



Vini Rossi delle Marche

Colli Maceratesi

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Colli Maceratesi DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area vinicola dei Colli Maceratesi DOC comprende una vasta area della provincia di Macerata e un comune di quella di Ancona, su un territorio prevalentemente collinare, per circa il 68%, e montuoso, per il restante 32%.

Da considerare anche che questa provincia è la più grande della regione, con i suoi 2.774 chilometri quadrati di estensione.

La storia geologica di questa parte d'Italia inizia nel Cretaceo, circa 140 milioni di anni fa quando iniziò a formarsi il primo strato di maiolica, costituita da rocce di calcare e selci molto compatte, risultanti da una prima sedimentazione livellata dal fondo del mare, con forte presenza di fossili microscopici.

Con una susseguente apertura provvisoria dello Stretto di Gibilterra si ha una prima sedimentazione dell'argilla e delle marne a fucoidi. Iniziano ad evidenziarsi le prime formazioni geologiche che ora sono la caratteristica del territorio marchigiano, con i calcari marnosi a scaglia rosa per l'ossidazione soprattutto ad opera dell'ematite.

Si formano anche rocce di tipo lavico, per l'azione di piccoli vulcani nei fondali marini. Successivamente, con la nuova chiusura dello Stretto di Gibilterra, il mar Mediterraneo torna ad essere un luogo con altissima salinità e poca ossigenazione, dando vita a strati gessosi e solfiferi con marne scure, argille bituminose e rocce solfatiche su cui poggiano degli strati sedimentari di fossili marini invertebrati e pesci primati. In seguito, si deposita l'ultimo strato, risalente al Pleistocene, di natura ghiaiosa e alluvionale, strato che favorisce le attuali vigne nel riflettere e trattenere il calore diurno.

I vitigni hanno così numerosi elementi nutritivi di origine organica per alimentarsi, coadiuvati materiali atti al loro habitat come il calcare, per favorire strutture acide per il supporto al vino, specialmente nell'invecchiamento, l'argilla e la ghiaia.

Il clima è tipico dell'area collinare dell'interno delle Marche con caratteristiche sia mediterranee che continentali. L'influenza del mare vista la vicinanza, ha un peso importante, ma il ruolo maggiore nel determinare le condizioni climatiche cittadine riguarda l'altitudine media di 315 metri sul livello del mare e la vicinanza degli Appennini. L'inverno è solitamente freddo e piovoso. Le nebbie sono frequenti e le neviccate, anche se abbastanza rare, sono a volte assai intense e abbondanti. In compenso le estati sono calde e soleggiate, di durata abbastanza lunga.

I vitigni rossi

I vitigni rossi utilizzati nella vinificazione di questa denominazione sono il Sangiovese, il Cabernet Franc, il Cabernet Sauvignon, il Ciliegio, il Lacrima, il Merlot, il Montepulciano e la Vernaccia Nera anche se possono essere utilizzati anche gli altri vitigni a bacca rossa autorizzati dalla regione.

Il Ciliegio è una varietà toscana, probabilmente importata dalla Spagna nella seconda metà dell'ottocento e prende il nome dal colore e dal caratteristico aroma che richiama la ciliegia. È in grado di dare ottimi vini e sostegno al Sangiovese, ma il suo impiego è in forte diminuzione ed oggi ne restano solo 5.000 ettari circa coltivati. Ha grappolo grosso, allungato, con acino medio-grosso, arrotondato con buccia di medio spessore, di colore nero-violaceo, ricca di pruina.

Il Lacrima è un vitigno autoctono a bacca rossa, coltivato esclusivamente in alcuni comuni delle Marche, di elevata vigoria, con produttività buona e costante; è sensibile sia ad attacchi dei parassiti e delle malattie virali.

Predilige i terreni collinari argillosi e sabbiosi, ricchi di minerali, come sono le caratteristiche del territorio marchigiano. Ha bisogno di insolazione e ventilazione, per essere vendemmiato a fine settembre.

La Vernaccia Nera, come da recenti indagini sul DNA, è un vitigno nettamente distinto da quella di San Gimignano e di Oristano, essendo assimilabile alla varietà Grenache.

Ha un'ottima attitudine all'invecchiamento, e se vinificata in purezza fornisce dei vini di buon corpo e colore rubino fitto, con sentori vinosi e retrogusti leggermente amarognoli. È vigorosa e matura tardi; predilige i territori collinari marnosi e arenarei.



Il Colli Maceratesi DOC rosso



La denominazione di origine controllata Colli Maceratesi fu istituita per decreto l'8 marzo 1975 per autorizzare la produzione di vini bianchi, anche spumante e passiti, e rossi in tutta la provincia di Macerata e nel comune di Loreto in provincia di Ancona.

Le uve autorizzate per la produzione di questa denominazione in rosso sono il Sangiovese, che deve essere presente per un minimo del 50% nell'assemblaggio, il Cabernet Franc, il Cabernet Sauvignon, il Ciliegolo, il Lacrima, il Merlot, il Montepulciano e la Vernaccia nera, da soli o congiuntamente fino a un massimo del 50%. Possono concorrere altri vitigni a bacca rossa non aromatici autorizzati nella regione, congiuntamente o disgiuntamente fino al 15%.

Le rese massime delle uve devono essere di 13 tonnellate per ettaro e di 10 tonnellate nel caso si voglia vinificare il Riserva.

Le tipologie disciplinate in rosso sono il Rosso, il Novello e il Riserva.

Il Rosso ha colore rubino, con profumo franco e intenso, e bocca armonica. È un vino da bere giovane, con i salumi, la pizza, le carni bianche come coniglio o pollo.

Il Rosso Novello è sempre color rubino, con odori fragranti, fini e fruttati, mentre al palato risulta vellutato. Ottimo con salumi freschi, primi piatti a base di brodi vegetali, i panzerotti e carni alla griglia.

Ne Riserva il colore rubino tende al granata con l'invecchiamento, con naso complesso ed etereo e palato asciutto e sapido. Deve invecchiare almeno 24 mesi di cui tre in botte. Ottimo con primi piatti al sugo di carne, carni rosse anche leggermente elaborate, la cacciagione e i formaggi stagionati.

Le aziende

La Società Agricola di Santa Cassella produce il Colli Maceratesi Riserva DOC Cardinal Bonaccorso che è stato selezionato in abbinamento con il filetto di vitello per il pranzo del pontefice Benedetto XVI tenuto a Loreto nel 2007. Il vino è affinato in botti di rovere francese per due anni. Al palato morbido ed equilibrato per un olfatto che ricorda la frutta rossa e i fiori di viola.

Colli Pesaresi

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Colli Pesaresi DOC rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area vinicola del Colli Pesaresi DOC abbraccia una vasta area collinare della provincia di Pesaro e Urbino, caratterizzata dalla presenza di vasti ambienti isolati e ad altimetria piuttosto elevata, soprattutto nell'Appennino interno. Il 50% della provincia è infatti ricoperto da boschi, e i vigneti sono collocati nella restante parte a carattere calcareo e argilloso, con notevole presenza di marne e selce originatesi in epoche geologiche successive a partire dal Cretaceo circa 140 milioni di anni fa.

Su di esse poggiano vari strati sedimentari anche fossili di origine marina e alluvionale.

