



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
EX PQA IV

Prot.n.61987

Decreto 26 novembre 2013 concernente la modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOP “Colli Maceratesi” e del relativo fascicolo tecnico, inviato alla Commissione UE ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, al fine di adeguarlo alle osservazioni formulate dalla Commissione UE.

IL CAPO DIPARTIMENTO

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all’organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino);

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l’etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell’articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il Decreto Ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 20-12-2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità e Sicurezza – Vini DOP e IGP, concernente l’approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all’articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l’approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell’inoltro alla Commissione UE ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP “Colli Maceratesi”;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 14 febbraio 2012, n. 41, concernente la riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;

VISTO il Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 febbraio 2013, n.105, rubricato *“Regolamento recante organizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, a norma dell’articolo 2, comma 10-ter del decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012 n. 135”*, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 218 del 17 settembre 2013;

TENUTO CONTO della recente riorganizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e nelle more della emanazione dei decreti attuativi conseguenti al D.P.C.M. 27 febbraio 2013, n. 105, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 218 del 17/9/2013;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 29 luglio 2013, registrato dalla Corte dei Conti il 6 settembre 2013, reg. 9, fgl. n. 150, con il quale è stato conferito al Prof. Avv. Gianluca Maria Esposito l’incarico di Capo del Dipartimento delle politiche competitive, della qualità agroalimentare, ippiche e della pesca del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, successivamente confermato con Decreto del Presidente della Repubblica 30 settembre 2013 in corso di registrazione;

VISTA la comunicazione n. 1734442 del 05/06/2013, con la quale la Commissione UE ha notificato le ragioni di annullamento al fascicolo tecnico n. PDO-IT-A0443 relativo alla citata DOP *“Colli Maceratesi”* (comprensivo di disciplinare e documento unico riepilogativo di cui all’articolo 118 *quater*, paragrafo 1, del Regolamento (CE) n. 1234/2007) ed ha invitato questo Ministero a presentare gli opportuni chiarimenti e/o correzioni tramite il sistema informatico *“e-Caudalie”* entro il termine di due mesi dalla data di ricezione della notifica, salvo eventuale proroga;

VISTA la comunicazione ministeriale prot. n. 22304 del 26/06/2013, con la quale è stata inoltrata la predetta notifica della Commissione UE all’Istituto Marchigiano di Tutela Vini, in qualità di soggetto richiedente legittimato, che a suo tempo ha predisposto il fascicolo tecnico della denominazione in questione ai fini della trasmissione alla Commissione UE ai sensi dell’art. 118 *vicies*, par. 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, nonché alla competente Regione Marche, al fine di far pervenire a questo Ministero gli opportuni chiarimenti e/o emendamenti al fascicolo in questione;

VISTA la comunicazione prot. n. 747003 - 12/11/2013 con la quale la predetta Regione Marche, ha presentato, con parere favorevole, a questo Ministero la modifica al fascicolo tecnico in questione, così come proposto dal citato soggetto richiedente;

RITENUTO che si rende necessario approvare con il presente Decreto la modifica al fascicolo tecnico della denominazione in questione, preliminarmente alla trasmissione alla Commissione UE, tramite il sistema informativo *“e-Caudalie”*, messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell’articolo 70 bis, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009;

RITENUTO altresì di dover pubblicare sul sito internet del Ministero il presente Decreto e, conseguentemente, di dover procedere all’aggiornamento del disciplinare della denominazione in questione e del relativo fascicolo tecnico, già pubblicati sul sito internet del Ministero ai sensi del richiamato DM 30.11.2011;

D E C R E T A

Articolo 1

1. A titolo di correzione degli errori relativi alle ragioni di annullamento comunicate dalla Commissione UE richiamate in premessa, al disciplinare di produzione dei vini DOP “Colli Maceratesi”, così come consolidato con il DM 30.11.2011, richiamato in premessa, sono approvate le modifiche evidenziate nell’allegato al presente Decreto.
2. Le modifiche di cui al comma 1 sono inserite nel disciplinare e nel fascicolo tecnico della denominazione in questione:
 - a) nell’ambito del sistema informativo “e-Caudalie”, messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell’articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n. 607/2009, a titolo di aggiornamento di quello già inoltrato alla Commissione UE entro il 31.12.2011, ai sensi dell’articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007;
 - b) nell’ambito del sistema informativo del Ministero: sito internet del Ministero - Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP, a titolo di aggiornamento di quelli già pubblicati sullo stesso sito ai sensi del DM 30.11.2011 richiamato in premessa.

