

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA  
“I TERRENI DI SANSEVERINO”**

Approvato con	DM 30.08.2004	G.U. 209 - 06.09.2004
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1  
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata «I Terreni di Sanseverino» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- «I Terreni di Sanseverino» rosso;
- «I Terreni di Sanseverino» rosso superiore;
- «I Terreni di Sanseverino» rosso passito;
- «I Terreni di Sanseverino» moro.

**Articolo 2  
Base ampelografica**

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«I Terreni di Sanseverino» rosso (anche nelle tipologie passito e superiore):

Vernaccia nera: minimo 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino tutte le varietà a bacca nera, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione Marche, congiuntamente o disgiuntamente, fino ad un massimo del 50% 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.

«I Terreni di Sanseverino» moro:

Montepulciano: minimo 60%;

possono concorrere alla produzione di detto vino tutte le varietà a bacca nera, non aromatiche, idonee alla coltivazione nella regione Marche, fino ad un massimo del 40% 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.

**Articolo 3  
Zona di produzione**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata I Terreni di Sanseverino di cui al precedente art. 2 comprende l'intero territorio amministrativo del comune di San Severino Marche, in provincia di Macerata.

#### **Articolo 4** **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini «I Terreni di Sanseverino» devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da ritenersi idonei ai fini dell'iscrizione sullo schedario viticolo i vigneti posti ad una quota sul livello del mare inferiore a 500 metri.

Per i nuovi impianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3000.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati nella zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino tenuto conto dell'evoluzione tecnico agronomica.

Sono ammessi, per i nuovi impianti le forme di allevamento in parete anche con cordone permanente.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

Per i vini a denominazione di origine controllata «I Terreni di Sanseverino» la produzione massima di uva ad ettaro e la gradazione minima naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione uva	Titolo alcolometrico volumico
	Tonn/ha	naturale min. % vol
Rosso	9,0	11,50
Rosso superiore	8,0	12,00
Rosso passito	8,0	12,00
Moro	8,0	12,00

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70%, qualora superi questo limite, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata.

Oltre detti limiti decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutto il prodotto la partita.

Per la tipologia «passito» la resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 43%.

#### **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'invecchiamento obbligatorio e l'appassimento, devono essere effettuate all'interno del territorio della zona di produzione delimitata nell'art. 3.

Tuttavia è consentito che le suddette operazioni, su autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali siano effettuate in cantine situate nei comuni contigui alla zona di produzione della denominazione di origine e siano pertinenti a conduttori di vigneti ammessi alla produzione dei vini di cui all'art. 1.

Le uve idonee alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «I Terreni di Sanseverino» possono essere destinate alla produzione della tipologia «passito» e le operazioni di appassimento possono essere fatte in pianta e/o dopo la raccolta in locali idonei eventualmente igrotermocondizionati e/o sottoposti a ventilazione forzata fino a raggiungere un tenore zuccherino di almeno 260 g/l.

Il periodo di appassimento che può protrarsi fino al 31 marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia, e la vinificazione non deve essere comunque anteriore al 1° dicembre dell'anno di produzione delle uve.

La fermentazione e la maturazione devono avvenire in recipienti di legno della capacità massima di 500 litri per un periodo di almeno due anni.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

Prima di essere immessi al consumo i vini a denominazione di origine controllata «I Terreni di Sanseverino» devono essere sottoposti ad un periodo minimo di invecchiamento:

Tipologia	Mesi	Decorrenza
Rosso	18	1° dicembre successivo alla vendemmia
Rosso superiore	24	1° dicembre successivo alla vendemmia
Rosso passito	24	1° dicembre successivo alla vendemmia
Moro	18	1° dicembre successivo alla vendemmia

## **Articolo 6** **Caratteristiche al consumo**

I vini di cui all'art. 1 devono rispondere, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

«I Terreni di Sanseverino» rosso:

colore: rosso rubino;

sapore: sapido, armonico, tipico, caratteristico;

odore: gradevole, complesso;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

«I Terreni di Sanseverino» rosso superiore:

colore: rosso rubino intenso;

sapore: sapido, armonico, tipico, caratteristico;

odore: gradevole, complesso;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

«I Terreni di Sanseverino» rosso passito:

colore: rosso rubino chiaro tendente al granato;

odore: intenso, caratteristico dell'appassimento;

sapore: vellutato, gradevolmente amabile o dolce;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,50% vol di cui almeno 12,50% svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 27,0 g/l;

acidità volatile massima: 25 meq/l.