Le vigne traggono quindi il loro nutrimento da questo territorio ricco di elementi minerali e fossili, in larga parte presenti in tutta la penisola anche se con dei distinguo.

Troviamo infatti l'argilla, con la formazione anche delle marne a fucoidi, e le rocce a scaglia rosa, costituita da strati di calcari e argilla (calcari marnosi) di diverse dimensioni colore rossastro per l'azione degli ossidi, soprattutto di ematite, poggiate su una precedente sedimentazione carbonatica del fondo marino e un basamento di maiolica, tipico della zona. I sedimenti stratificati più profondi sono costituiti da piccoli fossili marini. Superficialmente invece gli strati più recenti di gesso e solfato, con marne argillose scure, marne tripolacee (Diatomee), argille bituminose e rocce solfatiche.

Infine si ha l'ultima sedimentazione di origine alluvionale con sabbia di spiaggia e depositi ghiaiosi.

Il clima della provincia di Pesaro-Urbino è tra il classico appenninico e quello continentale. Le temperature di gennaio sono comprese da 1 ai -5°C, in estate dai 20 ai 25° C. Il clima può essere suddiviso in quattro macro regioni, dall'altitudine più bassa, vicino alla costa, alla più alta, in prossimità degli Appennini: un'area sub mediterranea, che riguarda l'area costiera dell'Adriatico, area sub continentale, con un clima di transizione delle colline subito dopo la costa, con inverni più rigidi e freddi, l'area appenninica media, con inverni rigidi e, a volte, nevosi sui rilievi più alti ed estati medio calde e piuttosto piovose e l'area appenninica delle fasce interne, con inverni lunghi e

nevosi, estati brevi e fresche. Quest'ultima non riguarda la produzione delle uve, concentrata soprattutto nelle prime due.

I vitigni rossi

I vitigni rossi utilizzati per la produzione di questa denominazione sono il principale Sangiovese, affiancato dal Pinot nero, dal Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, e dal Merlot. Questi sono i classici vitigni coltivati nell'Italia centrale, incluso il Montepulciano.

In questo tipo di clima appartenente soprattutto alle prime tre macro regioni climatiche, trova un ambiente ideale il Pinot Nero, che predilige zone abbastanza fredde per esprimere al meglio le sue qualità. I vini che fornisce sono nobili, eleganti e strutturati, non a caso viene vinificato anche in purezza.



Il Colli Pesaresi DOC rosso



La denominazione di origine controllata Colli Pesaresi nasce il 27 marzo del 2000 per autorizzare la produzione di vini bianchi, rossi e rosati nei comuni di Barchi, Cartoceto, Colbordolo, Fano, Fossombrone, Fratte Rosa, Gabicce Mare, Gradara, Isola del Piano, Montebardocci, Mondavio, Mondolfo, Montecalvo in Foglia, Monteciccardo, Montefelcino, Montelabbate, Montemaggiore al Metauro, Monte Porzio, Orciano di Pesaro, Pergola, Pesaro, Petriano, Piagge, Saltara, San Costanzo, San Giorgio, San Lorenzo in Campo, Sant'Angelo in Lizzola, Sant'Ippolito, Serrungarina, Tavullia, Tavoleto, Auditore, Sassocorvaro, Urbino, Fermignano e Cagli, tutti nella provincia di Pesaro-Urbino.

Le tipologie autorizzate dal disciplinare sono il Colli Pesaresi Rosso, il Colli Pesaresi Sangiovese, il Colli Pesaresi Sangiovese Novello e il Colli Pesaresi Sangiovese Riserva a cui sono anche riservate le seguenti sotto zone: il Colli Pesaresi Focara Rosso, il Colli Pesaresi Focara Rosso Riserva, il Colli Pesaresi Focara Pinot Nero e il Colli Pesaresi Focara Pinot Nero Riserva.

Nel caso del Colli Pesaresi Rosso l'uva deve essere il Sangiovese per un minimo del 70% nell'assemblaggio, a cui possono concorrere alla produzione gli altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, autorizzati per la provincia di Pesaro, fino ad un massimo del 30%.

Per il Colli Pesaresi Sangiovese, anche nella tipologia Novello, il Sangiovese deve essere minimo al 85% dell'assemblaggio, e come per il Rosso generico possono concorrere le altre uve autorizzate ma chiaramente fino ad un massimo del 15%.

Il Colli Pesaresi Focara Rosso invece, per la composizione ampelografica, i vitigni sono il Pinot nero, il Cabernet Franc, il Sangiovese, il Cabernet Sauvignon e il Merlot, da soli o congiuntamente per un minimo del 75% dell'assemblaggio, a cui possono partecipare gli altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, autorizzati per la provincia di Pesaro, fino ad un massimo del 25%, ad eccezione del Sangiovese che potrà essere aggiunto sino ad un massimo del 50%.

Il Colli Pesaresi Focara Pinot Nero deve avere il Pinot nero per un minimo del 90%, con gli altri vitigni fino ad un massimo del 10%. La denominazione Focara Rosso può essere prodotta solo nel comune di Fiorenzuola di Focara.

Possono essere iscritti all'albo unicamente i vigneti ubicati su terreni in favorevole esposizione e nella fascia collinare e pedecollinari, di medio impasto o tendenti all'argilloso-calcareo e piuttosto asciutti.

Le rese massime delle uve sono per Colli Pesaresi in tutte le tipologie di 11,00 tonnellate per ettaro ad esclusione del Colli Pesaresi con la sottozona di Focara in cui il limite è fissato a 9,00 tonnellate per ettaro.

Per avere diritto alla menzione Riserva i vini devono essere invecchiati all'interno della zona di produzione per almeno due anni compreso l'eventuale affinamento in bottiglia a decorrere dal 1° novembre dell'anno della vendemmia.

Il Colli Pesaresi Sangiovese è di colore rosso granato più o meno carico con riflessi violacei. I profumi sono delicati, caratteristici, e il sapore asciutto, armonico, talora con fondo amarognolo. Il titolo alcolometrico minimo deve essere di 11,50% vol. Da abbinare a brodi di carne, pasta al forno, zuppe di funghi e legumi, formaggi semiduri e pollame nobile.

Nel Colli Pesaresi Sangiovese Riserva invece il titolo alcolometrico minimo da garantire è di 12,00% vol. Con la pasta al forno, il salame di Fabriano, le zuppe e la selvaggina da piuma.

Il Colli Pesaresi Sangiovese Novello ha invece colore rosso rubino schietto, con profumo intenso e fruttato. Al palato è asciutto, armonico, equilibrato, rotondo e vivace. Ottimo con i formaggi semi duri, i salumi, le carni bianche e i panzerotti.

Il Colli Pesaresi Rosso generico presenta un colore rosso rubino più o meno intenso, con naso vinoso. Il sapore è armonico, gradevolmente asciutto. A tavola si abbina bene con panzerotti, pollame nobile, formaggi duri e maiale, anche per il Riserva.

Nel Colli Pesaresi Focara Pinot Nero e il suo Riserva il colore è rosso granato non troppo carico con lievi riflessi tendenti al violaceo. Nei profumi il Pinot è delicato e caratteristico, per un sapore asciutto, armonico, talora con fondo amarognolo. Il titolo alcolometrico minimo da garantire è di 12,00% vol. Ideale per le minestre asciutte, i panzerotti e la porchetta.

