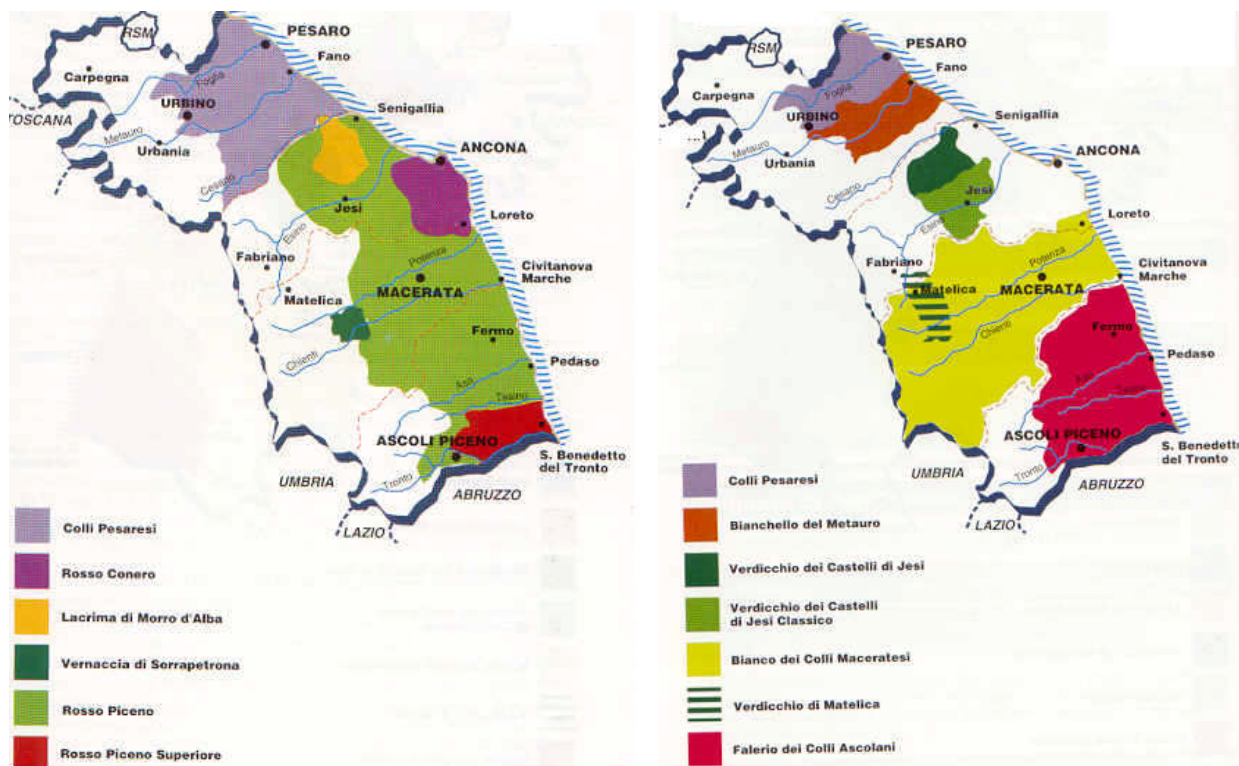


# ZONE DI PRODUZIONE VITIVINICOLA NELLE MARCHE



La regione delle Marche si estende tra l'Appennino ed il mare con un territorio prevalentemente montano e collinare. La collina per suolo, luminosità ed esposizione è predisposta alla coltivazione della vite, infatti fin dall'antichità la vite è stata diffusa e ha rivestito un ruolo socio-economico importante anche se l'attenzione era rivolta più verso la quantità che la qualità. A partire dagli anni '60 del secolo scorso però si è provveduto a razionalizzare la coltura applicando la disciplina sulla tutela giuridica delle Denominazioni di Origine Controllata che ha portato al riconoscimento di due DOCG e quindici DOC.

- **Vernaccia di Serrapetrona (DOCG):** Vitigni di Vernaccia nera per l'85% e vitigni a bacca rossa della provincia di Macerata per questo vino spumante nelle tipologie secco e dolce con un appassimento di almeno il 40% delle uve
- **Conero (DOCG):** Montepulciano 85% e Sangiovese 15%.
- **Verdicchio dei Castelli di Jesi (DOC):** Vitigno più rappresentativo della produzione DOC regionale. Da vitigno Verdicchio per almeno l'85% e altri vitigni a bacca bianca
- **Verdicchio di Matelica (DOC):** Verdicchio con Trebbiano Toscano e Malvasia Toscana.
- **Falerio dei Colli Ascolani (DOC):** Trebbiano toscano 20-50%, Passerina e Pecorino 10-30% und andere weiße Trauben.
- **Bianchello del Metauro (DOC):** Vitigno biancamè coltivato lungo le rive del fiume Metauro 95% e 5% Malvasia Toscana.

- **Esino (DOC):** Lungo il fiume Esino da Ancona a Macerata. Vitigno Verdicchio 50% e altri vitigni ad uva bianca; vitigno Sangiovese e Montepulciano.
- **Colli Maceratesi (DOC):** Vitigno Maceratino 70% per il bianco; Sangiovese 50% per il rosso.
- **Colli Pesaresi (DOC):** Vitigno Sangiovese 70% per il rosso, Trebbiano Toscano, chiamato Albanella 75% per il bianco.
- **Rosso Conero (DOC):** Vitigno Montepulciano e uve a bacca rossa.
- **Rosso Piceno (DOC):** Vitigni Sangiovese 30-50% e Montepulciano 35-70% e altre uve.
- **Lacrima di Morro d'Alba (DOC):** Vitigno autoctono Lacrima e anche uve Montepulciano e Verdicchio.
- **Serrapetrona (DOC):** Vitigno autoctono Vernaccia Nera e vitigni a bacca rossa.
- **Offida (DOC):** Vitigno Passerina 85%. Vini "passito" e "vino santo" da uve appassite ed invecchiate. Il rosso da vitigno Montepulciano 50%, Cabernet Sauvignon 30% e altri vitigni.
- **I Terreni di San Severino (DOC):** Vitigno Vernaccia Nera 50% o Montepulciano 60%.
- **Pergola (DOC):** Vitigno Aleatico 70% e altri vitigni a bacca nera 30%.
- **San Ginesio (DOC):** Vitigno Sangiovese 50% e Vernaccia Nera, Cabernet Sauvignon, Merlot e Ciliegiole; San Ginesio spumante da Vernaccia Nera 85%.

I principali vitigni autoctoni delle Marche sono:

Vitigni rossi: Vernaccia di Serrapetrona, Lacrima

Vitigni bianchi: Verdicchio Bianco, Trebbiano Toscano, Passerina, Pecorino, Maceratino, Pignoletto, Vesprino