Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DISAI
DGPQA –PQA I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI ROSSO PICENO / PICENO

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 11.08.1968	G.U. 245 - 26.09.1968
Modificato con	DM 22.09.1997	G.U. 229 - 01.10.1997
Modificato con	DM 16.10.1997	G.U. 255 - 31.10.1997
Modificato con	DM 14.09.2001	G.U. 230 - 03.10.2001
Modificato con	DM 26.07.2005	G.U. 180 - 04.08.2005
Modificato con	DM 17.05.2011	G.U. 131 - 08.06.2011
Modificato con	DM 02.11.2011	G.U. 268 - 17.11.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
		Sito ufficiale Masaf – Qualità -Vini DOP e IGP
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 dei vini

La denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno» anche nelle tipologie superiore, Sangiovese e Novello è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:
Montepulciano: dal 35 al 85 %;
Sangiovese: dal 15 al 50%.
Possono concorrere da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15% tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Marche.
I vini a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno» nella tipologia Sangiovese devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione varietale:
Sangiovese: minimo 85%.
Possono concorrere da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15% tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Marche.

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

La zona di produzione del vino a DOC «Rosso Piceno» o «Piceno», con esclusione nell'interno di essa, di tutti i territori appartenenti alla zona di produzione del vino a DOC «Rosso Conero» di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione annesso al D.P.R. 21/07/1967, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 10 del 22/08/1967, è delimitata come appresso:
a nord – est: mare Adriatico, dal confine provinciale Pesaro – Ancona fino a Porto d'Ascoli, seguendo la strada statale n. 16 (Adriatica);
da Porto d'Ascoli seguendo la strada statale n. 4 (Salaria) sino a Villa San Antonio, proseguendo per la strada provinciale Villa S. Antonio – Ancarano fino al confine con la provincia di Teramo; continuando per il confine provinciale Teramo – Ascoli Piceno, fino all'incrocio con il confine comunale di Ascoli Piceno;
confini che delimitano, includendoveli, i comuni di Ascoli Piceno, Venarotta, Rotella, Montelparo, Santa Vittoria in Matenano, Monte San Martino, Penna San Giovanni, Gualdo e Sanginesio, fino alla strada statale n. 78 (Picena);
strada statale n. 78 (Picena) fino al bivio Pian di Pieca;
strada che da Pian di Pieca conduce alla strada statale n. 77 (Val di Chienti), attraverso il ponte di Colfano, Caldarola, Santa Maria Maddalena e Villa Case;
strada statale n. 77 (Val di Chienti) fino alla carreggiabile che da questa conduce a San Severino Marche, attraverso le località San Diego e Colleluce; strada che da San Severino Marche conduce al confine provinciale Macerata – Ancona, attraverso le località Cesolo, Col cerasa, Cingoli e Osteria del Bachero; segue il fiume Musone sino ad incontrare la località Castreccioni. Di qui prende la direttrice Castreccioni, Palazzo per poi percorrere la strada provinciale, che passa per Palazzo, fino alla località Annunziata, quindi imbocca la strada che, dalla località Annunziata percorre la zona di San Lorenzo sino alla strada Apiro – Poggio San Vicino in prossimità di casa Tosti a quota 280. Segue poi questa fino a dove si interseca con il confine comunale di Poggio San Vicino.
Segue quindi il confine comunale fra Apiro – Poggio San Vicino sino al confine provinciale tra Macerata ed Ancona percorrendolo fino all'incrocio con la strada Domo – Serra san Quirico, a sud della località San Urbano.
Strada Domo – Serra San Quirico, dall'incrocio predetto fino all'incrocio con il fosso Venella;
fosso Venella fino alla confluenza con il fiume Esino e fino alla strada statale n. 76 nei pressi di Palazzo Vallemani;
strada statale n. 76, dai pressi di Palazzo Vallemani fino a borgo Stazione di Serra San Quirico, e da questo punto, strada che conduce al confine provinciale Ancona – Pesaro (in prossimità della fattoria Ruspoli), attraverso le località Serra San Quirico, il Trivio, Maestà, Vado, San Martino, Arcevia, Montefortino, Palazzo, San Pietro e Castelleone di Suasa;
confine provinciale Ancona – Pesaro fino al mare Adriatico.
Le uve destinate alla produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata. «Rosso Piceno» o «Piceno», Superiore devono essere prodotte nella zona delimitata come segue:
mare Adriatico, dal confine nord di Grottammare sino a Porto d'Ascoli, seguendo la strada statale n. 16 (Adriatica); strada statale n. 4 (Salaria) da Porto d'Ascoli sino al bivio per Valle Senzana; strada comunale che dalla strada statale n. 4 (bivio Valle Senzana), attraversa il torrente Bretta fino ad incontrare la provinciale Poggio di Bretta – Ripaberarda; strada provinciale Poggio di Bretta – Ripaberarda sino al confine comunale di Ascoli Piceno e Appignano;
confini che delimitano includendoveli, i comuni di Appignano, Offida, Cossignano, Ripatransone sino al confine comunale con Grottammare;
strada Ripatransone – Grottammare fino al confine nord di Grottammare e, da questo, sino al mare Adriatico.".

