Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DIPARTIMENTO DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE E DELL'IPPICA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
PQA I

Decisione di approvazione o modifica	**Pubblicazione**
Approvato con DPR 21.07.1967	G.U.R.I. n. 211 - 23.08.1967
Modificato con DPR 05.08.1978	G.U.R.I. n. 157 - 09.06.1979
Modificato con DPR 03.05.1989	G.U.R.I. n. 258 - 04.11.1989
Modificato con DM 13.09.1995	G.U.R.I. n. 232 - 04.10.1995
Modificato con DM 18.02.2010	G.U.R.I. n. 52 - 04.03.2010
Modificato con DM 30.11.2011	G.U.R.I. n. 295 - 20.12.2011 Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 12.07.2013 (concernente correzione dei disciplinari)	Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 07.03.2014	Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con DM 08.04.2022	G.U.R.I. n. 113 - 16.05.2022 G.U.U.E. - C/2022/304 - 09.08.2022
Modificato con DM 24.06.2025	G.U.R.I. n. 156 - 08.07.2025 G.U.U.E. - C/2025/5380 - 03.10.2025

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «VERDICCHIO DI MATELICA»

Articolo 1
(Denominazione e vini)

La denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» è riservata ai seguenti vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione:
«Verdicchio di Matelica»;

«Verdicchio di Matelica» spumante;
«Verdicchio di Matelica» passito.

Articolo 2
(Base ampelografica dei vigneti)

I vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1 devono essere ottenuti dalle uve del vitigno Verdicchio, presente in ambito aziendale, per un minimo dell'85%.
Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, presenti in ambito aziendale, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, congiuntamente o disgiuntamente, iscritti nel registro nazionale della varietà di viti per uve da vino, per un massimo del 15%.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve**)**

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1, comprende parte del territorio dei comuni di Matelica, Esanatoglia, Gagliole, Castelraimondo, Camerino e Pioraco in provincia di Macerata e parte del territorio dei comuni di Cerreto D'Esi e Fabriano, in provincia di Ancona.
La zona di produzione è così delimitata:
partendo dal centro abitato di Esanatoglia percorre la provinciale Esanatoglia – Fabriano, che segue sino al bivio con la carreggiabile per Case Avenale e prosegue per detta carreggiabile sino a ricongiungersi con la provinciale Esanatoglia – Fabriano, che poi segue sino alla località Case Tribbio.
Di qui prende la carrareccia per la frazione Paterno, poi la strada per la frazione Castiglione indi la strada per la chiesa parrocchiale di Attiggio per poi immettersi sulla provinciale Esanatoglia – Fabriano, che segue sino al bivio per la frazione Bassano.
Da tale bivio si immette sulla strada che conduce alla frazione Bassano e passando davanti alla chiesa parrocchiale della frazione di Argignano prosegue sino ad inserirsi sulla strada statale n. 76, che percorre sino al bivio con la strada delle Serre.
Prende per questa strada sino al confine tra i comuni di Fabriano e Cerreto d'Esi, che segue sino ad incontrare la carrareccia delle Volgore che passa per Case San Martino e poi si immette sulla strada che unisce le frazioni di Cerquete e Fontanelle.
Da Fontanelle segue la strada per Macere, Poggetto, Colletenuto, Colferraio, indi percorre la carreggiabile che da Colferraio porta a Bastia ed a Casa Rossa (quota 460) per raggiungere, lungo un sentiero, quota 554.
Da questa quota segue il sentiero per Case Croce di Vinano, poi la strada per Vinano e Sant'Anna, poi la direttrice per quota 474 e da questa quota la direttrice per Case Valle Piana.
Da Case Valle Piana segue la carrareccia per Case Laga Alta, di qui la carreggiabile per Casa Laga Bassa e la carrareccia per Casa Frana.
Da Casa Frana percorre la carrareccia per Colle Marte San Giovanni, Villa Baldoni sino ad incontrarsi con la provinciale che dalla frazione Acquosi di Gagliole porta a Matelica.
Dall'incrocio predetto percorre tale strada passando per Gagliole e Collaiello, giunge alla frazione Salvatagli.
Da questa frazione si immette sulla strada statale Castelraimondo – San Severino Marche e che percorre sino al bivio con la carrareccia per la frazione Crispiero, segue la carrareccia passando attraverso Case Piermarchi, sino all'incrocio con la strada Castelraimondo – Crispiero, immettendosi poi sulla strada per Camerino, sino al bivio per la frazione Sabbieta.
Da qui percorre poi la strada che passa per Sabbieta, per Tuseggia, per il bivio della strada per Lancianello e per le Case Gorgiano, sino al ponte sul Fosso di Sperimento, per congiungersi poi lungo detto fosso alla strada statale Camerino – Castelraimondo.
Da qui prosegue lungo il Fosso di Palente, sino al ponte della Cesara.
Segue poi la strada per Pianpalente, tocca il bivio parrocchia di Palente, passa per Mistriano, per