Le aziende

L'azienda Paolo Bruscia vinifica il Rosso DOC Balon dal colore rosso rubino e il palato morbido, con tannini levigati e maturi.

La cantina Cignano vinifica il Rosso DOC dal 70% di Sangiovese e il 30% di Montepulciano su suoli calcareo-argillosi di medio impasto collocati a 300 metri sul livello del mare. Il profumo è intenso ed etereo con sentori di sottobosco su note speziate e vanigliate. In bocca è sapido, asciutto, equilibrato e morbido, con un corpo ricco e alcolico per accompagnare gli arrostiti e la cacciagione.

Conero

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Conero DOCG](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area di interesse vinicolo del Conero DOCG appartiene alla provincia di Ancona, su un territorio in massima parte collinare con assenza di cime particolarmente elevate, con il solo Monte Conero (572 metri sul livello del mare) a dare il nome alla denominazione.

La geologia del territorio coinvolge numerose ere, a partire dall'inizio del Cretaceo (140-105 milioni di anni fa) quando inizia a formarsi la sedimentazione carbonatica per un livellamento parziale del fondo marino, simile sia nei bacini sia nei rilievi. In questo periodo si forma la maiolica, costituita da tipici calcari compatti, a grana finissima, e selci grigiastre. Qui si rinvencono piccoli fossili come Radiolari, Crossicollarie e Calpionelle e in alcuni strati macrofossili di pesci e Ammoniti.

Nel Cretaceo inizia l'apertura tramite lo Stretto di Gibilterra all'Oceano Atlantico come conseguenza dell'avvicinamento dell'Africa all'Europa; nel bacino marchigiano si interrompe la sedimentazione prevalentemente carbonatica ed inizia quella con apporto argilloso, con la formazione anche delle marne a fucoidi, e le rocce a scaglia rosa, caratterizzata da strati piccoli e grandi di calcari e argilla (calcari marnosi) di colore rossastro dovuto alla presenza di ossidi, soprattutto di ematite. Successivamente, 45 milioni di anni fa, si assiste a un progressivo aumento della frazione argillosa nella scaglia rosata. Sono presenti anche sedimenti di natura lavica, legati all'attività vulcanica del fondo del mare.

Anche nelle Marche si manifesta un ambiente evaporitico dovuto alla successiva richiusura dello Stretto di Gibilterra e la conseguente salinizzazione con la scomparsa degli animali bentonici, che vivono sul fondo, e vanno aumentando quelli che galleggiano sulle acque superficiali (specialmente Diatomee dal guscio siliceo) ed organismi più grandi acquatici che esistono all'alta salinità (Molluschi). Si deposita la formazione gessosa-solfifera costituita da marne argillose scure, marne tripolacee (Diatomee), argille bituminose e rocce solfatiche.

La sequenza sedimentaria finisce nel Pleistocene inferiore con sabbia di spiaggia e, superiormente con depositi ghiaiosi riferibili ad elementi fluviali o di piene alluvionali.

Il clima è tipico mediterraneo, con temperature miti, quando, durante la stagione invernale le

temperature difficilmente scendono sotto lo zero assestandosi intorno ai 7°-8° gradi di media.

In estate solo in alcuni casi superano i 35°, ma la presenza di una forte umidità rende il clima molto umido e umido.

I vitigni rossi

Il vitigno principale per la vinificazione del Conero DOCG è il classico Montepulciano, vitigno principe del centro Italia, accompagnato dall'altro protagonista indiscusso di questa macro area del bel paese, il Sangiovese.

Il Montepulciano è dall'origine incerta, coltivato in larga parte nell'Italia centrale e anche a sud dove è maggiormente utilizzato nei tagli.

L'acino è medio, dalla buccia, spessa e compatta, con alte concentrazioni di pruina, sostanza cerosa di origine naturale prodotta da molti frutti e piante in protezione dai raggi ultravioletti e della disidratazione.

Il Montepulciano, nel passato utilizzato solo per i tagli, producono vini di eccellenza per potenza, eleganza e gamma olfattiva ormai riconosciuti a livello mondiale. I sono tannini fitti e morbidi e al naso si caratterizza per i sentori di ciliegia e di marasca, con finali pieni e strutturati e una notevole alcolicità.

Il Sangiovese è uno dei vitigni italiani più antichi d'Italia, come attesta l'etimologia "pagana" della parola che significa "sangue di Giove" già noto agli Etruschi e senz'altro di origine toscana. E' senz'altro l'uva a bacca rossa più diffusa in Italia, diviso in due categorie: il Sangiovese Grosso, il più pregiato, del quale viene coltivata una quantità limitata e il Sangiovese Piccolo, il più comune.



Il Conero DOCG



La denominazione di origine controllata e garantita Conero è stata istituita il 1° settembre 2001 per autorizzare la produzione di vini rossi nei territori comunali di Ancona, Offagna, Camerano, Sirolo Numana e parte dei comuni di Castelfidardo ed Osimo, tutti in provincia di Ancona.

L'uva autorizzata per la produzione dei vini è il Montepulciano, presente per un minimo del 85% nell'assemblaggio, a cui può concorrere fino a un massimo del 15% il Sangiovese.

L'iscrizione nell'Albo è riservata ai vigneti bene esposti, con esclusione di quelli impiantati in terreni umidi e non soleggiati.

La resa massima dell'uva ammessa non deve essere superiore alle 13 tonnellate per ettaro, e si deve assicurare un titolo alcolometrico naturale minimo di 11,50% vol.

Le operazioni di vinificazione possono essere effettuate anche nelle frazioni di Barcaglione e Guastuglia del comune di Falconara Marittima, sempre in provincia di Ancona.

Il Conero DOCG ha colore rosso rubino con odore gradevole e vinoso. Il sapore è armonico, asciutto e ricco di corpo.

Il vino prima di essere commercializzato deve essere sottoposto ad un periodo d'invecchiamento di almeno 2 anni a decorrere dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve. Per questo vino gli abbinamenti sono gli stessi del DOC.

Le aziende

La più famosa è l'azienda Umani Ronchi che vinifica il Conero Riserva DOCG Cùmaro dal colore rosso rubino fitto, con sentori ben fruttati e maturi di prugna, ribes e marasca su basi speziate di pepe nero, vaniglia e tabacco. Al palato è morbido, con tannini levigati e finale al cioccolato. Per lui ragù e piccoli uccelli in umido.

Lacrima di Morro d'Alba

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Lacrima di Morro d'Alba DOC](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area vinicola della denominazione Lacrima di Morro d'Alba si trova a 10 km dal mare Adriatico, sulle colline tra Senigallia e Jesi, a nord di Ancona.

Le colline sono di origine cretacea, con basalti di calcare, misti ad argille e sabbie su cui poggiano marne alluvionali e sedimenti di fossili marini dell'originaria formazione della regione durante l'alternarsi della chiusura ed apertura dello Stretto di Gibilterra, che ha regolato per milioni di anni la vita nel bacino del Mediterraneo trasformandolo più volte in un grande lago salato, salmastro e poco profondo. In questa parte comunque si ritiene che ci fosse sufficiente ossigenazione anche se i rinvenimenti fossili attestano la presenza di animali acquatici ad alta resistenza salina.