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Rosso Piceno» o «Piceno» anche nelle tipologie superiore, sangiovese e novello devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità. Sono, pertanto, da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo, soltanto i vigneti dotati di esposizione idonea, situati su terreni non eccessivamente umidi e con esclusione dei fondovalle.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.
È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso per non più di due volte all'anno e prima dell'invaiatura.
I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del disciplinare di produzione allegato al DM 17 maggio 2011 dovranno avere almeno 2.200 ceppi per ettaro e non essere allevati a tendone.
La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini «Rosso Piceno» o «Piceno» anche nella tipologia Sangiovese non deve essere superiore a tonnellate 13. E a 12 tonnellate ha per la tipologia «Rosso Piceno» o «Piceno» Superiore. Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno» 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.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dal precedente art.3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate nel territorio delle province di Ancona, Ascoli Piceno, Fermo e Macerata.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo dell'11% vol. e dell'11,5% per la tipologia «Rosso Piceno» o «Piceno» Superiore. La resa massima delle uve in vino non deve essere superiore al 70 % per tutte le tipologie. Qualora superi questo 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 tutta la partita.
È ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino a denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Rosso Piceno» o «Piceno»:
colore: rosso rubino, più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: armonico, gradevolmente asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.
«Rosso Piceno» o «Piceno» Sangiovese:
colore: rosso rubino, più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;

sapore: armonico, gradevolmente asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Rosso Piceno» o «Piceno» tipologia novello:
colore: rosso rubino;
odore: fragrante, fine, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

«Rosso Piceno» o «Piceno» tipologia Superiore:
colore: rosso rubino, talvolta tendente al granato con l'invecchiamento; odore: gradevole, complesso, leggermente etereo;
sapore: sapido, armonico, gradevolmente asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol.;
acidità totale minima:4, 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

Il vino «Rosso Piceno» o «Piceno» superiore non può essere immesso al consumo in data anteriore al 1° novembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.
In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Alla denominazione di origine controllata «Rosso Piceno» o «Piceno» 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, ragioni sociali, 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 «Rosso Piceno» o «Piceno», ad esclusione di quelle alle quali è attribuita la menzione “Superiore” e la menzione “Vigna”, l'uso di recipienti alternativi al vetro di altri materiali idonei a venire a 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

L’area geografica interessata alla delimitazione della DOC Rosso Piceno è la parte del territorio della Regione Marche che ha come confine nord il decorso del fiume Metauro, per le province di Pesaro ed Ancona, ed a sud il fiume Tronto che è confine con la regione Abruzzo.
Detta area è interessata dal decorso di dieci fiumi longitudinali alla linea di costa e compresi tra l’Appennino umbro marchigiano e il mare Adriatico con decorso breve.

