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 E GARANTITA "VERNACCIA DI SERRAPETRONA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato DOC con	DPR 22.07.1971	G.U. 222 - 03.09.1971
Approvato DOCG con	DM 18.08.2004	G.U. 205 - 01.09.2004
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 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 del vino

La denominazione di origine controllata e garantita Vernaccia di Serrapetrona, è riservata al vino spumante nelle tipologie secco e dolce che risponde alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

Articolo 2
Base ampelografica

Il vino spumante a denominazione di origine controllata e garantita «Vernaccia di Serrapetrona» deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Vernaccia nera per almeno l'85%;
possono concorrere alla produzione di detto vino anche uve provenienti da vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, da soli o congiuntamente, in misura non superiore al 15% del totale.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione del vino «Serrapetrona» comprende in tutto il territorio del comune di Serrapetrona e in parte quello dei comuni di Belforte del Chienti e di San Severino Marche. Tale zona è così delimitata:
a est, partendo dal punto di incrocio dei confini dei comuni di Serrapetrona, Tolentino e S. Severino

Marche, la linea di delimitazione segue verso nord, il confine tra i comuni di S. Severino Marche e Tolentino fino a intersecare la strada che conduce alla frazione Cusiano di S. Severino Marche. Lungo detta strada, verso nord-ovest, raggiunge e segue quella che attraverso la località Terrante passando per casa Bordoni (q. 302), casa Falcitelli (q. 373) e all'altezza della q. 391, piega verso nord-ovest per raggiungere Cusiano. Da Cusiano, in direzione nord segue la strada per la Casette fino al bivio per la Maestà (q. 249); da dove verso nord-ovest e attraverso C. Giacchetti (q. 307), raggiunge q. 315 sulla strada che da Casette conduce alla località Uvaiolo. Da q. 315 prosegue verso sud-ovest sino a incontrare la q. 314 sulla strada statale che congiunge S. Severino Marche con Serrapetrona prosegue quindi sulla medesima verso S. Severino Marche sino alla q. 303. Dalla q. 303 in linea retta verso sud-ovest, attraversando la località Uvaiolo, raggiunge q. 369 e per la strada che porta a S. Severino raggiunge quota 379, quindi segue la strada per casa Caglini in direzione sud-ovest fino a raggiungerla, passando per le qq. 448, 432, 442 e 434; da casa Caglini (q. 464) segue in direzione sud il sentiero per casa Luzi (q. 474,) prosegue quindi per la strada prima e per il sentiero poi che passano per le quote 446, 613 e 583 fino a incrociare il confine del comune di Serrapetrona nei pressi della Posta Bruschetti. La linea di delimitazione inizialmente verso ovest segue il confine occidentale e poi parte di quello meridionale del comune di Serrapetrona sino alla confluenza del medesimo con quello di Belforte del Chienti in prossimità di C. Pizzini e, continuando su detto confine, in direzione ovest, raggiunge (in prossimità del km 62,5) la strada statale 77. Prosegue su detta statale, verso nord-est, fino a incontrare nuovamente il confine comunale di Belforte del Chienti in prossimità di C. Serani; da questo punto segue verso nord-ovest il confine comunale di Belforte fino a incrociare quello di Serrapetrona, e lungo quest'ultimo, in direzione nord, raggiunge il punto d'incontro delle delimitazioni territoriali tra i comuni di Serrapetrona, Tolentino e San Severino Marche.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino spumante «Vernaccia di Serrapetrona» devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche.
Sono, pertanto, da considerare idonei ai fini dell'iscrizione nello schedario viticolo, i vigneti di giacitura ed orientamento adatti con una altitudine non superiore ai 700 metri; sono esclusi i terreni di fondovalle e non sufficientemente soleggiati.
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 delle uve e del vino.
È esclusa ogni pratica di forzatura.
È consentita l'irrigazione di soccorso.
Per i nuovi impianti e reimpianti dei vigneti idonei alla produzione del vino a denominazione controllata e garantita «Vernaccia di Serrapetrona», dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare, la densità minima ad ettaro deve essere di 2.200 ceppi.
La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Vernaccia di Serrapetrona» non deve superare le 10 tonnellate per ettaro.
A tale limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo. Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata e garantita «Vernaccia di Serrapetrona». Oltre detto limite percentuale decade la denominazione di origine di tutto il prodotto.
Fermo restando il limite sopra indicato, la resa per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata. in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.
Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve che concorrono alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita «Vernaccia di Serrapetrona» non deve essere inferiore a 9,5% vol, prima dell'appassimento.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, spumantizzazione ed imbottigliamento devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dal precedente art. 3.
Conformemente all'Art. 8 del Reg CE 607/2009, le operazioni di cui sopra debbono aver luogo nell'area delimitata per riaffermare l'unicità del vitigno autoctono, dei processi fermentativi e della spumantizzazione con il territorio che ne ha dato il nome in un quadro sinergico d'immagine e di comunicazione.
Tuttavia tali operazioni sono consentite, su autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali sentita la regione Marche, in cantine situate al di fuori del territorio suddetto, ma non oltre 5 km in linea d'aria dal confine, sempre che tali cantine siano di pertinenza di aziende che vinifichino uve idonee alla produzione dei vini di cui all'art. 1, ottenute da propri vigneti ricadenti nella zona di produzione della denominazione di origine controllata e garantita del vino «Vernaccia di Serrapetrona».
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, tra le quali quella che prevede che non più del 60% delle uve con l'inclusione totale di quelle provenienti dai vitigni complementari, deve essere vinificato all'atto della vendemmia; il rimanente, non meno del 40% delle uve, costituito per la totalità da quelle provenienti dal vitigno Vernaccia nera derivante dalla zona delimitata dal precedente art. 3 deve essere sottoposto ad appassimento, fino ad assicurare al mosto così ottenuto un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 13% vol. L'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei ed è consentito l'uso di impianti di ventilazione.
Il mosto ottenuto dalle uve sottoposte a leggero appassimento può essere unito al prodotto derivante dalle uve fresche o fermentare prima di essere assemblato.
Il vino così ottenuto verrà sottoposto a spumantizzazione mediante fermentazione naturale e non potrà essere immesso al consumo prima del 30 giugno dell'anno successivo alla raccolta delle uve.
La resa totale dell'uva in vino, base spumante, considerate le operazioni di cui sopra, non deve essere superiore al 58%.
Qualora superi detto limite ma non il 63%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita. Oltre il 63% decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.
«Vernaccia di Serrapetrona» possono essere destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Serrapetrona», qualora i produttori interessati optino in tutto o in parte per tali rivendicazioni in sede di denuncia annuale delle uve e del vino.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

