

Vernaccia di Serrapetrona Doc

Come si consuma

Abitualmente la Vernaccia di Serrapetrona si accompagna a dessert, preferibilmente a pasticceria secca, biscotti e pandolci rustici. Nella tradizione locale, fino all'inizio del secolo scorso, nei giorni di ricorrenze agresti, si offriva polenta di mais condita con la "sapa" (mosto altamente concentrato a fuoco) e Vernaccia spumeggiante. Si usa anche l'accostamento della Vernaccia, tipo Secco, a formaggi piccanti e semiduri, oltre a carni più impegnative, a bolliti salsati alla mostarda di frutta. Questo vino può essere servito in un calice ballon, entro un anno dall'imbottigliamento, a una temperatura di 18-20°C o di 15-16° per il tipo più secco.

Carta di Identità

Tipologia

La Doc Vernaccia di Serrapetrona è un vino rosso spumante

Descrizione

La Vernaccia di Serrapetrona si ottiene dalle uve del vitigno autoctono Vernaccia di Serrapetrona; possono concorrere anche uve provenienti dai vitigni Sangiovese, Montepulciano e Ciliegiole, da sole o congiuntamente, nella misura massima del 15%

Caratteristiche

La Vernaccia di Serrapetrona ha spuma rossa evanescente, perlage abbastanza sottile e persistente, colore rosso rubino intenso, spesso coronato da sfumature purpuree. Il profumo è persistente di frutta rossa molto matura, di confetture, di fiori rossi appassiti, di spezie; il gusto è amabile, sapido e caldo, i tannini vellutati e detergenti, con corpo morbido, equilibrato, persistente, piacevole retrogusto leggermente amarognolo. La gradazione alcolica minima è di 11,5 gradi

Zona di produzione

La Doc Vernaccia di Serrapetrona viene prodotta nei comuni di Serrapetrona, Belforte del Chienti e San Severino Marche in provincia di Macerata

Presenza sul mercato

Tutto l'anno

Riferimenti normativi

Il riconoscimento della Doc 'Vernaccia di Serrapetrona' è avvenuto con DPR del 22.07.71 sostituito dal DPR 04.09.97 pubblicato sulla GU del 23.09.97

Verdicchio di Matelica Doc

Come si consuma

Il Verdicchio di Matelica viene associato ad antipasti crudi (molluschi bivalvi di varia specie), pesci dalle carni saporite e salsate, primi piatti di pesce; lasagne di mare, risotti di mare, brodetti tipici di pesce. Quando è più maturo, si abbina perfettamente con la sogliola dell'Adriatico e con lo stoccafisso all'anconetana. Viene anche abbinato a salumi della tradizione locale quali il Prosciutto di Carpegna, il Ciauscolo, il salame di Fabriano. Va servito entro due anni dalla vendemmia e a una temperatura di 8-10 °C in un calice di media capacità a tulipano svasato o ampio se più invecchiato (10-12 °C di temperatura).

Carta di Identità

Tipologia

Il Verdicchio di Matelica è un vino bianco da pasto prodotto anche nelle versioni Spumante, Riserva e Passito

Descrizione

Il Verdicchio di Matelica si ottiene da uve del vitigno Verdicchio, per un minimo dell'85%; possono concorrere alla produzione di questo vino anche uve provenienti da altri vitigni a bacca bianca della zona, purché in misura non superiore al 15%

Caratteristiche

Questo vino ha colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Tende al dorato con la maturazione e volge all'ambrato nel Passito; ha un profumo di frutta non completamente matura, fiori di prato degli altipiani, di sottobosco. Nel Passito diventa etereo e intenso; il gusto è secco, morbido e suadente al primo impatto, volge al fresco con delicata fragranza amara. È armonico e vellutato nel Passito. La gradazione alcolica minima è di 11,5 gradi (12,5 nel Riserva e 15 nel Passito)

Zona di produzione

Il Verdicchio di Matelica viene prodotto nella zona collinare che circonda Matelica, in provincia di Macerata e parte del territorio dei comuni di Cerreto d'Esi e Fabriano, in provincia di Ancona

Presenza sul mercato

Tutto l'anno

Riferimenti normativi

Il riconoscimento della Doc Verdicchio di Matelica è avvenuto con DPR del 21.07.67 modificato dai DPR 5.08.78, 3.05.89 e dal DM del 24.09.92. Infine il DPR 13.09.95 pubblicato sulla GU del 4.10.95 ha sostituito per intero il disciplinare di produzione

Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc

Come si consuma

I vini che compongono questa denominazione di origine consentono una vasta gamma di abbinamenti, raramente riscontrabili in un vino bianco. Si può, dunque, affermare che tutti i piatti della cucina mediterranea trovano soddisfazione dall'accostamento con uno dei "verdicchi"; si va dagli antipasti alle carni bianche più o meno elaborate, dalle carni bollite a funghi, tartufi, fritti di verdure, sino al classico abbinamento col pesce, crostacei, molluschi. Va servito entro due anni dalla vendemmia a una temperatura di 6-8°C in calici flute o anche a 8-10°C in calici di media capacità a tulipano svasato.

Carta di Identità

Tipologia

La Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi è un vino bianco da pasto prodotto anche nelle tipologie Classico, Spumante, Riserva, Classico riserva, Classico superiore e Passito

Descrizione

Il Verdicchio dei Castelli di Jesi si produce con uve del vitigno Verdicchio ma è consentito l'impiego di uve provenienti dai vitigni Trebbiano toscano e Malvasia toscana in misura non superiore al 15%

Caratteristiche

Il colore è giallo paglierino, ma quando il vino è giovane può presentare sfumature tendenti al verde; la colorazione poi tende al dorato con la maturazione; all'esame olfattivo si presenta con odore caratteristico, persistente, fruttato-floreale, sentore di mandorle amare; il gusto è secco, fresco e morbido, ripropone persistenti e intense emanazioni fruttato-floreali (pesco e mandorlo). La gradazione alcolica minima per il "Verdicchio dei Castelli di Jesi" e il "Classico" è di 10,5 gradi

Zona di produzione

Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc viene prodotto nella zona dei Castelli di Jesi, in provincia di Ancona e di Macerata

Presenza sul mercato

Tutto l'anno

Riferimenti normativi

Il riconoscimento della Doc 'Verdicchio dei Castelli di Jesi' è avvenuto con DPR dell'11.08.68 modificato da una serie di DPR di cui il più importante e il più recente è il DPR del 12.09.95 pubblicato sulla GU del 3.10.95 che ha sostituito per intero il disciplinare di produzione

Rosso Piceno Doc

Come si consuma

Il Rosso Piceno viene abbinato a primi piatti con sughi a base di carne, carni rosse e bianche alla brace e aromatizzate con aglio, rosmarino e tartufo, bolliti misti e fritti di carne e va servito a 18-20 °C dal terzo al sesto anno dalla vendemmia, in un calice ballon.

Carta di Identità

Tipologia

Il Rosso Piceno Doc è un vino rosso da pasto prodotto anche nelle versioni Superiore e Novello

Descrizione

Il Rosso Piceno viene ottenuto con uve dei vitigni Sangiovese per il 30-50%, Montepulciano (35-70%), e da altre uve non aromatiche a bacca rossa, ammesse in zona, fino a un massimo del 15%

Caratteristiche

Il Rosso Piceno ha colore rosso rubino non troppo carico, che tende al granato con l'invecchiamento; profumo gradevole, vinoso, leggermente etereo; sapore asciutto, sapido, armonico; la gradazione alcolica minima è di 11,5 gradi. Qualora le uve provengano da una fascia di territorio delimitata all'interno della Doc, il vino subisca un invecchiamento di un anno e abbia una gradazione alcolica complessiva minima del 12%, è consentita la qualifica "Superiore"

Zona di produzione

La Doc Rosso Piceno viene prodotta nel territorio di 13 comuni delle province di Ancona, Macerata e Ascoli Piceno

Presenza sul mercato

Tutto l'anno

Riferimenti normativi

Il riconoscimento della Doc 'Rosso Piceno' è avvenuto con DPR 11.08.68, sostituito dal DPR 22.09.97 pubblicato sulla GU dell'1.10.97

Rosso Conero Riserva Docg

Come si consuma

Il Rosso Conero riserva Docg si sposa con primi piatti conditi con sughi di carne come il Timballo di maccheroni al ragù. Trova un buon abbinamento anche con secondi di carne rossa, brasati e stufati. È ottimo accompagnato alla selvaggina e ai formaggi stagionati. Si consiglia di degustarlo a una temperatura di 18°-20°C, servendolo in calici Ballon per rossi corposi e maturi.