Canepuccio, per Valle San Martino, per Sellano, per Perito sino a raggiungere la frazione Seppio.
Dalla frazione Seppio si immette sulla nuova strada che sbocca al km. 2,000 sulla strada statale Prioraco – Casteraimondo.
Da qui segue poi il confine comunale Prioraco – Castelraimondo sino alla confluenza con la carrareccia per Sant'Angelo, che percorre sino alla frazione Sant'Angelo.
Raggiunge poi le propaggini di Monte Castel Santa Maria secondo la direttrice che da Sant'Angelo (quota 549) va a Case il Poggio (quota 507), attraverso le quote 684, 592, 529.
Da Case il Poggio segue la carrareccia per Casa Foscoli.
Da Casa Foscoli sino alle propaggini del Monte Gemmo, secondo la direttrice che da Casa Foscoli (quota 488) va al confine comunale Matelica – Esanatoglia in prossimità di Casa Cantalupo, attraverso le quote 539, 469, 622 e 583.
Da Casa Cantalupo percorre il confine comunale Matelica – Esanatoglia sino alla provinciale Esanatoglia – Matelica e da qui si ricongiunge al centro abitato di Esanatoglia.

Articolo 4

(Norme per la viticoltura, rese e caratteristiche qualitative delle uve)

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1 devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Il sistema di impianto, le forme di allevamento e di potatura devono essere quelli generalmente usati, comunque atti a non modificare le caratteristiche dell'uva e del vino.
È vietata la forma di allevamento a tendone.
È consentita l'irrigazione di soccorso.
I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione (nuovi e rimpianti) dovranno avere almeno 2.200 ceppi per ettaro.
La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve superare, per tutte le tipologie di cui all'art. 1, non deve superare le tonnellate 13 ed a tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20 % il limite massimo.
Qualora tale limite venga superato tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica».
Fermo restando il limite sopra indicato la resa massima per ettaro di vigneto in coltura promiscua deve essere calcolata rispetto a quella specializzata rapportandola all'effettiva superficie coperta dalla vite.
Le uve devono assicurare ai vini i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:
«Verdicchio di Matelica» 11,00 % vol
«Verdicchio di Matelica» Spumante 9,00 % vol.
Le uve idonee alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica» possono essere destinate alla produzione della tipologia «Passito» dopo essere state sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia, e la vinificazione non deve essere anteriore al 15 ottobre dell'anno di produzione delle uve.
Tale procedimento deve assicurare, al termine del periodo di appassimento, un contenuto zuccherino non inferiore al 23%.
L'appassimento delle uve destinate alla vinificazione deve essere protratto sino a raggiungere un contenuto zuccherino atto ad assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 15% vol.

