Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DISAI
DGPQA – PQA I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI FALERIO

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 28.04.1975	G.U. 226 - 26.08.1975
Modificato con	DM 10.10.1994	G.U. 250 – 25.10.1994
Modificato con	DM 05.09.1997	G.U. 223 – 24.09.1997
Modificato con	DM 17.10.1997	G.U. 255 - 31.10.1997
Modificato con	DM 28.03.2003	G.U. 104 – 07.05.2003
Modificato con	DM 17.05.2011	G.U. 139 - 17.06.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
		Sito ufficiale Masaf – Qualità -Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 12.07.2013	Sito ufficiale Masaf – Qualità -Vini DOP e IGP
(concernente correzione dei disciplinari)		
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 01.02.2024	G.U. 36 – 13.02.2024
		Sito ufficiale Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Falerio» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Falerio"
"Falerio" Pecorino.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata «Falerio» deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti, aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:
Trebbiano toscano dal 20 al 50%;
Passerina dal 10 al 30%;
Pecorino dal 10 al 30%.
Possono concorrere da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 20% tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Marche.

Il vino a denominazione di origine controllata «Falerio» Pecorino deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti, aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:
Pecorino: minimo 85%.
Possono concorrere da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15% tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Marche.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

Le uve destinate all'ottenimento del vino a denominazione di origine controllata “Falerio” devono essere prodotte nel territorio amministrativo della provincia di Ascoli Piceno e di Fermo idoneo alla coltura, con l'esclusione cioè dei terreni di fondovalle ed eccessivamente umidi e quelli ubicati ad una altitudine superiore ai 700 metri s.l.m.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Falerio» devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari delle uve e del vino.
Per la tipologia “Falerio” la densità dei ceppi per ettaro deve essere almeno di 2200.
Per la tipologia “Falerio” Pecorino i vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del disciplinare di produzione allegato al DM 17 maggio 2011 dovranno avere almeno una densità di 3000 ceppi per ettaro.
È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso da effettuarsi prima dell'invaiatura per non più di due interventi all'anno.
La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata «Falerio» non deve essere superiore a tonnellate 13 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.
La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata «Falerio» nella tipologia “Falerio” Pecorino non deve essere superiore a tonnellate 11 per ettaro di vigneto in coltura specializzata.
Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Falerio» devono essere riportati nel limite di cui sopra, fermo restando il limite resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20 % il limite medesimo.
Qualora si superi questo ulteriore limite, decade per l'intero quantitativo prodotto il diritto alla denominazione di origine controllata.
Fermi restando i limiti sopra indicati, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'ambito dell'intero attuale territorio amministrativo della provincia di Ascoli Piceno e della provincia di Fermo.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata «Falerio» nelle diverse tipologie un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11% vol.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.
La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70 %. Qualora superi detto limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

È ammessa la dolcificazione secondo le norme unionali e nazionali

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata «Falerio», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: paglierino più o meno tenue;
- odore: lievemente profumato;
- sapore: secco, sapido, armonico, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Il vino a denominazione di origine controllata «Falerio Pecorino», all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: tipico, caratteristico secco, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Articolo 7
Designazione, presentazione e confezionamento

Alla denominazione di origine controllata «Falerio» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista 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 o ragioni sociali e marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.
È consentito per tutte le tipologie della DOC "Falerio", ad esclusione di quelle alle quali è attribuita la menzione "Vigna", l'uso di recipienti alternativi al vetro di altri materiali idonei a venire in contatto con gli alimenti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.
Sono ammessi tutti i sistemi di chiusura consentiti dalle normative comunitarie e nazionali.

Articolo 8
Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica di produzione del vino Falerio DOC ricade nella parte sud della regione Marche e comprende l'intero territorio delle province di Ascoli Piceno e Fermo, territorio che va dalla zona litoranea sino ad arrivare ad una media alta collina. L'altitudine dei terreni coltivati é compresa tra 50 e 700 msl.
La zona di produzione del Falerio Doc, dal punto di vista geologico, rientra nella fascia periadriatica marchigiano abruzzese.
I suoli più diffusi nei vigneti dell'area del Falerio appartengono ai cambissols dove la pedogenesi ha portato alla formazione dell'orizzonte cambico, dotato di una buona profondità e porosità.

L’area di produzione del Falerio é fortemente condizionata dal clima litoraneo e da una certa mediterraneità, la temperatura annuale media é di 14ºC e le precipitazioni medie annue sono comprese tra 700 e 800 mm. Il massimo della piovosità é localizzato nei mesi di Ottobre, Novembre, e Dicembre, mentre il mese meno piovoso é Luglio. Le estati sono piuttosto calde, la temperatura media dei mesi di luglio e agosto é di 23ºC, mentre gli inverni sono abbastanza rigidi, la temperatura media nei mesi di Dicembre, Gennaio e Febbraio é di 5.5-6.5°C.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

