet sauvignon:
Cabernet Sauvignon: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 15%.

“Colli Pesaresi” Roncaglia Pinot nero (anche vinificato in bianco):
Pinot nero (vinificato in bianco): minimo 90%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 10%.

“Colli Pesaresi” Focara Pinot nero (vinificato in bianco):
Pinot nero (vinificato in bianco): minimo 90%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 10%.

“Colli Pesaresi” Focara Pinot nero spumante:
Pinot nero (vinificato in bianco): minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 15%.

“Colli Pesaresi” Roncaglia Pinot nero spumante:
Pinot nero (vinificato in bianco): minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
Zona di produzione

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Pesaresi"di cui al precedente art. 2 devono provenire da vigneti ubicati nella provincia di Pesaro e Urbino ed inclusi nei territori appresso delimitati.
La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Colli Pesaresi" rosso, bianco, rosato, Sangiovese, Sangiovese novello comprende gli interi territori comunali di Barchi, Cartoceto, Colbordolo, Fano, Fossombrone, Fratte Rosa, Gabicce Mare, Gradara, Isola del Piano, Montebaroccio, Mondavio, Mondolfo, Montecalvo in Foglia, Montecicardo, Montefelcino, Montelabbate, Montemaggiore al Metauro, Monteporzio, Orciano di Pesaro, Pergola, Pesaro, Petriano, Piagge, Saltara, San Costanzo, San Giorgio, San Lorenzo in Campo, Sant'Angelo in Lizzola, Sant'Ippolito, Serrungarina e Tavullia, nonché parte dei territori comunali di Tavoleto, Auditore, Sassocorvaro, Urbino, Fermignano e Cagli.
Tale zona è così delimitata: partendo dal mare Adriatico, a nord di Gabicce Mare, la linea di delimitazione segue il confine regionale fra Marche ed Emilia-Romagna, fino ad incontrare la strada comunale che unisce Mondaino a Tavoleto e, raggiunto per detta comunale quest'ultimo paese, prosegue sino alla frazione San Giovanni del comune di Auditore. Da tale località percorre la strada che conduce ad Auditore e, raggiunta la quota 506 in prossimità del serbatoio dell'acquedotto, segue una strada campestre che, tagliato il confine comunale di Auditore con Sassocorvaro, in prossimità di casa Arpina, raggiunge l'affluente di sinistra del fosso Avellana, in prossimità della località Santa Maria. Discende il corso di detto affluente sino a toccare quota 202. Sulla strada comunale che collega Valle Avellana alla provinciale Feltresca, percorso un breve tratto di detta comunale, in direzione sud, la delimitazione prosegue per la vicinale che passa per Serra, Cà del Vento fino a raggiungere il confine occidentale di Sassocorvaro. Discende tale confine sino all'incrocio con la provinciale Feltresca a sud di Mercatale e, risalendo per tale provinciale, attraversa la frazione di Mercatale per immettersi, in prossimità del km. 30, sulla comunale che passa per il paese di Sassocorvaro e, proseguendo per detta comunale, raggiunge la frazione di San Donato di Taviglione. Da San Donato segue verso sud-est la strada che passa per Santo Stefano in Acquaviva ed attraversato il torrente Apsa di San Donato, entra nel comune di Urbino e, dopo aver toccato le quote 336 e 370, si immette sulla comunale che unisce Sant'Apollinare in Cirfalco a Pieve di Cagna. Percorsa per un breve tratto tale strada, dopo aver toccato quota 356 e Palazzo dei Maschi, la linea di delimitazione prende la comunale e scende alle quote 346 e 212, a Cà Sbrasa ed a Cà Tonto. Da Cà Tonto giunge alla Rancitella (quota 318) e per la strada che sale alle quote 420, 395 e 458, raggiunge la strada statale n. 73-bis, in prossimità del km. 59 (quota 483). Dal km. 59 la delimitazione segue la suddetta statale e, dopo aver toccato la città di Urbino, raggiunge il ponte sul fosso di Cà Raniero. Devia, verso sud, per una strada campestre che, attraverso il fosso Santa Maria degli Angeli, tocca le quote 260, 307 (Cà Tommasino), 319, 325 (San Martino), 212 (Cà La Fraternita II) e si immette sulla provinciale Metaurense (km. 1 + 900). Discende per circa 200 metri detta provinciale indi piega a destra lungo una strada campestre e, attraversata la ferrovia Fano-Fermignano, dopo aver toccato Cà La Fraternità I, raggiunge il fiume Metauro. Lo attraversa sulla passerella di San Giacomo, risale il suo corso in riva destra fino ad immettersi nella campestre che conduce alle quote 202 e 246 e che si congiunge alla strada comunale di Sant'Agostino in Aiola (quota 287). Raggiunta quest'ultima località, prosegue per la carreggiata sino a quota 290, tocca Cà La Fosca (quota 298), indi, lungo un sentiero, raggiunge la quota 227 sulla quale passa il confine amministrativo dei comuni di Fermignano ed Urbino. Prosegue lungo detto confine sino a Monte Polo (quota 374), scende lungo la comunale sino al cimitero di Monte Polo (quota 329) e poi, preso un sentiero, tocca le quote 233 e 260 nonché il podere La Costa (quota 200) fino a raggiungere il fiume Metauro. La linea di delimitazione discende quindi il corso del Metauro fino al punto in cui il fiume Candigliano confluisce nel Metauro. Risale il fiume Candigliano e dopo il Passo del Furlo prende a seguire verso sud il confine comunale occidentale di Fossombrone fino al torrente Tarugo. Da questo punto risale il corso del torrente Tarugo sino alla località Santa Maria e di qui per la

