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 DOC con	DM 13.09.1995	G.U.R.I. n. 232- 04.10.1995
Approvato DOCG con	DM 18.02.2010	G.U.R.I. n. 49 - 01.03.2010
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 07.03.2014	Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 24.06.2025	G.U.R.I. n. 157 - 09.07.2025
		G.U.U.E. - C/2025/5377 - 03.10.2025

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

Articolo 1
(Denominazione e vini)

La denominazione di origine controllata e garantita «Verdicchio di Matelica Riserva» è riservata al vino Verdicchio di Matelica Riserva che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
(Base ampelografica dei vigneti)

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 deve essere ottenuto 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 e garantita 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 e garantita 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.
I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione (nuovi e rimpianti) dovranno avere almeno 2200 ceppi per ettaro.
È vietata la forma di allevamento a tendone.
È consentita l'irrigazione di soccorso.

La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non deve superare le tonnellate 9,5. In annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve a tale limite, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20 % il limite massimo. Qualora venga superato tale limite tutta la produzione perde il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita «Verdicchio di Matelica Riserva».
Le uve devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 12,50 % vol.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione e imbottigliamento in zona delimitata e invecchiamento)

Le operazioni di vinificazione e imbottigliamento devono essere effettuate nei comuni il cui territorio **ri**entra in tutto o in parte nella zona di produzione delle uve, delimitata nel precedente art. 3.
Conformemente alla normativa dell'Unione europea vigente, l'imbottigliamento o il condizionamento deve aver luogo nella predetta zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità e la reputazione; inoltre, a salvaguardia dei diritti precostituiti dei soggetti che tradizionalmente hanno effettuato l'imbottigliamento al di fuori dell'area di produzione delimitata, sono previste autorizzazioni individuali alle condizioni di cui alla normativa vigente.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
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 e garantita; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.
Non è consentito l'arricchimento.
È ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.
Il vino prima di essere immesso al consumo deve essere sottoposto ad un periodo d'invecchiamento di almeno 18 mesi.
Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6
(Caratteristiche dei vini al consumo)

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 all'atto dell'immissione al consumo, deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

colore: giallo paglierino ;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico con retrogusto leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

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

Articolo 7
(Etichettatura e presentazione)

Alla denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a: nomi, ragioni sociali, marchi privati che non abbiano significato laudativo e non siano tali da 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 «DOCG».
Inoltre il termine «Marche» deve figurare in caratteri maiuscoli e/o minuscoli uniformi, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Verdicchio di Matelica Riserva» 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 Riserva».

Articolo 8
(Confezionamento e presentazione)

Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 sono ammessi soltanto recipienti di vetro della capacità fino a litri 3,00.
L'uso di altri formati speciali da litri 6, 9 e 12 è limitato a finalità promozionali e non commerciali.
I sistemi di chiusura delle bottiglie sono quelli ammessi dalla legislazione vigente, con l'esclusione del tappo 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 DOCG «Verdicchio di Matelica Riserva» 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 denominazione "Verdicchio di Matelica Riser**r**va" è conseguente al D.P.R. 930/1963 che norma le DOC e le DOCG.
La tipologia Riserva è aggiunta alla DOC nel 1995.
Nel febbraio 2010 viene riconosciuta la DOCG in quanto nell'area delimitata si otteneva anche un prodotto classificabile come "eccellenza produttiva".
Ciò ha permesso ai viticoltori matelicesi, nel 2005, di attivare l'iter normativo per dare ufficialità all'eccellenza produttiva con la DOCG.
L'ampelografia del vitigno autoctono "Verdicchio" trova attenzione nel XIX sec con più descrizioni ufficiali. Nel tempo i viticoltori hanno sempre effettuato una selezione massale per la sua moltiplicazione cui ha fatto seguito una selezione scientifica del materiale di moltiplicazione.
Le forme di allevamento della vite hanno subito una evoluzione passando dall'alberata (acero, olmo, conocchia) alla vigna (filari) forti dell'esperienza acquisita che la prima forma rispondeva alla quantità e la seconda alla qualità.
Oggi la vigna è generalizzata con una densità superiore alle 2.000 viti/ettaro.
Per produrre il vino bianco secco non sono applicate tecniche specifiche per il Verdicchio Riserva, ma

occorre precisare che tutti i produttori dell'area sono stati molto sensibili ad applicare le nuove tecnologie di trasformazione vinicola sostenute da sperimentazioni scientifiche come la criomacerazione, l'iperossigenazione, la decantazione a freddo. Ciò permise di distinguere il prodotto vino nella tipologia "Riserva", poi DOCG.

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

Il clima continentale del matelicese e la quantità di sali minerali presenti nei suoli rendono unico il terroir: il Verdicchio non è versatile come quello di Jesi, meno esplosivo negli aromi, ma più capace di esaltarsi con la terziarizzazione; l'elevata presenza di acido malico lo rende scontroso in gioventù, ma dopo la malolattica il vino si fa pieno, complesso, armonioso.
Grande complessità olfattiva ampi sentori di mandorle tostate, cedro e miele, al gusto strutturato, ricco ed opulento caldo e avvolgente.

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.