Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "ROSSO CÒNERO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 21.07.1968	G.U. 210 - 22.08.1967
Modificato con	DPR 12.01.1977	G.U. 128 - 12.05.1977
Modificato con	DPR 20.10.1990	G.U. 58 - 09.03.1991
Modificato con	DM 01.09.2004	G.U. 213 - 10.09.2004
Modificato con	DM 28.05.2009	G.U. 135 - 13.06.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	DM 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (modifica ordinaria ai sensi art. 17 del Reg. UE n. 33/2019	DM 08.04.2022	G.U. 91 – 19.04.2022 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. - C/ 288 – 29.07.2022

Articolo 1
Denominazione e vino

La denominazione di origine controllata «ROSSO CÒNERO», è riservata al vino che corrisponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino a denominazione di origine controllata ROSSO CÒNERO deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Montepulciano minimo 85%, possono concorrere alla produzione di detto vino, fino al 15%, tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella regione Marche.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione del vino «ROSSO CÒNERO» comprende l'intero territorio comunale di Ancona, Offagna, Camerano, Sirolo Numana e parte dei comuni di Castelfidardo ed Osimo compreso tra la zona suddetta e la linea di demarcazione che partendo dal confine di Numana segue il seguente itinerario: via S. Vittore sino al passaggio a livello della ferrovia Ancona Pescara km 223,773; strada Case Romani sino alla casa cantoniera del km 328,646 della strada statale n. 16 Adriatica; statale n. 16 sino al confine di Loreto; confine di Loreto e Recanati sino alla ex nazionale Flaminia e da questa sino al bivio della scuola di Acquaviva, strada Acquaviva-Laghi ed indi strada provinciale Val Musone che dalla contrada Laghi va a Case Nuove di Osimo, sino al bivio con la strada comunale La Villa; strada comunale La Villa (Cannone) e strada comunale via Striscione sino alla provinciale Chiaravallese (bivio Offagna), dal bivio di Offagna seguendo la ex via della Venturina, ora via Offagna, sino al comune di Offagna.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione della denominazione di origine controllata «ROSSO CÒNERO» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche.
Sono, pertanto, da considerare idonei alla produzione della denominazione di origine controllata «Rosso Cònero» i vigneti bene esposti, con esclusione di quelli impiantati in terreni umidi e non soleggiati.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.
È vietata ogni pratica di forzatura.
È consentita l'irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino «Rosso Cònero» non deve essere superiore a 13 tonnellate per ettaro in coltura specializzata.
A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo.
Fermo restando il limite sopra indicato, la resa per ettaro a coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalla vite.
La resa dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%. Qualora si superi il limite sopra riportato, ma non il 75%, la eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata; oltre il 75% decade per l'intero quantitativo prodotto il diritto alla denominazione di origine controllata.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 e nelle località denominate «Barcaglione» e «Guastuglia» del comune di Falconara Marittima (Ancona).
È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di consentire, ai fini dell'impiego della denominazione di origine controllata «Rosso Cònero», che le uve prodotte nel territorio di produzione di cui all'art. 3 possano essere vinificate in cantine situate al di fuori ma nelle immediate vicinanze del territorio precisato nei precedenti commi e, comunque all'interno della provincia di Ancona, a condizione che le aziende agricole interessate dimostrino di essere esistenti alla data di pubblicazione del presente decreto e di avere alla stessa data terreni vitati

iscritti allo schedario vitivinicolo del vino a denominazione di origine controllata «Rosso Cònero»; le dette aziende agricole presentino richiesta motivata e corredata dal parere degli organi tecnici della regione Marche sulla rispondenza tecnica degli impianti di vinificazione e sulla reale possibilità delle aziende di vinificare le proprie uve iscritte allo schedario viticolo; le cantine di cui trattasi siano di proprietà delle rispettive aziende agricole e costituiscano parte integrante del complesso aziendale; in dette cantine le aziende interessate vinifichino, per la denominazione di cui al presente disciplinare, soltanto le uve prodotte nei propri terreni vitati iscritti allo schedario vitivinicolo .
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino a denominazione di origine controllata «Rosso Cònero» un titolo alcolometrico naturale minimo di 11,50% vol.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire al vino le proprie caratteristiche.
È ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino «Rosso Cònero» deve rispondere all'atto dell'immissione al consumo alle seguenti caratteristiche:

colore: rosso rubino;
odore: gradevole, vinoso;
sapore: sapido, armonico, asciutto, ricco di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 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 per le politiche agricole alimentari e forestali, modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nell'etichettatura, designazione e presentazione del vino di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualifica diversa da quelle previste e disciplinate dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi fine, scelto, selezionato, e similari.
E 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.
Sulle bottiglie ed altri recipienti contenenti il vino «ROSSO CÒNERO» deve figurare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

Sono ammessi tutti i sistemi di chiusura consentiti dalle normative comunitarie e nazionali.
Per il confezionamento del vino Rosso Cònero, 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 alla capacità minima prevista dalla normativa nazionale e dell’Unione europea.