Il Tutto poggia sul basamento originario e primordiale di maiolica, che è una caratteristica di tutta la regione delle Marche. Sugli strati superficiali invece troviamo i sedimenti di marne brune di carattere alluvionale e sabbie pluviali.

Il clima risente della vicinanza alla costa, ma è anche caratterizzato dalla peculiarità collinare della zona e dalla presenza della Bassa Valle d'Elisa e dei torrenti Triponzio e Guardengo. Si hanno quindi inverni freddi ed umidi, con estati calde e afose.

I vitigni rossi

Il vitigno principale, che dà anche il nome alla denominazione, è il Lacrima, vitigno autoctono ed antichissimo della regione, coltivato soltanto in queste zone e nel pesarese.

Sembra se ne parli in alcuni scritti dell'epoca romana. La



leggenda tramanda la notizia che nel 1167 Federico Barbarossa lo poté apprezzare quando pose l'assedio alla città di Ancona, scegliendo poi come propria dimora il Castello di Morro d'Alba.

Il Lacrima, che veniva tradizionalmente coltivato insieme all'olmo e all'acero nelle ricche alberate che caratterizzavano le colline del territorio di produzione.

Soltanto agli inizi degli anni ottanta alcuni produttori si sono convinti a farlo conoscere e a valorizzarlo, grazie al sostegno dalla pubblica amministrazione.

Il nome Lacrima deriverebbe dal fatto che la buccia dell'uva arrivata a maturazione, si fessura, lasciando gocciolare, lacrimare, il succo. La buccia, dallo spessore notevole, nella macerazione, fornisce al vino un apporto molto consistente di antociani, tannini e sostanze coloranti. È vigorosa, produttiva e costante; è sensibile sia ad attacchi dei parassiti e delle malattie virali. Preferisce i terreni collinari argillosi e sabbiosi, ricchi di minerali, ben presenti in questo territorio. Ha bisogno di insolazione e ventilazione, e viene vendemmiato a fine settembre.

Il Lacrima di Morro d'Alba DOC



La denominazione di origine controllata Lacrima di Morro d'Alba nasce per decreto ministeriale il 9 gennaio 1985 per autorizzare la produzione di vini rossi nei comuni di Morro d'Alba, Monte S. Vito, S. Marcello, Belvedere Ostrense, Ostra e Senigallia, con esclusione dei fondi valle e dei versanti delle colline del comune di Senigallia prospicienti il mare.

Il vitigno autorizzato per la produzione di questo vino è il Lacrima che deve essere presente per un minimo del 85% nell'assemblaggio a cui possono concorrere gli altri vitigni a bacca nera, non aromatizzati, autorizzati dalla regione Marche fino ad un massimo del 15%.

Dalle forme di allevamento è esclusa la forma a tendone. Le rese massime autorizzate dipendono dalle tre tipologie disciplinate: il Lacrima di Morro d'Alba (con rese di 13 tonnellate per ettaro), il Lacrima di Morro d'Alba Superiore (con rese di 10 tonnellate per ettaro) e il Lacrima di Morro

d'Alba Passito (con rese di nuovo di 13 tonnellate per ettaro).

È consentita la vinificazione al di fuori della zona di produzione, nel territorio della provincia di Ancona, dove si tratti di attività consolidata e preesistente al disciplinare.

Ad eccezione del Passito, è consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve di vigneti iscritti all'Albo della stessa denominazione d'origine controllata oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo della concentrazione a freddo o le altre tecnologie consentite.

La tipologia Lacrima di Morro d'Alba Passito deve essere ottenuta da uve sottoposte ad un periodo di appassimento che può protrarsi fino al 30 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia e la loro vinificazione non deve essere anteriore al 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

La commercializzazione dei vini è consentita soltanto a partire dal 15 dicembre dell'anno della vendemmia per il Lacrima di Morro d'Alba; dopo il 1° settembre dell'anno successivo a quello della vendemmia per il Lacrima di Morro d'Alba Superiore e dal 1° dicembre dell'anno successivo a quello della vendemmia per il Lacrima di Morro d'Alba Passito.

Il Lacrima di Morro d'Alba è di colore rosso rubino carico a sfumature violacee, con odore gradevole e intenso, vinoso, di cantina in fermentazione e sapore morbido. Il grado alcolico minimo è di 10,00% vol. per lui la selvaggina da piuma, i formaggi semi duri e la porchetta.

Il Lacrima di Morro Superiore ha le stesse caratteristiche del Rosso generico, più morbide e profonde, con sentore fruttato-floreali di fragola, ciliegino, more di rovo, mirtilli, viola e violetta. È abbastanza corposo ed, con un tannino in evidenza ma mai spigoloso e pungente. Il titolo alcolometrico minimo deve essere di 12,00% vol. Si accompagna con tutti i piatti tipici marchigiani, in special modo con il salame lardellato di Fabriano, il salame ciavuscolo, i primi piatti al ragù con e piatti a base di carni bianche. Si abbina anche ad alcuni antipasti marinati a base di pesce azzurro ed alcuni tipi di brodetto di pesce all'anconitana.

Nel Lacrima di Morro» passito il colore è rosso più o meno intenso, talvolta tendente al granato con odore intenso, con note floreali di rosa, viola e di frutti di bosco che si sviluppano poi evoluti in confettura matura con sfumature di vaniglia per la maturazione in legno. Il sapore è armonico, vellutato, molto morbido, corpo intenso e persistente, di un dolce non stucchevole. Giusto equilibrio

tra l'amaro tipico del Lacrima ed il dolce di un vino passito. Deve garantire un titolo alcolometrico minimo di 15,00% vol. Si abbina con il cioccolato amaro e la pasticceria secca a base di mandorle, ma anche formaggi erborinati e piccanti.

Le aziende

Tra le aziende più famose Vicari vinifica il rosso dal colore rubino intenso con sfumature violacee. Il vino giovane è di profumo delicato e vinoso, con sentori di sottobosco e frutti neri maturi. Asciutto e corposo, ha un apporto equilibrato di tannini che lo accompagna bene con i primi al ragù, i salumi marchigiani e le carni bianche.

Zaccagnini di Cerioni vinifica un rosso equilibrato e rotondo, molto fine da servire sui 16° C.

Con l'azienda Mario Lucchetti i sentori sono di lamponi, con gusto fresco, morbido e fruttato con una buona persistenza.

L'Antica Cantina S.Amico produce il Venere Oro è ottenuto esclusivamente da uva Lacrima 100%, raccolta a mano e coltivata nei vigneti di proprietà. Il risultato è un vino rosso rubino molto intenso, vellutato, con profumo aromatico, con spiccato sentore di viola e lampone e sapore ricco, pieno, con caratteristiche di frutti di bosco e prugna matura.

Offidia

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [L'Offida DOCG rosso](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area vinicola della denominazione di Offidia è posta nella provincia di Ascoli Piceno e Fermo nelle Marche meridionali.

Il territorio è prevalentemente collinare, per più del 60%, anche se il resto dell'area è caratterizzata dai rilievi più alti della regione.