strada comunale che unisce quest'ultima località con la frazione Fenigli di Pergola, raggiunge il confine comunale di Pergola in prossimità di casa Castellaro, che segue verso sud fino ad incontrare il confine provinciale fra Pesaro-Urbino ed Ancona. La delimitazione discende quindi detto confine fino al mare Adriatico.
La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Colli Pesaresi" Trebbiano, comprende gli interi territori comunali di Mombaroccio, Montecicccardo, Petriano, Gabicce Mare, Gradara e Tavullia, nonché parte dei territori comunali di Pesaro, Montelabbate, Sant'Angelo in Lizzola, Colbordolo ed Urbino nonché le intere isole amministrative n.7 (Montelabbate), n.8 (Urbino), e parte del n.5 (Tavullia). Tale zona di produzione è suddivisa in due aree separate dal fiume Foglia.
La prima area di produzione è così delimitata: da Gabicce Mare si segue il confine regionale fra Marche ed Emilia-Romagna fino ad incrociare la strada provinciale n. 3 (Fogliense) nei pressi della località Rio Salso, da tale punto si prosegue seguendo la strada provinciale n. 3 verso Montecchio, poi prendendo la S.S. n. 423 fino a Santa Maria Fabbrecce, dove si segue la statale n. 16 fino ad arrivare al fiume Foglia, da qui il limite segue la sponda sinistra del fiume fino alla foce.
La seconda area di produzione è delimitata partendo dalla località Case della Fossa, dove ha la foce il Fosso Sejore, da qui seguendo i confini comunali fra Pesaro e Fano, Mombaroccio e Cartoceto-Serrungarina, Montecicccardo e Montefelcino, l'isola amministrativa n. 8 Urbino e Montefelcino, Petriano e Montefelcino, Urbino e Montefelcino-Isola del Piano, fino ad arrivare al confine del comune di Fossombrone con il comune di Urbino all'incrocio con la strada carreggiabile che conduce al molino Gulla, da tale punto il limite segue la strada stessa fino a raggiungere la quota 234, poi la quota 296, indi la quota 363 a Sant'Andrea di Primicilio a 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, attraverso tale fosso, si prosegue sempre per un sentiero che passa a nord di Santa Maria Promonte fino a raggiungere Cà Goggione. Da qui si raggiunge quota 319 e si prosegue fino a rio Marina seguendo sempre un sentiero. Attraversato tale rio a quota 200 si prosegue fino a Case di Monte Rosano (quota 225) e di qui si prende la strada campestre dopo aver raggiunto quota 222 dove si innesta la strada comunale San Marino di Urbino-Molinello, si segue tale strada dei Molinelli e dopo aver raggiunto la quota 312 si arriva a quota 330 in cui la strada comunale suddetta si innesta con quella che conduce a Sant'Eufemia. Si segue tale strada fino a raggiungere la quota 349 e la località il Monte; da qui si segue la strada campestre che conduce a Cà L'Aradia e, raggiunta Cal Furio 1° (quote 337 e 249), si prosegue per la stessa strada fino a raggiungere la SS n. 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 Cà Tommasino (quota 307); si prosegue fino a quota 319 e di qui a San Martino (quota 325). Seguendo tale strada, si raggiunge Cà la Fraternità II (quota 212) e poi si arriva sulla strada provinciale che segue tale strada fino ad arrivare a Calpino poi, girando a destra verso Urbino, si segue questa strada comunale (strada Rossa e poi Nazionale)sino ad arrivare all'incrocio con la SS 73-bis e, percorrendola, si costeggiano le mura di Urbino, fino ad arrivare ad un incrocio dove si prende via dei Morti per arrivare poi a porta Santa Lucia, dove ci si immette nella strada provinciale n. 9 (Urbinate-Feltresca) e percorrendola, passando per Gadana, e prima di arrivare alla località Cà Gulino, si gira all'incrocio a destra prendendo la strada comunale per Schieti. Da qui si prosegue per via Ponte Vecchio fino ad arrivare a quota 386, dove ci si immette nella strada provinciale n. 56 (Montefabbri). Poi si prosegue sulla strada provinciale n. 56 sino ad arrivare all'incrocio di casa Coromaio (quota 284) per poi prendere la provinciale n. 73 (Ponte Vecchio in Foglia) sino ad arrivare a Ponte Vecchio, di qui si prosegue per la strada comunale verso Ponderetto (quota 101), Piantanico (quota 97), Talacchio (quota 40), sino ad arrivare ad un incrocio con la SS n. 423 (quota 72). Seguendo la SS n. 423 e dopo aver superato Bottega, ad un incrocio (quota 55) si gira a destra prendendo la provinciale n. 14 (Borgo Montecchio) sino ad arrivare all'Apsella. Dall'Apsella si segue la strada comunale fino ad arrivare a Montelabbate e passando per via Zamponini si prosegue per la stessa strada in direzione di casa Spesi ed arrivati all'incrocio di casa Giovannini si gira a sinistra in direzione di San Pietro in Calibano, seguendo prima la strada Lago Maggiore poi la strada di Fontesecco. Da San Pietro in

