

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A INDICAZIONE GEOGRAFICA
TIPICA
«MARCHE»**

Approvato con	DM 11.10.1995	G.U. n. 259 - 06.11.1995
Modificato con	DM 20.11.1995	G.U. n. 287 - 09.12.1995
Modificato con	DM 24.05.2007	G.U. n. 124 - 30.05.2007
Modificato con	DM 13.07.2011	G.U. n. 177 - 01.08.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1

La Indicazione Geografica Tipica "Marche", accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata alle categorie dei prodotti vitivinicoli che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2

2.1 La indicazione geografica tipica "Marche" è riservata alle seguenti categorie di prodotti vitivinicoli:

Vino: bianco, rosso e rosato, anche nella tipologia "Passito" (menzione tradizionale) e novello;

"Vino Spumante di Qualità": bianco, rosso e rosato;

"Vino Spumante di Qualità di tipo aromatico": bianco, rosso e rosato;

"Vino Frizzante": bianco, rosso e rosato;

"Mosto di uve parzialmente fermentato" o "Filtrato Dolce": bianco, rosso e rosato;

Vino ottenuto da uve appassite, con la menzione aggiuntiva di "Vino Passito" o "Passito", bianco, rosso e rosato;

Vino di uve stramature, con la menzione aggiuntiva di "Vino Passito" o "Passito", bianco, rosso e rosato.

2.2 Le categorie dei prodotti vitivinicoli atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica "Marche" devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella regione Marche ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino, approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

2.3 La indicazione geografica tipica "Marche" con la specificazione di uno dei vitigni sotto indicati idonei alla coltivazione nella regione Marche è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, per almeno l'85%, dai corrispondenti vitigni:

Alicante N., Barbera N., Cabernet franc N., Cabernet Sauvignon N., Chardonnay B., Ciliegiolo N., Fiano B, Gaglioppo N., Grechetto B., Incrocio Bruni 54 B., Malvasia bianca di Candia B., Merlot N., Moscato bianco B., Passerina B., Pinot bianco B., Pinot grigio G., Pinot nero N., Rebo N., Riesling B., Sangiovese N., Sauvignon B., Syrah N., Trebbiano toscano B.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nella regione Marche ed ivi coltivate fino ad un massimo del 15%.

2.4 Nella designazione e presentazione dei Vini, dei Vini Spumanti di Qualità, dei Vini Spumanti di Qualità di tipo Aromatico, dei Vini Frizzanti, dei Mosti di uve parzialmente fermentate, dei Vini ottenuti da Uve Appassite e dei Vini da uve stramature (o vini Passiti) ad Indicazione Geografica Tipica "Marche" è possibile utilizzare il riferimento al nome di due vitigni compresi fra quelli indicati singolarmente per le specifiche tipologie al comma 2.3, a condizione che:

il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai due vitigni ai quali si vuole fare riferimento;

il vino derivante dall'uva della varietà presente in quantità minoritaria deve essere comunque superiore al 15% del totale;

la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, di ciascuno dei due vitigni interessati, non superi il corrispondente limite fissato dall'art. 4 del disciplinare di produzione;

il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve, ottenute da ciascuno dei due vitigni, non sia inferiore al corrispondente limite fissato all'art. 4 del disciplinare di produzione;

il titolo alcolometrico volumico totale minimo del prodotto ottenuto, all'atto dell'immissione al consumo, non sia inferiore, in caso di limiti diversi fissati per i due vitigni interessati, al limite più elevato di essi;

l'indicazione dei due vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo rapporto delle uve da essi ottenute.

Articolo 3

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei prodotti atti ad essere designati con la Indicazione Geografica Tipica "Marche" comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Ancona, Ascoli Piceno, Fermo, Macerata e Pesaro Urbino nella Regione Marche.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale non deve essere superiore:

per i vini ad indicazione geografica tipica "Marche" bianco, rosso e rosato a tonnellate 21,6;

per i vini ad indicazione geografica tipica "Marche" con la specificazione del vitigno, a tonnellate:

Trebbiano toscano B.	22,00
Sangiovese N.	22,00
Grechetto B.	19,00
Merlot N.	17,40
Pinot bianco B.	17,40
Pinot grigio G.	17,40
Pinot nero N.	17,40
Chardonnay B.	17,40
Sauvignon B.	17,40
Cabernet Franc B.	17,40
Cabernet Sauvignon N.	17,40
Barbera N.	19,00
Alicante N.	17,40
Passerina B.	20,00
Ciliegiolo N.	17,40
Fiano B.	20,00
Incrocio Bruni 54 B.	20,00