Nelle zone collinari si ha una forte azione delle acque correnti, con più cicli sedimentari di erosione e deposito, che hanno scavato e ulteriormente accentuato le valli, con formazione di terrazzi da depositi fluviali il loro successivo evidenziamento.

Il più antico deposito alluvionale si è formato tra i 235.000 e i 125.000 anni fa, nel Pleistocene medio e inferiore, formato da piccoli affioramenti. Successivamente, tra i 90.000 e i 70.000 anni fa, si ha un secondo deposito di limi argilloso-sabbiosi, ghiaie e conglomerati.

Il terzo tipo di depositi, il più diffuso, è costituito da limo argilloso- sabbioso, ghiaie, ciottoli formati dai 28.000 ai 7.5 mila anni fa nel Pleistocene superiore.

Anche nelle Marche si passa ad un ambiente evaporitico dovuto alla chiusura dello stretto di Gibilterra e la conseguente salinizzazione del mar Mediterraneo; scompaiono gli animali bentonici, che vivono sul fondo, e vanno aumentando quelli che galleggiano sulle acque superficiali (specialmente Diatomee dal guscio siliceo) ed organismi più grandi che si muovono nelle acque e resistono all' alta salinità (Molluschi). Si deposita una formazione gessosa-solfifera costituita da marne argillose scure, marne tripolacee (Diatomee), argille bituminose e rocce solfatice.

Infine il deposito più recente, costituito da sabbia, ghiaia con granuli medio- fini risalente a circa 7.500 anni fa quando è iniziata l'attuale fase interglaciale. È in questo periodo, in seguito all'apertura dello Stretto di Gibilterra con il mare che invade i continenti e nel bacino marchigiano esterno, che la salinità ritorna a valori normali. Si formano così i depositi marini argillosi grigio-

azzurri (argille azzurre), sui quali si depositano sabbie deltizie o di spiaggia.

Il clima è di tipo subappenninico, influenzato dalle importanti catene montuose. L'inverno è umidi e freschi, con correnti balcaniche provenienti dall'altra parte dell'Adriatico. Le precipitazioni nevose provocano forti abbassamenti della temperatura con gelate notturne e nebbie, soprattutto lungo la Vallata del Tronto. L'estate è calda e con scarse precipitazioni per lo più dovute a carattere improvviso e violento, soprattutto nel pomeriggio. Nella conca ascolana nei giorni più caldi si possono raggiungere temperature di 37°- 38° C.

I vitigni rossi

I vitigni rossi principali per la produzione dell'Offida Rosso sono il Montepulciano e il Sangiovese, dove il secondo apporta solo una piccola percentuale aromatica al vino.

Il Montepulciano è probabilmente di origine abruzzese e in questo secolo si è diffuso in Puglia, nelle Marche e nel Lazio.

Il Montepulciano è una vite che dà vini fruttati, con odori caratteristici di ciliegia, tannini morbidi e un buon livello alcolico. I suoi estratti conferiscono al vino una potenzialità persino maggiori del Sangiovese, con vini gradevoli al palato capaci di porsi ad alto livello nello scenario enologico nazionale ed internazionale.

Generalmente i vini prodotti con il Montepulciano hanno un colore rubino molto profondo.

Nel naso presentano profumi di ciliegia, noce moscata, cannella e di mandorle leggermente tostate.

Al palato il vino offre tannini soffici, è pieno ed appagante con sfumature di prugne, more, lamponi, marasche e fragole selvatiche.



L'Offida DOCG rosso



Con il decreto ministeriale del 15 giugno 2011 si è completamente riformato il disciplinare di produzione del vino Offida, autorizzando la produzione dell'Offida Rosso nella denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) nei comuni dell'intera provincia di Ascoli Piceno e Fermo.

I vitigni autorizzati sono principalmente il Montepulciano,

che deve essere presente per un minimo del 85% nell'assemblaggio e gli altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 15%, in particolar modo il Sangiovese.

Per l'iscrizione all'albo sono esclusi i vigneti posti su terreni eccessivamente umidi o insufficientemente soleggiati o di pianura alluvionale.

Per l'Offidia Rosso le rese massime sono fissate a 8,5 tonnellate per ettaro, e le uve devono garantire una gradazione alcolica minima di 12,5% vol.

Le operazioni di vinificazione, di imbottigliamento e di invecchiamento possono essere effettuate anche all'interno del territorio della regione Marche, purché le aziende agricole interessate dimostrino di essere esistenti alla data di pubblicazione del decreto.

La commercializzazione dell'Offidia Rosso può avvenire solo dopo il periodo di invecchiamento obbligatorio di 24 mesi complessivi di cui 12 mesi in legno, aumentato di un periodo di 3 mesi di affinamento obbligatorio in bottiglia, a partire dal 1° novembre dell'anno del raccolto.

L'Offidia» Rosso ha colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, con profumo gradevole, complesso, leggermente etereo, caratteristico del Montepulciano, con aromi di frutta rossa. Il sapore è secco, armonico, tipico e caratteristico del vitigno. Si abbina molto bene con la pasta, i formaggi a pasta dura e i salumi.

Le aziende

La cantina Ciù Ciù vinifica il suo Rosso, ancora nella tipologia DOC, dai sentori di prugna, cioccolato e vaniglia con il nome di Esperanto. Il colore è rosso porpora.

Costadoro affida il suo Offidia Rosso 1948 al rosso rubino, con profumi intensi di chiodo di garofano, liquirizia, prugna e vaniglia.

Rosso Conero

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Rosso Conero DOC](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area di interesse vinicolo del Rosso Conero DOC fa parte della provincia di Ancona, dove il territorio è collinare senza di cime particolarmente elevate, con il Monte Conero che con i suoi 572 metri sul livello del mare è il rilievo più elevato e dà il nome alla denominazione.

Il territorio ha iniziato a formarsi all'inizio del Cretaceo (140-105 milioni di anni fa) con la sedimentazione carbonatica dovuta livellamento parziale del fondo marino. È di questo periodo la formazione della maiolica tipica nella zona, costituita da calcari compatti, a grana finissima ,e selci. I sedimenti stratificati più profondi sono costituiti da piccoli fossili come Radiolari, Crossicollarie e Calpionelle e

in alcuni strati macrofossili di pesci e Ammoniti.

Nel Cretaceo si ha la prima apertura del mediterraneo con l'Oceano Atlantico, tramite lo Stretto di Gibilterra, dovuta allo schiacciamento dell'Africa sull'Europa. In quello che oggi è il territorio marchigiano comincia a sedimentarsi l'argilla, con la formazione anche delle marne a fucoidi, e le rocce a scaglia rosa, costituita da strati di calcari e argilla (calcari marnosi) di diverse dimensioni colore rossastro per l'azione degli ossidi, soprattutto di ematite. Anche l'attività vulcanica del fondo del mare sedimenterà sul terreno in profondità, sotto lo strato evaporitico dovuto alla nuova chiusura dello Stretto di Gibilterra e la conseguente salinizzazione con la scomparsa degli animali bentonici, del fondo marino. Compagno quindi organismi acquatici più grandi resistenti all'alta salinità (Molluschi) che costituiscono lo strato gessoso e solfifero di marne argillose scure, marne tripolacee (Diatomee), argille bituminose e rocce solfatice.