Calibano si prosegue poi per via Fastiggi e strada della Fabreccia fino ad arrivare a Villa San Martino, seguendo poi via G. d'Arezzo, via Solferino e via Miralfiore e si arriva ad incrociare la ferrovia. Da qui il limite prosegue seguendo la ferrovia verso Fano fino ad arrivare alla costa in località Ospedale Bonomelli.
La zona di produzione del vino a denominazione controllata "Colli Pesaresi" Biancame comprende soltanto e per intero i territori dei comuni di Mondavio, Monte Porzio, Pergola, San Lorenzo in Campo.
La sottozona di produzione del vino a denominazione controllata "Colli Pesaresi" Focara comprende parte del territorio delimitato per la produzione del tipo rosso ed è così individuata. Essa comprende parte della sezione censuaria di Fiorenzuola di Focara nel senso che vengono esclusi i territori delimitati come segue: nella zona nord dal km. 226 si percorre la strada della Romagna verso Bologna, fino ad incrociare la strada vicinale Scola dell'Erba e, passata la ferrovia, si segue il confine dell'ex sezione censuaria fino ad incontrare la strada vicinale Fossetta e, percorrendola verso Colombarone, si riprende le strada della Romagna verso Bologna per arrivare di nuovo al km. 226, restando coincidenti i restanti confini della sottozona Focara con quelli della sezione censuaria di Fiorenzuola di Focara.
La zona di produzione del vino a denominazione controllata "Colli Pesaresi" Roncaglia coincide con una porzione della zona di produzione del tipo bianco ed è delimitata come segue: partendo da Case Nuove (quota 30) si percorre la strada vicinale di Roncaglia Vecchia passando per l'incrocio a quota 97 verso la località Ghetto a quota 147. da qui continuando si interseca la strada del Picchio e, percorrendola verso destra, si incrocia la strada di Montebacchino, che toccando casa Mini (quota 126) prosegue sino ad incontrarsi con la strada del Boncio e, percorrendola verso la ferrovia, si incrocia sulla sinistra la strada dei Tre Ponti, la quale a sua volta interseca la ferrovia nella galleria; da qui si segue la ferrovia sino ad incrociare la strada vecchia di Roncaglia, seguendola all'incrocio si gira a destra per la strada Fornace Mancini e la si percorre sino ad arrivare al punto di partenza a Case Nuove.
Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Pesaresi" Parco Naturale Monte San Bartolo di cui al precedente art. 2 devono provenire da vigneti ubicati nella provincia di Pesaro - Urbino ed inclusi nel territorio appresso delimitato.
Partendo dal mare Adriatico, risalendo dalla foce del fiume Foglia fino all'intersezione dello stesso con la Strada Statale 16 "Adriatica" e proseguendo su di essa in direzione di Rimini fino in località Cattabrighe di Pesaro, di qui a sinistra su Strada Fornace Mancini, percorrendola tutta e da essa proseguendo sulla Strada dell'Acquabona percorrendola fino alla sua fine (quota 48), di qui, a destra, si percorre tutta Strada dei Treponti (comune di Pesaro) fino al suo incrocio con Strada Babbucce e Strada