Articolo 9
Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame

Il riferimento geografico è il promontorio del monte Conero che si erge sul mare Adriatico e le colline che discendono dallo stesso verso l'entroterra. Interessa i comuni di: Ancona, Camerano, Numana, Sirolo, Osimo, Offagna Castelfidardo ricadenti nella Provincia di Ancona.
Il territorio, delimitato per la produzione del vino Rosso Cònero, è un lembo di terra che si inoltra nel mare ad est e ad ovest seguono le colline retrostanti il rilievo montuoso del Conero caratterizzate da una morfologia dolce ed omogenea,ove insistono i vigneti formati da vitigni, anche non autoctoni ma che hanno eletto questa parte delle colline del Monte Conero come habitat degli stessi grazie alla formazione di clima temperato ed ai terreni che nelle diverse geopedologie contribuiscono ad esaltare le potenzialità dei vitigni stessi che dimostrano di esser parte della viticoltura del territorio.
Geologicamente i due territori sono costituiti da rocce calcaree e cretacee quali strutture geologiche specifiche della parte orientale dell'Appennino marchigiano.
La peculiarità geologica del territorio è rappresentata dal fatto che tali terreni riaffiorano lungo la linea di costa dopo che una fascia intermedia di terreni argillosi e sabbiosi determina il paesaggio pedologico ed agrario delle Marche.
L'orografia del territorio presenta un paesaggio collinare con rilievi dolci ed altezze medie intorno ai mt 200 s.l.m. modellato dall'azione delle acque superficiali con affioramenti pelitico-arenacei e marnosi di età mio-pliocenica.
Il clima è mediterraneo con umidità estiva limitata.
Le temperature medie mensili hanno minimi in gennaio e massimi in luglio-agosto con valori rispettivi di 1-2-C° e 26-28 C°.
I mesi più piovosi per la parte collinare del territorio sono settembre – ottobre. La piovosità media annua è di 775 mm.
L'altimetria dell'area investita a vigneto dà una percentuale del 70% tra mt 20 e mt 140 s.l.m. con una presenza dell'1% a mt 550 s.l.m..
La pendenza dei terreni dà una percentuale media tra il 2 e il 25% per circa l''80% della superficie vitata.
L'esposizione dominante dei terreni è sud-ovest per l'80%, la più adatta per la coltura viticola di quel luogo.
L'esposizione ad est per ovvi motivi geografici è trascurabile.

Fattori umani rilevanti per il legame

L'area anconetana è stata influenzata dai Dori e dalla civiltà dorica, in quanto fondarono la città di Ancona. E proprio i coloni greci 10 secoli a.C. hanno lasciato tracce sicure di viticoltura e di vinificazione. Altrettanto si può dire per gli Etruschi ai quali si possono attribuire le prime nozioni tecniche di coltivazione della vite e di elaborazione enologica, che si diffusero anche nel territorio marchigiano dov'erano installati i Piceni.
Che i Piceni conoscessero l'uva e il vino è dimostrato dal ritrovamento archeologico di circa 200 vinaccioli di Vitis Vinifera in una tomba in quel di Matelica del VII sec. a.c..L'influenza di Roma consentì a Plinio di descrivere un centinaio di varietà di viti coltivate nell'area Picena al suo tempo e di dire "sul mare Adriatico si può citare, fra gli altri, il vino "Pretoriano" prodotto nella zona di Ancona". E, ancora, Apicio Marco Gavio, personaggio romano di arte culinaria, ricorda un vino "anconetanum", rosso e piuttosto corposo.
La presenza nel territorio di numerose aziende agricole con una lunga tradizione vitivinicola e le residenze storiche costruite negli scorsi secoli destinando il piano terra alla trasformazione vinicola hanno permesso la produzione di vini rossi che hanno affrontato il mercato con notevoli successi

anche nelle competizioni di alto livello.
Produttori illuminati e cantine, anche di interesse architettonico, diedero avvio alla denominazione di origine con il rinnovo e l'espansione dei vigneti negli anni '60 confermando al vitigno Montepulciano la massima espressione del legame tra uve, vino e territorio e che qui esalta le sue migliori caratteristiche.
La base ampelografica è riassunta nel vitigno Montepulciano (min 85%) in quanto è adatto all'invecchiamento e migliora gli uvaggi con altri vitigni consentendo di ottenere profumi che ricordano il gusto "bordolese" richiesto dal mercato.
Vitigno italico a bacca nera, un tempo confuso con Sangiovese grosso e Brunello, presenta una sua identità.
Predilige ambienti caldo asciutti ed esposizioni soleggiate, come offre il territorio delimitato, per garantire una buona e regolare maturazione dell'uva. Viene allevato con forme in parete e si adatta alla potatura corta.
Inoltre, germoglia tardivamente e ciò consente ad esso di sfuggire ai danni che le gelate primaverili possono arrecare alla vite. È anche una varietà poco soggetta alla muffa grigia.
L'insieme delle caratteristiche varietali e le condizioni pedoclimatiche consentono a quest'area vitata, protetta dai venti freddi provenienti da nord e dallo stesso Conero, mt 572 s.l.m., di produrre uve sane, mature e di alto contenuto zuccherino.

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

Persistenza aromatica e grande fruttato al palato sono le principali caratteristiche del vino Rosso Conero. Il colore è rubino intenso dalle sfumature violacee in età giovane e passa a toni più maturi , granati ed aranciati con il passare dell'affinamento, che può protrarsi anche oltre i 10 anni. La pungente tannicità che si avverte se consumato entro il primo anno si sposta ad una piacevole morbidezza con il passare del tempo. Strutturato e corposo, il Rosso Conero si fa notare per la sua iniziale vinosità che volge alla frutta, quasi confettura, con il trascorrere degli anni. Secco, asciutto e complesso, ha una grande sensazione pseudo-calorica dovuta alla bassa resa per ettaro delle uve , alla conformazione del terreno unita e all'esclusivo microclima presente nel promontorio del Conero.

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

La particolare geologia del territorio e la lontana origine della storia vitivinicola dell'area anconetana hanno permesso che la vigna fosse estesa in questi sette comuni fin dai tempi remoti ed il vino rosso prodotto fosse conosciuto di qualità superiore.
Nelle basse pendici bianche (calcaree) ed assolate del monte e, verso terra, a riparo dai venti marini, per ampie distese, la vite trova le più favorevoli condizioni per produrre uve zuccherine e profumate del vitigno Montepulciano.

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 Venti Settembre, 98/G -
00185 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.