Il presente Decreto sarà pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione Qualità e Sicurezza -Vini DOP e IGP.

Roma, lì 26/11/2013

IL CAPO DIPARTIMENTO
F.to prof. Gianluca M. Esposito

Modifiche al disciplinare di produzione dei vini DOP “Colli Maceratesi”.

1) L’art. 9 è sostituito con il seguente testo:

**Articolo 9
Legame con l’ambiente**

A) Informazioni sulla zona geografica.

1. Fattori naturali rilevanti per il legame.

La zona geografica di produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli Maceratesi”, nelle 10 tipologie descritte all’articolo 6 del presente disciplinare, comprende l’intero territorio della provincia di Macerata e del comune di Loreto in provincia di Ancona. Si tratta di un ampio territorio posto al centro della regione Marche tra il mare Adriatico e la catena dei monti Sibillini, solcato lungo tutto il percorso dai fiumi Chienti e Potenza e in parte dal fiume Musone, che segna il confine con la Provincia di Ancona.

Il territorio compreso tra il Musone a nord e il Chienti a sud presenta basse colline originate da rocce sedimentarie nella zona pre-appenninica e rilievi più importanti spostandosi verso l’area appenninica interna, situata a maggiore distanza dal mare. Nella fascia collinare, mesoclima e pedogenesi hanno creato una differenziazione dei suoli con una significativa presenza dei calcisuoli ove è evidente la dinamica di soluzione e riprecipitazione del calcare in orizzonti preferenziali per le variazioni climatiche ed escursioni termiche. Sono da segnalare anche suoli formati da trasporto torrentizio e da apporti colluviali nelle valli minori. Nell’area sono frequenti i substrati geologici calcarenitico-pelitici, ma sono presenti anche terreni argillosi.

L’utilizzazione agricola dei suoli prevale alle quote al di sotto degli 800 m s.l.m. Il 75% della superficie provinciale presenta pendenze comprese tra il 2% ed il 50%. Le esposizioni sono equamente distribuite, con leggera prevalenza dell’esposizione verso est.

Il clima è temperato-caldo: le temperature minime del mese di gennaio sono mediamente superiori allo zero, mentre quelle medie del mese di luglio superano i 20°C. Le precipitazioni, pur concentrate nel periodo autunno-invernale, si verificano anche durante la primavera e l’estate, che è la stagione più asciutta. Si è in presenza del Piano fitoclimatico mesomediterraneo lungo la costa e di una certa xericità nell’area interna. La temperatura media annua risulta superiore ai 14-15 C°.

L’area di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Maceratesi» si presenta abbastanza omogenea sotto il profilo del paesaggio agrario, contrassegnato dalla presenza di boschi, colture erbacee e vite, elementi tipici dell’agricoltura collinare delle Marche.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

La presenza dei Piceni, antico popolo italico che “fu assorbito” dai romani, diede all’intero territorio di produzione dei vini a DOC “Colli Maceratesi” un’unità culturale che persiste tuttora. Dopo la caduta dell’impero romano, che aveva visto l’espandersi della coltivazione della vite, si assistette ad una fase di declino dell’intera attività agricola che ricevette nuovo impulso grazie all’opera degli ordini monastici che si diffusero in modo capillare nell’intero territorio delle Marche.

Di particolare rilievo per il territorio della DOC «Colli Maceratesi» fu l’influsso dei monaci cistercensi che fondarono nel XII secolo l’Abbazia di Chiaravalle di Fiastra, che all’apice del suo successo giunse a controllare con chiese e monasteri gran parte del territorio maceratese, spingendosi anche nell’area dell’attuale comune di Loreto. I cistercensi di Fiastra avviarono un’attività agricola ben organizzata, finalizzata alla produzione di beni da commercializzare, che li portò a primeggiare sui mercati locali. Nonostante la successiva decadenza dell’Abbazia, tuttora presente ed operante dopo un lungo periodo di abbandono, la rinascita dell’attività agricola basata

non più sulla sussistenza, ma sulla conduzione economica della terra, compresa la gestione delle vigne e la trasformazione vinicola, era oramai iniziata. Nel periodo rinascimentale la coltivazione della vite e la produzione del vino avevano ripreso un ruolo centrale nell'economia rurale e nella società.