Infine nel Pleistocene inferiore si ha l'ultima sedimentazione di origine alluvionale con sabbia di spiaggia e depositi ghiaiosi.

Il clima è tipico mediterraneo, con temperature miti, quando, durante la stagione invernale le temperature difficilmente scendono sotto lo zero assestandosi intorno ai 7°-8° gradi di media.

In estate il termometro raramente supera i 35°C, ma l'umidità rappresenta un problema e rende il clima molto umido.

I vitigni rossi

Il vitigno principale per la vinificazione del Rosso Conero DOC è il Montepulciano, affiancato dalle altre uve autorizzate nella regione, in particolar modo il Sangiovese.

Il Montepulciano è dall'origine incerta, coltivato nell'Italia centrale dove viene spesso vinificato da solo, per il clima e la particolare struttura del territorio che ne fa esprimere al meglio le qualità, e anche nel sud dove è utilizzato nei tagli.

L'acino è medio, dalla buccia, spessa e compatta, contiene molta pruina, sostanza cerosa di molti frutti e piante atta alla protezione dai raggi ultravioletti e alla prevenzione della disidratazione.

Il Montepulciano, nel passato utilizzato solo per i tagli, fornisce oramai vini nobili, potenti, eleganti e riconosciuti a livello mondiale. I suoi tannini fitti e morbidi, la gamma olfattiva si caratterizza per i sentori di ciliegia e di marasca, con finali pieni e strutturati e una notevole alcolicità.

Per quanto riguarda il Sangiovese si utilizza particolarmente la varietà comune, detto Sangiovese Grosso, per i suoi livelli produttivi maggiori del gemello Sangiovese Piccolo, che seppur di migliore qualità, non offre le stesse rese ed è utilizzato quasi esclusivamente per i Supertuscans.

Il Rosso Conero DOC



La denominazione di origine controllata Rosso Conero, tra le prime d'Italia, fu istituita il 21 luglio 1967 per autorizzare la produzione di vini rossi nei territori comunali di Ancona, Offagna, Camerano,

Sirolo Numana e parte dei comuni di Castelfidardo ed Osimo, tutti in provincia di Ancona.

L'uva autorizzata per la produzione dei vini è il Montepulciano, presente per un minimo del 85%



nell'assemblaggio, a cui può concorrere fino a un massimo del 15%, tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca rossa autorizzati nella regione Marche.

L'iscrizione nell'Albo è riservata ai vigneti bene esposti, con esclusione di quelli impiantati in terreni umidi e non soleggiati.

La resa massima dell'uva ammessa non deve essere superiore alle 13 tonnellate per ettaro, e si deve assicurare un titolo alcolometrico naturale minimo di 11,50% vol.

Le operazioni di vinificazione possono essere effettuate anche nelle frazioni di Barcaglione e Guastuglia del comune di Falconara Marittima, sempre in provincia di Ancona.

Il Rosso Conero ha un colore rosso rubino, con odore gradevole e vinoso. Il sapore è sapido, armonico e asciutto. Ideale con i crostini al tartufo, i barbecue, i cannelloni, i primi al ragù, il pollame nobile e la selvaggina piumata.

Le aziende

Garofoli invece produce il DOC Rosso Conero dagli aromi di visciola, vaniglia, tabacco, liquirizia, cuoio e ciliegia, con bocca morbida e vellutata, sapida e calda dalle note di confettura e radice di liquirizia molto persistenti.

L'azienda Conti Leopardi Dittajuti produce un buon DOC per antipasti, primi piatti marchigiani, carni arrosto e in umido, formaggi non stagionati e salumi.

Rosso Piceno

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Rosso Piceno DOC](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola

L'area vinicola del Rosso Piceno coincide con quella del Rosso Conero, in una zona limitata della provincia di Ancona dove il territorio è collinare rilievi particolarmente elevati, con il Monte Conero che con i suoi 572 metri sul livello del mare è il monte più elevato.

Il territorio si origina del Cretaceo (140-105 milioni di anni fa) con la sedimentazione carbonatica del fondo marino. La maiolica, costituita da calcari compatti, a grana finissima ,e selci è il primo strato su cui si basano i sedimenti stratificati più profondi costituiti da piccoli fossili marini e in alcuni strati macrofossili di pesci e Ammoniti.

Con la prima apertura del Mediterraneo con l'Oceano Atlantico, tramite l'apertura dello Stretto di Gibilterra, comincia a sedimentarsi l'argilla, con la formazione anche delle marne a fucoidi, e le rocce a scaglia rosa, costituita da strati di calcari e argilla (calcari marnosi) di diverse dimensioni e colore rossastro per l'azione degli ossidi, soprattutto di ematite. Con la nuova chiusura dello Stretto di Gibilterra e la conseguente salinizzazione del Mediterraneo compaiono organismi acquatici più grandi resistenti all'alta salinità come i molluschi che costituiscono lo strato gessoso e solfifero di marne argillose scure, argille bituminose e rocce solfatice.

Infine nel Pleistocene inferiore si ha l'ultima sedimentazione di origine alluvionale con sabbia di spiaggia e depositi ghiaiosi, in seguito all'apertura dello Stretto di Gibilterra con il mare che invade i continenti e nel bacino marchigiano esterno e che la salinità ritorna a valori normali. Si formano così i depositi marini argillosi grigio-



azzurri (argille azzurre) sotto i sedimenti sabbiosi.

Il clima è tipico mediterraneo, con temperature miti. La stagione invernale è caratterizzata da temperature che difficilmente scendono sotto lo zero assestandosi intorno ai 7°-8° gradi di media.

In estate raramente si superano i 35°C, ma l'umidità è molto forte e rende il clima particolarmente umido.

I vitigni rossi

Anche in questa denominazione i vitigni principali sono il Montepulciano e il Sangiovese, a cui si affiancano anche altri vitigni nobili e autoctoni tipici dell'Italia centrale.

Il Montepulciano nell'Italia centrale orientale è preferito al Sangiovese come principale vitigno da vinificare, giustamente considerato oramai un nobile dai risultati importanti riconosciuti a livello internazionale, dove anche la Francia inizia ad apprezzare e premiare queste uve.

Fornisce vini ricchi in alcolicità e corpo, con intensi profumi di frutti rossi, ciliegia e prugna in particolare e altri aromi speziati.

Il Sangiovese ha caratteristiche complementari, ma con maggiori aromi di sottobosco e vegetali.



Il Rosso Piceno DOC

La denominazione di origine controllata Rosso Piceno è stata istituita l'11 agosto del 1968 e riformata il 17 maggio del 2011 per autorizzare la produzione di vini rossi nei territori comunali di Ancona, Offagna, Camerano, Sirolo Numana e parte dei comuni di Castelfidardo ed Osimo, tutti in provincia di Ancona.

Le uve incluse nel disciplinare sono il Montepulciano con percentuali che vanno dal 35% al 85 %,

il Sangiovese con variazioni che vanno dal 15 al 50% dell'assemblaggio a cui possono concorrere da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15% tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca rossa, autorizzati alla coltivazione dalla Regione Marche.

Sono previste le tipologie Rosso Piceno, Superiore, Novello e Rosso Piceno Sangiovese, dove, in quest'ultimo, il Sangiovese deve essere per minimo l'85% e gli altri vitigni autorizzati nelle Marche, da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15%.