Il vino di cui all'art. 1, deve rispondere all'atto dell'immissione al consumo alle seguenti caratteristiche:

spuma: persistente a grana fine;
colore: dal granato al rubino;
odore: caratteristico vinoso;
sapore: caratteristico, da secco a dolce, con fondo gradevolmente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

È in facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali, modificare con proprio decreto il limite dell'estratto non riduttore minimo dell'acidità totale.

Articolo 7
Designazione e presentazione

Nell'etichettatura, designazione e presentazione del vino spumante 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.
È 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.
Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Vernaccia di Serrapetrona" 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.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere, sono consentite in osservanza alle disposizioni comunitarie e nazionali in materia. Sulle bottiglie contenenti il vino «Vernaccia di Serrapetrona» può figurare l'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

Il vino a denominazione di origine controllata e garantita «Vernaccia di Serrapetrona» deve essere immesso al consumo esclusivamente in bottiglie di capacità non superiore a 3 litri.

Articolo 9
Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

Fattori naturali rilevanti per il legame
L'area geografica delimitata per la DOCG "Vernaccia di Serrapetrona", vino spumante, interessa l'intero territorio del Comune di Serrapetrona e parte dei comuni di San Severino Marche e Belforte del Chienti nella provincia di Macerata.
È un'area interna e dista circa 60 km dal mare Adriatico.
È un'area ristretta, per metà classificabile come Ambiente Omogeneo di Montagna e per l'altra metà come Ambiente Omogeneo di Alta Collina.
Nel primo caso il territorio è quello di parte del Comune di Serrapetrona fino al confine col Comune di Camerino ad ovest. L'altimetria è compresa tra 500 e 1000 mt s.l.m. e la viticoltura ha come limite i 700 mt s.l.m..
L'altra metà del territorio comprendente la media e alta collina prende la parte restante del Comune di Serrapetrona e parte del territorio dei Comuni di San Severino Marche e Belforte del Chienti.
L'altimetria di quest'ultima area è compresa tra 250 e 500 mt s.l.m. e la viticoltura ne usufruisce in toto.
I terreni della zona montana sono geologicamente derivati dalle dorsali calcaree che hanno prodotto calcari rupestri affioranti nella valle del torrente Cesolone che attraversa tutto il territorio comunale, calcari selciferi e marne calcaree a scaglia rossa e cinerea.
I suoli coltivati sono sottili e pietrosi, direttamente sviluppati sulla roccia calcareo-marnosa.
I terreni della parte collinare sono vari in relazione all'uso del suolo, agricolo o naturale, ma sono

quasi sempre calcarei, pietrosi e raramente fluvici. Sono di formazione arenaceo-argillosa e sono presenti le sabbie quale ultimo episodio della sedimentazione marina.
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 circa.
Nel mese di luglio si rilevano precipitazioni medie di mm 800 e temperature medie di 21 °C.
Le classi di pendenza della parte montana (40% dell'area) sono comprese in gran parte tra il 35 e 70% mentre nella restante parte collinare, (60%) sono comprese tra lo 0 ed il 35%.
L'esposizione del territorio in questione è maggiormente ricorrente verso est e sud, ovvero nelle direzioni maggiormente gradite dalla coltura della vite.