del Boncio (quota 96), poi a sinistra percorrendo Strada Babbucce per 480 metri circa raggiungendo l'incrocio con via Treponti (comune di Gradara) sita in prossimità della località Babbucce di Pesaro. Da qui si prosegue percorrendo tutta la suddetta via Treponti scendendo a quota 40, attraversando l'autostrada A 14, costeggiando la linea ferroviaria Bologna-Ancona ,fino ad intersecare Strada Granarola, ove si prosegue prendendo a destra, si continua fino al bivio con strada Granarola di Sotto; presa, andando a sinistra, quest'ultima via la si percorre per intero, poi, rientrando nel territorio comunale di Pesaro, si gira a sinistra su Strada Selve Granarola, indi alla fine di quest'ultima strada si gira a destra in via Ferrata percorrendola fino all'incrocio con Strada Romagna (SS 16). Immettendosi a sinistra su Strada Romagna la si percorre, entrando nel comune di Gabicce Mare,fino al confine regionale fra Marche ed Emilia-Romagna, di qui si segue il confine stesso sino a raggiungere il mare Adriatico.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione controllata "Colli Pesaresi" devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione d'origine di cui si tratta.
Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti ubicati in terreni in favorevole giacitura ed esposizione e con ubicazione rientrante nella fascia collinare e pedecollinare, di medio impasto o tendenti all'argilloso-calcareo e piuttosto asciutti.
Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 2.500 in coltura specializzata.
È vietata ogni pratica di forzatura.
È consentita l'irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, destinata alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Colli Pesaresi", non deve essere superiore a 12 tonnellate per tutte le tipologie, esclusa la sottozona Parco Naturale Monte San Bartolo per la quale non deve superare le 10 tonnellate, ed escluse le sottozone Roncaglia e Focara per la quale non deve superare le 9 tonnellate.
Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
A tali limiti, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.
Qualora tali limiti vengano superati, tutta la produzione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata "Coli Pesaresi".
Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Colli Pesaresi" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di:
- 9,50% vol per le tipologie spumante;
- 10,50% vol per le tipologie bianco, rosso e rosato;
- 11,00 % vol per le tipologie Sangiovese, Sangiovese novello, Trebbiano e Biancame;
- 11,50% vol per le tipologie delle sottozone Parco Naturale Monte San Bartolo, Focara e Roncaglia;
- 12,00% vol per le tipologie Sangiovese, Cabernet Sauvignon e per i vini "Colli Pesaresi" Focara rosso, Pinot nero e Pinot nero vinificato in bianco, "Colli Pesaresi" Roncaglia (bianco e Pinot nero e Pinot nero vinificato in bianco), e "Colli Pesaresi" Parco Naturale Monte San Bartolo (Sangiovese, e Cabernet sauvignon) da destinare alla tipologia "riserva".

