

REGIONE
MARCHE



I VINI DELLE MARCHE



I VINI DELLE MARCHE. LI SCOPRIRAI ALL'INFINITO

I VINI DELLE MARCHE. UNA STORIA ANTICA

Secondo **Plinio il Vecchio** i vini del **Picenum** (la regione d'Italia corrispondente alle odierne Marche), erano delicati d'aroma e saporosi nel gusto. Questi elementi di distinzione andavano, e vanno, attribuiti alla **dolcezza delle colline**, degradanti verso l'Adriatico oggetto di meditazione dell'artista Tullio Pericoli, e prima ancora di lui, anche se in modo più visionario e onirico, Osvaldo Licini. Nel **Medio Evo** fondamentale risulta l'azione di coordinamento e di direzione delle aziende agricole del tempo (denominate "grancie"), delle **abbazie** diffuse in tutto il territorio marchigiano. Avvalendosi dei "patrones", i monaci seppero razionalizzare la coltivazione della vite e la sua trasformazione in vino. Alla mensa del **duca di Urbino** i coppieri servivano i vini "avvantaggiati" delle Marche alle delegazioni degli ambasciatori delle potenti signorie d'Italia mentre musicisti, cantanti, ballerini ed acrobati allietavano il banchetto. Il Verdicchio dei Castelli di Jesi, senz'altro il vino che gode di maggior prestigio nel mondo, vanta anche un singolare primato: è il primo nome di vino comparso nella più antica etichetta italiana. L'immagine dei vini marchigiani, nonostante la relativa giovane età, ha saputo conquistare il consenso dei consumatori in virtù della lungimirante imprenditoria che ben ne

ha saputo proporre le ragguardevoli caratteristiche organolettiche.

I VINI DELLE MARCHE. UNA STORIA INFINITA

Luigi Bartolini, scrittore e poeta marchigiano, scriveva: "Se i marchigiani si organizzassero e se disciplinassero la coltura dei vitigni, se li scegliessero e se coltivassero uve rinomate, ecco il nostro suolo apparirebbe il più propizio a Bacco...". Aveva anticipato quanto la vitivinicoltura marchigiana, con il contributo del settore pubblico, ha realizzato: **la qualificazione dei vitigni e dei vini, la loro più razionale produzione**. Lungo le colline, che rappresentano le zone più felici per il prosperare della vite e la produzione di ottime uve, il sole ed il suo calore consentono di esprimere alte gradazioni zuccherine e delicati profumi, indispensabili per ottenere buoni vini di cui tutta la regione è ricca. Le Marche vitivinicole: decine di aziende piccole e di medie dimensioni; 24mila ettari di vigne, circa un terzo per la produzione di vini DOC, 2 milioni di ettolitri di vino, con prevalenza di bianchi. Il carattere forte e pignolo degli abitanti, una cultura ancor oggi legata a millenni di storia rurale non potevano non dare al vino delle Marche caratteristiche alla pari con nomi più conosciuti ed alla sua terra, una vocazione indiscutibile. Scriveva Ermete Grifoni nel 1987:

“Le Marche hanno un vino per ogni contrada: il **rosso del Conero** (*Rosso Conero*) sa della terra forte e generosa che l'ha partorito, ha la tempratura dei cavatori e degli scalpellini dei quali conosce ogni cruccio dell'anima; il **rosso piceno** (*Rosso Piceno*, la cui zona si estende fino alla provincia di Ancona, e *Rosso piceno superiore* in particolare) ha il piglio robusto e sentimentale delle genti della Marca inferiore; **i vini del maceratese** (*Colli Maceratesi e Vernaccia di Serrapetrona*) e del **fermano** (*Falerio*) vi dicono della dolcezza e delle segrete doti domestiche che circondano i focolari contadini. **I vini del pesarese** (*Bianchetto del Metauro e Colli Pesaresi*) sanno già di Romagna ed hanno già il timbro carezzevole che è nella parlata delle popolazioni della Marca gallica. Chi è nato nelle Marche temporeggia ma è sicuro d'arrivare. Onde non c'è da meravigliarsi della fortuna toccata al **Verdicchio** (*Verdicchio Dei Castelli Di Jesi e Verdicchio di Matelica*), biondo, leggermente amarognolo, d'una semplicità che sorprende, adatto al sapore marino (E. Grifoni, 1987)”. Dal 1987 nella terra del **Verdicchio dei Castelli di Jesi**, sono state autorizzate altre DOC: nel 1987 la *Lacrima di Morro D'alba*, prezioso, tanto raro nella quantità quanto unico nel gusto, e l'Esino, nel 1995, considerato prima un vino da tavola. Nel 2001 **Offida** è da considerarsi la massima espressione della tipicità dei vini piceni, oltre che della

valorizzazione dei vitigni autoctoni. Dal 2004 la Regione Marche ha avuto riconosciuta la **denominazione di origine controllata e garantita**, nota con l'acronimo **DOCG** (è un marchio di origine italiano che indica al consumatore l'origine geografica di un vino): prima fra tutte la *Vernaccia di Serrapetrona* poi il *Conero Riserva* e a marzo 2010 il *Verdicchio di Matelica Riserva* e i *Castelli Di Jesi Verdicchio Riserva*. Negli ultimi anni sono arrivate le *Doc Pergola* da uve conosciute come *Vernaccia di Pergola*, *Serrapetrona*, vino fermo a base di vernaccia nera, *I Terreni di San Severino*, con la partecipazione di vernaccia nera e montepulciano, e infine *San Ginesio*.

I VINI DELLE MARCHE. SAPORI E ODORI DA VIVERE

Oggi la scoperta dei vini delle Marche avviene anche grazie alle numerose **iniziative** dedicate all'**enogastronomia come fiere, feste, sagre** alcune delle quali attive da decenni; ai **musei dell'agricoltura e delle tradizioni popolari**, che espongono materiali d'epoca anche del settore vitivinicolo e che spesso organizzano degustazioni per il pubblico; alle **due enoteche regionali**, fiore all'occhiello della promozione di questo settore; agli itinerari e alle vie del vino, tra colli, borghi e antiche contrade.

Il portale del turismo www.turismo.marche.it è dotato di un apposito canale **Enogastronomia** ricco di informazioni utili tra cui le **ricette tipiche delle Marche**.

Il calendario di tutte le manifestazioni che hanno luogo nelle Marche è disponibile visitando il portale www.turismo.marche.it al link “Manifestazioni”.

Buon viaggio tra l'enogastronomia, la cultura, la storia e le mille anime delle Marche

FIERE E INIZIATIVE GASTRONOMICHE DI PRODOTTI TIPICI MARCHIGIANI

Cibaria - Fiera di enogastronomia e ristorazione marchigiana – Macerata - fine ottobre-inizio novembre.

Info: www.cibariafiera.it

Tipicità - Festival dei prodotti tipici delle Marche- Fermo – Marzo.

Info: www.tipicita.it

Marche Food and wine festival – Pesaro – Giugno.

