



*Ministero delle politiche agricole
alimentari, forestali e del turismo*

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

Publicato sulla GU n.156 del 05.07.2019

Decreto 26 giugno 2019 concernente modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini “Venezia”.

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, 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 Regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

VISTO il Regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del Regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n.302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il D.M. 7 novembre 2012, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

CONSIDERATO che, ai sensi dell'articolo 90 della citata Legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa Legge e dei citati Reg. UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il DM 30.11.2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale delle Repubblica italiana n. 295 del 20.12.2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità –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 agli elementi previsti dalla normativa dell'U.E. all'epoca vigente, nonché dei relativi fascicoli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della DOP "Venezia" e il relativo documento unico riepilogativo;

VISTO il D.M. 07.03.2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOP;

VISTA la documentata domanda presentata dal Consorzio tutela vini Venezia con sede in Portobuffolè (Treviso), per il tramite della regione Veneto, nel rispetto della procedura di cui al citato D.M. 7 novembre 2012, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini "Venezia";

VISTO il parere favorevole della Regione Veneto sulla citata proposta di modifica;

ATTESO che la citata richiesta di modifica, che comportava modifiche "non minori" ai sensi del Reg. CE n. 607/2009, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato D.M. 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10 e, in particolare:

- è stato acquisito il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della Legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 20 settembre 2018;
- è stata pubblicata la proposta di modifica del disciplinare sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 242 del 17.10.2018;
- entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione, non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica, da parte di soggetti interessati;

CONSIDERATO che ai sensi dei richiamati Regg. UE n. 33/2019 e n. 34/2019, entrati in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche "non minori" ai sensi della preesistente normativa dell'Unione europea sono da considerare in parte "modifiche ordinarie" e in parte "modifiche unionali", le quali, ai sensi dell'art. 15, par. 3, del citato Reg. UE n. 33/2019, sono da separare ai fini del loro distinto seguito procedurale, che comporta, in caso di esito positivo della valutazione, l'approvazione delle "modifiche ordinarie" con provvedimento nazionale e l'approvazione delle "modifiche unionali" con decisione comunitaria;

RITENUTO che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'articolo 17 del Reg. UE n.33/2019 e all'articolo 10 del Reg. UE n.34/2019

sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le “modifiche ordinarie” contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini “Venezia” e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche, mentre si rimanda ad altro provvedimento ministeriale la definizione dell’iter procedurale nazionale delle “modifiche unionali” contenute nella stessa domanda, per l’ulteriore seguito presso la Commissione U.E.;

RITENUTO inoltre che, in relazione alle norme di etichettatura, il sinonimo Pinot delle varietà Pinot bianco, Pinot Grigio e Pinot nero, di cui agli articoli 1, 2, 4 e 6 della proposta di modifica del disciplinare, è stato riservato ai vini spumanti, ai sensi della vigente normativa dell’Unione europea (Regolamento delegato UE 2019/33) e nazionale (DM 13 agosto 2012);

RITENUTO altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle “modifiche ordinarie” del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse “modifiche ordinarie” alla Commissione U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell’articolo 30, par. 1, lettera a) del Regolamento (UE) n. 34/2019;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull’ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l’articolo 16, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale n. 19899 del 19/03/2019 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell’ippica, in corso di registrazione presso la Corte dei Conti, in particolare l’articolo 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

DECRETA

Articolo 1

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini “Venezia”, così come consolidato con il D.M. 30.11.2011 e da ultimo modificato con il DM 7 marzo 2014 richiamati in premessa, sono approvate le “modifiche ordinarie” di cui alla proposta pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 242 del 17.10.2018.
2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini Venezia consolidato con “modifiche ordinarie” di cui al precedente comma ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Articolo 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.
2. Le “modifiche ordinarie” di cui all’articolo 1 sono comunicate, entro 30 giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo “e-Ambrosia” messo a disposizione ai sensi dell’articolo 30, par. 1, lettera a) del Regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell’Unione europea a seguito della loro pubblicazione

da parte della Commissione sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea, entro 3 mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le “modifiche ordinarie” di cui all’articolo 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2019/2020. Inoltre, le stesse modifiche sono applicabili anche nei riguardi delle partite di vino atte a diventare DOP “Venezia” provenienti dalle campagne 2018/2019 e precedenti che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell’allegato disciplinare consolidato.
4. L’elenco dei codici, previsto dall’articolo 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato in relazione alle modifiche di cui all’articolo 1.
5. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP “Venezia” di cui all’articolo 1 saranno inseriti sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità – Vini DOP e IGP.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

