

DOCUMENTO UNICO**Denominazione/denominazioni**

‘Verdicchio dei Castelli di Jesi’

Tipo di indicazione geografica

☒ DOP

☐ IGP

☐ IG

Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Italia

Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

Descrizione del vino o dei vini**Prodotto vitivinicolo**

«Verdicchio dei Castelli di Jesi»

Caratteristiche organolettiche**Aspetto**

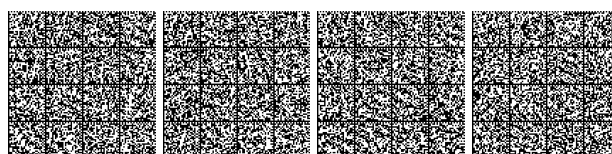
Colore: giallo paglierino tenue.

Aroma

Odore: delicato, caratteristico.

Sapore

Sapore: asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

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

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,50
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

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

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino tenue.

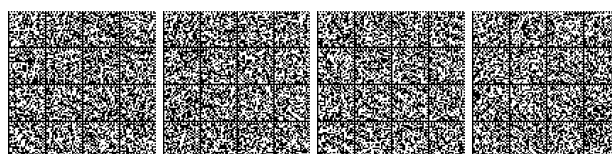
Aroma

Odore: delicato caratteristico.

Sapore

Sapore: asciutto, armonico, con retrogusto gradevolmente amarognolo

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche



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

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino.

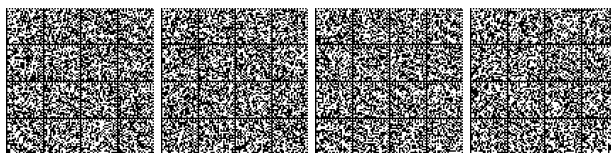
Aroma

Odore: delicato caratteristico.

Sapore

Sapore: asciutto armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche



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

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico Superiore

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: giallo paglierino.

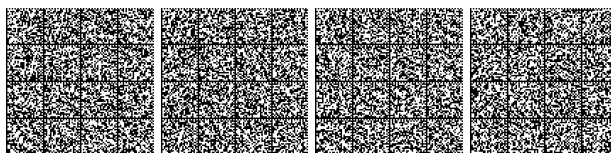
Aroma

Odore: delicato caratteristico.

Sapore

Sapore: asciutto armonico con retrogusto gradevolmente amarognolo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche



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

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Passito

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: dal giallo paglierino intenso all'ambrato.

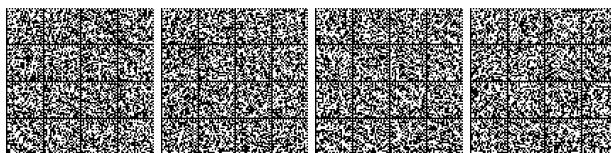
Aroma

Odore: caratteristico, intenso.

Sapore

Sapore: da amabile a dolce, armonico, vellutato, caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche



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

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	12
Acidità totale minima:	4
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	25
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante, anche Riserva

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Spuma: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdolini.

Aroma

Odore: proprio, delicato, fine ampio e composito.

Sapore

Sapore: da extrabrut a dry, sapido, fresco, fine e armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche



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

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

☒ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

-

Non applicabile

Rese massime

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi»

Resa massima:

Resa massima:	14,000
----------------------	--------



Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro
-------------------------------	-------------------------------

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico

Resa massima:

Resa massima:	14,000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico Superiore

Resa massima:

Resa massima:	11,000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Passito

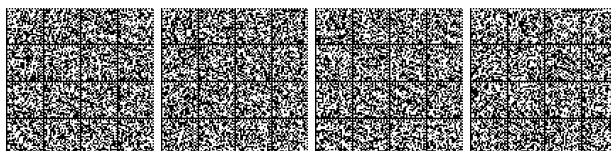
Resa massima:

Resa massima:	14,000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore

Resa massima:

Resa massima:	11,000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro



Tutti i vini / categoria / varietà / tipo

«Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante e Spumante Riserva

Resa massima:

Resa massima:	14,000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

- Verdicchio bianco B. - Verdicchio

Definizione concisa della zona geografica delimitata

La zona di produzione del vino a denominazione di origine protetta «Verdicchio dei Castelli di Jesi» comprende l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

In provincia di Ancona:

Arcevia, Barbara, Belvedere Ostrense, Castelbellino, Castelplanio, Castelleone di Suasa, Corinaldo, Cupramontana, Maiolati Spontini, Mergo, Monte Roberto, Montecarotto, Morro d'Alba, Ostra, Ostra Vetere, Poggio San Marcello, Rosora, San Marcello, San Paolo di Jesi, Senigallia, Serra de' Conti, Serra San Quirico, Staffolo.