Info: www.fierapesaro.it

ITINERARI, MUSEI E FESTE DEL VINO

Itinerari

La via del Rosso Conero

www.parcodelconero.eu

La via del Verdicchio di Matelica

www.stradaverdicchiodimatelica.com

La via del Rosso Piceno Superiore

Città del vino

Sono **19** i Comuni marchigiani aderenti all'associazione nazionale “Città del vino” : Gradara, Monteciccardo e Montemaggiore al Meatauro nella provincia di Pesaro e Urbino, Belvedere Ostrense, Camerano, Castelplanio, Cupramontana, Jesi, Montecarotto, Morro d'Alba, Osimo, San Paolo di Jesi, Serra de' Conti e Staffolo nella provincia di Ancona, Matelica, Morrovalle, Potenza Picena e Serrapetrona in provincia di Macerata, Ripatransone in provincia di Ascoli Piceno. Info:www.cittadelvino.it

Enoteche

Enoteca Regionale Jesi : www.comune.jesi.an.it

Enoteca Regionale Offida: www.turismoffida.it

Musei del vino

Museo internazionale dell'etichetta del vino – Cupramontana www.museo-etichetta.it

Museo Arte del vino presso enoteca comunale Staffolo – www.musan.it

Feste del vino

Cupramontana - Sagra dell'uva, fine settembre inizio ottobre www.sagradelluva.com, tra le più antiche di questo genere.

Ecco le altre che si svolgono nelle Marche: Cartoceto - Perbacco, festa dell'uva e del vino, ultima domenica di settembre. Pergola Festa del vino, 3° settimana di luglio.

Piobbico Festa delle cantine, settembre.

Arcevia - Festa dell'uva, ultima settimana di settembre.

Camerano Festa del Rosso Conero, prima settimana di settembre.

Cerreto d'Esi Festa dell'uva, terza domenica di settembre.

Montecarotto - Verdicchio in festa – inizio luglio.

Morro d'Alba Festa del vino doc Lacrima di Morro d'Alba, 1^ settimana di maggio.

Rosora Festa della sapa , metà ottobre.

Staffolo – festa del Verdicchio – metà agosto .

Belforte del Chienti Tradizionale sagra dell'acquaticcio, ultima domenica di settembre.

Potenza Picena Festa del grappolo d'uva, ultima domenica di settembre.

Serrapetrona Sagra della vernaccia, inizi di agosto.

Ortezzano Festa del vino con rievocazione storica della pigiatura, settembre

Offida - Di vino in vino, prima settimana di settembre.

Spinetoli Festa dell'uva e sfilata di carri allegorici, settembre.

DOCG

- CONERO RISERVA
- VERNACCIA DI SERRAPETRONA
- VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA
- CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA

CONERO - RISERVA

D.M. 1 settembre 2004. Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita del vino "Conero", approvazione del relativo disciplinare di produzione a partire dalla vendemmia 2004 e revoca della denominazione di origine controllata del vino "Rosso Conero" riserva riconosciuta con D.P.R. 21 luglio 1967 (G.U. n. 212 del 9/9/2004).

VITIGNO

Il vino è ottenuto da vitigni Montepulciano (85%) e Sangiovese (max 15%).

CARATTERISTICHE

Aspetto: colore rosso rubino.

Profumo: gradevole, vinoso.

Gusto: armonico, asciutto, ricco di corpo.

Gradazione alcolica: minimo 12,5% Vol.

INVECCHIAMENTO:

Il vino prima di essere messo al consumo deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento di almeno 2 anni.

Il periodo decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

ZONA DI PRODUZIONE

Il comprensorio interessa l'intero territorio comunale di Ancona, Offagna, Camerano, Sirolo, Numana e parte dei comuni di Castelfidardo ed Osimo.



Un vino di grande struttura che si abbina piacevolmente a piatti a base di carne. Risulta ottimo con carni cotte alla brace e in particolare con cacciagione arrosto al profumo di alloro.

Graditi risultano, gli abbinamenti con i salumi marchigiani, il pecorino di fossa e tutti i formaggi stagionati.



VERNACCIA DI SERRAPETRONA

D.M. 18 agosto 2004. Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita del vino "Vernaccia di Serrapetrona", approvazione del relativo disciplinare di produzione e revoca della denominazione di origine controllata del vino "Vernaccia di Serrapetrona".

VITIGNO

Nel vigneto domina il vitigno autoctono Vernaccia Nera. Possono concorrere alla produzione di detto vino anche uve provenienti dai vitigni a bacca rossa autorizzati e/o raccomandati nella provincia di Macerata, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15% del totale.

TIPOLOGIE

Spumante dolce e secco.

CARATTERISTICHE

È un vino rosso spumante naturale, dalla spuma persistente a grana fine.

Aspetto: colore che va dal granato al rubino, perlage abbastanza sottile e persistente.

Profumo: odore tipicamente aromatico e vinoso, ricorda la frutta rossa molto matura, le confetture e le spezie.

Gusto: sapore dolce o secco, sapido e caldo, con corpo morbido, piacevole e fondo gradevolmente amarognolo.

Gradazione alcolica: 11,5% Vol.

ETÀ OTTIMALE

Essendo un tipico vino rosso spumante ottenuto sia con il metodo Charmat che con quello classico, l'immissione sul mercato avviene al momento di maturità dello spumante. Solo allora esprime tutta la sua ricca e fresca fragranza.

Le norme tecniche che caratterizzano questo tipo di vino prevedono l'appassimento minimo del 40% delle uve utilizzate per la vinificazione. La particolarità delle tre vinificazioni lo rendono un vino unico.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona, molto ristretta, interessa il comune di Serrapetrona e parte dei comuni di Belforte del Chienti e San Severino Marche, in provincia di Macerata.



Abitualmente la Vernaccia di Serrapetrona si destina a dessert, al dolce in generale, preferibilmente a pasticceria secca, biscotti e pandolci rustici.

Fino all'inizio del secolo, nei giorni di ricorrenze agresti, si offriva polenta di mais condita con la "sapa" (mosto altamente concentrato a fuoco). La modesta presenza di zuccheri naturali, residui della fermentazione e l'anidride carbonica, esaltano con delicatezza il fascino della successione odorosa che invita alla meditazione.

Sorprende l'accostamento della Vernaccia (tipo secco) a formaggi piccanti e semiduri, mediamente grassi, a fermentazione fungina, oltre che a carni più impegnative, a bolliti salsati, o alla mostarda di frutta.



CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA

D.M. 18 febbraio 2010
Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita del vino "Castelli di Jesi Verdicchio Riserva"

CARATTERISTICHE

Aspetto: giallo paglierino più o meno intenso.

Odore: delicato, caratteristico.

Sapore: asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo.

Gradazione alcolica: minimo 12,50% Vol.

INVECCHIAMENTO:

Almeno 18 mesi di cui 6 mesi in bottiglia a partire dal 1 dicembre dell'anno di produzione.

Hanno maggiore longevità e più carattere quei vini che hanno un breve passaggio in botti di legno.

TIPOLOGIE:

Castelli di Jesi Verdicchio Riserva
Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico

PRODUZIONE:

Resa per ha 10 t.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione delle uve, atte a produrre i vini a DOCG Castelli di Jesi Verdicchio Riserva e Castelli di Jesi Verdicchio Riserva Classico, ricade sulle province di Ancona e Macerata le stesse della DOC.

L'uso della menzione "Classico" è riservata al vino prodotto nella zona originaria più antica.



Il vino va abbinato con i piatti della cucina mediterranea soprattutto con antipasti, carni bianche (più o meno elaborate), carni bollite, funghi, tartufi, fritti di verdure. Si sposa soprattutto con i piatti di pesce della tradizione e con i tipici "Brodetti" della costa marchigiana.



VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA

D.M. 18 febbraio 2010
Riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita del vino
"Verdicchio di Matelica Riserva"

CARATTERISTICHE

Colore: giallo paglierino.

Odore: delicato caratteristico.

Sapore: asciutto, armonico con retrogusto leggermente amarognolo.

Gradazione alcolica: minimo 12,50% Vol.

INVECCHIAMENTO

Il vino prima di essere messo al consumo deve essere sottoposto a un periodo di invecchiamento di almeno 18 mesi a decorrere dal 1 dicembre dell'anno di produzione delle uve.

PRODUZIONE

La resa per ha non deve superare i 9,5 t.

ZONA DI PRODUZIONE

Parte dei Comuni di Matelica, Esanatoglia, Gagliole, Castelraimondo, Camerino e Pioraco nella provincia di Macerata e parte del territorio di Cerreto d'Esi e Fabriano nella provincia di Ancona.



La riserva si abbina perfettamente con la sogliola del Mare Adriatico alla "Sapa" e con lo stoccafisso all'anconitana.

Il profumo persistente e fragrante, insieme all'armonia delle componenti gli consentono numerosi altri abbinamenti: con prosciutto di Carpegna, ciauscolo, salame di Fabriano, coppa di testa saporita e fragrante di spezie, carni bianche.



DOC

- COLLI PESARESI
- BIANCHELLO DEL METAURO
- PERGOLA
- ESINO
- VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
- LACRIMA DI MORRO D'ALBA
- ROSSO CONERO
- COLLI MACERATESI
- VERDICCHIO DI MATELICA
- SERRAPETRONA
- I TERRENI DI SAN SEVERINO
- SAN GINESIO
- OFFIDA
- ROSSO PICENO
- FALERIO DEI COLLI ASCOLANI

COLLI PESARESÌ

Riconosciuto con D.P.R. 2.6.1972; modificato con D.D. 3.10.1994 e 27.3.2000.

VITIGNO COLLI PESARESÌ ROSSO

Il vitigno dominante è il Sangiovese, minimo 70%. Possono concorrere altri vitigni autorizzati fino al 30%. Nella sottozona Focara rosso possono concorrere il Pinot nero, il Cabernet e il Merlot, con un minimo del 50%. Per la tipologia Focara rosso Pinot nero può concorrere il Pinot nero con un minimo del 90%.

VITIGNO COLLI PESARESÌ BIANCO

Prevalgono le uve del vitigno Trebbiano toscano (Albanella), minimo 85%. Possono concorrere tutti gli altri vitigni a bacca bianca raccomandati e/o autorizzati fino ad un massimo del 15%. Per la sottozona Roncaglia può concorrere il Pinot nero, minimo 25%; per la tipologia Trebbiano può concorrere il vitigno Trebbiano, minimo 85%, per la tipologia Biancame il vitigno Biancame, minimo 85%.

TIPOLOGIE

Colli Pesaresi rosso e rosato, Focara rosso e Novello, Colli Pesaresi Sangiovese e Sangiovese Novello.

Colli pesaresi bianco, Roncaglia bianco, Colli Pesaresi Trebbiano, Colli Pesaresi Biancame.

CARATTERISTICHE COLLI PESARESÌ ROSSO

Aspetto: colore rosso granato non troppo carico, con lievi riflessi violacei. Nel Novello il colore è rosso rubino.

Profumo: odore vinoso nella prima fase, poi delicato.

Gusto: sapore secco, asciutto, armonico con fondo leggermente amaro-gnolo.

Gradazione alcolica: minimo 11,5% Vol. per Colli Pesaresi rosso e Novello; minimo 12% Vol. per Focara rosso.

CARATTERISTICHE COLLI PESARESÌ BIANCO

Aspetto: colore giallo paglierino

Profumo: odore gradevole e delicatamente profumato.

Gusto: sapore secco, asciutto, sapido e armonico.

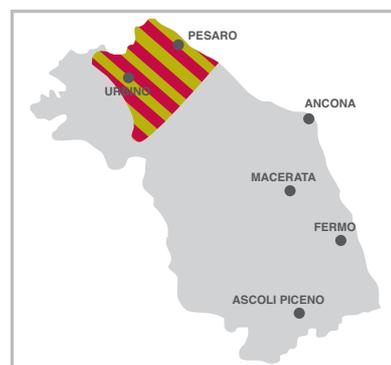
Gradazione alcolica: minimo 11,5% Vol. per i Colli Pesaresi bianco e minimo 12% Vol. per il Roncaglia bianco.

ETÀ OTTIMALE

Il rosso è pronto e tende alla maturazione entro il primo anno. Zone particolarmente vocate e vendemmie favorevoli consentono la produzione di vini più strutturati che bene reggono una maturazione più ampia, di 2 o 3 anni. Il bianco è un vino da bersi giovane.

ZONA DI PRODUZIONE

Il Colli Pesaresi rosso viene prodotto in 31 comuni della provincia di Pesaro-Urbino, situati nella parte più settentrionale, con esclusione della fascia appenninica e del Montefeltro. Colle San Bartolo, Monte Ardizio, i colli di Focara e Fiorenzuola hanno aspetti climatici fra i migliori del comprensorio. Il Colli Pesaresi bianco viene prodotto nel comprensorio che interessa i territori comunali di Mombarcio, Petriano, Gabicce Mare, Gradara e Tavullia, nonché parte dei comuni di Pesaro, Montelabbate, Sant'Angelo in Lizzola, Colbordolo e Urbino.



Il profumo, la vivace sapidità e la detergenza del "Rosso", quando è giovane, consigliano abbinamenti a primi piatti con salse ricche di componenti e secondi piatti a base di carni di animali di bassa corte. È il vino che può esaltare l'incontro con il gusto particolare e unico del "Formaggio di fossa" e le gustosissime e preziose preparazioni al tartufo bianco. Il profumo delicato e il gradevole sapore secco rendono il Colli Pesaresi bianco un vino ottimo come aperitivo. Da servirsi preferibilmente fresco, offre gustosi abbinamenti con il pesce, in particolare con l'ottimo pesce azzurro, i crostacei, i molluschi, gli antipasti di mare, i primi piatti con salse bianche alla pescatora. Naturalmente è possibile apprezzarlo insieme alle carni, meglio se bianche.



BIANCHELLO DEL METAURO

Riconosciuto con D.P.R. 2.4.1969; modificato con D.D. del 12.07.02.

VITIGNO

Il vino "Bianchetto del Metauro" deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti composti dal vitigno "Bianchetto" (Biancame). Possono concorrere alla produzione di detto vino anche le uve provenienti da viti del vitigno "Malvasia Toscana" presenti nei vigneti fino ad un massimo del 5% del totale.

CARATTERISTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino, con sfumature verdi. La freschezza e la vivacità del primo periodo accentuano visibilmente la trasparenza.

Profumo: odore tenue, delicato e abbastanza persistente. Ricorda la frutta fresca ed i fiori bianchi primaverili.

Gusto: sapore secco, fresco, armonico e gradevole.

Gradazione alcolica: minimo 11,5% Vol.

ETÀ OTTIMALE

Esprime al meglio la sua fragranza e freschezza entro il primo anno. Regge bene, a seconda delle annate e delle selezioni, anche un moderato invecchiamento di 1 o 2 anni, acquistando in sapidità e maturità.

