*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 "I TERRENI DI SANSEVERINO"

| **Decisione di approvazione o modifica** | | **Pubblicazione** |
|---|---|---|
| Approvato con | DM 30.08.2004 | G.U. 209 - 06.09.2004 |
| Modificato con | DM 30.11.2011 | G.U. 295 – 20.12.2011<br>Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP |
| Modificato con | DM 26.11.2013 | 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 «I Terreni di Sanseverino» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
«I Terreni di Sanseverino» rosso;
«I Terreni di Sanseverino» rosso superiore;
«I Terreni di Sanseverino» rosso passito;
«I Terreni di Sanseverino» moro.

## 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:

«I Terreni di Sanseverino» rosso (anche nelle tipologie passito e superiore):
Vernaccia nera: minimo 50%;
possono concorrere alla produzione di detto vino tutte le varietà a bacca nera, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione Marche, congiuntamente o disgiuntamente, fino ad un massimo del 50% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

«I Terreni di Sanseverino» moro:
Montepulciano: minimo 60%;
possono concorrere alla produzione di detto vino tutte le varietà a bacca nera, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione Marche, fino ad un massimo del 40% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

**Articolo 3**
**Zona di produzione**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata I Terreni di Sanseverino di cui al precedente art. 2 comprende l'intero territorio amministrativo del comune di San Severino Marche, in provincia di Macerata.

**Articolo 4**
**Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini «I Terreni di Sanseverino» devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da ritenersi idonei ai fini dell'iscrizione sullo schedario viticolo i vigneti posti ad una quota sul livello del mare inferiore a 500 metri.
Per i nuovi impianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3000.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino tenuto conto dell'evoluzione tecnico agronomica.
Sono ammessi, per i nuovi impianti le forme di allevamento in parete anche con cordone permanente.
È vietata ogni pratica di forzatura.
È consentita l'irrigazione di soccorso.
Per i vini a denominazione di origine controllata «I Terreni di Sanseverino» la produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

| Tipologia | Produzione uva Tonn/ha | Titolo alcolometrico volumico naturale min. % vol |
|---|---|---|
| Rosso | 9,0 | 11,50 |
| Rosso superiore | 8,0 | 12,00 |
| Rosso passito | 8,0 | 12,00 |
| Moro | 8,0 | 12,00 |

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.
Oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutto il prodotto la partita.
Per la tipologia «passito» la resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 43%.

**Articolo 5**
**Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento obbligatorio e l'appassimento, devono

essere effettuate all'interno del territorio della zona di produzione delimitata nell'art. 3.
Tuttavia è consentito che le suddette operazioni, su autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali siano effettuate in cantine situate nei comuni contigui alla zona di produzione della denominazione di origine e siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione dei vini di cui all'art. 1.
Le uve idonee alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «I Terreni di Sanseverino» possono essere destinate alla produzione della tipologia «passito» e le operazioni di appassimento possono essere fatte in pianta e/o dopo la raccolta in locali idonei eventualmente igrotermocondizionati e/o sottoposti a ventilazione forzata fino a raggiungere un tenore zuccherino di almeno 260 g/l.
Il periodo di appassimento che può protrarsi fino al 31 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia, e la vinificazione non deve essere comunque anteriore al 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve.
La fermentazione e la maturazione devono avvenire in recipienti di legno della capacità massima di 500 litri per un periodo di almeno due anni.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
Prima di essere immessi al consumo i vini a denominazione di origine controllata «I Terreni di Sanseverino» devono essere sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento:

| Tipologia | Mesi | Decorrenza |
|---|---|---|
| Rosso | 18 | 1° dicembre successivo alla vendemmia |
| Rosso superiore | 24 | 1° dicembre successivo alla vendemmia |
| Rosso passito | 24 | 1° dicembre successivo alla vendemmia |
| Moro | 18 | 1° dicembre successivo alla vendemmia |

**Articolo 6**
**Caratteristiche al consumo**

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

«I Terreni di Sanseverino» rosso:
colore: rosso rubino;
sapore: sapido, armonico, tipico, caratteristico;
odore: gradevole, complesso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

«I Terreni di Sanseverino» rosso superiore:
colore: rosso rubino intenso;
sapore: sapido, armonico, tipico, caratteristico;
odore: gradevole, complesso;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«I Terreni di Sanseverino» rosso passito:
colore: rosso rubino chiaro tendente al granato;
odore: intenso, caratteristico dell'appassimento;
sapore: vellutato, gradevolmente amabile o dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,50% svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l;
acidità volatile massima: 25 meq/l.