La millenaria storia del Falerio dei Colli Ascolani è già scritta nel nome, tipicamente romano, del vino che deriva dall'antica città di Faleria, diventata poi Falerio Picenus e, oggi, Falerone. Il Falerio dei Colli Ascolani, come i resti del teatro, dell'anfiteatro e del tempio romano che ancora si possono ammirare nella città di Falerone, costituisce la testimonianza vivente della fama che, fin dai tempi della Roma Imperiale, avevano i vini del Picenum. La zona di produzione definita dalla Doc del Falerio si estende su quasi tutta l'area viticola della provincia di Ascoli Piceno e Fermo, che dalla fascia collinare sub-appenninica arriva sino al litorale adriatico,
Le colline tra Falerone e Fermo, dove oggi si distendono i vigneti del Falerio, hanno visto il battesimo delle armi del famoso filosofo e oratore romano Cicerone che, a soli 18 anni, partecipò nelle armate di Pompeo Stradone, alla battaglia persa dai Romani contro l'esercito Piceno. Negli archivi del comune di Fermo si sono trovati cenni al vino di Faleria risalenti al XIII secolo, dove si rintracciano le prime testimonianze dell'adozione anche in loco, dell'antica tecnica del "vin cotto" che è sopravvissuta fino ad oggi, anche se limitata a piccole produzioni. Passerina e Pecorino, che entrano nell'uvaggio del Falerio insieme al Trebbiano, vantano una storia secolare. Sono due vitigni di antichissima tradizione e con decisa origine marchigiana.
Per la Passerina, qualche ampelografo ha ipotizzato addirittura discendenze dallo Psithia di cui parlò il poeta latino Virgilio.
Il Pecorino presenta ancora oggi una forte personalità gustativa, che ne fa ingrediente indispensabile per la caratterizzazione dei vini Piceni.
Il Falerio è stato riconosciuto DOC nel 1975 (Dpr.28 aprile 1975 successivamente modificato dal Dm 10 ottobre 1994, modificato dal Dm 17 ottobre 1997, modificato dal Dm 28 marzo 2003 e dal Dm 17 giugno 2011).
L’incidenza dei fattori umani si riscontra nella definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi che costituiscono il vigente disciplinare di produzione.
La base ampelografica dei vigneti, i vitigni idonei alla produzione del Falerio, sono quelli tradizionalmente coltivati nell’area geografica di produzione, Trebbiano, Passerina, Pecorino.
Le forme di allevamento, i sesti d’impianto e i sistemi di potatura, sono quelli tradizionali della zona, Guyot e Cordone speronato, che assicurano un buon equilibrio vegeto produttivo delle viti, inoltre garantiscono un’ottimizzazione delle operazioni colturali e sono idonee alla meccanizzazione. I sesti d’impianto prevedono per la tipologia Falerio, almeno 2500 piante per ettaro, mentre per la tipologia Pecorino 3000 piante per ettaro, tali da assicurare il rispetto delle rese di produzione fissate dal disciplinare.
Pratiche relative all’elaborazione dei vini, sono quelle tradizionali della zona per la vinificazione dei vini bianchi, differenziate per le due tipologie.

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

La DOC Falerio comprende due tipologie “Falerio” e “Falerio Pecorino”, l’ambiente di coltivazione e il microclima fanno sì che le suddette tipologie presentino caratteristiche analitiche ed organolettiche peculiari descritte nell’articolo 6 del disciplinare.
I vini Falerio presentano un buon tenore di acidità, colore giallo paglierino, all’olfatto si riscontrano aromi floreali e di frutta a polpa gialla, al gusto sono armonici, freschi con un retrogusto abbastanza persistente, nella tipologia Falerio Pecorino i vini hanno colore giallo paglierino con riflessi verdognoli,

all'olfatto si riscontrano aromi di fiori bianchi, note di ananas, anice e salvia, il gusto è armonico, fresco, sapido, minerale con un retrogusto molto persistente.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b)

L'interazione tra l'orografia prettamente collinare della zona di coltivazione dei vitigni del Falerio, le esposizioni prevalentemente est- sud est, il clima e le caratteristiche delle terre, concorrono a determinare un ambiente particolarmente vocato alla coltivazione dei vitigni della DOC Falerio.
I terreni della DOC Falerio hanno una tessitura prevalentemente argillosa e ricadono nella classe granulometrica "fine" secondo la classificazione della Soli taxonomy. sono suoli prevalentemente calcarei, la tendenza argillosa dei suoli fa si che essi abbiano buona capacità di scambio cationico quindi disponibilità di cationi che conferiscono alle uve e di conseguenza ai vini quelle caratteristiche di sapidità e mineralità che rendono il Falerio DOC un vino unico nel suo genere.
Dal punto di vista evolutivo i suoli dell'areale di produzione del Falerio sono moderatamente evoluti, perché soggetti a fenomeni erosivi spinti, essendo ubicati in zone con pendenze molto elevate; la loro profondità non è molto elevata, ma sempre tale da assicurare un certo contenuto di umidità al suolo.
In questi suoli il drenaggio è buono, l'acqua in eccesso è rapidamente allontanata dal suolo, sia per effetto della sua buona permeabilità sia per le caratteristiche morfologiche delle superfici, favorevoli al rapido sgrondo delle acque prevalentemente per effetto delle pendenze
Il clima dell'areale di produzione é caratterizzato da estati calde, da inverni freddi e da una piovosità media di 750 mm annui.
L'interazione di tutti questi fattori consente ai vitigni del Falerio di avere una cinetica di maturazione adeguata, con un adeguato accumulo di zuccheri e un buon tenore di acidità, che vanno a caratterizzare il bouquet del Falerio fornendogli delle caratteristiche organolettiche peculiari ed uniche.
La millenaria storia vitivinicola del Falerio dall'epoca romana fino ai giorni nostri è attestata da numerosi scritti e documenti e questa è la prova fondamentale dell'interazione tra l'uomo e il territorio nella DOC Falerio, è data dalla constatazione che nel corso dei secoli sia le tecniche di coltivazione sia le pratiche enologiche sono migliorate al punto da ottenere come risultato il Falerio DOC, vino di indiscusse e uniche caratteristiche organolettiche.
Tutto questo è sfociato nel riconoscimento della DOC Falerio nel 1975 che, oltre ad essere un indiscusso riconoscimento alle peculiarità del territorio e del vino è anche stato un premio alla laboriosità dell'uomo ed al suo amoroso attaccamento a questo territorio e al suo prodotto principe.

Articolo 9
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, modificato con DM 3 marzo 2022, pubblicato nella GU n. 62 del 15 marzo 2022.