



*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.61983

Decreto 26 novembre 2013 concernente la modifica del disciplinare di produzione dei vini a DOP “I Terreni di Sanseverino” 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 “I Terreni di Sanseverino”;

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. 1961795 del 11/06/2013, con la quale la Commissione UE ha notificato le ragioni di annullamento al fascicolo tecnico n. PDO-IT-A0432 relativo alla citata DOP *“I Terreni di Sanseverino”* (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. 672209 - 09/10/2013 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 “I Terreni di Sanseverino”, 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 “I Terreni di Sanseverino”.

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 delimitata per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata “I Terreni di Sanseverino”, nelle 4 tipologie descritte all’articolo 6 del presente disciplinare, ricade nell’intero ed ampio territorio del Comune di San Severino, in provincia di Macerata.

L’area interessata, omogenea e ben identificabile, è attraversata da ovest ad est dal fiume Potenza, mentre a nord del territorio ha origine attraversandolo marginalmente, il fiume Musone.

Dista dal mare circa 60 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, totalmente racchiusa tra la bassa collina, il fiume Musone, il fiume Chienti e le rispettive valli, comprende i fondovalle fluviali iniziali del Musone e quelli 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 m s.l.m. di San Severino e i 1260 m s.l.m. nei pressi del Monte San Vicino (1479 m).

Le esposizioni sono quasi equamente ripartite tra tutti i punti cardinali ad esclusione del lato ovest.

Il clima dell’area risente di una certa xericità e le temperature medie annue risultano leggermente superiori a 15°C. La temperatura media del mese di Gennaio è compresa tra 4 e 6°C, mentre quella del mese di Agosto si aggira sui 23-24°C. La disponibilità termica del territorio, valutata attraverso l’indice bioclimatico di Amerine e Winkler, si colloca mediamente tra 1600 e 1800 gradi giorno, valori adeguati alla produzione di vini rossi ottenuti anche da varietà a maturazione tardiva. Data la particolare conformazione orografica l’area si caratterizza per la penetrabilità dei venti provenienti da tutte le direzioni. 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.

Le caratteristiche pedoclimatiche dell’area di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «I Terreni di Sanseverino» si presentano alquanto omogenee e si ripercuotono sui tratti del paesaggio agrario, contrassegnato dalla presenza di boschi, colture erbacee e vite, elementi tipici dell’agricoltura alto-collinare marchigiana.

2. Fattori umani rilevanti per il legame.

La viticoltura a San Severino ha una storia plurisecolare. Città romana, nasce come colonia Romana con il nome di Settempeda, subisce 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 di San Severino, in posizione strategica rispetto ai flussi commerciali tra l’appennino umbro marchigiano e Ancona, 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 San

Severino aveva assunto una notevole rinomanza tanto da essere commercializzato a Roma, nel Veneto e in altre Signorie dell'epoca, ma anche per essere utilizzato come omaggio prestigioso e strumento mediatore di pace. Lo storico settempedano Raoul Paciaroni nella sua pubblicazione "Mangiare da Papa a Sanseverino. Pio II e la sua corte ospiti della città nel 1464" (Sanseverino Marche, Litografia "Grafica & Stampa", 2001) riporta alcuni esempi interessanti, che vengono sintetizzati nel successivo paragrafo.

Papa Urbano V nel 1370 investì della Vicaria di San Severino tal Smeduccio di Nunzio della Scala ricevendo in omaggio, per tale scelta, 850 litri di vino locale (24 barili). Nel 1445 l'implorazione al cardinale Camerlengo, per persuadere il capitano di ventura Braccio Baglioni ad andarsene dalla città con i suoi soldati, venne accompagnata da 500 litri di vino vecchio. Nel 1430 il Console di San Severino aveva ringraziato 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 fu motivo di invio a Roma di 97 barili e 30 damigiane di vino di S. Severino.