«I Terreni di Sanseverino» moro:
colore: rosso rubino intenso;
odore: gradevole, complesso;
sapore: armonico, talvolta di frutta rossa;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.
È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti sopraindicati 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 «fine», «scelto», «selezionato», e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «I Terreni di Sanseverino» può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figuri nell’apposito elenco regionale ai sensi dell’art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

## Articolo 8
## Confezionamento

Per l'immissione al consumo dei vini «I Terreni di Sanseverino» sono ammessi recipienti fino a 5 litri.
La tipologia passito deve essere immessa al consumo esclusivamente in bottiglie di capacità non superiori a litri 0,750.
È consentito, per i recipienti di volume nominale fino a 0,375 litri e per i recipienti da 5 litri, l'uso del tappo a vite.
È escluso, per tutti i recipienti, l'utilizzo del tappo a corona.

## Articolo 9
## Legame con l'ambiente

*A) Informazioni sulla zona geografica.*

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica delimitata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata "I Terreni di Sanseverino", nelle 4 tipologie descritte all'articolo 6 del presente disciplinare, ricade nell'intero ed ampio territorio del Comune di San Severino, in provincia di Macerata.
L'area interessata, omogenea e ben identificabile, è attraversata da ovest ad est dal fiume Potenza, mentre a nord del territorio ha origine attraversandolo marginalmente, il fiume Musone.
Dista dal mare circa 60 Km ed è delimitato ad ovest dal contrafforte pre-appenninico del monte San Vicino che, a sua volta, racchiude insieme ad un tratto di appennino centrale, la valle interna denominata "sinclinale camerte".
L'orografia del territorio, totalmente racchiusa tra la bassa collina, il fiume Musone, il fiume Chienti e le rispettive valli, comprende i fondovalle fluviali iniziali del Musone e quelli del Potenza ed i colli ad est della dorsale di Cingoli.
La litologia prevalente è quella tipica della fascia pre-appenninica marchigiana, con substrati calcarei generalmente stabili e prevalenza di calcisuoli e marne con profili moderatamente evoluti.
L'altimetria dell'area è compresa tra 230 m s.l.m. di San Severino e i 1260 m s.l.m. nei pressi del Monte San Vicino (1479 m).
Le esposizioni sono quasi equamente ripartite tra tutti i punti cardinali ad esclusione del lato ovest.
Il clima dell'area risente di una certa xericità e le temperature medie annue risultano leggermente superiori a 15°C. La temperatura media del mese di Gennaio è compresa tra 4 e 6°C, mentre quella del mese di Agosto si aggira sui 23-24°C. La disponibilità termica del territorio, valutata attraverso l'indice bioclimatico di Amerine e Winkler, si colloca mediamente tra 1600 e 1800 gradi giorno, valori adeguati alla produzione di vini rossi ottenuti anche da varietà a maturazione tardiva. Data la particolare conformazione orografica l'area si caratterizza per la penetrabilità dei venti provenienti da tutte le direzioni. La piovosità dell'area, secondo dati pluviometrici rilevati su un arco di 40 anni presso una stazione meteorologica localizzata in San Severino, è di 790 mm/annui. La piovosità media è concentrata maggiormente nei mesi autunnali ed invernali.
Le caratteristiche pedoclimatiche dell'area di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «I Terreni di Sanseverino» si presentano alquanto omogenee e si ripercuotono sui tratti del paesaggio agrario, contrassegnato dalla presenza di boschi, colture erbacee e vite, elementi tipici dell'agricoltura alto-collinare marchigiana.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