Il rapporto mezzadrile si era intanto diffuso nell'area maceratese unendo capitale terra e forza lavoro e favorendo lo sviluppo rurale del territorio. I mezzadri, ma anche i piccoli proprietari diretti coltivatori, impiantarono vigneti in tutte le zone della provincia per produrre vino destinato al consumo familiare (vino di casa) e diedero luogo a una viticoltura promiscua costituita in massima parte da alberate non molto diverse da quelle dell'epoca romana. Lo sviluppo della viticoltura in modo intenso e razionale avvenne soprattutto nelle zone meno elevate in quanto sollecitato dagli investimenti di proprietari terrieri cittadini. Ne è testimonianza il medico, enologo, archiatra Andrea Bacci di Porto S. Elpidio nel suo "De naturali vinorum historia" (1596 – Roma).

Citazione parziale: *".....colline dai pendii assai dolci.....che sono fertili e coltivate in grandi vigneti. Vi crescono uve per vini per lo più bianchi ed anche per i soavi Tribolani che riescono più vigorosi se le uve si raccolgono da località battute dal sole....."*

Altre testimonianze dirette e d'archivio riportano "che il Trebbiano di Camerino era ben noto a Venezia". Sebbene Bacci nel "De naturali vinorum historia" avesse già descritto vigneti specializzati in cui la vite era sostenuta da pali o canne, le alberate o folignate dominarono il territorio maceratese nel corso dei secoli successivi.

Nella seconda metà del XIX secolo i metodi di coltivazione della vite erano ancora molto simili a quelli impiegati in epoca romana, ma, dopo l'unità d'Italia e in seguito all'epoca fillosserica, iniziò la sperimentazione di nuovi metodi di gestione della vite e tutto il territorio fu interessato da un'intensa attività volta a valutare le migliori varietà di viti da impiegare nei nuovi impianti. Nell'ampelografia del circondario di Macerata (1875) il Santini descrive i vitigni che vi erano prevalentemente coltivati rilevando una netta prevalenza di quelli a "frutto bianco o giallognolo". Tra questi ultimi viene riconosciuta particolare importanza a Montecchiese (ovvero la Ribona di Loro, San Ginesio e Tolentino; il Greco maceratese di Recanati; il "greco maceratino delle provincie di Ancona e Fermo"), Verdicchio, Trebbiano, Malvasia e Pecorino.

Il Santini descrive anche le principali varietà a bacca nera del circondario di Macerata inserendo Vernaccia e Lacrima. Nello stesso periodo si stava valutando l'adattamento del Sangiovese e dei vitigni di importazione in diversi territori del Maceratese.

All'inizio del XX secolo ebbe inizio una fase intensa di ricostituzione viticola nelle Marche, che interessò la zona di produzione della DOC "Colli Maceratesi" e che vide il diffondersi di Sangiovese e di altre varietà di pregio a bacca bianca e nera. Occorre tuttavia attendere la scomparsa della mezzadria e l'intervento pubblico degli anni 60 e 70 affinché giunga a compimento il processo di rinnovamento della viticoltura della zona attraverso la ristrutturazione degli impianti e l'impiego delle migliori varietà, quali Maceratino (localmente detto Ribona), Verdicchio, Trebbiano toscano, Sangiovese, Vernaccia nera.

In questo nuovo contesto i produttori sono stati stimolati a produrre non solo vini ottenuti da uvaggi di varietà ben adattate al territorio, ma anche prodotti monovarietali ottenuti soprattutto a partire da Maceratino e Sangiovese. La richiesta della denominazione e il successivo riconoscimento nel 1975 hanno stimolato lo sviluppo e la specializzazione delle strutture di trasformazione enologica presenti nel territorio orientandole al mercato nazionale e internazionale.