In provincia di Macerata:

Apiro e Cingoli.

Legame con la zona geografica**Categoria di prodotto vitivinicolo**

1. Vino

Sintesi del legame

La coltivazione della vite e la produzione di vino sono presenti sin dai secoli antichi nel territorio del vino DOP Verdicchio dei Castelli di Jesi, come la produzione dello spumante che ha radici antiche e documentate e il passito che ha una tradizione secolare. L'influenza dei fattori umani nel corso dei secoli ha caratterizzato la scelta di coltivare il vitigno Verdicchio nella zona, l'evoluzione delle forme di allevamento e le pratiche enologiche. L'interazione dei fattori naturali, (orografia, clima e pedologia), con i fattori umani conferiscono ai vini DOP Verdicchio dei Castelli di Jesi caratteristiche qualitative ed organolettiche peculiari uniche e non riproducibili altrove.



Categoria di prodotto vitivinicolo**5. Vino spumante di qualità****Sintesi del legame**

La coltivazione della vite e la produzione di vino sono presenti sin dai secoli antichi nel territorio del vino DOP Verdicchio dei Castelli di Jesi, come la produzione dello spumante che ha radici antiche e documentate e il passito che ha una tradizione secolare. L'influenza dei fattori umani nel corso dei secoli ha caratterizzato la scelta di coltivare il vitigno Verdicchio nella zona, l'evoluzione delle forme di allevamento e le pratiche enologiche. L'interazione dei fattori naturali, (orografia, clima e pedologia), con i fattori umani conferiscono ai vini DOP Verdicchio dei Castelli di Jesi caratteristiche qualitative ed organolettiche peculiari uniche e non riproducibili altrove.

Ulteriori requisiti applicabili**Titolo del requisito / della deroga**

Indicazione anno di produzione delle uve

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Nella etichettatura dei vini DOP «Verdicchio dei Castelli di Jesi», «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico, «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Classico Superiore, «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore», «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Passito, «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante Riserva, «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Titolo del requisito / della deroga

Confezionamento, contenitori e divieto di alcuni sistemi di chiusura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Per il confezionamento del vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» nella tipologia Classico, sono ammessi solo recipienti di vetro della capacità fino a 3 litri.

Per il confezionamento del vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» nella tipologia Passito, sono ammessi solo recipienti di vetro della capacità fino a 1,5 litri.

Per l'immissione al consumo del vino «Verdicchio dei Castelli di Jesi» Superiore e Classico Superiore, sono ammessi soltanto recipienti di vetro della capacità fino a litri 3.

È consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, non inferiore alla capacità minima prevista dalla normativa nazionale e dell'Unione Europea.

Per il confezionamento dei vini di cui all'articolo 1, i sistemi di chiusura delle bottiglie sono quelli ammessi dalla legislazione vigente, con l'esclusione del tappo a corona e a strappo.

Titolo del requisito / della deroga

Previsione in etichetta del riferimento all'unità geografica più ampia

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

È facoltà del singolo produttore riportare in etichetta l'unità geografica più ampia «Marche» in caratteri dello stesso tipo, stile, spaziatura, tonalità ed intensità colorimetrica, rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Verdicchio dei Castelli di Jesi».

Inoltre, il termine «Marche», deve figurare in caratteri maiuscoli e/o minuscoli uniformi a quelli utilizzati per la scritta «Verdicchio dei Castelli di Jesi», e su uno sfondo uniforme per tutta la sequenza di indicazioni elencate al paragrafo precedente, nonché con caratteri di altezza non superiore rispetto a quelli utilizzati per la scritta «Verdicchio dei Castelli di Jesi».

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

<https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23529>