Fattori umani rilevanti per il legame
Il territorio delimitato con al centro il paese di Serrapetrona subisce nel periodo medioevale tutte le vicende del Comune di Camerino e della Signoria dei "Da Varano", che nomina il Podestà di Serra, e regola i rapporti tra questa e la Chiesa romana.
Già nel 1132 c'è il primo riferimento al nome del paese dettato dalla dominazione longobarda e lo stemma comunale riporta tra l'altro una vite con grappoli.
Dopo l'unità d'Italia si avviano iniziative per lo sviluppo dell'attività agricola e per il sostentamento delle popolazioni. Già nel 1872 Serrapetrona si distingue alla prima esposizione e fiera enologica del circondario di Camerino. Pur esistendo citazioni sulla viticoltura e sulla sua trasformazione in vino fin dal secolo XV, non compare ancora la parola "Vernaccia". Questa può spiegarsi con il lungo stagionamento dei grappoli prima della pigiatura e della successiva fermentazione che rende degustabile il vino non prima della primavera (dal latino "ver").
Nel 1562 la coltivazione della vite nella provincia di Camerino si distingueva per qualità e quantità;cosi riferiscono le cronache del tempo.
Ne da riscontro la lettura della fonte di natura fiscale – Libri dei focolari – che riportano dati sulla produzione di vino nel territorio camerte che per Serrapetrona sono le località di Borgiano e Castel San Venanzo. Date le specifiche condizioni ambientali il territorio, sotto l'influenza camerte, ,produce più vino che grano e ciò è dovuto al riflusso di tradizioni colturali, di mentalità, di prestigio e di organizzazione ed evoluzione sociale.
Con la fine della seconda guerra mondiale il Comune di Serrapetrona subisce il fenomeno dell'emigrazione e dell'abbandono delle zone rurali. Tuttavia la "Vernaccia nera" dona vita industriale al territorio.
Nomi come Claudi, Quacquarini, Francioni, Tallei, Fabrini sono i produttori, trasformatori che riprendono le esperienze vitivinicole del passato e creano attività industriali e lavoro fermando la fuga dai campi e riportando in essi l'economia viticola aziendale.
Questi stessi personaggi, forti di un prodotto di particolare pregio e, soprattutto, di un particolare legame tipologico e storico con il territorio di produzione, nel 1967 hanno dato vita al riconoscimento della DOC (1971) pur non senza difficoltà giunte lungo l'iter di approvazione e poi della DOCG nel 2004.
Il poter disporre di un vitigno autoctono di pregio, la Vernaccia nera e la secolare procedura di vinificazione, certamente il suo punto di eccezionalità, consistente nella frammentazione del processo produttivo che elenca ben tre fermentazioni del prodotto, danno allo stesso la sua singolarità come lo è il territorio ove si produce.
Il vitigno si coltivava maritato all'acero poi sostituito dal vigneto a controspalliera negli anni '50.
Si è detto che la spumantizzazione del prodotto avviene attraverso tre differenti fermentazioni che sono:

1) le uve raccolte vengono pigiate ed il mosto ottenuto è soggetto alla lisciviazione delle sostanze coloranti e di altri componenti prima della svinatura. Inizia quindi la 1° fermentazione del vino base;
2) parte delle uve , sane e raccolte a coppie, vengono messe ad appassire fino a gennaio, in modo naturale per essere poi pigiate, diraspate ed il mosto ottenuto aggiunto al vino base di cui

sopra. Parte la seconda fermentazione alcolica, più lenta, e dopo due mesi essa termina lasciando spazio al processo di maturazione che riduce la presenza di acidi e tannini attraverso la precipitazione tartarica e la fermentazione malolattica;

3) il vino così ottenuto è portato in autoclavi che, con l'aggiunta di zuccheri e lieviti avvia la terza fermentazione con trattenimento della CO_2 disciolta nel vino, la cosiddetta "presa di spuma" di cui al metodo "charmat". Il prodotto vino avrà 5 atmosfere di pressione ed è così divenuto dopo altri 2 mesi lo spumante "Vernaccia di Serrapetrona".

Il lavoro in autoclave consente l'ottenimento del "dolce" o " secca" in base al contenuto residuo degli zuccheri.

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

La Vernaccia di Serrapetrona è di colore rosso rubino non troppo intenso , che tende a volgere a toni di granato, spuma rossa, viva, con perlage sottile e persistente. Il profumo è aromatico e vinoso , ricorda la frutta rossa matura, le marmellate, i fiori appassiti. Il gusto è morbido ed equilibrato , con tannini poco pronunciati . Nel finale quello si nota un piacevole retrogusto amarognolo , tipico dell'uva utilizzata.

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

Dall'appassimento delle uve e dai processi fermentativi descritti si ottiene un vino rosso spumante naturale di alta qualità e gradimento.
Il tutto crea una realtà unica risultante dalle interazioni tra terreno, vitigno, clima, storia ed uomo.
Un sistema integrato, perfezionato nel tempo e nello spazio che ha creato un equilibrio ottimale nel territorio delimitato.
L'originalità del vino spumante unita al paesaggio montano ha dato uno sviluppo di immagine basato su genuinità, acqua pura, montagna vissuta, storia, arte, vino e cibi tipici antichi ed unici.
Una produzione contadina a finalità familiare è divenuta un filone produttivo con potenzialità economiche sapientemente sfruttate nel territorio delimitato.

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.