Moscato bianco B.	20,00
Rebo N.	17,00
Syrah N.	17,40
Riesling B.	17,40
Malvasia bianca di Candia B.	22,00

Le uve destinate alla produzione dei prodotti vinicoli ad indicazione geografica tipica "Marche" devono assicurare ai vini, compresi i mosti di uve parzialmente fermentati, i Vini Frizzanti, i Vini Spumanti di qualità e i Vini Spumanti di Qualità di tipo Aromatico, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- 9,5% Vol per il "Marche" bianco;
- 9,5% Vol per il "Marche" rosato;
- 9,5% Vol per il "Marche" rosso e novello;

ai Vini di uve stramature un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore a 15% Vol.

ai vini ottenuti da uve appassite un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore a 16% Vol.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica "Marche", con la specificazione dei seguenti vitigni, devono assicurare i seguenti titoli alcolometrici volumici naturali minimi:

Alicante N.	9.5
Barbera N.	9.5
Cabernet franc N.	10.5
Cabernet Sauvignon N.	10.5
Chardonnay B.	10.0
Ciliegiolo N.	10.0
Fiano B.	10.0
Grechetto B.	10.0
Incrocio Bruni 54 B.	10.0
Malvasia bianca di Candia B	9.5
Merlot N.	10.5
Moscato bianco B.	9.5
Passerina B.	9.5
Pinot bianco B.	10.0
Pinot grigio G.	10.0
Pinot nero N.	10.5
Rebo N.	10.0
Riesling B.	10.0
Sangiovese N.	9.5
Sauvignon B.	10.0
Syrah N.	10.0
Trebbiano toscano B.	9.5

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, i valori dei titoli alcolometrici volumici naturali minimi possono essere ridotti dello 0.5% Vol..

La Regione Marche, sentite le organizzazioni di categoria, con proprio decreto, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Articolo 5

La vinificazione delle uve destinate a produrre vini a indicazione geografica tipica "Marche" avviene all'interno della zona di produzione di cui all'articolo 3 a decorrere dall'entrata in vigore del presente disciplinare.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio della provincia di Rimini.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Le uve destinate all'ottenimento dei prodotti vitivinicoli ad Indicazione Geografica Tipica "Marche" possono essere destinate alla produzione del Vino "Passito", Vino ottenuto da uve appassite e del Vino di uve stramature, dopo essere state sottoposte ad un periodo di appassimento (anche in vigna) che può protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

La resa massima dell'uva in vino finito, non deve essere superiore al 80% per tutti i tipi di vino, ad eccezione del Vino Passito, del Vino ottenuto da uve appassite e del Vino di uve stramature che non deve essere superiore al 50%.

L'immissione al consumo del vino a indicazione geografica tipica "Marche" nelle categorie Vino "Passito", Vino ottenuto da uve appassite e Vino di uve stramature, non può avvenire prima del 1° novembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Articolo 6

Le categorie dei prodotti vitivinicoli ad indicazione geografica tipica "Marche", all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

"Marche" bianco

colore: Giallo pagliarino ;

odore: delicato, gradevole ;

sapore: asciutto e fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,5% vol.;

acidità totale minima: 3,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

"Marche" rosso

colore: rubino;

odore: delicato caratteristico;

sapore: secco e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;

acidità totale minima: 3,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Marche" rosato

colore: rosa più o meno intenso;

odore: floreale e fresco;

sapore: delicato e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;

acidità totale minima: 3,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Marche" bianco Passito

colore: giallo dorato;
odore: gradevole fine e delicato;
sapore: dolce e caldo ;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,5% vol.;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

"Marche" rosso Passito

colore: intenso tendente al viola ;
odore: intenso e caratteristico;
sapore: dolce e caldo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Marche" rosato Passito

colore: rosa accentuato;
odore: intenso e caratteristico;
sapore: dolce e caldo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Marche" bianco Spumante di qualità

colore: giallo paglierino tenue;
odore: caratteristico gradevole;
sapore: fresco asciutto ;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,5% vol.;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

"Marche" rosso Spumante di qualità

colore: rosso più o meno intenso;
odore: gradevole e fresco;
sapore: asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Marche" rosato Spumante di qualità

colore: rosa più o meno intenso;
odore: gradevole e floreale;
sapore: asciutto ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