Sono autorizzati per l'iscrizione all'albo soltanto i vigneti dotati di esposizione idonea, situati su terreni non eccessivamente umidi e con esclusione dei fondovalle.

La resa massima dell'uva per la produzione dei vini Rosso Piceno anche nella tipologia Sangiovese non deve essere superiore a 13 tonnellate per ettaro. Per la tipologia Rosso Piceno Superiore la resa massima è invece fissata a 12 tonnellate per ettaro.

La vinificazione e' consentita anche nel territorio delle province di Ancona, Ascoli Piceno, Fermo e Macerata.

Il Rosso Piceno Superiore non può essere commercializzato prima del 1° novembre dell'anno successivo a quello di produzione delle uve.

Il Rosso Piceno è di colore rosso rubino, caratteristico del Montepulciano, con odore delicato ai frutti rossi e lievi spezie. Il sapore è armonico e gradevolmente asciutto. Il titolo alcolometrico volumico minimo deve essere di 11,5% vol. Ottimo per i gusti decisi e sapidi come il capitone alla brace, le carni saporite, i formaggi a pasta dura o stagionati, i piatti al tartufo, la porchetta o i panzerotti.

Nella denominazione Rosso Piceno Sangiovese il colore è rosso rubino, più o meno intenso. L'odore è caratteristico e delicato del vitigno, con sapore armonico e gradevolmente asciutto. Il titolo alcolometrico è sempre di 11,5% vol. Per lui pasta al forno, arrostiti e salumi.

Nella tipologia Novello il Rosso Piceno resta rosso rubino, con odore fragrante, fine e caratteristico, abbastanza fruttato. Il sapore resta asciutto e armonico, ma vellutato. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo scende a 11,0% vol. Si accompagna con i classici formaggi molli o anche semi duri non stagionati, i salumi e le tagliatelle al verde.

Il Rosso Piceno Superiore ha colore rosso rubino, che talvolta tendente al granato con l'invecchiamento. L'odore è gradevole, complesso e leggermente etereo. Il sapore è sapido, armonico, gradevolmente asciutto. Per titolo alcolometrico volumico minimo si deve arrivare a 12% vol. Anche per lui un abbinamento può essere il capitone alla brace, i panzerotti, i formaggi stagionati e la porchetta.

Le aziende

Aurora produce un Rosso Piceno intenso e luminoso con naso fresco e spigliato con fragranti profumi di amarena e piccoli frutti rossi su lievi note speziate. Al palato è fresco, vivace, con tannini equilibrati e un buon corpo alcolico. Il finale è persistente, sapido, fruttato con tocchi minerali.

Le Cantine della Marcha vinificano il Superiore Collevite dal colore rosso rubino, con note olfattive ricche di spezie e frutti rossi, elegante e persistente, con corpo caldo ed equilibrato.

Carminucci produce il Naumachos Superiore con note di liquirizia e prugna, per gli abbinamenti tipici della cucina marchigiana.

Serrapetrona

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [Il Serrapetrona DOC](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area vinicola del Serrapetrona comprende una piccola area collinare a metà strada tra il Mare Adriatico e l'Appennino marchigiano, nell'entroterra della provincia di Macerata.

La geologia di questa zona è la stessa che caratterizza tutta la regione Marche. Si inizia nel Cretaceo, circa 140 milioni di anni fa, con la formazione del primo strato di maiolica da rocce di calcare e selci molto compatte originate nel fondo del mare a forte presenza di fossili microscopici.

La storia geologica delle Marche è strettamente connessa alle aperture e chiusure dello Stretto di Gibilterra susseguitesesi nelle varie era con una prima sedimentazione dell'argilla e delle marne. La caratteristica del territorio marchigiano, con i calcari marnosi a scaglia rosa per l'ossidazione soprattutto ad opera dell'ematite, inizia proprio con questa fase primordiale.

Si formano inoltre anche rocce di tipo lavico, con piccoli vulcani attivi nei fondali marini. Successivamente, con la nuova chiusura dello Stretto di Gibilterra, altissima salinità e la poca ossigenazione del mar Mediterraneo, diede vita a strati gessosi e solfiferi con marne scure, argille bituminose e rocce solfatiche e a successivi strati sedimentari di fossili marini invertebrati e pesci primordiali. L'ultimo strato, risale al Pleistocene, con sedimenti di natura ghiaiosa e alluvionale, strato che aiuta la crescita delle vigne, in quanto la ghiaia riflettete e trattiene il calore diurno.

I vitigni si nutrono dei numerosi elementi di origine organica, e minerale dai materiali come il calcare, che favorisce le strutture acide per supportare il vino, specialmente nell'invecchiamento, assieme all'argilla che ne conferisce aromi animali e la ghiaia che ne fissa le strutture negli acini.

Il clima collinare dell'interno delle Marche ha caratteristiche sia mediterranee che continentali. L'influenza del mare ha un peso relativo, minore nel determinare le condizioni climatiche rispetto all'altitudine media di 300 metri sul livello del mare e la vicinanza degli Appennini. L'inverno è generalmente freddo e piovoso. Le nebbie sono frequenti e le nevicate, anche se rare, sono assai intense e abbondanti. Per contro le estati sono calde e soleggiate, di durata abbastanza lunga.

I vitigni rossi

Il vitigno principale per la produzione della denominazione di origine controllata Serrapetrona è la Vernaccia Nera.

Dopo le recenti indagini sul DNA, si è stabilito che questo vitigno è nettamente differente da quello di San Gimignano e di Oristano, molto più simile alla varietà Grenache che alle sue sorelle italiane.

Invecchia ottimamente e, quando vinificato in purezza, fornisce dei vini di buon corpo e colore rubino fitto, con sentori vinosi e retrogusti leggermente amarognoli. Ha un'ottima vigoria e matura tardi; predilige i territori collinari marnosi e arenarei.



Il Serrapetrona DOC



La denominazione di origine controllata Serrapetrona è stata istituita dal decreto ministeriale del 18 agosto 2004 per autorizzare la produzione di vini rossi nel territorio comunale di Serrapetrona e in parte quello dei comuni di Belforte del Chienti e di San Severino Marche, in provincia di Macerata.

L'uva principale autorizzata è la Vernaccia nera che deve essere presente per un minimo del 85% nell'assemblaggio a cui possono concorrere da soli o congiuntamente, fino ad un massimo del 15% tutti gli altri vitigni non aromatici, a bacca nera, idonei alla coltivazione nella provincia di Macerata.

Sono considerati idonei per l'iscrizione all'albo soltanto i vigneti dotati di esposizione idonea, situati su terreni non eccessivamente umidi e con esclusione dei fondovalle.

Le rese massime autorizzate non devono superare le 10 tonnellate per ettaro e le gradazioni alcoliche dei vini devono essere garantite per almeno 12,00% vol.

Le operazioni di vinificazione possono essere effettuate in cantine situate al di fuori del territorio suddetto, ma non oltre 5 km in linea di confine dello stesso.

Il Serrapetrona ha colore rosso rubino, più o meno intenso con odore caratteristico e delicato. Il sapore è armonico e gradevolmente asciutto.

Il vino prima di essere immesso al consumo deve essere sottoposto ad un periodo d'invecchiamento di almeno 10 mesi a decorre dal 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve.