ZONA DI PRODUZIONE

Interessa il bacino imbrifero del fiume Metauro nella provincia di Pesaro-Urbino. Le pendici esposte a sud e sud-ovest, nelle medie e basse colline che dai contrafforti appenninici degradano al mare, sono le più vocate alla coltivazione di questo vitigno. In totale sono interessati 18 comuni.



È il vino dei giovani, brioso, salutare, esige compagnia, genera amicizia, scarica la fatica psico-fisica. Un sorso appaga come nessuna bevanda. Predilige molluschi, crostacei e pesci a tendenza dolce, crudi o in delicate cotture marinesche. Esiste un rapporto armonico fra alcuni menù di pesce e la vivacità del Bianchetto.

Le sfumature fra il paglia e il verde, il corpo delicato che dall'impatto morbido volge al secco con stimoli freschissimi e netti, esaltano il gusto e la fragranza salsoiodico del pescato vivo. Ottimi gli abbinamenti con nasello, passera, melù, ecc., bolliti o passati sulla brace, appena umettati di olio extra-vergine del luogo. Si accosta bene con piatti semplici di carni bianche a tendenza dolce (petto di pollo, coniglio, ecc.), con minestre, con risi o paste, anche asciutte, delicatamente condite.



PERGOLA

Riconosciuto con D.M. 11 luglio 2005.

VITIGNO

Il vino si ottiene con uve del vitigno aleatico per non meno del 70%. Possono concorrere altri vitigni a bacca nera fino ad un massimo del 30%.

TIPOLOGIE

Rosso, Novello, Passito.

CARATTERISTICHE

Pergola Rosso

Aspetto: da rosso rubino a granato.

Profumo: intenso, caratteristico.

Gusto: pieno ed armonico.

Gradazione: 11,5% Vol.

Pergola novello

Aspetto: rosso rubino vivo.

Profumo: floreale tipico.

Gusto: morbido ed armonico.

Gradazione: 11,5% Vol.

Pergola passito

Aspetto: rosso rubino carico tendente al granato.

Profumo: intenso, etereo.

Gusto: dolce, morbido, vellutato.

Gradazione: 15% Vol.

ETÀ OTTIMALE

È un vino con profumo caratteristico di viole e rose che viene pienamente apprezzato se consumato giovane.

ZONA DI PRODUZIONE

Il comprensorio comprende i comuni di Pergola, Fratte Rosa, Serra S. Abbondio, Frontone, S. Lorenzo in Campo.



Il gusto pieno ed armonico suscita sensazioni fresche ed aromatiche.

L'abbinamento ottimale avviene con i tipici taglieri di salumi e formaggi non troppo stagionati con erbe di campo ripassate in padella, con primi piatti al ragù, in particolare con i caratteristici tacconi (pasta di grano tenero e farina di fave).

Per la sua aromaticità questo vino risulta ottimo abbinato a coniglio in porchetta e lumache in porchetta.

Il passito è ottimo con ciambellone, biscotteria, crostata di marmellata ottenuta da frutti a bacca rossa.



ESINO

Riconosciuto con D.P.R. 11.9.1995.

VITIGNO ESINO ROSSO

Devono essere presenti Sangiovese e Montepulciano (utilizzati anche per Rosso Piceno, Rosso Conero e Lacrima), da soli o congiuntamente, minimo 60%; altri vitigni ad uva rossa autorizzati possono concorrere per il 40%.

VITIGNO ESINO BIANCO

Si ottiene con uve del vitigno Verdicchio, minimo 50%. Possono concorrere, fino ad un massimo del 50%, tutti gli altri vitigni ad uva bianca autorizzati.

TIPOLOGIE

I rossi prevedono anche la tipologia Novello; i bianchi la tipologia Frizzante.

CARATTERISTICHE ESINO ROSSO

Aspetto: colore rosso rubino.

Profumo: odore caratteristico e intenso.

Gusto: sapore asciutto.

Gradazione alcolica: minimo 10,5% Vol.

Frizzante: minimo 9,5% Vol.

CARATTERISTICHE ESINO BIANCO

Aspetto: colore giallo paglierino tenue.

Profumo: odore caratteristico intenso.

Gusto: sapore asciutto

Gradazione alcolica: minimo 10,5% Vol.

ETÀ OTTIMALE

Sia i bianchi che i rossi vanno consumati preferibilmente giovani.

ZONA DI PRODUZIONE

Comprende l'intero territorio della provincia di Ancona, più quello di Macerata previsto dal disciplinare di produzione del Verdicchio di Matelica e del Verdicchio dei Castelli di Jesi.



La proposta di abbinamento tiene conto della struttura, dello stato evolutivo del vino e della sua tipologia. Può essere ritenuto un vino a tutto pasto, nel senso che essendo sia bianco che rosso, oltre che frizzante e novello, la gamma degli abbinamenti è completa.

Non va considerato un vino inferiore rispetto ai suoi "capostipiti": la sua gradazione più bassa gli conferisce freschezza, armonia, sapidità.







VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI

Riconosciuto con D.P.R. 11.8.1968; ha subito varie modificazioni e l'ultima è pubblicata su G.U. n. 176 del 31.7.2003.

VITIGNO

Si ottiene dalle uve Verdicchio. Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca autorizzati, fino al 15%.

TIPOLOGIE

Verdicchio dei Castelli di Jesi;
Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante;
Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito;
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico;
Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore.

CARATTERISTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino, a volte con sottili sfumature verdi che volgono al dorato con la maturazione.

Profumo: delicato, fragranza fresca e persistente di frutta e fiori, sentore di mandorle amare.

Gusto: sapore asciutto, fine, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo.

Gradazione alcolica: Verdicchio dei Castelli di Jesi e Classico, minimo 10,5% Vol. Classico Superiore, minimo 11,5% Vol.

La tipologia Passito ha gradazione di minimo 14% Vol. ed un anno circa di invecchiamento. L'immissione al consumo avviene dopo un anno da quello della produzione delle uve.

ETÀ OTTIMALE

Va consumato preferibilmente fra la fine del primo anno e quella del secondo. Vini provenienti dalle zone più soleggiate e ventilate, tutt'altro che rari, hanno maggiore longevità e più carattere: si conservano bene per due ed addirittura tre anni.

ZONA DI PRODUZIONE

L'area comprende le colline al centro della provincia di Ancona e una minima parte del territorio di Macerata. Per i vini prodotti nella zona originaria, i Castelli di Jesi, è concesso l'uso della menzione Classico.



I cinque vini che vanno ad arricchire i capostipiti "Castelli di Jesi" e "Classico" consentono una vasta gamma di armonie e conseguentemente di abbinamenti, raramente riscontrabili in un vino giallo.

Si può affermare che tutti i piatti della cucina mediterranea trovano soddisfazione dall'accostamento con uno dei "verdicchi": antipasti, carni bianche (più o meno elaborate), carni bollite, funghi, tartufi, fritti di verdure. Ma è soprattutto con il pesce, i crostacei e i molluschi che vi è lo "sposalizio" d'elezione. Buono anche con le ricette più elaborate che richiedono un vino di forte personalità.



LACRIMA DI MORRO D'ALBA

Riconosciuto con D.P.R. 9.1.1985; modificato con D.d. 18.7.2005.

VITIGNO

Il vino è ottenuto da uve del vitigno Lacrima. Possono essere presenti vitigni a bacca rossa non aromatici autorizzati e/o raccomandati per la provincia di Ancona, da soli o congiuntamente, in misura non superiore al 15% del totale.