Articolo 5

(Norme per la vinificazione **e** invecchiamento)

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate nei comuni il cui territorio entra in tutto o in parte nella zona di produzione delle uve, delimitata nel precedente art. 3.
Le operazioni di elaborazione dei mosti o dei vini per la produzione della tipologia spumante elaborati

sia in autoclave (Metodo Charmat) sia con la rifermentazione in bottiglia (Metodo Classico), debbono essere effettuate in stabilimenti situati nell'ambito del territorio delle province di Ancona e Macerata.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona, atte a conferire al vino le proprie caratteristiche.
La resa massima dell'uva in vino, anche per la tipologia spumante, 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 il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
Le uve idonee destinate alla produzione della tipologia Passito devono essere sottoposte ad un periodo di appassimento tale da assicurare alla tipologia passito un contenuto zuccherino non inferiore al 23,00%.
La resa massima di uva fresca in vino non deve essere superiore al 45%.
Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, entro il 50% l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata, oltre il 50% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita. Le stesse uve appassite devono essere ammostate entro il 30 giugno dell'anno successivo.
L'immissione al consumo del vino a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1 nella tipologia Passito non può avvenire prima del primo dicembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.
Per tutte le tipologie dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1, con l'esclusione della tipologia Passito, è ammessa la correzione con mosti concentrati prodotti da uve della zona di produzione, con mosti concentrati rettificati e con auto-arricchimento.
È consentita per i vini a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1, con l'esclusione della tipologia Passito, la dolcificazione secondo le normative comunitarie e nazionali.

Articolo 6
(Caratteristiche dei vini al consumo)

I vini a denominazione di origine controllata «Verdicchio di Matelica», all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

«Verdicchio di Matelica»
colore: giallo paglierino tenue;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

«Verdicchio di Matelica» Passito
colore: dal giallo paglierino all'ambrato;
odore: caratteristico ,etereo, intenso;
sapore: da amabile a dolce; armonico, vellutato con retrogusto amarognolo caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui effettivo almeno 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l.
acidità volatile massima 25,0 meq/l;
estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

«Verdicchio di Matelica» Spumante
spuma: fine e persistente
colore: giallo paglierino più o meno intenso con riflessi verdolini;
odore: caratteristico, delicato, fine ampio e composito;
sapore: da brut nature a dry; sapido, fresco, fine e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50 % vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

In relazione alla eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Articolo 7
(Etichettatura e presentazione)

Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'articolo 1 deve figurare l'annata di produzione delle uve ad esclusione dei vini spumanti non etichettati con il termine millesimato.
Ai vini della denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non prevista dal presente disciplinare di produzione.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a: nomi, ragioni sociali, marchi provati che non abbiano significato laudativo o non idonei a trarre in inganno il consumatore.
Nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'articolo 1 può essere utilizzata la menzione "vigna" ai sensi della normativa vigente.
È facoltà del singolo produttore riportare nell'etichettatura e presentazione dei vini di cui all'art.1, ai sensi della normativa vigente, il nome geografico più ampio «Marche» a condizione che detto nome sia separato dal nome geografico della denominazione e della menzione «DOC».
Inoltre il termine «Marche» deve figurare in caratteri maiuscoli e/o minuscoli uniformi, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Verdicchio di Matelica», e su uno sfondo uniforme per tutta la sequenza di indicazioni elencate al primo paragrafo, nonché deve figurare in caratteri di altezza non superiore rispetto a quella utilizzata per la scritta «Verdicchio di Matelica».

Articolo 8
(Confezionamento e presentazione)

I vini di cui all'articolo 1, ad esclusione della tipologia Passito, possono essere confezionati in recipienti delle capacità previste dalla vigente normativa.
Per il confezionamento del vino «Verdicchio di Matelica» senza alcuna specificazione aggiuntiva, è inoltre consentito l'uso di 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, come previsto dalla normativa vigente.
La tipologia Passito del vino a denominazione di origine controllata di cui all'articolo 1 deve essere commercializzata esclusivamente in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 1,50.
I sistemi di chiusura delle bottiglie sono quelli ammessi dalla legislazione vigente, con l'esclusione del tappo a corona e strappo.

Articolo 9
(Legame con l'ambiente geografico)

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame
La zona geografica delimitata per la DOC «Verdicchio di Matelica» interessa il territorio di otto Comuni di cui sei compresi nella provincia di Macerata e due in quella di Ancona.
È decisamente interna e lontana dall'ambiente e dall'influenza marina.
Difatti, è una Pianura Alluvionale Interna che include tutti i tratti di fondovalle fluviale e torrentizio, di dimensioni riconosciute cartografabili, all'interno della regione Marche.

