

Debutto internazionale a Vinitaly del Conero Docg Rosato

15 Aprile 2026



VERONA - Debutto internazionale ieri a Vinitaly del Conero Docg Rosato, la nuova tipologia introdotta dall'Istituto Marchigiano di Tutela Vini (Imt), che innalza la piramide qualitativa della denominazione e amplia l'offerta produttiva con potenzialità di mercato sia sul fronte del territorio che sul piano internazionale.

Il Conero Docg Rosato è stato protagonista del brindisi istituzionale in Terrazza Marche con il presidente del Consiglio, **Giorgia Meloni**, i ministri **Francesco Lollobrigida** (Agricoltura) e **Gianmarco Mazzi** (Turismo), il governatore delle Marche, **Francesco Acquaroli**, e il vicepresidente e assessore all'Agricoltura, **Enrico Rossi**. A seguire, la presentazione in Sala Raffaello per operatori del settore e stampa nella masterclass "Dalla collina al mare, dal Rosso al Rosa: Conero Docg Rosato", condotta dal direttore di *Vinonews24*, **Giambattista Marchetto**.

Per la Docg Conero, riconosciuta nel 2004, la modifica del disciplinare - approvata a metà del 2025 - permette di vinificare in rosa, mantenendo invariata la tipologia dei vitigni ammessi: Montepulciano (per almeno l'85%) e Sangiovese. L'area di produzione è circoscritta e interessa oltre 163 ettari nel comprensorio di sette Comuni della provincia di Ancona: Ancona, Offagna, Camerana, Sirolo, Numana e parte dei territori dei Comuni di Castelfidardo e Osimo. Aree ad alta presenza turistica, lungo la Riviera del Conero, dove la possibilità di avere un vino rosato di alta qualità si sposa con una cucina tradizionale a base di pesce.

“La scelta di introdurre la tipologia rosato nella Docg Conero risponde all'esigenza dei produttori che possono ampliare l'offerta enologica mantenendo una qualità elevata e certificata - ha detto **Michele Bernetti**, presidente di Imt - e, parallelamente, offre l'opportunità di incrementare la redditività delle imprese e di presentarsi sul mercato con un rosato, tipologia che negli ultimi anni ha visto crescere il proprio appeal fra i consumatori e che allarga le opportunità di abbinamento con molteplici proposte gastronomiche. Una scelta che guarda anche ai nuovi stili di consumo, legati a vini più leggeri”.

La produzione attesa nel primo anno (vendemmia 2025) si attesta sulle 100.000 bottiglie, con la previsione di crescere fino a 500.000 bottiglie nel prossimo quadriennio.

Dalla vendemmia 2026 sarà possibile produrre anche la tipologia “Metodo classico Conero Rosato Docg”, con l'opportunità di abbracciare il mondo degli spumanti di qualità.

Le caratteristiche organolettiche. Il Conero Docg Rosato presenta un colore rosa, più o meno intenso, con profumi floreali, fruttati e fragranti. Il sorso è fresco, delicato, armonico e si sposa con grande versatilità a piatti di pesce, aperitivi e carni bianche.

La presentazione sul territorio. Dopo l'esordio sul palcoscenico internazionale di Vinitaly, il debutto sul territorio è previsto lunedì 20 aprile al ristorante Andreina di Loreto dello chef stellato **Errico Recanati** con la masterclass (ore 17) “Dalla collina al mare, dal Rosso al Rosa: Conero Docg Rosato” riservata al canale Horeca. A condurre il tasting **Pierpaolo Rastelli**, responsabile Marche guida *Vini d'Italia* del Gambero Rosso; a seguire, cena a buffet.

Con circa 500 aziende associate per 16 denominazioni di origine - di cui 4 Docg - l'Istituto marchigiano di tutela vini (Imt) è una realtà unica in Italia nel suo genere. Oggi il consorzio rappresenta l'85% dell'imbottigliato della zona di riferimento e, con oltre 7.500 ettari tra le province di Ancona, Macerata, Pesaro-Urbino e Fermo, incide per il 45% sull'intera superficie vitata regionale.