Carta di Identità

Tipologia

Il Conero Rosso Riserva Docg è un vino da pasto

Descrizione

Come per il Rosso Conero Doc, il Rosso Conero Riserva Docg è ottenuto per un minimo del 85% dalle uve del vitigno Montepulciano con eventuali aggiunte di uve Sangiovese per la restante percentuale

Caratteristiche

Questo vino si presenta con un colore rosso rubino, limpido e brillante con sfumature violacee e tendenti al granato con l'invecchiamento. All'olfatto di presenta gradevole con note vinose e fini, con la maturazione emergono note floreali e fruttate. Dal sapore tipicamente asciutto, sapido, armonico è un vino ricco di corpo, con l'invecchiamento acquista morbidezza e una nota leggermente amara. La gradazione minima è di 12 gradi

Zona di produzione

La zona di produzione interessa sette comuni: Ancona, Camerano, Numana, Offagna, Sirolo ed in parte Castelfidardo e Osimo

Presenza sul mercato

Tutto l'anno

Riferimenti normativi

Il Rosso Conero Riserva ha ricevuto il riconoscimento a Docg con D.M.01.09.2004, pubblicato sulla GU n. 212 del 09.09.2004

Rosso Conero Doc

Come si consuma

Il Rosso Conero, se giovane, si abbina piacevolmente a cibi succulenti, grassi, aromatici, anche a tendenza dolce. Più maturo, si accosta bene ai primi piatti di pasta ripiena (tortellini, agnolotti, ravioli ecc.) e ai primi conditi con salse rosse, anche di carne; è consuetudine abbinarlo allo stoccafisso all'anconetana. Il tipo più strutturato si abbina felicemente anche con arrostiti di carni rosse, cacciagione, brasati. Appena pronto, si offre intorno ai 16 °C in un calice bordolese mentre, se lungamente maturato, si serve a 20°C in un calice ballon. Si consuma anche parecchio invecchiato (sei-otto anni).

Carta di Identità

Tipologia

Il Rosso Conero è un vino da pasto

Descrizione

Il Rosso Conero è prodotto con uve del vitigno Montepulciano. Possono concorrere alla produzione di questo vino anche le uve provenienti dal vitigno Sangiovese, purché in misura non superiore al 15% del totale

Caratteristiche

Questo vino ha un colore rosso rubino intenso con sfumature violacee appena pronto, volge al granato con tendenza all'arancio con la maturazione; l'odore è intenso, persistente, vinoso se giovane, mentre attenua tali caratteri lasciando emergere nella maturità odori fruttati tendenti al floreale; il gusto è secco, sapido, asciutto, tannico ma acquista morbidezza con la maturazione, divenendo vellutato nella piena maturità; armonico e persistente, con delicata tendenza amara, propone al gusto sentori di frutti e fiori rossi appassiti; la gradazione alcolica minima è di 11,5 gradi

Zona di produzione

La Doc Rosso Conero viene prodotta nei comuni di Ancona, Camerano, Offagna, Sirolo, Numana, e parte del territorio dei comuni di Osimo e Castelfidardo, in provincia di Ancona

Presenza sul mercato

Tutto l'anno

Riferimenti normativi

Il riconoscimento della Doc Rosso Conero è avvenuto con DPR del 21.07.67 modificato dai DPR del 12.01.77 e del 20.10.90. Quest'ultimo ha sostituito per intero il disciplinare di produzione

Offida Doc

Come si consuma

Il Rosso richiede abbinamenti a primi piatti con salse ricche e secondi piatti a base di carni sia rosse che bianche, ma soprattutto con formaggi e salumi caratteristici quali la Casciotta di Urbino, il formaggio di fossa, il prosciutto di Carpegna e i salami; va servito in un calice a ballon, con una temperatura di servizio tra i 16 e i 18°C. Il Pecorino può abbinarsi a zuppe di pesce, brodetto, sarde alla marchigiana. Il Passerina si offre per gustosi abbinamenti con molluschi, crostacei e zuppe di pesce ma anche con la parmigiana di cardi; vanno serviti entrambi in calici a tulipano svasato a una temperatura tra gli 8 e i 10 °C. Nelle tipologie Passito, Vin santo e Spumante, il Passerina può essere abbinato a crostate di frutta e pasticceria secca e va servito a 10-12°C in calici di media capacità a tulipano (i passiti) o a 6-8°C in flute (lo spumante).