«I Terreni di Sanseverino» moro:

colore: rosso rubino intenso;

odore: gradevole, complesso;

sapore: armonico, talvolta di frutta rossa;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50 % vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

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

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti sopraindicati dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

## **Articolo 7** **Designazione e presentazione**

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato», e similari.

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 l'indicazione dell'annata di produzione delle uve è obbligatoria.

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata «I Terreni di Sanseverino» può essere utilizzata la menzione “vigna” a condizione che sia seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, che la vinificazione e la conservazione del vino avvengano in recipienti separati e che tale menzione venga riportata sia nella denuncia delle uve, sia nei registri e nei documenti di accompagnamento e che figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

## **Articolo 8** **Confezionamento**

Per l'immissione al consumo dei vini «I Terreni di Sanseverino» sono ammessi recipienti fino a 5 litri.

La tipologia passito deve essere immessa al consumo esclusivamente in bottiglie di capacità non superiori a litri 0,750.

È consentito, per i recipienti di volume nominale fino a 0,375 litri e per i recipienti da 5 litri, l'uso del tappo a vite.

È escluso, per tutti i recipienti, l'utilizzo del tappo a corona.

## **Articolo 9** **Legame con l'ambiente**

### **A) Informazioni sulla zona geografica**

#### **Fattori naturali rilevanti per il legame**

La zona geografica delimitata per la produzione dei vini con la denominazione di “I terreni di San Severino” è l'intero ed ampio territorio comunale del Comune di San Severino.

Territorio attraversato da ovest ad est dal fiume Potenza mentre a nord ha origine ed attraversa marginalmente il territorio comunale il fiume Musone.

Distante dal mare circa 50 Km ed è delimitato ad ovest dal contrafforte pre-appenninico del monte San Vicino che, a sua volta, racchiude insieme ad un tratto di appennino centrale la valle interna denominata “sinclinale camerte”.

L'orografia del territorio è totalmente racchiusa tra la bassa collina, il fiume Musone, il fiume Chienti e le rispettive valli. Comprende quindi i fondovalle fluviali iniziali del Musone e del Potenza ed i colli ad est della dorsale di Cingoli.

La litologia prevalente è quella tipica della fascia pre-appenninica marchigiana con substrati

calcarei generalmente stabili e prevalenza di calcisuoli e marne con profili moderatamente evoluti. L'altimetria dell'area è compresa tra 230 mt s.l.m. di San Severino e i 1260 mt s.l.m. nei pressi del Monte San Vicino (1479 mt).

La prevalenza media del 75% del territorio è compresa tra mt 220 e mt 600 s.l.m.

Le classi di pendenza sono comprese per l'85% tra il 2% ed il 50%.

L'esposizione dominante è equamente distribuita verso i tre punti cardinali escluso il lato ovest.

Il clima in quest'area risente di una certa xericità e le temperature medie annue risultano superiori a 15°C.

La piovosità dell'area, secondo dati pluviometrici rilevati su un arco di 40 anni presso una stazione meteorologica localizzata in San Severino, è di 790 mm/annui. La piovosità media è concentrata maggiormente nei mesi autunnali ed invernali.

### Fattori umani rilevanti per il legame

La viticoltura nel Comune di S. Severino ha una storia plurisecolare. Città romana, con il nome di Settempeda nasce come colonia Romana, subì una distruzione nel 545 d.c.

Nel secolo XIV si conclude una prima fase della riaffermazione della coltura della vite iniziata nell'Alto Medioevo dopo l'abbandono seguito alla crisi del Mondo Antico.

Il consumo del vino si è diffuso progressivamente dalle mense ecclesiastiche, a quelle signorili, a quelle borghesi fino a raggiungere le masse per motivi alimentari e sanitari.

Il territorio collinare del Comune risulta storicamente tra le zone più felici per il prosperare rigoglioso della vite e per la produzione di uve di qualità.

Nei secoli il vino di S. Severino aveva assunto una notevole rinomanza tanto da essere commercializzato a Roma, nel Veneto ed altre Signorie dell'epoca ma anche per essere utilizzato come mediatore di pace.

Si riportano, perciò, dei casi:

Il Papa Urbano V nel 1370 investì, tal Smeduccio di Nunzio della Scala, della Vicaria di S. Severino. La città omaggia il Pontefice per tale scelta con 850 litri di vino locale (24 barili).