TIPOLOGIE

Lacrima di Morro d'Alba, Passito e Superiore.

CARATTERISTICHE

Aspetto: rosso rubino carico, con sfumature violacee nel primo periodo.

Profumo: odore gradevole, intenso, persistente e fruttato. Ricorda frutti rossi, anche di sottobosco e fiori bianchi e rossi.

Gusto: sapore gradevole, asciutto, sapido e morbido, molto caratteristico.

Gradazione alcolica: minimo 11% Vol. La tipologia Passito ha una gradazione di almeno 15% Vol., la tipologia Superiore di almeno 12% Vol.

ETÀ OTTIMALE

La tendenza è di berlo giovane, quando il profumo e il sapore caratteristico sono più vivaci. Può essere moderatamente invecchiato per 2 o 3 anni. In questo caso, profumo e sapore prendono sensazioni floreali di ginestra, corbezzolo, erica e mirtillo.

ZONA DI PRODUZIONE

Comprende un ristretto territorio in provincia di Ancona, a nord del fiume Esino e riguarda, in tutto o in parte, 6 comuni; Morro d'Alba, Monte San Vito, San Marcello, Belvedere Ostrense, Ostra e Senigallia. Sono esclusi il fondo valle e i versanti delle colline di Senigallia prospicienti il mare.



La delicata e piacevole struttura del vino consente abbinamenti con primi piatti a salsa rossa e ragù, con i piatti tradizionali della regione, con antipasti di pesce azzurro marinato o in carpione con lo stesso vino, con secondi piatti di carni bianche. Lasciato maturare in botti di rovere può essere abbinato a piatti forti in genere.



ROSSO CONERO

D.M. 1 settembre 2004 che sostituisce il D.P.R. 21 luglio 1967.

VITIGNO

Montepulciano (min. 85%).

Altri vitigni non aromatici, a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella regione Marche (max. 15%).

TIPOLOGIE

Rosso Conero.

CARATTERISTICHE

Aspetto: colore rosso rubino intenso, limpido e brillante, con sfumature violacee. Volge al granato con la maturazione.

Profumo: odore gradevole e vinoso, nel primo periodo. In maturità si attenua, lasciando emergere odori fruttati e floreali.

Gusto: sapore sapido, armonico, asciutto, secco, tannico e ricco di corpo.

Gradazione alcolica: 11,5% Vol.

ETÀ OTTIMALE

Alcune produzioni vengono maturate per un periodo di affinamento in botti di legno. Alcuni produttori ottengono delle selezioni con la scelta delle uve.

ZONA DI PRODUZIONE

Il riferimento geografico è il promontorio del Monte Conero sul mare Adriatico, a sud est di Ancona, e le colline discendenti. Interessa 7 comuni: Ancona, Camerano, Numana, Offagna, Sirolo ed in parte Castelfidardo ed Osimo.



Ad un anno dalla vendemmia il Rosso Conero, fruttato, sapido, tendenzialmente tannico, si abbina piacevolmente a cibi succulenti, grassi, aromatici, anche a tendenza dolce. Più maturo e morbido si accosta bene a primi piatti di pasta ripiena (tortellini, agnolotti, ravioli, ecc.) e primi conditi con salse rosse, anche di carne. È consuetudine nella città Dorica abbinare il Rosso Conero con lo stoccafisso all'anconitana, a condizione che il vino sia profumato, appena maturo, per contrastare la salsa ricca di profumi ed aromi e di oli extravergini di oliva. È riconosciuta come specialità regionale quella di farcire, imbottire alimenti con fantasia e gusto (dalla pasta fresca agli animali di varie specie, anche marini): quasi sempre con un Rosso Conero morbido e maturo, si ottiene un gradito abbinamento.



COLLI MACERATESI

Riconosciuto con D.P.R. 8.3.1975; modificato con DD.P.R. 3.10.1994 e D.D. 22.12.2000

VITIGNO COLLI MACERATESI BIANCO

Viene prodotto da uve bianche del vitigno Maceratino (Montecchiese), minimo 70%, anche nelle tipologie Spumante e Passito. Possono concorrere: Trebbiano toscano, Verdicchio, Incrocio Bruni 54, Pecorino, Sauvignon, Grechetto e Chardonnay, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 30%. Altre varietà sono autorizzate e/o raccomandate nella provincia di competenza fino ad un massimo del 15%. La tipologia Colli Maceratesi Ribona, anche come Spumante e Passito, viene prodotta con almeno l'85% di Maceratino.

VITIGNO COLLI MACERATESI ROSSO

Anche nelle tipologie Novello e Riserva, viene prodotto con almeno il 50% di Sangiovese; Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Cilieggiolo, Lacrima Merlot, Montepulciano, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 50%.

TIPOLOGIE

Colli Maceratesi Bianco, anche nelle tipologie Spumante e Passito. Colli Maceratesi Ribona, anche nelle tipologie Spumante e Passito. Colli Maceratesi Rosso, anche nelle tipologie Novello e Riserva.

CARATTERISTICHE COLLI MACERATESI BIANCO

Aspetto: colore giallo paglierino tenue; le sfumature verdi testimoniano giovinezza.

Profumo: odore caratteristico, gradevole e fresco di frutta non ancora matura.

Gusto: sapore asciutto, secco e armonioso.

Gradazione alcolica: minimo 11% Vol.

CARATTERISTICHE COLLI MACERATESI ROSSO

Aspetto: colore rosso rubino talvolta tendente al granato.

Profumo: odore gradevole, armonico, leggermente etereo.

Gusto: sapore armonico, sapido, vellutato.

Gradazione alcolica: minimo 11% vol.

ETÀ OTTIMALE

È un vino da bere giovane entro il primo anno di vita. Alcune selezioni clonali e certi ambienti più favorevoli consentono la produzione di un vino con caratteristiche di maggiore serbevolezza (1-2 anni).

ZONA DI PRODUZIONE

Il comprensorio interessa l'intero territorio collinare della provincia di Macerata e del comune di Loreto, in provincia di Ancona, con altitudine al di sotto dei 450 metri, escluso il fondovalle e la pianura.



Il Colli Maceratesi Bianco è un vino da bere giovane, fresco e vivace, delicato nei profumi e nella continuità gustativa, abbastanza morbido, da offrire intorno ai 10°C in ogni momento dell'anno. Si propone per esaltare il gusto di molluschi bivalvi crudi a tendenza dolce e poco grassi, di risi e minestre con salse bianche ricavate da molluschi, crostacei, pesci, vegetali ed altre componenti delicate. Si accosta anche a carni bianche di animali di bassa corte in elaborazioni culinarie e cotture leggere.

Vino caldo ma non eccessivamente impegnativo, il Colli Maceratesi Rosso si presta a svariati abbinamenti, dai salumi alla pizza col formaggio, da vincisgrassi ai piatti a base di carni bianche, come il coniglio in porchetta o il pollo in casseruola.



VERDICCHIO DI MATELICA

Riconosciuto con D.P.R. 21.7.1967; modificato con D.P.R. 13.9.1995.

VITIGNO

Si ottiene con uve del vitigno Verdicchio.
Possono concorrere i vitigni autorizzati, a bacca bianca, fino ad un massimo del 15%.

TIPOLOGIE

Verdicchio di Matelica, Spumante e Passito.

CARATTERISTICHE

Aspetto: brillante dal colore paglierino tenue.

Profumo: delicato, fragranza fresca e persistente di frutta non completamente matura.