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui al precedente articolo 3.
Tuttavia è consentito che tali operazioni siano consentite in cantine situate anche fuori della zona di produzione, solo nell'ambito dell'intero territorio della Provincia di Pesaro-Urbino.
La spumantizzazione potrà essere effettuata anche al di fuori della zona di produzione di cui all'art. 3 sempre che sia effettuata all'interno del territorio della Regione Marche.
Le diverse tipologie previste dall'art. 1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie nazionali.
La tipologia "Colli Pesaresi" rosato deve essere ottenuta con la vinificazione "in rosato" delle uve rosse.
La resa massima dell'uva in vino, compresa l'eventuale aggiunta correttiva, non deve superare il 70% per tutte le tipologie e sottozone.
Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.
I vini "Colli Pesaresi" Roncaglia bianco, "Colli Pesaresi" Roncaglia Pinot nero vinificato in bianco, "Colli Pesaresi" Focara Pinot nero vinificato in bianco, prodotti con un titolo alcolometrico minimo

naturale del 12,00% o più e invecchiati all'interno della zona di produzione per almeno 18 mesi, compreso l'eventuale affinamento in bottiglia, a far tempo dal 1° novembre dell'anno del raccolto, previa annotazione nei registri, possono essere qualificati "riserva".
I vini "Colli Pesaresi" Sangiovese, "Colli Pesaresi" Focara, "Colli Pesaresi" Focara Pinot nero, "Colli Pesaresi "Roncaglia Pinot nero, "Colli Pesaresi" Parco Naturale Monte San Bartolo Sangiovese, "Colli Pesaresi" Parco Naturale Monte San Bartolo Cabernet-sauvignon, prodotti con un titolo alcolometrico minimo naturale del 12,00% o più e invecchiati all'interno della zona di produzione per almeno 2 anni, compreso l'eventuale affinamento in bottiglia, a far tempo dal 1° novembre dell'anno del raccolto, previa annotazione nei registri, possono essere qualificati "riserva".
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
Per tutte le tipologie dei vini "Colli Pesaresi" è ammessa la correzione con mosti concentrati prodotti da uve della zona di produzione, con mosti concentrati rettificati e con auto arricchimento.
Per tutte le tipologie di vini "Colli Pesaresi" è ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Colli Pesaresi" bianco:
colore: paglierino tenue talora con riflessi verdognoli;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: secco, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colli Pesaresi" Biancame:
colore: giallo paglierino tenue, talora con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, fresco, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colli Pesaresi" Trebbiano:
colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, profumato, caratteristico;
sapore: asciutto, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colli Pesaresi" rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: caratteristico, vinoso;
sapore: armonico, gradevolmente asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Colli Pesaresi” rosato (o rosé):
colore: rosato più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Colli Pesaresi” Sangiovese (anche nella tipologia riserva):
colore: rosso granato più o meno carico con riflessi violacei;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, talora con fondo leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol (12,00% vol se riserva);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Colli Pesaresi” Sangiovese novello:
colore: rosso rubino;
odore: intenso, fruttato;
sapore: asciutto, armonico, equilibrato, rotondo, vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Colli Pesaresi” spumante:
colore: paglierino tenue talora con eventuali riflessi verdognoli;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: da extra brut a demi-sec, sapido, fresco, fine e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Colli Pesaresi” Focara rosso (anche nella tipologia riserva):
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol (12,50% se riserva);
acidità totale minima: 4,5 g/l.
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Colli Pesaresi” Focara Pinot nero (anche nella tipologia riserva):
colore: rosso granato, più o meno carico, con eventuali riflessi violacei;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol (12,50% se riserva);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Colli Pesaresi” Roncaglia bianco (anche nella tipologia riserva):
colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, delicatamente profumato;
sapore: asciutto, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol (12,50% se riserva);
acidità totale minima: 4,50g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Colli Pesaresi” Parco Naturale Monte San Bartolo Sangiovese (anche nella tipologia riserva):
colore: rosso granato più o meno carico con riflessi violacei;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, con fondo leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol (12,50% vol. se riserva);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Colli Pesaresi” Parco Naturale Monte San Bartolo Cabernet sauvignon (anche nella tipologia riserva):
colore: rosso rubino;
odore: intenso, leggermente erbaceo, gradevole;
sapore: secco, armonico, di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol (12,50% vol se riserva);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Colli Pesaresi” Roncaglia Pinot nero vinificato in bianco (anche riserva):
colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi ramati;
odore: gradevole, delicatamente profumato, caratteristico;
sapore: secco, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol (12,50% vol se riserva);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Colli Pesaresi” Roncaglia Pinot Nero (anche riserva):
colore: rosso granato, più o meno carico, con eventuali riflessi violacei;
odore: gradevole, profumato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol (12,50% vol se riserva);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Colli Pesaresi” Focara Pinot nero vinificato in bianco (anche riserva):
colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi ramati;
odore: gradevole, profumato, caratteristico.
sapore: secco, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol (12,50% vol se riserva);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Colli Pesaresi” Focara Pinot nero spumante:
colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali tenui riflessi ramati;