Carta di Identità

Tipologia

La Doc Offida viene prodotta nelle tipologie Pecorino, Passerina (anche nelle versioni Passito, Vin santo e Spumante) e Rosso (anche Novello e Riserva)

Descrizione

Per l'Offida Rosso si impiegano uve Montepulciano (minimo 50%) Cabernet sauvignon (minimo 30%) e altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, raccomandati o autorizzati Per l'Offida Pecorino e Passerina si impiegano i vitigni omonimi per un minimo dell'85% e per la restante parte possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, raccomandati o autorizzati

Caratteristiche

Il Rosso ha colore rubino tendente al granato; profumo gradevole e complesso; sapore sapido e armonico; la gradazione alcolica minima è di 13 gradi. Il Passerina è di colore giallo paglierino con riflessi dorati, gradevolmente profumato, con gusto tipico e caratteristico e gradazione minima di 11,5 gradi. Il tipo Passito ha colore paglierino ambrato, profumo caratteristico dell'appassimento, sapore armonico e vellutato; gradazione minima di 15,5 gradi. Il Pecorino è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, gradevolmente profumato, con gusto tipico e caratteristico e gradazione minima di 12 gradi

Zona di produzione

La Doc Offida viene prodotta in numerosi comuni della provincia di Ascoli Piceno

Presenza sul mercato

Tutto l'anno

Riferimenti normativi

Il riconoscimento della Doc 'Offida' è avvenuto con DPR 23.06.2001 pubblicato sulla GU del 14.06.2001

Lacrima di Morro d'Alba Doc

Come si consuma

Il Lacrima di Morro bene si adatta a primi piatti a salsa rossa e al ragù, ai piatti tradizionali della regione e a secondi piatti di carni bianche. Lasciato maturare in botti di rovere può essere abbinato ai piatti strutturati in genere. Il "Lacrima" nel tipo Amabile e Frizzante si rivela un ottimo vino da fine pasto. Può essere servito in calici ballon a 16-18°C per la versione da pasto e in ampi ballon a 18-20°C nella versione Amabile.

Carta di Identità

Tipologia

Il Lacrima di Morro Doc è un vino rosso da pasto (prodotto anche nelle versioni Invecchiato, Novello e Passito)

Descrizione

Il Lacrima di Morro si ottiene con uve provenienti da vigneti composti dal vitigno autoctono, unico di questa zona, conosciuto con il nome di Lacrima. Possono concorrere alla sua produzione anche uve di Montepulciano e Verdicchio, da sole o congiuntamente, ma in misura non superiore al 15% del totale

Caratteristiche

Il Lacrima di Morro ha un colore rosso rubino a volte intenso con sfumature violacee nel primo periodo, odore intenso, fruttato, con residui di vinosità appena pronto; il gusto è asciutto e sapido, di corpo abbastanza importante tendente al morbido, e ripropone sentori vinoso-fruttati che evolvono al floreale dopo il primo anno; la gradazione minima è di 11 gradi

Zona di produzione

La Doc Lacrima di Morro viene prodotta in alcuni comuni della provincia di Ancona

Presenza sul mercato

Tutto l'anno

Riferimenti normativi

Il riconoscimento della Doc 'Lacrima di Morro' è avvenuto con DPR 09.01.85 pubblicato sulla GU del 22.07.85

Falerio dei Colli Ascolani Doc

Come si consuma

Il Falerio dei Colli Ascolani viene usualmente abbinato a zuppe di pesce, fritti di pesci sia di mare che d'acqua dolce, olive ripiene e fritte all'ascolana, molluschi bivalvi vivi, crostacei e cefalopodi al vapore e anche con sformati di verdure e di ortaggi a tendenza dolce e viene servito a 8-10 ° C in un calice a tulipano svasato, entro due anni dalla vendemmia.

Carta di Identità

Tipologia

La Doc Falerio dei Colli Ascolani è un vino bianco da pasto

Descrizione

Il Falerio viene ottenuto con uve Trebbiano toscano dal 20 al 50%, Passerina dal 10 al 30%, Pecorino (10-30%); fino a un massimo del 20% possono concorrere gli altri vitigni a bacca bianca ammessi in provincia di Ascoli Piceno

Caratteristiche

Il Falerio dei Colli Ascolani ha colore giallo paglierino tenue e vivace acidità con sfumature a tendenza verde; l'odore è fresco di pomacee verdi e fiori pallidi, al gusto risulta morbido, secco esaltato da fresca e stimolante acidità; la gradazione alcolica minima è di 11,5 gradi

Zona di produzione

Il Falerio dei Colli Ascolani Doc viene prodotto nell'intera provincia di Ascoli Piceno

Presenza sul mercato

Tutto l'anno

Riferimenti normativi

Il riconoscimento della Doc 'Falerio dei Colli Ascolani' è avvenuto con DPR del 28.04.75 modificato dal Decreto del 5.09.97 pubblicato sulla GU n. 223 del 24.09.97 che ha sostituito per intero il disciplinare di produzione e integrato la denominazione.