Gusto: asciutto, morbido, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo.

Gradazione alcolica: minimo 11,5% Vol.

La tipologia Passito ha gradazione di almeno 15% Vol. ed un anno circa di invecchiamento. L'immissione al consumo avviene dopo un anno a quello della produzione di uve.

INVECCHIAMENTO

Il Verdicchio di Matelica Passito si può consumare solo dal 1 dicembre dell'anno successivo alla produzione delle uve.

ZONA DI PRODUZIONE

L'area si estende in una valle parallela alla catena appenninica, comprendendo parte del territorio dei comuni di: Matelica, Esanatoglia, Gagliole, Castelraimondo, Camerino e Pioraco, in provincia di Macerata; Cerreto d'Esi e Fabriano in provincia di Ancona.



Si tratta di un vino dai molteplici accostamenti anche se raggiunge livelli più elevati con i piatti di pesce. Ottimo con antipasti crudi (molluschi bivalvi di varia specie evitando quelli a gusto fosfoiodico), con pesci dalle carni saporite salsate, primi piatti di pesce, vincisgrassi e risotti di mare.



SERRAPETRONA

Riconosciuto con Decreto MIPAF 18.8.2004.

VITIGNO

Il vino è ottenuto da uve del vitigno vernaccia nera (minimo 85%), possono concorrere, da soli o congiuntamente, tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca nera.

TIPOLOGIE

Serrapetrona.

CARATTERISTICHE

Aspetto: rosso rubino, più o meno intenso.

Profumo: caratteristico, delicato.

Gusto: armonico, gradevolmente asciutto.

Gradazione alcolica: minimo 12% Vol.

ETÀ OTTIMALE

È un vino da bere sia giovane che invecchiato.

ZONA DI PRODUZIONE

Comprende tutto il territorio del comune di Serrapetrona ed in parte quello dei comuni di Belforte del Chienti e di San Severino Marche in provincia di Macerata.



L'importanza di questo vino è data dalla unicità della vernaccia nera riconosciuto come vitigno autoctono delle Marche. È un vino di grande struttura che si sposa bene con diversi tipi di carne arrosto, grigliate, bollite e con selvaggina arrosto, risulta ottimo l'accostamento a primi piatti come pappardelle condite con sugo di cinghiale o con sugo d'oca. Gradevole l'abbinamento con formaggi pecorini stagionati.



I TERRENI DI SAN SEVERINO

Riconosciuto con D.M. 30/8/2004.

VITIGNO

Il vino "I Terreni di San Severino" rosso, anche nelle tipologie passito e superiore, si ottiene da vernaccia nera, minimo 50%, possono concorrere alla produzione tutte le varietà a bacca nera, non aromatiche, fino ad un massimo del 50%.

"I Terreni di San Severino" Moro si ottiene dal vitigno Montepulciano, minimo 60%; possono concorrere alla produzione tutte le varietà a bacca nera, non aromatiche fino ad un massimo del 40%.

TIPOLOGIE

Rosso, Rosso Superiore, Passito e Moro.

CARATTERISTICHE

I Terreni di San Severino Rosso

Aspetto: rosso rubino.

Profumo: gradevole, complesso.

Gusto: sapido, armonico, tipico, caratteristico.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

I Terreni di San Severino Rosso superiore

Aspetto: rosso rubino intenso.

Gusto: sapido, armonico, tipico, caratteristico.

Profumo: gradevole, complesso.

Gradazione: 12,5% Vol.

I Terreni di San Severino Rosso passito

Aspetto: rosso rubino chiaro tendente al granato.

Gusto: sapido, vellutato, gradevolmente amabile o dolce.

Profumo: intenso, caratteristico dell'appassimento.

Gradazione: 15,5% Vol.

ETÀ OTTIMALE

Vini che richiedono un periodo minimo di invecchiamento dai 18 ai 24 mesi.

ZONA DI PRODUZIONE

L'area comprende l'intero territori del Comune di San Severino Marche, in provincia di Macerata.



Vino di grande struttura che si accompagna ottimamente a tagliatelle al sugo di lepre e primi piatti ricchi di sugo. Ottimo l'abbinamento a carni bianche, rosse, caccagione in preparazione succulente, aromatiche e a formaggi di media stagionatura.

La tipologia Passito si abbina piacevolmente a dolci dai più semplici ai più strutturati anche a base di cioccolato e formaggi stagionati.



SAN GINESIO

Riconosciuto con D.M. 25 luglio 2007.

VITIGNO

Il "San Ginesio" Rosso è ottenuto da uve provenienti da vitigno Sangiovese (minimo 50%), Vernaccia Nera, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Ciliegiole da soli o congiuntamente per un minimo del 35%, possono concorrere altri vitigni a bacca nera non aromatici, anche congiuntamente per un massimo del 15%.

Il "San Ginesio" Spumante secco o dolce è ottenuto da uve provenienti da Vernaccia Nera (minimo 85%), possono concorrere da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15% tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca nera.

TIPOLOGIE

San Ginesio Rosso, San Ginesio spumante secco e dolce.

CARATTERISTICHE

San Ginesio Rosso

Aspetto: rosso rubino più o meno intenso.

Profumo: caratteristico, delicato.

Gusto: armonico, gradevolmente asciutto.

Gradazione alcolica: minimo 11,5% Vol.

San Ginesio spumante secco e dolce

Spuma: persistente a grana fine.

Aspetto: rubino con riflessi da violacei a granati.

Profumo: caratteristico, fruttato.

Gusto: caratteristiche con fondo gradevolmente amarognolo.

Gradazione alcolica: minimo 11,0% Vol.

ETÀ OTTIMALE

Da bere sia giovane che maturo.

ZONA DI PRODUZIONE

Comprende tutto il territorio del comune di San Ginesio e parte dei comuni di Caldarola, Camporotondo di Fiastrone, Cessapalombo, Ripe San Ginesio, Gualdo, Colmurano, Sant'Angelo in Pontano, Loro Piceno, comuni della provincia di Macerata.



Vino di media struttura che si incontra bene con primi piatti quando viene bevuto giovane.

Secondi piatti a base di carne vengono ben abbinati al vino maturo.



OFFIDA

Riconosciuto con D.D. 23.5.2001.

VITIGNI

Offida Rosso: Montepulciano almeno il 50% e Cabernet Sauvignon almeno il 30%. Possono concorrere fino ad un massimo del 15% tutti gli altri vitigni a bacca rossa autorizzati dalla provincia di Ascoli Piceno.

Offida Pecorino: vitigno Pecorino almeno l'85%; possono concorrere fino ad un massimo del 15% le altre varietà a bacca bianca autorizzate o raccomandate dalla provincia di Ascoli Piceno.

Offida Passerina: può essere vinificato tradizionalmente come pure nella tipologia Spumante, Passito e Vino Santo. Deriva da uve del vitigno omonimo per almeno l'85%; possono concorrere fino ad un massimo del 15% tutte le varietà a bacca bianca autorizzate e raccomandate dalla provincia di Ascoli Piceno.

TIPOLOGIE

Rosso, Pecorino, Passerina, Passerina Passito, Passerina Vino Santo, Passerina Spumante.

CARATTERISTICHE OFFIDA ROSSO

Aspetto: colore rosso rubino tendente al granato.

Profumo: gradevole, complesso, leggermente etereo.

Gusto: sapido, armonico, tipico, caratteristico.