odore: caratteristico, delicato;
sapore: da extra brut a demi-sec, sapido, fresco, fine e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Colli Pesaresi" Roncaglia Pinot nero spumante:
colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali tenui riflessi ramati;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: da extra brut a demi-sec, sapido, fresco, fine e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

I vini "Colli Pesaresi" delle diverse tipologie eventualmente sottoposti a passaggio o conservazione in legno, possono rivelare sentore di legno.
È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti indicati dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, particolari condizioni di produttività, purchè documentabili, e marchi privati non aventi significativo laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
È obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta per tutte le tipologie di vino a denominazione di origine controllata "Colli Pesaresi" ad eccezione della tipologia spumante.
Per i vini designati con la denominazione di origine controllata "Colli Pesaresi" è consentito l'uso della menzione "vigna", seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, alle condizioni previste dalla normativa vigente e che i relativi toponimi o nomi tradizionali figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Articolo 8
Confezionamento

È consentito l'uso dei 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, nei volumi da 2 a 5 litri.
Sono ammessi tutti i sistemi di chiusura consentiti dalle normative comunitarie e nazionali.

Articolo 9
Legame con l'ambiente

A) *Informazioni sulla zona geografica*

Fattori naturali rilevanti per il legame
L'area geografica delimitata per la produzione dei vini "Colli Pesaresi" ricade nella provincia di Pesaro – Urbino ed è definita con la totale o parziale superficie di 37 comuni compresi nel

Montefeltro, nei bacini dei fiumi Metauro e Foglia fino alla superficie del monte S. Bartolo che è la propaggine sul mare della catena montuosa e collinare dell'entroterra della valle del Foglia.
L'orografia dell'area delimitata è la Media e Bassa Collina che caratterizza tutto il Montefeltro e gran parte dei corsi del Metauro e del Foglia. L'altitudine è compresa tra mt. 300 e 600 s.l.m., la pendenza media è del 19%.
Diversa è l'orografia delle aree ampie e pianeggianti delle due valli: Foglia e Metauro dopo i Monti della Cesana sui quali sorge Urbino.
Dette aree rappresentano l'Ambito Omogeneo delle Valli – nord, il primo dei quattro ambiti che descrivono le valli dei fiumi marchigiani, strettamente correlati agli ambienti collinari che i fiumi attraversano. L'altimetria delle due valli è tra mt 50 e 100 s.l.m.. Le pendenze sono circa del 2% con normale aumento ai margini delle valli.
I suoli delle colline hanno profili poco differenziati, poco profondi su rocce dure o arenitiche. I suoli più evoluti sono sempre calcarei ed anche argillosi.
Nella parte valliva i suoli sono poco evoluti,pietrosi e calcarei; sui terrazzi si trovano suoli differenziati e profondi, saturi di calcio ma non calcarei. Su superfici più vecchie si trovano anche suoli profondi con orizzonti d'illuviazione di argilla e conseguente difficoltà di drenaggio.
I parametri climatici della collina presentano temperature medie di circa 14°C e una regolare distribuzione stagionale delle piogge di circa mm 800 annui.
Il clima della parte valliva è influenzato dal mare ma conserva una sensibile escursione termica annuale. La media delle precipitazioni annue è di mm 780 annui.