"Marche" bianco Spumante di qualità di tipo aromatico

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico fragrante;

sapore: intenso e aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,5% vol.;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

"Marche" rosso Spumante di qualità di tipo aromatico
colore: rosso più o meno intenso;
odore: intenso e fragrante;
sapore: ;aromatico e caratteristico
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% vol.;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Marche" rosato Spumante di qualità di tipo aromatico
colore: rosa più o meno intenso;
odore: intenso e fragrante;
sapore: aromatico e caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% Vol.;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

"Marche" bianco Frizzante
colore: giallo paglierino tenue;
odore: delicato e floreale;
sapore: fresco e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9,5% Vol.;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

"Marche" rosso Frizzante
colore: rosso più o meno intenso;
odore: tenue e gradevole;
sapore: morbido asciutto ;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% Vol.;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Marche" rosato Frizzante
colore: rosa più o meno intenso;
odore: fresco e delicato;
sapore: Gradevole e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,0% Vol.;
acidità totale minima: 3,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Marche" bianco Novello
colore: Bianco più o meno intenso;
odore: delicato e floreale;
sapore: intenso e avvolgente ;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% Vol.;
acidità totale minima: 3,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

"Marche" rosso Novello

colore: rosso brillante;

odore: inteso e floreale;

sapore: gradevole e fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% Vol.;

acidità totale minima: 3,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

"Marche" rosato Novello

colore: rosato più o meno intenso;

odore: delicato e fresco;

sapore: gradevole e floreale;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% Vol.;

acidità totale minima: 3,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

I vini ad indicazione geografica tipica "Marche" con la specificazione del vitigno devono assicurare i seguenti titoli alcolometrici volumici totali minimi:

Alicante N.	10.50
Barbera N.	10.50
Cabernet franc N.	11.00
Cabernet Sauvignon N.	11.00
Chardonnay B.	10.50
Ciliegiolo N.	10.50
Fiano B.	10.50
Grechetto B.	10.50
Incrocio Bruni 54 B.	10.50
Malvasia bianca di Candia B	10.50
Merlot N.	10.50
Moscato bianco B.	10.50
Passerina B.	10.00
Pinot bianco B.	10.50
Pinot grigio G.	10.50
Pinot nero N.	11.00
Rebo N.	10.50
Riesling B.	10.50
Sangiovese N.	10.00
Sauvignon B.	10.50
Syrah N.	10.50
Trebbiano toscano B.	10.00

Per tali vini è ammesso un titolo alcolometrico totale non superiore a 15% Vol.;

Mosto di uve parzialmente fermentato:

"Marche" bianco 9,50% vol;

"Marche" rosso 10,00% vol;

"Marche" rosato 10,00% vol;

di cui un titolo alcolometrico effettivo minimo superiore ad 1% Vol. ed inferiore ai 3/5 del titolo alcolometrico volumico totale;

Vino ottenuto da uve appassite:

“Marche”, bianco, rosso e rosato, non inferiore a 16,00% Vol., di cui un titolo alcolometrico effettivo non inferiore a 9% Vol.

Vino di uve stramature:

“Marche”, bianco, rosso e rosato, superiore a 15% Vol. ed un titolo alcolometrico volumico effettivo non inferiore a 12% Vol.

Alla indicazione geografica tipica "Marche" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da creare confusione o trarre in inganno il consumatore.

Ai sensi dell'art. 14 comma 3 Decreto Legislativo n. 61 dell' 8 aprile 2010, l'indicazione geografica tipica "Marche" può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3 ed iscritti negli nello schedario viticolo, a condizione che i vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 7

Legame con l'ambiente

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

L'area geografica che delimita la produzione dei vini IGT Marche comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Ancona, Ascoli Piceno, Fermo, Macerata e Pesaro Urbino nella Regione Marche.

L'altitudine dei vigneti coltivati è compresa tra 50 e 650 msl, e riguarda un'area, che va dalla zona litoranea sino ad una media alta collina.

Le Marche risultano caratterizzate, dal punto di vista geologico, da formazioni sedimentarie

Nelle aree collinari, zone dove sono maggiormente ubicati i vigneti, i sedimenti sono invece a composizione calcareo argillosa, argillosa, arenacea e talvolta sabbiosa o ghiaiosa.