L'orografia di questo territorio è prevalentemente collinare (media ed alta collina), l'altimetria è compresa tra i 300 e i 600 slm, le quote variano in realtà tra 100 e 1000 m. Le pendenze medie dei versanti (25%) identificano bene questa area di collina a discreta energia del rilievo; in detta area si possono distinguere almeno 3 sottoambiti:
Bacino marchigiano interno Camerino Fabriano
L'alta collina ad est della dorsale marchigiana
Colline interne del Montefeltro e il medio alto corso del METAURO.
Sul piano geologico prevalgono rocce calcareo nitiche-pelitiche e quelle marnose e marnoso calcaree.
Sono tuttavia presenti substrati conglomeratici arenitici ed anche depositi appartenenti ai terrazzi pleistocenici.
I suoli che si originano in questi ambienti sono molto vari e sottolineano la diversa dinamica dei versanti e l'uso del suolo agricolo o naturale.
La parte valliva, condizionata dal decorso dei fiumi, varia in funzione della granulometria dei materiali, ma sono quasi sempre calcarei e pietrosi, talvolta è anche presente il carattere fluvico.
L'area collinare appartiene per intero al piano fitoclimatico "alto collinare" che è caratterizzato da piovosità media superiore ai 700 –800 mm annui e temperature medie annue di 14°C circa.
Ne consegue il ridotto effetto mitigante del mare Adriatico, mare interno poco profondo e freddo.
La fascia costiera, le zone pianeggianti dei bacini fluviali e le prime propaggini delle colline, sono influenzate dal mare.
Il clima di detta fascia è caratterizzato estati calde ed inverni freddi e discretamente piovosi.
Il mesoclima della fascia collinare è favorito dalle formazioni di brezza di monte-valle, esso è anche condizionato dalla variabilità delle giaciture, dalle pendenze e dalle esposizioni dei versanti che determinano la distribuzione della vegetazione spontanea e coltivata, con conseguenti effetti microclimatici dei quali si avvantaggia la viticoltura.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

A partire dal X sec A.C. si hanno tracce sicure di viticoltura e di vinificazione nell'area del Rosso Piceno DOC, importate dai coloni greci ai quali si deve la fondazione della città di Ancona.
Nello stesso periodo anche l'azione degli Etruschi fu molto importante per la trasmissione delle prime nozioni tecniche della coltivazione della vite e delle tecniche enologiche, che si diffusero, data la vicinanza, nel territorio marchigiano dove erano istallati i Piceni.
Il dominio dei Romani con la loro relativa legislazione fu presente nelle Marche a partire dal 295 A.C.
Plinio descrive oltre ai traffici marittimi di tutto il Piceno le varietà di viti coltivate a suo tempo e i relativi vini che se ne ricavavano.
Altri autori romani come Apicio trattano della viticoltura nel territorio.
Nel Medioevo, venne reintrodotta la vite e si registra l'avvio della coltivazione in vigneti specializzati da parte dei monaci presenti nelle tante abbazie; sebbene una rinascita dell'attività agricola intesa non più come ricerca di una pura sussistenza, bensì come conduzione economica del bene della terra, in cui sono comprese la gestione delle vigne e la preparazione del vino
Nell'età dei Comuni anche nell'area del Rosso Piceno, il miglioramento delle condizioni di vita coinvolge tutti gli strati sociali, ed il vino non è più solo bevanda liturgica ma se ne diffonde l'uso in diverse comunità di persone.
Nel sec. XIX l'arrivo di malattie e dei parassiti della vite (Oidio, Peronospora e Fillossera) misero in seria difficoltà i viticoltori che, vedevano le loro coltivazioni distrutte. I rimedi finalmente trovati per le stesse e la diffusione della conduzione mezzadrile, che univa in un contratto il capitale ed il lavoro permisero la ricostruzione della vitivinicoltura nelle Marche, attraverso la coltura promiscua, che manteneva in vita una certa attività enologica nell'azienda.
L'intervento comunitario negli anni 60- 70 consentì la ristrutturazione vitivinicola dell'area fino ai nostri giorni
Il Rosso Piceno è stato riconosciuto DOC con DPR 11 Agosto 1969.
L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, per quanto riguarda il Rosso Piceno, è riferita, alla definizione della base ampelografica, alle forme di allevamento, ai sesti d'impianto, ai sistemi di potatura ed alle pratiche enologiche, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare.