Gradazione alcolica: minimo 13% Vol.

CARATTERISTICHE OFFIDA PASSERINA E PECORINO

Aspetto: giallo paglierino con riflessi dorati il Passerina, con riflessi verdognoli il Pecorino.

Profumo: caratteristico, gradevole.

Gusto: tipico, caratteristico.

Gradazione alcolica: minimo 11,5% Vol. il Passerina e lo Spumante; 12% Vol. il Pecorino, 15,5% Vol. il Vino Santo e il Passito.

ETÀ OTTIMALE

L'Offida Rosso necessita di un invecchiamento minimo di 2 anni di cui almeno 6 mesi in legno. L'Offida Pecorino e Passerina sono da degustarsi giovani; la tipologia Vino Santo prevede da 18 a 36 mesi di invecchiamento di cui metà del tempo in piccole botti.

ZONA DI PRODUZIONE

L'area ricade nelle colline della provincia di Ascoli Piceno, tra i fiumi Aso e Tronto. L'Offida Pecorino e Passerina interessa 22 comuni; l'Offida Rosso ne comprende 17. La tipologia Vino Santo è limitata ai territori di Offida e Ripatransone.



Vino dalla struttura notevole, l'Offida Rosso si presta ad abbinamenti con piatti della gastronomia regionale, dai vincisgrassi con rigaglie di pollo al piccione ripieno, dalla selvaggina alle carni rosse in genere.

L'Offida Pecorino è un vino giovane dalla gradevole vena acida, da gustare con frutti di mare e crostacei, come pure, dopo un anno di invecchiamento, con carni bianche e saporite minestre. Specialità a base di pesce e minestre con verdure si sposano con l'Offida passerina, la cui versione spumatizzata si può abbinare con frutti di mare e olive tenere ascolane farcite e fritte.

Il Passito è ottimo con formaggi stagionati e pasticceria secca.



ROSSO PICENO

Riconosciuto con D.P.R. 11.8.1968; sostituito da D.M.P.A. 22.9.97; modificato dai D.M. 16.10.1997, D.M. 14.9.2001 e D.M. 26.07.2005.

VITIGNO

Alla mescolanza di uve Sangiovese (dal 30% al 50%) e Montepulciano (dal 35% al 70%), nei vigneti possono concorrere uve di bacca rossa autorizzate, fino ad un massimo del 15%.

TIPOLOGIE

Rosso Piceno, Rosso Piceno Sangiovese e Novello. Prevede anche il Rosso Piceno Superiore.

CARATTERISTICHE

Aspetto: rosso rubino con sfumature violacee che tendono ad attenuarsi.

Profumo: odore gradevole e vinoso, evolve al fruttato-floreale.

Gusto: sapore sapido, armonico, asciutto, giustamente tannico e di corpo. La maturazione dà morbidezza ed equilibrio. Ricorda sapori di frutti (prugne e carrube), fiori rossi appassiti e radice di liquirizia.

Gradazione alcolica: minimo 11,5% Vol.

Il Novello deve avere almeno 11% Vol.

ETÀ OTTIMALE

Va bevuto giovane, tra il primo ed il secondo anno.

Si può conservare, a seconda delle annate e delle zone, fino a tre anni ed oltre.

Invecchiamento in botti di rovere e affinamento in bottiglia, esaltano le sue doti naturali.

ZONA DI PRODUZIONE

È la zona di produzione D.O.C. più vasta. Comprende quattro province: Ancona (fino a Senigallia a nord), Macerata, Fermo e Ascoli Piceno. Interessa l'area collinare dai contrafforti appenninici fino all'Adriatico. È esclusa l'area del Rosso Conero.



Graditi risultano gli accostamenti a minestre, calde o tiepide, notevoli nella struttura e per la componenti delle salse (fagioli, ceci, lenticchie, minestrone, polente, paste fresche farcite, ecc.). Si accosta bene con salumi crudi e cotti (salame di Fabriano, ciauscolo, cotechino, ecc.). Ottimo con secondi piatti di maiale, manzo e bassa corte in tegame con salsa rossa, uccelletti in salmi, con carni aromatiche tenere e grasse (agnello e capretto), con arrosti a fuoco diretto, spiedo o casseruola (maiale, tacchino, ecc.). Per le sue spiccate caratteristiche, soprattutto se giovane, si sposa bene con zuppe di pesce con pomodori e peperoni rossi e verdi, con frittura di pesce dal profumo e struttura notevoli (triglie, alici, sardine, molluschi cefalopodi), con pesci arrostiti sulle braci (sardine, alici, sgombri, ecc.).



ROSSO PICENO SUPERIORE

Riconosciuto con D.P.R. 11.8.1968; sostituito da D.M.P.A. 22.9.97; modificato dai D.M. 16.10.1997, D.M. 14.9.2001 e D.M. 26.07.2005.

VITIGNO

Le uve Sangiovese, dal 30% al 50%, ed ancora quelle Montepulciano, dal 35% al 70%, compongono la vigna. Sono presenti, da soli o congiuntamente, fino al 15%, i vitigni di uva rossa autorizzati.

CARATTERISTICHE

Aspetto: colore rosso rubino intenso, con riflessi tendenti al violaceo, appena maturo. La maturazione conferisce al vino vivacità e riflessi arancio.

Profumo: odore gradevole, ampio, fruttato e vinoso. Diventa leggermente etereo a 3, 4 anni di età.

Gusto: sapore sapido, caldo, armonico e gradevolmente secco. Corpo notevole, come lunga e morbida è la persistenza al gusto. Ricorda frutti e radice di liquirizia.

Gradazione alcolica: minimo 12% Vol.

ETÀ OTTIMALE

È ammesso al consumo dopo un anno dalla vinificazione. Migliora invecchiato in botti di rovere. La maturazione, dopo il terzo anno, esalta la vellutata morbidezza delle componenti.

ZONA DI PRODUZIONE

Il comprensorio interessa la ristretta zona a mezzogiorno/ponente dell'ultimo tratto che corona la sponda sinistra del Tronto. È un succedersi a pettine, est/ovest, di colline, che dal Mare Adriatico salgono ad Ascoli Piceno, delimitate a sud dalla Via Salaria e a nord dal Tesino. In totale, nella zona di produzione, sono compresi 13 comuni.



La proposta di abbinamento tiene conto della struttura e dello stato evolutivo del vino. Più il vino è maturo, morbido e armonico, più si accorda con la sapidità e la succulenza dei cibi. Così alla esuberanza di una o più componenti di un piatto, fa riscontro il contrasto del vino che appaga il palato e crea armonia. Un vino con doti eccellenti, da armonizzare con piatti al tartufo, carni bovine, suine e ovine, selvaggina da piuma e da pelo. Un vino che esalta un sapido pane rustico con un gheriglio di noce nostrale, un pecorino stagionato dei pascoli di primavera, un parmigiano vecchio, un morbido, grasso e ben maturo gorgonzola.



FALERIO DEI COLLI ASCOLANI

Riconosciuto con D.P.R. 28.4.1975; modificato dal D.M. 10.10.1994 e dal D.M. 17.10.1997; sostituito da D.M.P.A. del 5.9.1997; sostituito da D.M.P.A. pubblicato su G.U. n. 104 del 7.3.2003.

VITIGNO

Prevalgono le uve del vitigno. Trebbiano toscano (min. 40, max 50%) e dei vitigni Passerina (min. 10, max. 30%) e Pecorino (min. 10, max 30%); da soli o congiuntamente possono essere presenti fino al 30% degli altri vitigni a bacca bianca non aromatici autorizzati.