La viticoltura a San Severino ha una storia plurisecolare. Città romana, nasce come colonia Romana con il nome di Settempeda, subisce una distruzione nel 545 d.c.. Nel secolo XIV si conclude una prima fase della riaffermazione della coltura della vite iniziata nell'Alto Medioevo, dopo l'abbandono seguito alla crisi del Mondo Antico. Il consumo del vino si è diffuso progressivamente dalle mense ecclesiastiche, a quelle signorili, a quelle borghesi fino a raggiungere le masse per motivi alimentari e sanitari.
Il territorio collinare del Comune di San Severino, in posizione strategica rispetto ai flussi commerciali tra l'appennino umbro marchigiano e Ancona, risulta storicamente tra le zone più felici per il prosperare rigoglioso della vite e per la produzione di uve di qualità. Nei secoli il vino di San Severino aveva assunto una notevole rinomanza tanto da essere commercializzato a Roma, nel Veneto e in altre Signorie dell'epoca, ma anche per essere utilizzato come omaggio prestigioso e strumento mediatore di pace. Lo storico settempedano Raoul Paciaroni nella sua pubblicazione "Mangiare da Papa a Sanseverino. Pio II e la sua corte ospiti della città nel 1464" (Sanseverino Marche, Litografia "Grafica & Stampa", 2001) riporta alcuni esempi interessanti, che vengono sintetizzati nel successivo paragrafo.

Papa Urbano V nel 1370 investì della Vicaria di San Severino tal Smeduccio di Nunzio della Scala ricevendo in omaggio, per tale scelta, 850 litri di vino locale (24 barili). Nel 1445 l'implorazione al cardinale Camerlengo, per persuadere il capitano di ventura Braccio Baglioni ad andarsene dalla città con i suoi soldati, venne accompagnata da 500 litri di vino vecchio. Nel 1430 il Console di San Severino aveva ringraziato il Comune di Norcia, con l'invio di due salme di vino invecchiato, per la sospensione di rappresaglie commerciali in vigore contro la città. L'elezione nel 1458 del Papa Pio II fu motivo di invio a Roma di 97 barili e 30 damigiane di vino di S. Severino.
Nell'opera monumentale "De naturali vinorum Historia, de Vinis Italiae et de Conviviis Antiquorum", pubblicata a Roma nel 1596, il celebre medico e scienziato marchigiano Andrea Bacci, archiatra di papa Sisto V, a proposito dei vini di Sanseverino così si esprimeva: "*Septempedae communia, et quae ut aprico magis in Piceni planiciem gaudent situ, collibus, ac Potentiae ripis frugiferis interseptam, uberiora habentur, ac varii generis. Dulcia suo tempore, et quae non invident Trebulanis, Rubra item suavia, ac grato gustu sorbigna, et cruda, et aquosa aliqua aegris idonea*". Il brano, tradotto nella nostra lingua, dice: "I vini comuni di Settempeda, specialmente quelli che più godono della posizione soleggiata verso la pianura del Piceno, tagliata dai colli e dalle fertili rive del Potenza, sono più abbondanti e di vario genere. I vini dolci, a suo tempo, non hanno nulla da invidiare al trebbiano (ndr: molto diffuso all'epoca); i rossi, similmente sono soavi e di gradevole gusto al sorseggio, i crudi e alcuni acquati [vinelli misti coll'acqua] sono adatti per i malati".
Si trovano citazioni storico – letterarie relative ai vini di San Severino anche nei periodi successivi, come quelle di G. Scampoli (1682), storiografo del Principe Giovanni d'Austria e del Talpa, scrittore che nel 1732 affermò "il territorio di S. Severino produce vini in grandissima quantità di perfettissimo sapore".
Più critica appare la posizione dell'abate D. Angelantonio Rastelli, che nel "Dialogo sul necessario miglioramento de' vini anconitani e del piceno per formarne un ramo d'interessante commercio", pubblicato a Jesi nel 1809, lamenta un generale scadimento qualitativo di buona parte della produzione enologica delle Marche e fornisce linee guida per il suo miglioramento. L'abate Rastelli inserisce la Vernaccia tra le varietà di pregio, consiglia appropriate modalità di impianto e di gestione dei vigneti, indica le strategie di raccolta e di vinificazione da impiegare, descrive le tecniche di vinificazione, travaso e conservazione atte a "far vini prelibati per renderli atti alla navigazione a motivo di farne un interessante commercio". Il Rastelli riporta anche le modalità da seguire per ottenere i vini passiti, consigliando di raccogliere i grappoli più maturi e "di tenerli sani per dodici o quindici giorni ad appassire sopra le stuoie o su un tavolato in luogo arioso, asciutto" allo scopo di estrarre un mosto prelibato che, dopo fermentato, dà "un ottimo vino grato, gentile, spiritoso, e di gran durata".
La diffusione della mezzadria aveva portato sul territorio di San Severino la presenza di numerosi poderi e la vite veniva coltivata su limitate superfici per produrre vino destinato al consumo famigliare e locale. Sul finire del 1800, infatti, il territorio di San Severino produceva vini che venivano solo sporadicamente esportati. La diffusione della fillossera e la necessità di ricostituire i vigneti portò ad una attenta valutazione e selezione delle migliori varietà da impiegare nella intera provincia di Macerata. Il Dott. Salvatore Santini nella sua Ampelografia del circondario di Macerata (1875) ebbe a scrivere "Nel Sanseverinese e nel Matelicano trovasi in qualche copia la vernaccia, e forma ivi quasi il più bel decoro di quelle campagne. Essa fornisce vini squisiti, e decantati da tempo antichissimo". In quel periodo si impose la coltivazione di "Vernaccia", definita dall'ampelografo piemontese Di Rovesenda (1877) "una delle migliori uve nere della zona di Ancona" e si estese quella di altre varietà a bacca nera quali Sangiovese e Montepulciano.
Dalla metà dell'ottocento e fino agli anni '40 del secolo scorso la struttura socioeconomica della zona vide la contrazione delle capacità industriali, soprattutto concerie e lanifici già presenti fin dall'età medievale, e la stabilizzazione della struttura di produzione e commercializzazione agricola basata su aziende distribuite sul territorio e ad esso strettamente correlate, dette "Terreni". I "Terreni", condotti direttamente o a mezzadria da un ampio nucleo familiare, avevano generalmente una superficie coltivabile attorno a 10 ettari e presentavano molteplici produzioni, in parte destinate