Nel 1445 parte l'implorazione al cardinale Camerlengo, per persuadere il capitano di ventura Braccio Baglioni ad andarsene dalla città con i suoi soldati, accompagnandola con 500 litri di vino vecchio.

I vini prodotti all'epoca sono: il Trebbiano ed il Vizzago.

Nel 1430 il Console di S. Severino ringrazia il Comune di Norcia, con l'invio di due salme di vino invecchiato, per la sospensione di rappresaglie commerciali in vigore contro la città.

L'elezione nel 1458 del Papa Pio II è motivo di invio a Roma di 97 barili e 30 damigiane di vino di S. Severino.

Fanno seguito molte citazioni storico – letterarie:

G. Scampoli – 1682 – storiografo del Principe Giovanni d'Austria;

G. Talpa – 1732 – scrittore “il territorio di S. Severino produce vini in grandissima quantità di perfettissimo sapore”.

L'esperienza acquisita nei secoli sul vitigno a bacca nera “Vernaccia”, definito dal Di Rovesenda (1877), ampelografo piemontese, “una delle migliori uve nere della zona di Ancona” ha consentito ad un proprietario della zona, Ottavi, di riprendere la coltivazione della vite su superfici significative, di attivarsi per la denominazione ripartendo dal significato di “terreni” che il periodo mezzadrile dava alle piccole superfici, di proprietà e di colonizzazione, che consentivano l'autosufficienza e l'autoconsumo alimentare alla famiglia mezzadrile insediata e la rendita fondiaria alla proprietà.

Tale scelta imprenditoriale è stata motivo di diffusione nel territorio ove sono sorte nuove capacità produttive e imprenditoriali nella trasformazione vinicola.

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

Il mix di Vitigni che vanno dalla Vernaccia nera al Montepulciano consentono di ottenere vini dal colore rosso rubino e rosso rubino intenso, profumo gradevole e complesso dall'aroma caratteristico e aromatico, sapore sapido e armonico, con un retrogusto, caratteristico della Vernaccia, piacevolmente amarognolo e mandorlato. Il Rosso Passito si presenta dal colore rosso rubino chiaro tendente al granato e dall'odore intenso e caratteristico dell'appassimento. Il sapore è vellutato gradevolmente amabile e dolce. La Doc Terreni di Sanseverino Doc Moro appare dal colore rosso rubino intenso e dall'odore gradevole e complesso, sapore armonico con talvolta sentori di frutta rossa.

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

Tra le tante citazioni storiche di interazione tra i fattori naturali e i fattori umani si riportano le seguenti:

Sante Lancerio, Cantiniere di Papa Paolo III, di passaggio in S. Severino nel 1543, a proposito della città e del suo vino annotò “Et dirò di S. Severino che ha un vino colto ed grande”.

Andrea Bacci, Archiatra di Papa Sisto V, così descrisse nella sua “Storia naturale dei vini D’Italia” 1596, “i vini di Settempeda, specie quelli che più godono della posizione soleggiata verso la pianura del Piceno, sono più abbondanti e di vario genere. I vini rossi sono soavi e di gradevole gusto al sorseggio. I crudi e gli acquati sono adatti ai malati”.

Nel passato quindi, S. Severino si distingueva per il suo vino.

Difatti, il terreno, il clima, la diffusione della mezzadria hanno favorito la coltivazione della vite prima con l'alberata e poi con il vigneto specializzato.

Tale coltura, unita ai vari prodotti della terra (grano, frutti, olio), si distingueva e, connotava l'ambiente rurale dell'area di San Severino, espresso con le diverse altezze dei terreni coltivati, dal clima mite, dalla vasta estensione geografica del comune e dall'organizzazione sociale che al lavoro dei campi aggiungeva la disponibilità di vino nelle varie cantine di mescita del centro storico.

Il vino completava il pasto del ricco, allietava la mensa del proprietario, poteva comparire nei pasti del meno agiato, del giornaliero, del colono e dei viandanti in genere in quanto alimento sempre disponibile e rapidamente assimilabile.

## **Articolo 10**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e indirizzo:

Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane S.r.l.  
Via Piave, 24 – 00187 Roma

La società “Valoritalia società per la certificazione delle qualità e delle produzioni vitivinicole italiane s.r.l.”, con sede in Roma, Via Piave, 24, è l'Organismo di controllo autorizzato dal 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 a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. (CE) n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 3).