CARATTERISTICHE

Aspetto: colore giallo paglierino tenue. Quando si anticipa la vendemmia per ottenere vino particolarmente fresco di profumi e vivace acidità si notano sfumature a tendenza verde.

Profumo: lievemente profumato, odore fresco di pomacee verdi e fiori di acacia, pesco, ecc.

Gusto: sapore secco, sapido, armonico e leggermente acidulo.

Gradazione alcolica: minimo 11,5% Vol.

ETÀ OTTIMALE

Da bersi giovane, preferibilmente entro il primo anno. Nelle esposizioni più vocate del territorio e nelle annate migliori, il vino esprime caratteri strutturali e di serbevolezza molto importanti che si protraggono anche oltre i 24 mesi.

ZONA DI PRODUZIONE

Interessa il territorio collinare della provincia di Fermo e di quella di Ascoli Piceno, con esclusione della fascia alto collinare, montana e del fondovalle. Questa zona lambisce anche la provincia di Macerata.



Aperitivo stimolante. Suadente con la fragranza salsiodica di molluschi bivalvi crudi, di crostacei e cefalopodi al valore. Il gusto muschiato del "moscardino" (piccolo polipo bianco) cotto nel chiuso di una pentola senz'acqua, né condimento, emerge con la freschezza del Falerio. Impreziosisce la diafana "canocchia" ("Squilla mantis") scottata insieme a due foglie di alloro come usavano fare i pescatori sulle barche a vela. A 10°C il Falerio offre un delizioso connubio con il complesso gusto delle olive verdi "Tenera Ascolana" saporitamente farcite, appena fritte. Va bene con cotture e condimenti semplici di animali di bassa corte, con sformati di verdure e di ortaggi a tendenza dolce. A 12°C assume sufficiente morbidezza per accostarsi a formaggi teneri, semigrassi, con moderata acidità.



VINI IGT DELLE MARCHE

L'indicazione geografica tipica "MARCHE" è stata istituita con Decreto Ministero Risorse Agricole dell'11 ottobre 1995.

L'indicazione geografica tipica "MARCHE" abbraccia tutta la regione e sicuramente ha contribuito a valorizzare quei territori che non hanno usufruito della denominazione di origine controllata.

Nella nostra regione i vitivinicoltori hanno utilizzato tale nomenclatura al fine di elevare la qualità dei propri prodotti e parallelamente sono quasi scomparsi i vini da tavola.

L'indicazione geografica tipica (IGT) MARCHE è riservata ai vini bianchi, rossi, rosati, frizzanti e novelli.

Possono essere indicati con le menzioni del vitigno, limitatamente a quelli di fianco elencati, quei vini che ne contengono almeno l'85%.

E' anche possibile usare e menzionare un altro vitigno, laddove utilizzato, purchè sia contenuto nel prodotto finito in misura superiore al 15%.

TREBBIANO
PASSERINA
SAN GIOVESE GRECHETTO
MERLOT
PINOT BIANCO – GRIGIO - NERO
CHARDONNAY
SAUVIGNON
BARBERA
CABERNET FRANC
CABERNET SAUVIGNON

SPUMANTI

Le Marche hanno una buona confidenza con lo spumante ed oggi non sono più soltanto i tradizionali vini Verdicchio e Vernaccia di Serrapetrona a dar origine a tale produzione. Esperimenti riusciti sono avvenuti anche con altri vini marchigiani, dal Falerio al Colli Maceratesi e, con successo, con uve Montepulciano, vitigno di base del Rosso Conero, e con uve Passerina come previsto dalla nuova Doc Offida.

Gli scrittori di enogastronomia accennano ad antichissime origini dello spumante italiano nel territorio marchigiano.

Una radice storica esiste: il primo “champenois” italiano sarebbe nato nelle Marche e il musicista G. Spontini lo avrebbe bevuto nella sua Maiolati (nei Castelli jesini) addirittura nel 1805, cinquant’anni prima che il Piemonte avesse dato vita al celebre prodotto.

Maggior fondamento ha una lettera inviata dall’amministratore dei beni della Casa Ducale di Leuchtemberg in Fano al Gonfaloniere della Città di Jesi.

In essa si attesta che dal 1843 al 1847 l’amministratore Ubaldo Rosi si occupò della vinificazione di spumanti “alla maniera del vero champagne” e si chiede l’esenzione del dazio di bottiglie di vetro nero di Francia per vini spumanti.

Altre testimonianze vengono da Loreto, dove un tale signore Spalazzi, fin dal 1849, provò e riprovò fino ad ottenere un vino “che senza avere nulla dell’imitazione ha tutti i pregi e le perfezioni dello champagne francese”.

I vini spumanti più noti nelle Marche sono il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Brut e la Vernaccia di Serrapetrona.

VINO NOVELLO

Il vino novello che ha sostituito quello che era il “vino nuovo”, è un esempio di come il consumo moderno abbia ridato vita alle tradizioni del nostro Paese.

Da alcuni anni entra in commercio il 6 novembre, come il primo vino della vendemmia da poco conclusasi. Il costume di accompagnarlo ai frutti della stagione, in particolare le castagne, si perde in un passato lontanissimo di cui faceva parte anche la tipica festa “mezzadrile” di San Martino che cade, pressapoco, negli stessi giorni.

Oggi, invece, il “novello” è una risposta che segue le tendenze dei consumatori alla ricerca di novità e qualità: novità, perché aggancia la stagione precedente a quella in arrivo, consentendo ai produttori di dare ai vini dell’annata la giusta maturità ed il giusto invecchiamento; qualità perché la vinificazione viene attuata con tecniche particolari che esaltano i profumi e gli aromi del mosto.

Negli ultimi anni la tipologia novello sta entrando sempre più a far parte dei disciplinari di produzione delle Doc, anche grazie alla ricerca enologica sviluppata dall’Assam, Agenzia della Regione Marche in Agricoltura che, attraverso i suoi centri operativi, ha posto attenzione alla sperimentazione enologica e viticola di questo come di altri prodotti innovativi e di qualità, fornendo a coltivatori e produttori le indicazioni utili per ottimizzare e qualificare al massimo la tipicità marchigiana.

INDICE

- 6 ■ CONERO RISERVA
- 7 ■ VERNACCIA DI SERRAPETRONA
- 8 ■ CASTELLI DI JESI VERDICCHIO RISERVA
- 9 ■ VERDICCHIO DI MATELICA RISERVA
- 12 ■ COLLI PESARESI
- 13 ■ BIANCHELLO DEL METAURO
- 14 ■ PERGOLA
- 15 ■ ESINO
- 18 ■ VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI
- 19 ■ LACRIMA DI MORRO D'ALBA
- 20 ■ ROSSO CONERO
- 21 ■ COLLI MACERATESI
- 22 ■ VERDICCHIO DI MATELICA
- 23 ■ SERRAPETRONA
- 24 ■ I TERRENI DI SAN SEVERINO
- 25 ■ SAN GINESIO
- 26 ■ OFFIDA
- 27 ■ ROSSO PICENO
- 28 ■ ROSSO PICENO SUPERIORE
- 29 ■ FALERIO DEI COLLI ASCOLANI
- 30 ■ VINI IGT DELLE MARCHE
- 31 ■ SPUMANTI E VINO NOVELLO