IL DIRIGENTE
Luigi Polizzi
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE CONSOLIDATO DELLA DENOMINAZIONE DI
ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI “VENEZIA”**

Articolo 1- Denominazione e vini

Articolo 1

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata “Venezia” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- Rosso, anche nella versione “riserva”;
- Merlot anche nella versione “riserva”;
- Cabernet Sauvignon anche nella versione “riserva”;
- Cabernet franc;
- Carmenère;
- Malbec anche nella versione “riserva”;
- Cabernet anche nella versione “riserva”;
- Refosco dal peduncolo rosso anche nella versione “riserva”
- Pinot nero anche nella versione spumante (cat. VSQ)
- Pinot nella versione “Spumante” (cat. VSQ) ;
- Pinot Rosato o Rosé nella versione “Spumante” (cat. VSQ);
- Chardonnay;
- Chardonnay “Spumante” (cat. VSQ) e “Frizzante” anche con la specificazione bi-varietale con Glera, Verduzzo, Tai, Pinot bianco e Pinot nero (vinificato in bianco);
- Manzoni bianco;
- Sauvignon;
- Verduzzo anche nella versione “Passito”;
- Pinot bianco;
- Traminer anche nella versione Spumante (cat. VSQ);
- Tai;
- Pinot grigio anche nella versione “Rosato”;
- Pinot grigio anche nella versione “Spumante” e rosato “Spumante” (cat. VSQ) e anche nella versione “frizzante” e rosato “Frizzante”;
- Bianco anche nella versione “Passito” e “Spumante” (cat. VSQ) e “Frizzante”;
- Rosato o Rosè anche nella versione Spumante (cat. VSQ) e “Frizzante”.

2. La denominazione di origine controllata “Venezia” è altresì riservata ai vini designati con la specificazione di due dei seguenti vitigni a bacca di analogo colore: Verduzzo (da Verduzzo friulano e/o trevigiano); Tai; Chardonnay; Manzoni bianco; Pinot bianco; Pinot nero; Merlot; Carmenère; Cabernet Sauvignon; Cabernet franc e Refosco dal peduncolo rosso.

2. La denominazione di origine controllata “Venezia” è altresì riservata ai vini designati con la specificazione di due dei seguenti vitigni a bacca di analogo colore: Verduzzo (da Verduzzo friulano e/o trevigiano); Tai ; Chardonnay; Manzoni bianco; Pinot bianco; Pinot nero; Merlot; Carmenère; Cabernet Sauvignon; Cabernet franc e Refosco dal peduncolo rosso.

Articolo 2- Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata “Venezia” con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Carmenère, Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère), Malbec, Refosco dal peduncolo rosso, Pinot nero, Chardonnay, Manzoni bianco, Sauvignon, Verduzzo (da Verduzzo friulano e/o Verduzzo trevigiano), Pinot bianco, Tai da Tocai friulano, Traminer e Pinot grigio, è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi in ambito aziendale almeno l’85% dei corrispondenti vitigni. Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo, ad esclusione delle varietà appartenenti alla famiglia dei moscati, idonei alla coltivazione per le province di Treviso e Venezia.

2. Il vino a denominazione di origine controllata “Venezia” Pinot (in versione “Spumante”) deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- Pinot Grigio, Pinot Bianco, Pinot Nero (vinificato in bianco) da soli o congiuntamente.

3. Il vino a denominazione di origine controllata “Venezia” Pinot Rosato o Rosé (in versione “Spumante”) deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia:

- Pinot Grigio, Pinot Bianco per almeno il 50%, Pinot Nero dal 5% al 50%;

4. Il vino a denominazione di origine controllata “Venezia” Cabernet deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Carmenère da soli o congiuntamente.