Le formazioni principali sono la scaglia cinerea, il bisciaro e lo schlier.

Fanno quindi seguito i sedimenti pliocenici e, in parte, pleistocenici, a facies sabbioso-argillosa, con i quali si chiude il ciclo sedimentario marino. I depositi continentali quaternari si sono invece depositati in una fase successiva sui terreni, che progressivamente emergevano e che hanno poi

portato alla formazione degli attuali rilievi marchigiani. Geologicamente prevalgono rocce calcareo nitiche- pelitiche e quelle marnose e marnoso calcaree. Sono tuttavia presenti substrati conglomeratici arenatici ed anche depositi appartenenti ai terrazzi pleistocenici. I suoli che si

originano in questi ambienti sono molto vari e sottolineano la diversa dinamica dei versanti e l'uso del suolo agricolo o naturale. La parte valliva condizionata dal decorso dei fiumi varia in funzione della granulometria dei materiali, ma sono quasi sempre calcarei e pietrosi, talvolta è anche presente

il carattere fluvico. Le Marche presentano un clima di tipo mediterraneo nella fascia costiera e medio-collinare che, man mano che ci si sposta verso l'interno, diviene gradualmente sub-

mediterraneo, mentre nella zona montuosa, può definirsi come di tipo oceanico, sebbene vi siano

ancora presenti influssi di tipo mediterraneo. La piovosità media annua si attesta sui 750 – 850 mm, le temperature medie annue sono comprese tra 11°C e 14°C.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

A partire dal X sec A.C. si hanno tracce sicure di viticoltura e di vinificazione nell'area del Rosso Piceno DOC, importate dai coloni greci ai quali si deve la fondazione della città di Ancona.

Nello stesso periodo anche l'azione degli Etruschi fu molto importante per la trasmissione delle prime nozioni tecniche della coltivazione della vite e delle tecniche enologiche, che si diffusero, data la vicinanza, nel territorio marchigiano dove erano installati i Piceni.

Che i Piceni, fra VIII e VII secolo A.C. conoscessero le uve e il vino è attestato dal recente ritrovamento nel centro di abitato di Matelica della tomba di un giovane principe con dentro un bacile emisferico con 200 vinaccioli di *Vitis Vinifera*, quindi corrispondenti a più di un grappolo.

Il dominio dei Romani con la loro legislazione fu presente nelle Marche a partire dal 295 A.C.

Plinio descrive, oltre ai traffici marittimi di tutto il Piceno, le varietà di viti coltivate al suo tempo e i relativi vini che se ne ricavavano.

Altri autori romani come Apicio trattano della viticoltura nel territorio.

Fra il VI e il XIII secolo, nelle Marche la presenza di abbazie e di monaci era piuttosto diffusa, e per esigenze liturgiche, oltre che di mensa, nelle terre di proprietà ecclesiastica si registra sempre la presenza di una piccola vigna. Ai monaci, nelle Marche si devono il tramandarsi delle tecniche viticolo – enologiche, i tentativi di migliorare il prodotto e, soprattutto, gli sforzi per accrescerne la conservabilità. Nell'età dei Comuni le condizioni socio economiche della popolazione migliorarono, e anche la vite riprese un certo suo ruolo nell'economia rurale e della società, anche perché il vino cessò di essere bevanda solo liturgica e di appannaggio solo del clero, ma entrò nelle abitudini di una più vasta comunità di persone.

Negli anni di passaggio dallo stato Pontificio al Regno d'Italia giunsero nelle Marche l'Oidio, la Peronospora e la Fillossera, che andarono a complicare la situazione del settore vitivinicolo. Dovettero passare circa quaranta anni prima che venissero trovate le soluzioni per affrontare queste malattie. In quegli anni nacquero le Cattedre Ambulanti di Agricoltura che dettero un notevole contributo al rinnovamento e all'ammodernamento della viticoltura e dell'enologia marchigiana.

Dopo la Prima Guerra Mondiale, con la nascita dei nuovi movimenti sociali, si formarono le prime leghe contadine ed i proprietari si impegnarono a migliorare la produttività dei fondi, con una seppur lenta introduzione di nuove tecnologie che accrebbero i redditi delle famiglie contadine, quali i perticari con gli aratri in ferro, le prime trattrici, l'impiego di fertilizzanti minerali etc.

Ai primi successi si reagì con la frammentazione dei poderi e con la riduzione delle superfici degli stessi, nei quali tutta la famiglia contadina lavorava dai bimbi alle madri feconde.