Nell'opera monumentale "De naturali vinorum Historia, de Vinis Italiae et de Conviviis Antiquorum", pubblicata a Roma nel 1596, il celebre medico e scienziato marchigiano Andrea Bacci, archiatra di papa Sisto V, a proposito dei vini di Sanseverino così si esprimeva: "*Septempedae communia, et quae ut aprico magis in Piceni planiciem gaudent situ, collibus, ac Potentiae ripis frugiferis interseptam, uberiora habentur, ac varii generis. Dulcia suo tempore, et quae non invident Trebulanis, Rubra item suavia, ac grato gustu sorbigna, et cruda, et aquosa aliqua aegris idonea*". Il brano, tradotto nella nostra lingua, dice: "I vini comuni di Settempeda, specialmente quelli che più godono della posizione soleggiata verso la pianura del Piceno, tagliata dai colli e dalle fertili rive del Potenza, sono più abbondanti e di vario genere. I vini dolci, a suo tempo, non hanno nulla da invidiare al trebbiano (ndr: molto diffuso all'epoca); i rossi, similmente sono soavi e di gradevole gusto al sorseggio, i crudi e alcuni acquati [vinelli misti coll'acqua] sono adatti per i malati".

Si trovano citazioni storico – letterarie relative ai vini di San Severino anche nei periodi successivi, come quelle di G. Scampoli (1682), storiografo del Principe Giovanni d'Austria e del Talpa, scrittore che nel 1732 affermò "il territorio di S. Severino produce vini in grandissima quantità di perfettissimo sapore".

Più critica appare la posizione dell'abate D. Angelantonio Rastelli, che nel "Dialogo sul necessario miglioramento de' vini anconitani e del piceno per formarne un ramo d'interessante commercio", pubblicato a Jesi nel 1809, lamenta un generale scadimento qualitativo di buona parte della produzione enologica delle Marche e fornisce linee guida per il suo miglioramento. L'abate Rastelli inserisce la Vernaccia tra le varietà di pregio, consiglia appropriate modalità di impianto e di gestione dei vigneti, indica le strategie di raccolta e di vinificazione da impiegare, descrive le tecniche di vinificazione, travaso e conservazione atte a "far vini prelibati per renderli atti alla navigazione a motivo di farne un interessante commercio". Il Rastelli riporta anche le modalità da seguire per ottenere i vini passiti, consigliando di raccogliere i grappoli più maturi e "di tenerli sani per dodici o quindici giorni ad appassire sopra le stuoie o su un tavolato in luogo arioso, asciutto" allo scopo di estrarre un mosto prelibato che, dopo fermentato, dà "un ottimo vino grato, gentile, spiritoso, e di gran durata".

La diffusione della mezzadria aveva portato sul territorio di San Severino la presenza di numerosi poderi e la vite veniva coltivata su limitate superfici per produrre vino destinato al consumo familiare e locale. Sul finire del 1800, infatti, il territorio di San Severino produceva vini che venivano solo sporadicamente esportati. La diffusione della fillossera e la necessità di ricostituire i vigneti portò ad una attenta valutazione e selezione delle migliori varietà da impiegare nella intera provincia di Macerata. Il Dott. Salvatore Santini nella sua Ampelografia del circondario di Macerata (1875) ebbe a scrivere "Nel Sanseverinese e nel Matelicano trovasi in qualche copia la vernaccia, e forma ivi quasi il più bel decoro di quelle campagne. Essa fornisce vini squisiti, e decantati da tempo antichissimo". In quel periodo si impose la coltivazione di "Vernaccia", definita

dall'ampelografo piemontese Di Rovesenda (1877) "una delle migliori uve nere della zona di Ancona" e si estese quella di altre varietà a bacca nera quali Sangiovese e Montepulciano.

Dalla metà dell'ottocento e fino agli anni '40 del secolo scorso la struttura socioeconomica della zona vide la contrazione delle capacità industriali, soprattutto concerie e lanifici già presenti fin dall'età medievale, e la stabilizzazione della struttura di produzione e commercializzazione agricola basata su aziende distribuite sul territorio e ad esso strettamente correlate, dette "Terreni". I "Terreni", condotti direttamente o a mezzadria da un ampio nucleo familiare, avevano generalmente una superficie coltivabile attorno a 10 ettari e presentavano molteplici produzioni, in parte destinate all'autoconsumo, che rendevano autosufficiente la famiglia coltivatrice e garantivano la rendita fondiaria alla proprietà. Tale modello socio economico integrato con il territorio e le sue risorse decadde e perse la sua importanza nel secondo dopoguerra in concomitanza dell'inurbamento e conseguente abbandono delle campagne. In questo periodo storico si assistette alla scomparsa dei "Terreni", emersero difficoltà di adeguamento agli standard introdotti dalle nuove tecniche di produzione, che ampliarono la tendenza all'espianto delle alberate e dei vigneti e portarono il comparto vitivinicolo locale a perdere progressivamente la sua competitività.