5. I vini a denominazione di origine controllata “Venezia” rosato o rosé (anche in versione spumante e frizzante) deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- Raboso Piave e/o Raboso veronese per almeno il 50%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve provenienti da altri vitigni, ad esclusione delle varietà appartenenti alla famiglia dei moscati, idonei alla coltivazione per le province di Treviso e Venezia iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

6. Il vino a denominazione di origine controllata “Venezia” rosso deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- Merlot per almeno il 50%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve provenienti da altri vitigni a bacca di colore analogo, ad esclusione delle varietà appartenenti alla famiglia dei moscati, idonei alla coltivazione per le province di Treviso e Venezia iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

7. Il vino a denominazione di origine controllata “Venezia” bianco, bianco passito, bianco frizzante e bianco spumante devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

- Tocai friulano e/o Verduzzo friulano e/o Verduzzo trevigiano e/o Glera per almeno il 50%;

- possono concorrere alla produzione di detto vino fino ad un massimo del 50%, le uve provenienti da altri vitigni a bacca di colore analogo o del Pinot Nero (vinificato in bianco), ad esclusione delle varietà appartenenti alla famiglia dei moscati, idonei alla coltivazione per le province di Treviso e Venezia, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3 - Zona di produzione

1. La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini della denominazione di origine controllata "Venezia" comprende tutto il territorio amministrativo delle province di Venezia e Treviso.

Articolo 4 -Norme di coltivazione

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Venezia" devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni ben esposti ad esclusione di quelli ad alta dotazione idrica con risalita della falda e quelli torbosi.

2. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

3. Per i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare sono ammesse solo le forme di allevamento a spalliera semplice e doppia e la densità minima di impianto per ettaro non deve essere inferiore a 2.500 ceppi ad esclusione per il Raboso Piave e Raboso veronese per il quale il numero di piante non può essere inferiore a 1.500 ceppi. Tuttavia, per le sole varietà Raboso Piave e Raboso veronese è consentita la tradizionale forma a raggi "Bellussi", con un numero minimo di ceppi ad ettaro pari 1.250 piante e a condizione che sia garantita la tradizionale potatura con una carica massima di 70.000 gemme ad ettaro.

I vigneti allevati a Bellussi impiantati ed allevati a "Bellussi", prima del riconoscimento della DOC "Venezia" e dell'approvazione del relativo del disciplinare di produzione, di cui al D.M. 22 dicembre 2010 sono idonei alla produzione della denominazione "Venezia" a condizione che sia garantita con la tradizionale potatura una carica massima di 70.000 gemme ad ettaro.

4. È vietata ogni pratica di forzatura; consentita l'irrigazione di soccorso.

5. La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

Tipologie	Produzione massima t uva/ha	Titolo alcol. vol. naturale minimo % vol.
Rosso	16	10,00%
Merlot	16	10,00 %
Cabernet Sauvignon**	16	10,00 %
Cabernet franc**	16	10,00%
Carmenère **	16	10,00%
Malbech	16	10,00%

Refosco dal peduncolo rosso	16	10,00%
Pinot nero ****	16	10,00%
Pinot nero spumante	16	9,50%
Chardonnay	15	10,00 %
Chardonnay frizzante e spumante	15	9,50%
Manzoni bianco	15	10,00 %
Sauvignon	15	10,00 %
Verduzzo trevigiano***	15	10,00 %
Verduzzo friulano***	15	10,00 %
Pinot bianco****	15	10,00 %
Tocai friulano	15	10,00 %
Traminer	15	10,00 %
Traminer Spumante	15	9,50 %
Pinot grigio****	15	10,00 %
Pinot grigio Spumante e Frizzante	15	9,50%
Bianco	15	10,00%
Bianco spumante	17	9,50 %
Bianco frizzante	17	9,50 %
Rosato o rosè	17	9,50 %
Rosato o rosè frizzante e spumante	17	9,50 %
Raboso Piave/veronese*	17	9,50 %

*Varietà atte a produrre la tipologia Rosè

** Varietà atte a produrre la tipologia Cabernet

***Varietà atte a produrre la tipologia Verduzzo

****Varietà atte a produrre anche la tipologia “Pinot” spumante.

6. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Venezia”, devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

7. La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela può, sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

8. Le uve delle varietà destinate alla produzione delle tipologie Rosso, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet, Malbec e Refosco dal peduncolo rosso designati con la menzione “riserva” devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo superiore del 1,00% vol., rispetto a quelli indicati precedentemente.