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

La denominazione di origine «Colli Maceratesi» è riferita a 6 tipologie di vino bianco ("base", "passito" "spumante", "Ribona", "Ribona" passito e "Ribona" spumante) e 4 tipologie di vino rosso ("base", "Sangiovese", "riserva", e "novello") che dal punto di vista analitico ed organolettico presentano caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6 del presente disciplinare e ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

Nello specifico le singole tipologie di vino si caratterizzano come segue:

- «Colli Maceratesi» bianco: colore giallo paglierino tenue, odore delicato e gradevole, sapore armonico, di buona struttura;
- «Colli Maceratesi» bianco passito: colore paglierino tendente all'ambrato più o meno carico, odore caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso, sapore dolce, armonico e vellutato, di buona struttura;
- «Colli Maceratesi» bianco spumante: spuma fine e persistente; colore giallo paglierino tenue, odore gradevole, lievemente fruttato; sapore asciutto, gradevolmente acidulo, di buona struttura;
- «Colli Maceratesi» Ribona: colore giallo paglierino con riflessi dorati, odore gradevole, sapore secco, sapido e armonico, di buona struttura;
- «Colli Maceratesi» Ribona passito: colore paglierino- ambrato più o meno carico, odore caratteristico dell'appassimento, etereo, intenso, sapore dolce, armonico, vellutato, di ottima struttura;
- «Colli Maceratesi» Ribona spumante: spuma: fine e persistente; colore giallo paglierino tenue; odore gradevole, lievemente fruttato, sapore: asciutto, gradevolmente acidulo, di buona struttura;
- «Colli Maceratesi» rosso: colore rosso rubino; odore intenso, sapore secco, e armonico, di buona struttura;
- «Colli Maceratesi» rosso novello: colore rosso rubino, odore fragrante, fine, sapore morbido, armonico e vellutato, di buona struttura;
- «Colli Maceratesi» rosso riserva: colore: rosso rubino, talvolta tendente al granato con l'invecchiamento, odore gradevole, complesso, leggermente etereo, sapore sapido, armonico, gradevolmente asciutto, di ottima struttura;
- «Colli Maceratesi» Sangiovese: colore: rosso rubino, odore caratteristico, intenso; sapore secco, armonico, abbastanza strutturato.
-

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

L'interazione esistente tra i fattori ambientali (naturali ed umani) e le peculiari caratteristiche qualitative dei vini DOC "Colli Maceratesi" è attestata dai documenti (richiamati alla lettera A) riferiti alla storia millenaria del relativo territorio, che presentava omogeneità culturale già all'epoca picena. In tali documenti è testimoniato come i saperi delle persone operanti in questo particolare territorio vitivinicolo, nel corso dei secoli, siano stati tramandati alle generazioni successive che li hanno elaborati e affinati: le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e di vinificazione delle uve sono state oggetto di continuo miglioramento, attingendo anche alle nuove conoscenze derivanti dal progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini DOC "Colli Maceratesi", le cui peculiari caratteristiche sono descritte all'articolo 6 del presente disciplinare.

Alla luce di tali testimonianze è possibile osservare come gli effetti dei fattori naturali della zona geografica della DOC "Colli Maceratesi", unita all'azione dell'uomo, abbiano consentito di ottimizzare l'interazione delle tecniche colturali, volte a sfruttare al meglio le disponibilità dell'ambiente naturale, con la gamma di vitigni tradizionalmente presenti. Da secoli le colline maceratesi sono state oggetto dell'appoderamento diffuso ove la vite ha avuto notevole importanza e sviluppo, rappresentando una componente basilare dell'economia rurale.

Il vitigno Maceratino, noto anche come Ribona, ha permesso di caratterizzare i vini bianchi della DOC "Colli Maceratesi" dove rappresenta l'elemento varietale preponderante anche nella tipologia base (70% min). La presenza di diversi vitigni bianchi coltivati da tempo nel territorio consente di arricchire di profumi il vino, che presenta un odore delicato e gradevole.

La produzione di spumanti nelle Marche è nota da lungo tempo, come si rileva nel "De salubri potu dissertatio" pubblicato nel 1622 ad opera di Francesco Scacchi, medico di Fabriano. Vengono infatti descritti il vino frizzante e le tecniche di rifermentazione ancor prima della messa a punto in

Francia della tecnica di spumantizzazione da parte del monaco Don Perignon. La produzione di spumante nella regione Marche e nella zona di produzione del vino DOC “Colli Maceratesi” ha dunque radici antiche e documentate e la vocazione in alcune aree viticole è confermata dal fatto che i vini base spumante sono preparati prevalentemente da vitigni autoctoni, come il Maceratino per il presente disciplinare. Il processo di spumantizzazione effettuato anticamente in loco prevedeva l’aggiunta di un chicco d’orzo in ciascuna bottiglia, forse per fornire un ulteriore arricchimento della flora microbica.