all'autoconsumo, che rendevano autosufficiente la famiglia coltivatrice e garantivano la rendita fondiaria alla proprietà. Tale modello socio economico integrato con il territorio e le sue risorse decadde e perse la sua importanza nel secondo dopoguerra in concomitanza dell'inurbamento e conseguente abbandono delle campagne. In questo periodo storico si assistette alla scomparsa dei "Terreni", emersero difficoltà di adeguamento agli standard introdotti dalle nuove tecniche di produzione, che ampliarono la tendenza all'espianto delle alberate e dei vigneti e portarono il comparto vitivinicolo locale a perdere progressivamente la sua competitività.
Recentemente un appassionato proprietario terriero della zona, Cesare Ottavi, ispirato dalla storia vitivinicola di San Severino, ha deciso di riprendere e recuperare la coltivazione della vite su superfici significative e si è attivato per il riconoscimento della denominazione di origine ripartendo dalla storia dei "Terreni" e del significato di tale modello organizzativo nel contesto locale.

L'impulso e l'impegno dell'Ottavi, il sostegno delle istituzioni locali e regionali, anche mediante la messa a punto di programmi di studio di caratterizzazione pedoclimatica e viticolo-enologico condotte da ASSAM con il contributo scientifico della Facoltà di Agraria di Ancona, hanno portato nel 2004 al riconoscimento della DOC "I Terreni di Sanseverino" i cui vini sono espressione della storia e della tradizione di un territorio modellato dall'agricoltura identificabile con lo specifico paesaggio agrario.

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

La denominazione di Origine «I Terreni di Sanseverino» è riferita a 4 tipologie di vino rosso, ottenute prevalentemente da uve di antica e diffusa coltivazione nella zona Vernaccia nera e Montepulciano, che presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari (descritte all'articolo 6 del presente disciplinare) e ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Nello specifico le singole tipologie di vino si caratterizzano come segue:

- «I Terreni di Sanseverino» "Rosso"; ben strutturato, colore: rosso rubino sapore: sapido, armonico, tipico, caratteristico; odore: gradevole, complesso;
- «I Terreni di Sanseverino» "Rosso Superiore"; ottima struttura, colore rosso rubino intenso; sapore sapido, armonico, tipico, caratteristico e odore: gradevole, complesso;
- «I Terreni di Sanseverino» "Rosso Passito"; ottima struttura, colore rosso rubino chiaro tendente al granato, odore intenso, caratteristico dell'appassimento e sapore vellutato, gradevolmente amabile o dolce;
- «I Terreni di Sanseverino» "Moro": ottima struttura, colore rosso rubino intenso, odore: gradevole, complesso, sapore: armonico, talvolta di frutta rossa.