I vitigni idonei alla produzione del Rosso Piceno sono il Sangiovese e il Montepulciano, in percentuali tra di loro variabili, che sono quelli storicamente coltivati nella zona; le forme di allevamento sono quelle tradizionali a spalliera, Cordone Speronato e Guyot e i sesti d'impianto prevedono almeno 2200 ceppi per ettaro, in grado di assicurare alle viti un equilibrio vegeto produttivo adeguato ad ottenere prodotti di elevata qualità nel rispetto delle rese imposte dal disciplinare.
Le pratiche enologiche sono quelle tradizionalmente consolidate in zona per la vinificazione in rosso, differenziate per la tipologia superiore, la cui elaborazione comporta un periodo d'invecchiamento ed affinamento obbligatori

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

Il Rosso Piceno DOC è riferito a quattro tipologie di vino rosso (Rosso Piceno, Rosso Piceno novello, Rosso Piceno Sangiovese, Rosso Piceno Superiore), che dal punto di vista chimico e organolettico presentano caratteristiche peculiari, descritte nell'articolo 6 del disciplinare, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.
In particolare, i vini Rosso Piceno presentano un colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, all'odore si riscontrano note di frutti rossi, al gusto risultano armonici ed equilibrati, con un retrogusto abbastanza persistente.
I vini Rosso Piceno novello hanno colore rosso rubino intenso, profumi floreali con sfumature di frutta rossa, sapore fresco e armonico.
I vini Rosso Piceno sangiovese hanno colore rosso rubino intenso con sfumature violacee, profumi di frutta rossa riconducibili alle more al ribes, al gusto sono equilibrati minerali con un retrogusto abbastanza persistente.
I vini Rosso Piceno Superiore provengono da un'area molto ristretta della parte sud delle Marche, zona ad altissima vocazionalità viticola, presentano colore rosso rubino con riflessi granato aranciati, perché sono vini invecchiati almeno un anno; al profumo si riscontrano aromi di frutti rossi, con note di liquirizia e cacao, al gusto sono corposi, armonici, intensi e sono molto persistenti.

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 dell'area di coltivazione del Rosso Piceno, le esposizioni dei vigneti prevalentemente sud sud – est, il clima e le caratteristiche delle terre concorre a determinare un ambiente vocato alla coltivazione dei vitigni Sangiovese e Montepulciano, uvaggi base dei vini rosso Piceno.
I terreni, avendo tessitura prevalentemente argillosa, conferiscono al vino colori rosso rubino particolarissimi e caratteristiche di corposità e lunghezza unici
Inoltre, queste terre sono abbastanza profonde, con un buon contenuto di AWC che assicurano un buon contenuto di umidità al suolo; l'acqua in eccesso è rapidamente drenata, sia per effetto delle pendenze sia per effetto della buona permeabilità del suolo.
Il clima dell'area è caratterizzato da una piovosità media di 750 mm, da inverni freddi ed estati calde.
L'interazione di tutti questi fattori fa si che i vitigni Montepulciano e Sangiovese trovino il loro ideale areale di coltivazione in questa area, e forniscono ai vini un bouquet particolare unico e non riproducibile altrove.
In questa area Andrea Bacci nel 1596, archiatra pontificio ha pubblicò l'opera che lo rende interessante ai nostri giorni" DE NATUALIS VINORUM IN HISTORIA" trattato in 7 libri nei quali si occupa della storia, delle caratteristiche delle varietà, degli usi e delle virtù dei vini allora conosciuti.
Nel V libro DE VINIS ITALIAE Bacci introduce "IN PICENIS". dopo aver tracciato un profilo storico della regione e citate le testimonianze storiche di Plinio "GENEROSI" e Santambrogio "PREZIOSI" inizia il percorso enologico della regione partendo da Ascoli Piceno e dalla valle del Tronto, dove si producono vini assai potenti, specialmente nelle zone dove giunge l'area del mare. Il percorso interessa tutte le località marchigiane fino a Pesaro.

Il richiamo costante è allo stretto legame che c'è tra vino e territorio e tra vino ed ambiente inteso in tutte le sue componenti di uomini, storia tradizioni, cultura, lo rendono antesignano della denominazione di origine che viene ottenuta nel 1968.
La storia recente è caratterizzata dall'impianto di nuovi vigneti, dalla nascita di nuove aziende e dall'accresciuta professionalità degli operatori professionali della zona, che hanno portato ad un innalzamento qualitativo notevole dei vini, che riscuotono sempre maggiori apprezzamenti sia a livello italiano che internazionale.

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.