La produzione del passito poggia le sue basi sulla tecnologia di vinificazione nota come governo alla toscana, che consisteva nell’impiegare per la rifermentazione uve con maggiore concentrazione in zuccheri ottenute lasciando ad appassire per alcuni mesi in locali asciutti grappoli uniti a coppie ed appesi. Ciò consentiva un incremento della serbevolezza del vino rendendolo più stabile e più adatto a superare il riscaldamento del periodo primaverile-estivo. Le coppie di grappoli in esubero, se vinificate da sole, permettevano di ottenere un vino passito utile sia come medicamento, sia nelle situazioni derivanti dalla vita di relazione delle famiglie contadine e offerto come segno di benevola accoglienza. È infatti ancor oggi consuetudine delle famiglie contadine produrre in casa vino passito per le proprie esigenze al di fuori delle forme di commercializzazione.

La spiccata connotazione varietale del vino DOC “Colli Maceratesi” è ancor più marcata nel vino Ribona, anche nelle tipologie spumante e passito, dove l’elevata percentuale di Maceratino (85% min) permette di esaltare colore, odore e sapori espressi dal vitigno selezionatosi nel territorio delimitato. In questo caso inoltre, l’utilizzo del nome più antico del vitigno “Ribona”, ha consentito di meglio comunicare la tradizione del vino e la personalità del vitigno autoctono.

Già dalla seconda metà dell’800, quando nel territorio della DOC “Colli Maceratesi” prevalevano le varietà a bacca bianca, erano coltivati numerosi vitigni a bacca nera quali Vernaccia nera e Lacrima, mentre iniziava la diffusione di Sangiovese e di altri vitigni, in particolare quelli di origine francese. L’azienda Duhet-Casalis di Potenza Picena, come riportato dal Mondini, ospitò con successo importanti prove di confronto di vitigni stranieri da introdurre in Italia dopo l’invasione fillosserica.

Al momento del riconoscimento della denominazione di origine erano pertanto presenti molti vigneti di varietà a bacca nera da tempo adattate all’ambiente e capaci di fornire vini tradizionali dotati di caratteristiche peculiari.

Il vino “Colli Maceratesi” rosso, grazie al mantenimento della produzione di uva per ettaro al di sotto di 13 t, presenta una caratteristica ed intensa emanazione di profumi e una buona struttura.

La tipologia “Colli Maceratesi” rosso riserva, che si caratterizza per l’ottima struttura e il grado alcolico elevato, coglie la tradizione dell’invecchiamento dei vini rossi in botti collocate in piccoli ambienti interrati di cantina o in anfratti naturali (grotte) o, ancora, in appositi locali in muratura destinati alla conservazione dei vini che i mezzadri dovevano alla parte padronale. Il miglioramento qualitativo riscontrato dopo una permanenza in “grotta” ha diffuso la consuetudine di invecchiare i vini rossi nell’intero territorio della DOC “Colli Maceratesi” rosso riserva.

Il vino “Colli Maceratesi” Sangiovese, con i suoi odori intensi e il sapore armonico, è espressione dell’elevata capacità di adattamento di questo vitigno agli ambienti pedoclimatici e alle tecniche colturali dell’area. L’ottima interazione del Sangiovese con l’ambiente naturale e con i fattori umani del territorio delimitato dalla DOC “Colli Maceratesi” hanno contribuito ad accrescerne l’importanza negli ultimi due secoli.

Il vino “Colli Maceratesi” rosso novello, grazie alla macerazione carbonica, presenta un intenso colore, un odore fine e caratteristico dei vitigni neri ed apprezzato nel limitato periodo di commercializzazione.

Le complesse interazioni tra caratteristiche del terreno, elementi del clima, scelte di tecnica colturale e vitigni, unite a metodi di vinificazione messi a punto in un lungo periodo evolutivo e comprendenti tecniche quali appassimento, spumantizzazione e macerazione carbonica, hanno portato all’ottenimento dei vini con caratteristiche chimico-fisiche rispondenti alle differenti tipologie di vini di cui all’art. 6 del presente disciplinare.

Il riconoscimento della DOC “Colli Maceratesi” avvenuto nel 1975 attesta la qualità dei vini bianchi e rossi prodotti nell’area, dove terreno, clima ed organizzazione aziendale hanno da lungo tempo favorito la coltivazione della vite, e la professionalità degli operatori che hanno saputo trarre vantaggio dalla vocazionalità dell’ambiente, dalle tradizioni e dalle peculiarità dei vitigni impiegati.