Tutte le tipologie sono sottoposte ad invecchiamento obbligatorio per un periodo minimo compreso tra 18 e 24 mesi per esaltare le caratteristiche dei vitigni utilizzati.

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

La reputazione di vini prodotti nel territorio di San Severino risale a tempi lontani e numerose sono le citazioni storiche e documenti (richiamati alla lettera A) attestanti il complesso e solido legame esistente tra i fattori naturali della zona e i fattori umani.
In tali documenti è testimoniato come i saperi delle persone operanti in questo particolare territorio vitivinicolo, nel corso dei secoli, siano stati tramandati alle generazioni successive che li hanno elaborati e affinati, in particolare per quanto concerne: le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e di vinificazione delle uve, che sono state oggetto di continuo miglioramento, attingendo anche alle nuove conoscenze derivanti dal progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini DOC "I Terreni di Sanseverino", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del presente disciplinare.

Nel passato San Severino si distingueva per la qualità dei suoi vini rossi ottenuti nelle tante proprietà terriere a contratto mezzadrile ("Terreni") che hanno favorito la coltivazione della vite prima con l'alberata e poi con il vigneto specializzato. L'area collinare e montana e il clima temperato-caldo, tipico della fascia sub-appenninica, hanno consentito nei secoli l'attività agricola all'interno di strutture poderali dove la vite rappresentava una fonte alimentare per le famiglie coloniche e dava luogo ai commerci di vino, prime forme di economia agricola aziendale. La presenza delle vigne, intervallate da campi di grano e olivi, ha connotato il paesaggio agrario dell'area di San Severino e reso disponibile il vino per la mescita nelle varie cantine del centro storico. Il vino completava il pasto del ricco, allietava la mensa del proprietario, poteva comparire nei pasti del meno agiato, del giornaliero, del colono e dei viandanti in genere in quanto alimento sempre disponibile e facilmente reperibile.
L'area di produzione della DOC "I terreni di Sanseverino", grazie al clima temperato-caldo e asciutto, alle elevate escursioni termiche e alla scarsa fertilità dei terreni induce un moderato sviluppo vegetativo e limita la capacità produttiva delle viti, che ben si adattano a potature severe. In queste condizioni ambientali si ottengono vini rossi dal profumo gradevole e complesso, sapidi e armonici. I vitigni Vernaccia nera e Montepulciano, che costituiscono le varietà prevalenti nella base ampelografica del disciplinare per la produzione dei vini DOC "I Terreni di Sanseverino", raggiungono un ottimo grado di maturazione delle uve e permettono di ottenere vini ben strutturati da sottoporre all'invecchiamento e, come auspicato dall'abate Rastelli nel 1809, idonei al trasporto e alla commercializzazione al di fuori dell'area di produzione.
La Vernaccia nera, descritta per la prima volta nei Bollettini Ampelografici nella seconda metà del 1800, è da sempre presente nel territorio e ben si adatta al suo clima temperato-caldo, alle escursioni termiche anche elevate e ai terreni poco fertili. Le uve maturano lentamente, raggiungendo concentrazioni zuccherine anche elevate grazie al basso livello produttivo. La maturazione tardiva, l'elevata presenza di tannini e la buona acidità totale rendono la varietà adatta alla produzione di vini da invecchiamento e di passiti.
Il Montepulciano, presente da tempo nell'area di San Severino e compiutamente descritto dal Bruni nel 1926, predilige terreni di collina ben esposti e climi temperato-caldi per raggiungere la piena maturazione; in terreni poco fertili, come quelli rientranti nell'area di San Severino, raggiunge elevati standard qualitativi con livelli produttivi contenuti.
In sintesi, le complesse interazioni tra caratteristiche del terreno, elementi del clima, scelte di tecnica colturale, caratteristiche dei vitigni e tecniche di vinificazione messe a punto nel tempo portano ad ottenere le differenti tipologie di vini di cui all'art. 6 del presente disciplinare.
In particolare:

- nel caso della tipologia «Terreni di Sanseverino» rosso, il mantenimento delle rese in uva attorno ai limiti massimi di 9 t/ha, ottenuto adottando le opportune tecniche di gestione del vigneto messe a punto durante il lungo periodo di coltivazione del vitigno Vernaccia nera nell'area di produzione, consente di produrre un vino di colore rosso rubino, con caratteristica ed intensa emanazione di profumi e buona struttura;
- nel caso della tipologia «Terreni di Sanseverino» "Superiore" il mantenimento delle rese in uva al di sotto di 8 t/ha, ottenuto affinando e perfezionando le tecniche di gestione del vigneto messe a punto durante il lungo periodo di coltivazione di Vernaccia nera nell'area di produzione, consente di produrre vini di colore rosso rubino intenso, con ottima struttura e di titolo alcolimetrico più elevato rispetto alla tipologia base;
- la tipologia «I Terreni di Sanseverino» "Passito", riprende e interpreta secondo la moderna tecnologia le basi enunciate dall'abate Rastelli almeno due secoli fa allo scopo di ottenere dalle migliori varietà e dalle uve più sane e mature un vino grato, gentile, spiritoso, e di gran durata. Le operazioni di appassimento possono avvenire ponendo i grappoli vendemmiati in locali idonei, igrotermocondizionati e/o sottoposti a ventilazione forzata, oppure essere effettuate direttamente in pianta. Il Rosso Passito si presenta di colore rosso rubino chiaro tendente al granato con odore intenso e caratteristico dovuto all'appassimento. Il sapore è vellutato gradevolmente amabile o dolce.

- la tipologia «I Terreni di Sanseverino» "Moro" trova una sua precisa connotazione nell'impiego del Montepulciano allevato in condizioni di disponibilità termica leggermente limitanti e nel contenimento delle rese in uva al di sotto di 8t/ha. Si ottiene in tal modo un vino dal colore rosso rubino intenso e dall'odore gradevole e complesso, sapore armonico, talvolta con sentori di frutti rossi.

Nel 2004 viene riconosciuta la DOC «Terreni di Sanseverino» che segna contemporaneamente il traguardo e la prosecuzione di un processo produttivo ricco di tradizioni vitivinicole pienamente integrate con il territorio e le sue risorse.

## 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.

**Elenco dei vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nell'intero territorio amministrativo della Regione Marche**

| Codice varietà | Denominazione varietà | Sinonimi riconosciuti della varietà |
|---|---|---|
| 009 | ALEATICO N. | |
| 010 | ALICANTE N. | (51) CANNONAU N., (236) TAI ROSSO N., CANNONAO, GARNACHA TINTA, GRANACCIA, GRENACHE, GUARNACCIA |
| 012 | ANCELLOTTA N. | LANCELLOTTA |
| 019 | BARBERA N. | |
| 042 | CABERNET FRANC N. | CABERNET* |
| 043 | CABERNET SAUVIGNON N. | CABERNET* |
| 049 | CANAIOLO NERO N. | |
| 054 | CARIGNANO N. | |
| 062 | CILIEGIOLO N. | MORETTONE |
| 067 | COLORINO N. | |
| 082 | FOGLIA TONDA N. | |
| 090 | GAGLIOPPO N. | MAGLIOPPO, MAGLIOCCO |
| 111 | LACRIMA N. | |
| 126 | MAIOLICA N. | |
| 333 | MALBO GENTILE N. | |
| 146 | MERLOT N. | |
| 150 | MONTEPULCIANO N. | |
| 335 | PETIT VERDOT N. | |
| 195 | PINOT NERO N. | BLAUER SPATBURGUNDER**, PINOT NOIR**, PINOT*** |
| 301 | REBO N. | |
| 205 | REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N. | REFOSCO*, MALVOISE** |
| 217 | SAGRANTINO N. | |
| 218 | SANGIOVESE N. | SANGIOVETO |
| 231 | SYRAH N. | SHIRAZ |
| 232 | TEROLDEGO N. | |
| 233 | TERRANO N. | CAGNINA, TERAN, LAMBRUSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO |
| 415 | VERNACCIA NERA GROSSA N. | |
| 262 | VERNACCIA NERA N. | VERNACCIA* |

Legenda:

* Ai soli fini della designazione dei vini

** Ai soli fini della designazione per l'esportazione o la spedizione verso altri Stati membri

*** Ai soli fini della designazione dei vini spumanti