È preferibile berlo giovane, ma può essere anche invecchiato.

Ideale con i secondi piatti di maiale, manzo e bassa corte, con carni aromatiche tenere e grasse e con arrosti. Esalta bene i cibi della regione Marche come i formaggi pecorini, la porchetta profumata al finocchio, il riso con i fagioli e il coniglio farcito.

Le aziende

Il Colli di Serrapetrona vinifica il Robbione, rosso rubino, con sentori balsamici e speziati di liquirizia e rosmarino su un letto di frutti rossi sotto spirito, come prugne e amarene. Al palato ha grande struttura e intensità, con notevoli tannini a supportare la forte alcolicità di 14,5% vol. Rimane comunque equilibrato, morbido.

Sempre la stessa azienda produce il più leggero Collequinto, con profumi di prugne e frutti di sottobosco come mirtillo e fragoline. Finisce con il gelso e l'alloro. Al palato è elegante in perfetto equilibrio tra tannini, acidità e sapidità. Frutta e spezie chiudono il finale minerale.

Quaquarini vinifica il suo Serrapetrona dal colore rubino vivace, con i profumi primari del vitigno e bocca sapida, leggermente amarognola nel retrogusto.

Vernaccia di Serrapetrona

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni rossi](#)
- [La Vernaccia di Serrapetrona DOCG](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area vinicola della Vernaccia Serrapetrona è una piccola area collinare a 50 chilometri dal Mar Adriatico e 50 chilometri dall'Appennino marchigiano, in provincia di Macerata.

La geologia è la stessa di tutta la regione Marche già ampiamente descritta. L'era di inizi è il Cretaceo, circa 140 milioni di anni fa, quando nel fondale marino successivamente emerso si formò il primo strato di maiolica da rocce di calcare e selci molto compatte con forte presenza di fossili microscopici.

La storia geologica del bacino Mediterraneo è connessa alle aperture e chiusure dello Stretto di Gibilterra susseguites nelle varie ere. La prima sedimentazione fu composta dall'argilla e dalle marne, con i calcari marnosi a scaglia rosa, colore conferito dall'ossidazione soprattutto

dell'ematite.

Parallelamente si originano rocce di tipo lavico, per la presenza di piccoli vulcani attivi nei fondali marini. Nel periodo geologico successivo si ha una nuova chiusura dello Stretto di Gibilterra. La salinità diviene molto alta nel mar Mediterraneo e la poca ossigenazione, favorisce la sedimentazione di strati gessosi e solfiferi con marne scure, argille bituminose e rocce solfatiche e a successivi strati sedimentari di fossili marini invertebrati e pesci primordiali. Nel Pleistocene, si sedimenta l'ultimo strato di natura ghiaiosa e alluvionale, molto importante per la crescita delle vigne attuali, perché la ghiaia riflettete sulle piante la luce solare e trattiene il calore accumulato durante il giorno. Inoltre il nutrimento dei vitigni consiste negli elementi di origine organica e minerale stratificatisi nelle diverse epoche geologiche come il calcare, che favorisce le strutture acide per l'invecchiamento, assieme all'argilla che ne conferisce aromi animali e la ghiaia che ne fissa le strutture negli acini.

Il clima collinare dell'interno delle Marche ha caratteristiche sia mediterranee che continentali. L'influenza del mare ha un peso relativo, minore nel determinare le condizioni climatiche rispetto all'altitudine media di 300 metri sul livello del mare e la vicinanza degli Appennini. L'inverno è

generalmente freddo e piovoso. Le nebbie sono frequenti e le neviccate, anche se rare, sono assai intense e abbondanti. Per contro le estati sono calde e soleggiate, di durata abbastanza lunga.

I vitigni rossi

Il vitigno principale per la produzione della denominazione di origine controllata Serrapetrona è la Vernaccia Nera.

Dopo le recenti indagini sul DNA, si è stabilito che questo vitigno è nettamente differente da quello di San Gimignano e di Oristano, molto più simile alla varietà Grenache che alle sue sorelle italiane.

Invecchia ottimamente e, quando vinificato in purezza, fornisce dei vini di buon corpo e colore rubino fitto, con sentori vinosi e retrogusti leggermente amarognoli. Ha un'ottima vigoria e matura tardi; predilige i territori collinari marnosi e arenarei.



La Vernaccia di Serrapetrona DOCG

La denominazione di origine controllata e garantita Vernaccia di Serrapetrona fu istituita per decreto ministeriale il 31 luglio 2003 per modificare la precedente denominazione DOC del 22 luglio 1971. Autorizza la produzione di vino rosso spumante dolce e secco nel comune di Serrapetrona e in parte quello dei comuni di Belforte del Chienti e di San Severino Marche, in provincia di Macerata.

L'uva autorizzata per la vinificazione è la Vernaccia Nera per almeno l'85% dell'assemblaggio a cui possono concorrere anche le uve provenienti da vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella provincia di Macerata, da soli o congiuntamente, in misura non superiore al 15% del totale.

Ai fini dell'iscrizione nell'albo sono da considerare idonei 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.

La resa massima dell'uva non deve superare le 10 tonnellate per ettaro e si devono assicurare almeno 9.5% vol. alcolici, prima dell'appassimento.

L'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei ed è consentito l'uso di impianti di ventilazione.

Il vino ha spuma persistente a grana fine; il colore va dal granato al rubino con odore caratteristico e vinoso. Il sapore è caratteristico, da secco a dolce, con fondo gradevolmente amarognolo.

Entrambe le tipologie, secca e dolce, si abbinano bene le crespelle, i calcioni di ricotta, le crostate e i dolci. Per il secco inoltre, con formaggi stagionati semiduri e cotture bollite con salse, mentre il

dolce anche biscotti secchi, dolci tipici di carnevale, (chiacchiere e castagnole secche), dolci tipici locali.

È un vino spumante molto antico, viene citato nel 1875 in un bollettino ampelografico dell'allora Ministero dell'Agricoltura, in cui si riconosce al vitigno Vernaccia Nera di Serrapetrona l'eccellente vocazione alla produzione di vini da pasto. Il metodo di vinificazione della Vernaccia di Serrapetrona è molto particolare. Prevede tre fermentazioni e rifermentazioni successive : il 60% delle uve viene vinificato al momento della vendemmia, il restante 40% (tutto a base di Vernaccia nera) viene messo ad appassire su graticci con i grappoli legati due a due. Entro la metà del mese di gennaio l'uva viene pigiata e alla fine del mese inizia l'ultima fase , che consiste l'unione del mosto ottenuto dalle uve appassite con il vino base e si procede alla terza ed ultima fermentazione naturale. Non si hanno altre notizie riguardanti procedure simili nel mondo.

Le aziende

L'Azienda Agricola Alberto Quaquarelli vinifica la Vernaccia Nera DOCG dal colore rosso rubino vivace, con perlage ricco e persistente. Al naso presenta aromi primari tipici del vitigno. Al palato risulta molto corposo, sapido, rotondo fino al dolce, morbido e lungo, al retrogusto gradevole ed amarognolo.

L'Azienda Agricola Colleluce di Malavolta Franca vinifica la Vernaccia dolce e secca al 100% in purezza.