Con la fine della mezzadria, nel Piceno vennero alla ribalta nuove figure di proprietari che accorpando più poderi, dettero vita ad aziende a conduzione diretta.

All'inizio degli anni 90 iniziò una profonda ristrutturazione dei vigneti, vennero impiantati vigneti tecnicamente adatti alla meccanizzazione e vennero introdotte numerose varietà sia di antica coltivazione marchigiana sia internazionali.

Nel 1995 con DM 11, venne istituita Indicazione Geografica Tipica "MARCHE" per le tipologie di vini e le varietà di uva riportate all' articolo 2 del vigente disciplinare.

L'incidenza dei fattori umani nel corso della storia, per quanto riguarda i vini I.G.T. Marche, è riferita, alla definizione della base ampelografica, alle forme di allevamento, ai sesti d'impianto, ai sistemi di potatura e alle pratiche enologiche, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare.

Le forme di allevamento si sono evolute, si è passati dagli arativi vitati, forma con sesti d'impianto molto ampi e sempre in consociazione con un'altra coltura, a forme classiche a spalliera potate a GUYOT o a Cordone Speronato con densità d'impianto molto fitte, tali da assicurare un buon

equilibrio vegeto produttivo delle viti, tali da garantire prodotti finali di alta qualità, ed una buona adattabilità alla meccanizzazione

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

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

I vini di cui al presente disciplinare di produzione presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

L'estensione sul tutto il territorio regionale di questa Indicazione geografica Tipica ci consente di ottenere vini freschi floreali e fragranti per quanto concerne i bianchi, frizzanti e spumanti, mentre i rossi a seguito di una raccolta leggermente più tardiva si presentano con colore intenso, e profumi molto intensi e persistenti, al gusto morbidi caldi ed avvolgenti.

Sia al profumo che al gusto si riscontrano sempre gli aromi tipici dei vitigni coltivati.

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

L'interazione tra l'orografia delle aree marchigiane a forte densità vitata, le esposizioni dei vigneti prevalentemente sud, sud – est, il clima e le caratteristiche delle terre concorre a determinare un ambiente estremamente adatto alla coltivazione dei vari vitigni base dell'IGT MARCHE.

I terreni sono prevalentemente argillosi, abbastanza profondi, con un buon contenuto di AWC che assicura un buon contenuto di umidità al suolo; l'acqua in eccesso è rapidamente drenata, sia per effetto delle pendenze, sia per effetto della buona permeabilità del suolo .

Il clima marchigiano è caratterizzato da una piovosità media di 750/850 mm e da inverni freddi ed estati calde .

L'interazione di tutti questi fattori fa sì che i vitigni coltivati nell'area possano avere un ciclo vegetativo ideale ed estrarre le proprie peculiarità varietali che forniscono ai vini bouquet unici e non riproducibili altrove.

Nelle Marche Andrea Bacci nel 1596, archiatra pontificio pubblicò l'opera che lo rende interessante ai nostri giorni "DE NATURALIS VINORUM HISTORIA" trattato in 7 libri nei quali si occupa della storia, delle caratteristiche delle varietà, usi e virtù dei vini allora conosciuti.

Nel V libro DE VINIS ITALIAE Bacci introduce "IN PICENIS", dopo aver tracciato un profilo storico della regione e citate le testimonianze storiche di Plinio "GENEROSI" e Santambrogio "PREZIOSI" inizia il percorso enologico della regione partendo da Ascoli Piceno e della valle del Tronto, dove si producono vini assai potenti specialmente nelle zone dove giunge l'area del mare. Il percorso interessa tutte le località marchigiane fino a Pesaro.

Il richiamo costante è allo stretto legame che c'è tra vino e territorio e tra vino ed ambiente inteso in tutte le sue componenti di uomini storia, tradizioni cultura, lo rendono antesignano al riconoscimento della Indicazione Geografica tipica che viene ottenuta nel 1995.

La storia recente è caratterizzata dall'impianto di nuovi vigneti, dalla nascita di nuove aziende e dall'accresciuta professionalità degli operatori professionali della zona, hanno portato ad un notevole innalzamento qualitativo dei vini, che riscuotono sempre maggiori apprezzamenti sia a livello italiano che internazionale.

Articolo 8

Riferimenti alla struttura di controllo

Nome e indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 2) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. (CE) n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).