Colli Pesaresi Doc

Come si consuma

Il Rosso da servire in calici ballon a 18-20°C richiede abbinamenti a primi piatti con salse ricche e secondi piatti a base di carni di animali da cortile, piatti caratteristici a base di

maiale e coniglio; si abbina inoltre a gustosissime preparazioni al tartufo e al formaggio di fossa. Il Bianco offre gustosi abbinamenti con pesce e carni bianche. Può essere usato anche come aperitivo; è necessario un calice di media capacità a tulipano ampio, e va servito a una temperatura tra i 10 e i 12 °C.

Carta di Identità

Tipologia

La Doc Colli Pesaresi comprende una serie di vini bianchi (Bianco e Roncaglia) e rossi (Rosso, Focara e Novello)

Descrizione

Per il vino Colli Pesaresi Rosso si impiegano uve Sangiovese (minimo 85%) e altri vitigni raccomandati (Pinot nero) o autorizzati fino a un massimo del 15%. Per il Bianco si usa il Trebbiano toscano, (localmente chiamato Albanella) per un minimo dell'85% e altri vitigni raccomandati o autorizzati fino a un massimo del 15%. Sono previste inoltre le seguenti due sottozone di produzione con le relative sottodenominazioni e tipologie: Colli Pesaresi Focara rosso e Colli Pesaresi Roncaglia bianco. Il primo si ottiene da uve Sangiovese, per almeno l'85% e Pinot nero per un massimo del 15%. Il secondo da uve Trebbiano toscano per un minimo dell'85% e Pinot nero per un massimo del 15%

Caratteristiche

Il Rosso ha un colore granato non troppo carico con lievi riflessi tendenti al violaceo; profumo delicato, caratteristico; sapore asciutto, armonico, con un fondo leggermente amarognolo; la gradazione alcolica è di 11,5 gradi. Il Bianco presenta un colore giallo paglierino, delicatamente profumato, con gusto asciutto, sapido, armonico e gradazione minima di 11,5 gradi

Zona di produzione

La Doc Colli Pesaresi viene prodotta in numerosi comuni della provincia di Pesaro-Urbino

Presenza sul mercato

Tutto l'anno

Riferimenti normativi

Il riconoscimento della Doc Colli Pesaresi è avvenuto con DPR del 2.06.72 pubblicato sulla GU del 9.08.72 sostituito dal DM del 3.10.94 pubblicato sulla GU del 13.10.94 che ha modificato la denominazione in quella attuale

Colli Maceratesi Doc

Come si consuma

Il Colli Maceratesi Doc si abbina ad antipasti di mare caldi (molluschi bivalvi quali vongole di varietà diverse, arselles, ostriche), secondi di pesce come quelli a base di molluschi (seppioline, calamaretti), sogliole alla brace e a carni bianche. Viene servito a 8-10 °C in un calice a tulipano svasato, entro due anni dalla vendemmia.

Carta di Identità

Tipologia

Il Colli Maceratesi Doc è un vino bianco da pasto

Descrizione

Il Colli Maceratesi viene ottenuto da uve del vitigno Maceratino (Greco) per almeno l'80% e da quelle Trebbiano toscano e/o Verdicchio e/o Malvasia toscana e/o Chardonnay per un massimo del 20%

Caratteristiche

Il Colli Maceratesi Doc è di colore giallo paglierino tenue; ha profumo caratteristico e gradevole; gusto asciutto e armonico e gradazione alcolica minima di 11 gradi

Zona di produzione

La Doc Colli Maceratesi viene prodotta sul territorio dell'intera provincia di Macerata e in quello di Loreto in provincia di Ancona

Presenza sul mercato

Tutto l'anno

Riferimenti normativi

Il riconoscimento della Doc 'Colli Maceratesi' è avvenuto con DPR dell'8.03.75 sostituito dal DM 03.10.94 pubblicato sulla GU del 12.10.94