Recentemente un appassionato proprietario terriero della zona, Cesare Ottavi, ispirato dalla storia vitivinicola di San Severino, ha deciso di riprendere e recuperare la coltivazione della vite su superfici significative e si è attivato per il riconoscimento della denominazione di origine ripartendo dalla storia dei "Terreni" e del significato di tale modello organizzativo nel contesto locale.

L'impulso e l'impegno dell'Ottavi, il sostegno delle istituzioni locali e regionali, anche mediante la messa a punto di programmi di studio di caratterizzazione pedoclimatica e viticolo-enologico condotte da ASSAM con il contributo scientifico della Facoltà di Agraria di Ancona, hanno portato nel 2004 al riconoscimento della DOC "I Terreni di Sanseverino" i cui vini sono espressione della storia e della tradizione di un territorio modellato dall'agricoltura identificabile con lo specifico paesaggio agrario.

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

La denominazione di Origine «I Terreni di Sanseverino» è riferita a 4 tipologie di vino rosso, ottenute prevalentemente da uve di antica e diffusa coltivazione nella zona Vernaccia nera e Montepulciano, che 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:

- «I Terreni di Sanseverino» "Rosso"; ben strutturato, colore: rosso rubino sapore: sapido, armonico, tipico, caratteristico; odore: gradevole, complesso;
- «I Terreni di Sanseverino» "Rosso Superiore"; ottima struttura, colore rosso rubino intenso; sapore sapido, armonico, tipico, caratteristico e odore: gradevole, complesso;
- «I Terreni di Sanseverino» "Rosso Passito"; ottima struttura, colore rosso rubino chiaro tendente al granato, odore intenso, caratteristico dell'appassimento e sapore vellutato, gradevolmente amabile o dolce;
- «I Terreni di Sanseverino» "Moro": ottima struttura, colore rosso rubino intenso, odore: gradevole, complesso, sapore: armonico, talvolta di frutta rossa.

Tutte le tipologie sono sottoposte ad invecchiamento obbligatorio per un periodo minimo compreso tra 18 e 24 mesi per esaltare le caratteristiche dei vitigni utilizzati.

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

La reputazione di vini prodotti nel territorio di San Severino risale a tempi lontani e numerose sono le citazioni storiche e documenti (richiamati alla lettera A) attestanti il complesso e solido legame esistente tra i fattori naturali della zona e i fattori umani.

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, in particolare per quanto concerne: le tradizionali tecniche di coltivazione della vite e di vinificazione delle uve, che sono state oggetto di continuo miglioramento, attingendo anche alle nuove conoscenze derivanti dal progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini DOC “I Terreni di Sanseverino”, le cui peculiari caratteristiche sono descritte all’articolo 6 del presente disciplinare.

Nel passato San Severino si distingueva per la qualità dei suoi vini rossi ottenuti nelle tante proprietà terriere a contratto mezzadrile (“Terreni”) che hanno favorito la coltivazione della vite prima con l’alberata e poi con il vigneto specializzato. L’area collinare e montana e il clima temperato-caldo, tipico della fascia sub-appenninica, hanno consentito nei secoli l’attività agricola all’interno di strutture poderali dove la vite rappresentava una fonte alimentare per le famiglie coloniche e dava luogo ai commerci di vino, prime forme di economia agricola aziendale. La presenza delle vigne, intervallate da campi di grano e olivi, ha connotato il paesaggio agrario dell’area di San Severino e reso disponibile il vino per la miscita nelle varie cantine 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 facilmente reperibile.