Fattori umani rilevanti per il legame
L'area pesarese ed il Montefeltro sono un territorio oggetto del processo di romanizzazione dal 295 a.c. con la vittoria sui Galli e la "lex Flaminia" che assegna le terre interessate ai veterani dell'esercito. Seguirà la battaglia contro i Cartaginesi di Asdrubale.
Plinio riferisce di "questo terre fertili, presenti le vigne" tanto che ne descrive un centinaio di varietà coltivate e di vini.
La fine dell'Impero romano riporta l'agricoltura nelle Marche ad essere quella di mera sussistenza.
Sarà la Chiesa e la sua struttura a riportare vita nei territori tra mare ed Appennino ove Ordini ed Abbazie fanno rinascere l'attività agricola non più limitata alla sussistenza bensì come illuminata conduzione economica del bene e della terra in cui si comprende anche la gestione delle vigne e la preparazione del vino.
Nel periodo medioevale la vite riprende un suo ruolo nell'economia rurale e nella società.
Nell'area pesarese si scontrano le vicende militari ed umane delle due Signorie di Urbino e Rimini che, nelle campagne creano ricchezza, insediamenti diffusi, investimenti agricoli, la capillare diffusione della vigna e del contratto mezzadrile.
Seguono due secoli di decadimento e di normalizzazione fino alla seconda metà del '700 che mostra uno sviluppo complessivo e nel paesaggio agrario compaiono "l'alberata" e la "piantata" ovvero il passaggio dalla vigna all'arboreto simbolo della coltura promiscua.
L'istituto mezzadrile che prevedeva l'insediamento del colono sul fondo, si diffonde il tutto il territorio perché consente il controllo del terreno, delle colture, il possesso di una casa, la policoltura, l'attivazione di un'economia rurale.
Grano e vite sono le prime colture che il mezzadro impianta nel territorio.
La vite è diffusa: vitigni bianchi e neri vinificati separati o insieme davano un vino che si "beveva bene".
Da questa plurisecolare storia dell'area pesarese ed urbinate ove l'attività agricola ha sempre manifestato interesse per la viticoltura nasce la richiesta della denominazione d'origine.
Certamente viticoltura promiscua nata dal processo evolutivo del contratto mezzadrile e da una società prima dedita a fatti d'armi e poi capace di svilupparsi in impresa agricola, sensibile alle influenze bolognesi per i vitigni coltivati e per le forme di allevamento.

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

Il Colli Pesaresi bianco ha colore Giallo paglierino dal profumo delicato, gradevole e mai stancante; è apprezzato per la sua leggerezza. Secco, fresco e poco caldo è piacevole per aperitivi. Profumi di ginestra e fiori bianchi prevalgono su tutto. I vini prodotti lungo la costa assumono caratteri di sapidità notevole dovuti sia alla vicinanza dal mare che dal terreno chimicamente salino.
Nel rosso dei Colli Pesaresi risalta l'intensità della sfumatura violacea che si spinge verso il granato con l'affinamento. Da bere entro il primo anno di vita, 2-3 anni per la versione Focara , Roncaglia e Parco del San Bartolo spicca l'elevata vinosità, piacevolmente morbido grazie ad un tannino mai pungente. Secco ed asciutto richiama frutti di bosco e profumi di violetta.

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

Per meglio comprendere l'interazione causale tra l'ambiente naturale e quello umano presente nell'area dei colli pesaresi occorre riprendere il Trattato di Andrea Bacci, medico ed enologo, che nel 1595 nel suo "De naturali vinorum historia" riferisce che nel pesarese "tutte le condizioni naturali ed umane favoriscono la produttività in luoghi ove si coltivano vigneti i cui vini ottengono il pieno gradimento negli enopoli veneti per la schiettezza e la buona preparazione".
Per Urbino richiama la diligente coltivazione di vigna i cui vini "sono crudi, bianchi e rossi, e quelli di uve moscatelle sono bevuti con i dolci e sono presenti nelle cantine di Urbino e del suo Duca".

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.