La quota media è attorno ai 350 mt. s.l.m.
La zona è attraversata dal fiume Esino nella fase iniziale del suo percorso che scorre parallelo verso nord alla zona montuosa appenninica ed alla costa adriatica. La vallata, ove si sviluppa la zona delimitata, è il prodotto dell'effetto erosivo dei molti corsi d'acqua sulla dorsale pedemontana e montana caratterizzata da rocce calcaree.
L'assenza sul clima di qualsiasi influenza marina per la sua posizione fa registrare periodi invernali con freddi intensi e mesi estivi con temperature elevate che, però, non pregiudicano la coltivazione della vite.
L'area delimitata e pianeggiante è altimetricamente compresa tra 250 mt. s.l.m. fino a 700 mt.s.l.m. con una percentuale di presenza dell'80% tra mt 280 e mt 480 s.l.m.
Un vigneto è stato rilevato anche a 720 mt s.l.m.
La classe di pendenza media è racchiusa per l'80% entro il 2-35%. Dette classi di pendenza identificano bene questa area di collina a discreta energia del rilievo.
Il clima appartiene al Piano fitoclimatico "Alto collinare" ed è caratterizzato da piovosità medie superiori a 7/800 mm annui e temperature medie inferiori a 14 °C.
Geologicamente nella parte collinare prevalgono rocce calcarenitico-pelitiche (32%) e quelle marnose e calcaree (26%); sono tuttavia presenti substrati conglomeratici e arenitici ed anche depositi appartenenti ai terrazzi pleistocenici. Sempre in geologia la valle appartiene alla Sinclinale Camerte che inizia a Fabriano e termina a Camerino quale vallata pre appenninica.
La parte valliva è occupata da depositi alluvionali con prevalenza di terrazzi di granulometria variabile, ghiaiosa e spesso interessata da coperture fini ed alluvionali.
Il 12 % di aree occupate da abitati, il 7% di fasce arborate lungo i corsi d'acqua ed il 22 % di boschi termofili (roverella) completano il paesaggio dell'area destinata ad uso agricolo (59%) ripartito tra colture intensive, erbacee ed arboree (vigneti).
La classe di esposizione si divide equamente a metà tra est ed ovest per il 75% delle aree.

Fattori umani rilevanti per il legame
La valle ha al centro l'abitato di Matelica, centro industriale e vinicolo. Di origine umbra divenne colonia romana.
Popolata dai Piceni è provato che questi già conoscessero l'uva ed il vino per il ritrovamento nel centro abitato di Matelica di una tomba di un giovane "principe" dove, fra splendide armi e scettri ed altri oggetti, è stato rinvenuto un bacile emisferico al cui interno stavano 200 vinaccioli di vitis vinifera, più di un grappolo. Fra i vasi ceramici alcuni erano legati alla mensa ed al vino.
Il periodo Romano ha permesso a Plinio, Varrone, Catone ed altri di dissertare sull'uva e sul vino piceno. Da ciò si può affermare che in queste terre, giudicate fertili, non mancavano le vigne.
La caduta dell'impero Romano, le invasioni medievali, il disfacimento dell'impero d'oriente, che aveva avuto potere ed influenza lungo la costa adriatica, riducono l'attività agricola al solo sostentamento e le vigne, abbandonate le antiche alberate dell'epoca romana quando le viti venivano "maritate" agli aceri e ad altre piante, ora occupano piccoli appezzamenti a se stanti, protetti. Nasce il vigneto dell'azienda agricola. Alta densità d'impianto per non "sprecare terreno", applicazione del contratto mezzadrile con la ripartizione del prodotto, due vinificazioni separate destinate all'autoconsumo.
Nel periodo medioevale la valle è feudo della signoria dei "Da Varano" di Camerino, potenti ed illuminati protagonisti della storia dell'area di dominio.
Il passaggio dall'Impero allo Stato della Chiesa nel 1578 creò un risveglio dell'attività agricola dovuto ai monaci ed agli insediamenti monastici nel territorio che influirono sulle attività temporali che le popolazioni accettarono.
Proprio in questo periodo (12 gennaio 1579) un contratto notarile, in quel di Matelica, cita la parola "Verdicchio".
Da qui la vite riprende un suo ruolo nell'economia aziendale e rurale cessando di essere esclusivo uso del Clero e dei Nobili ed entra nelle abitudini della comunità di persone.
È nella seconda metà dell'800, con l'arrivo dell'oidio, della peronospora e della fillossera, che la viticoltura subisce la sua fine per riprendere il suo nuovo sviluppo ai primi del '900 ove la divulgazione tecnica e l'insegnamento permettono di ricreare la viticoltura moderna con nuove varietà e, purtroppo,