L’area di produzione della DOC “I terreni di Sanseverino”, grazie al clima temperato-caldo e asciutto, alle elevate escursioni termiche e alla scarsa fertilità dei terreni induce un moderato sviluppo vegetativo e limita la capacità produttiva delle viti, che ben si adattano a potature severe. In queste condizioni ambientali si ottengono vini rossi dal profumo gradevole e complesso, sapidi e armonici. I vitigni Vernaccia nera e Montepulciano, che costituiscono le varietà prevalenti nella base ampelografica del disciplinare per la produzione dei vini DOC “I Terreni di Sanseverino”, raggiungono un ottimo grado di maturazione delle uve e permettono di ottenere vini ben strutturati da sottoporre all’invecchiamento e, come auspicato dall’abate Rastelli nel 1809, idonei al trasporto e alla commercializzazione al di fuori dell’area di produzione.

La Vernaccia nera, descritta per la prima volta nei Bollettini Ampelografici nella seconda metà del 1800, è da sempre presente nel territorio e ben si adatta al suo clima temperato-caldo, alle escursioni termiche anche elevate e ai terreni poco fertili. Le uve maturano lentamente, raggiungendo concentrazioni zuccherine anche elevate grazie al basso livello produttivo. La maturazione tardiva, l’elevata presenza di tannini e la buona acidità totale rendono la varietà adatta alla produzione di vini da invecchiamento e di passiti.

Il Montepulciano, presente da tempo nell’area di San Severino e compiutamente descritto dal Bruni nel 1926, predilige terreni di collina ben esposti e climi temperato-caldi per raggiungere la piena maturazione; in terreni poco fertili, come quelli rientranti nell’area di San Severino, raggiunge elevati standard qualitativi con livelli produttivi contenuti.

In sintesi, le complesse interazioni tra caratteristiche del terreno, elementi del clima, scelte di tecnica colturale, caratteristiche dei vitigni e tecniche di vinificazione messe a punto nel tempo portano ad ottenere le differenti tipologie di vini di cui all’art. 6 del presente disciplinare.

In particolare:

- nel caso della tipologia «Terreni di Sanseverino» rosso, il mantenimento delle rese in uva attorno ai limiti massimi di 9 t/ha, ottenuto adottando le opportune tecniche di gestione del vigneto messe a punto durante il lungo periodo di coltivazione del vitigno Vernaccia nera nell’area di produzione, consente di produrre un vino di colore rosso rubino, con caratteristica ed intensa emanazione di profumi e buona struttura;

- nel caso della tipologia «Terreni di Sanseverino» “Superiore” il mantenimento delle rese in uva al di sotto di 8 t/ha, ottenuto affinando e perfezionando le tecniche di gestione del vigneto messe a punto durante il lungo periodo di coltivazione di Vernaccia nera nell’area di produzione, consente di produrre vini di colore rosso rubino intenso, con ottima struttura e di titolo alcolimetrico più elevato rispetto alla tipologia base;
- la tipologia «I Terreni di Sanseverino» “Passito”, riprende e interpreta secondo la moderna tecnologia le basi enunciate dall’abate Rastelli almeno due secoli fa allo scopo di ottenere dalle migliori varietà e dalle uve più sane e mature un vino grato, gentile, spiritoso, e di gran durata. Le operazioni di appassimento possono avvenire ponendo i grappoli vendemmiati in locali idonei, igrotermocondizionati e/o sottoposti a ventilazione forzata, oppure essere effettuate direttamente in pianta. Il Rosso Passito si presenta di colore rosso rubino chiaro tendente al granato con odore intenso e caratteristico dovuto all'appassimento. Il sapore è vellutato gradevolmente amabile o dolce.
- la tipologia «I Terreni di Sanseverino» “Moro” trova una sua precisa connotazione nell’impiego del Montepulciano allevato in condizioni di disponibilità termica leggermente limitanti e nel contenimento delle rese in uva al di sotto di 8t/ha. Si ottiene in tal modo un vino dal colore rosso rubino intenso e dall'odore gradevole e complesso, sapore armonico, talvolta con sentori di frutti rossi.

Nel 2004 viene riconosciuta la DOC «Terreni di Sanseverino» che segna contemporaneamente il traguardo e la prosecuzione di un processo produttivo ricco di tradizioni vitivinicole pienamente integrate con il territorio e le sue risorse.