con l'abbandono di varietà e cloni del territorio.
Con gli anni '50 si avvia il passaggio da coltura promiscua a specializzata, ha termine la figura del mezzadro (ope legis), i proprietari divengono imprenditori i quali, accorpando più poderi, investendo con il sostegno dei fondi comunitari, sfruttando le agevolazioni concesse alle forme cooperative ed allo sviluppo del sistema agroalimentare danno vita alla vitivinicoltura marchigiana di oggi nel matelicese e nella regione.
La DOC "Verdicchio di Matelica" è stata la prima denominazione vitivinicola ad essere riconosciuta, con il D.P.R. 21 luglio 1967, nelle Marche, conseguentemente al La denominazione "Verdicchio di Matelica" è conseguente al D.P.R. 930/1963 il quale norma le DOC e le DOCG.
Il D.P.R. 21 luglio 1967 riconosce la DOC al Verdicchio di Matelica. È il primo vino della regione ad aprire questa nuova pagina della vitivinicoltura regionale.
La scelta della base ampelografica è tutta riposta nella varietà autoctona Verdicchio dalla quale deriva per almeno l'85% il prodotto vino.
È un vitigno molto versatile e la tecnologia di lavorazione nel rispetto della tradizione locale consentono di ottenere prodotti anche con la tipologia spumante e passito.
Per lo spumante occorre fare riferimento alla importante prova documentale fornita dal Trattato "De salubri potu dissertatio" di Francesco Scacchi, fabrianese, scritto nel 1622. Nel volume "del bere sano" si parla del vino frizzante e dei processi di rifermentazione come di già noto anche durante l'epoca romana.
La produzione di spumante nelle Marche ha tradizione antica e la vocazione di questi territori è confermata dal fatto che i vini base spumante sono preparati in prevalenza con vitigni autoctoni quali il Verdicchio, Vernaccia nera, Maceratine ed altri.
Appare utili riprendere quanto la tradizione antica operava aggiungendo un chicco di orzo e dello zucchero o mosto ad ogni bottiglia di vino fermo ed attendere la rifermentazione prima di aprire la bottiglia di "spumante fatto in casa" nelle occasioni della vita familiare.

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

Vino con molta struttura, sapido e caratterizzato da buoni profumi dovuti al microclima di tipo continentale. I vigneti del «Verdicchio di Matelica» sono coltivati su terreni calcarei che conferiscono al vino maggior finezza e qualità gusto-olfattiva. Di colore giallo paglierino con inconfondibili riflessi verdolini, in bocca si presenta secco, persistente e caldo con sentori che ricordano la frutta matura. Un'avvolgente morbidezza regala al palato sensazioni di rotondità che non stancano, grazie anche al retrogusto di mandorla tipico del Verdicchio.

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

È proprio l'interazione causale tra quanto descritto che il vitigno, geneticamente a maturazione tardiva, sembra riuscire ad esaltare al meglio le proprie caratteristiche qualitative. Difatti concorrono a ciò la particolare situazione climatica, combinata con una componente pedologica, caratterizzata da terreni formatisi su matrice argillosa e, in particolari situazioni, calcarea.

Articolo 10
(Riferimenti alla struttura di controllo**)**

L'organismo delegato, designato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste ad effettuare la verifica annuale del rispetto del presente disciplinare di produzione, ai sensi della normativa vigente, è indicato nell'apposito elenco pubblicato sul sito internet del Ministero - sezione Controlli.