Articolo 5 -Norme di vinificazione

1. Le operazioni di appassimento, vinificazione, invecchiamento ed elaborazione delle tipologie spumante e frizzante devono essere effettuate nel territorio amministrativo della Regione Veneto e nel territorio amministrativo delle province di Udine e Pordenone.
2. È consentita l'aggiunta di mosti e/o vini, anche di annate diverse, appartenenti alla medesima denominazione "Venezia" nel limite massimo del 15% a condizione che il vigneto dal quale provengono le uve impiegate nella vinificazione sia coltivato in purezza varietale o comunque che la presenza delle uve delle varietà complementari di cui all'art. 2, comma 1, in aggiunta a quelle consentite per tale pratica, non superi complessivamente tale percentuale.
3. La tipologia rosato/rosè è ottenuta dalla spremitura soffice delle uve di cui al comma 3 dell'art. 2 e da un breve periodo di macerazione al fine di assicurare al vino la dovuta tonalità di colore.
4. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite invece decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.
5. La resa massima dell'uva in vino nelle versioni "passito" e per i vini passiti destinati alla preparazione delle versioni riserva, non deve superare il 50%.
6. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
7. La denominazione di origine controllata "Venezia" nelle versioni spumante e frizzante di cui all'articolo 1, deve essere prodotta esclusivamente con il metodo della rifermentazione in autoclave.
8. Nella preparazione dei vini della tipologia "riserva" possono essere utilizzate uve sottoposte ad appassimento per un limite massimo del 30%.
9. L'appassimento delle uve deve avvenire in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento.
10. Le uve messe ad appassire non possono essere vinificate prima del 15 novembre. Tuttavia, qualora si verificassero condizioni climatiche che lo rendessero necessario la Regione Veneto su richiesta documentata del Consorzio di tutela – con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi – può autorizzare l'inizio delle predette operazioni in data antecedente al 15 novembre. Le uve al termine dell'appassimento devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 15% vol.
11. I vini designati nella tipologia "riserva" non possono essere immessi al consumo prima di 24 mesi a partire dal 1° novembre dell'annata della vendemmia.
12. I vini designati nella tipologia "passito" non possono essere immessi al consumo prima di 12 mesi a partire dal 1° novembre dell'annata della vendemmia.

Articolo 6 -Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata "Venezia" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Bianco

- colore : giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli o dorati;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: secco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Bianco passito

- colore: giallo dorato più o meno intenso, talvolta ambrato;
- odore: caratteristico, intenso;
- sapore: dolce, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15 % vol.;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12 % vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l;
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Chardonnay

- colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: secco, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Pinot grigio e Pinot grigio rosato:

- colore: da giallo paglierino al ramato o rosato più o meno intenso;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: vellutato sapido e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Manzoni bianco

- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: caratteristico, floreale, intenso;
- sapore: secco, armonico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Verduzzo

- colore: dal giallo dorato al giallo paglierino;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: asciutto, sapido, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Verduzzo passito

- colore: giallo dorato più o meno intenso, talvolta ambrato;
- odore: caratteristico, intenso;
- sapore: dolce, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15% vol.;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12 % vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- acidità volatile massima: 25 meq/l;
- estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

Sauvignon

- colore: dal giallo paglierino al dorato talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: fine, caratteristico;
- sapore: asciutto, sapido caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol. ;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Pinot bianco

- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol. ;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Tai

- colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, fine;
- sapore: secco, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Traminer

- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol. ;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Merlot e Merlot riserva

- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, piacevolmente intenso, caratteristico;
- sapore:., secco,armonico, di pieno corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol e 12,5% vol nella versione riserva
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo:23 g/l e 25 g/l nella versione riserva.

Cabernet franc

- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'innvecchiamento;
- odore: vinoso, caratteristico, con profumo intenso e persistente;
- sapore: asciutto, pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Cabernet Sauvignon e Cabernet Sauvignon riserva

- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'innvecchiamento;
- odore: caratteristico, intenso, persistente;
- sapore: secco, pieno, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol e 12,5 % vol nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23 g/l e 25 g/l nella versione riserva.

Malbec e Malbec riserva:

- colore: rosso rubino vivo, tendente al granato se innvecchiato;
- odore: caratteristico, fine;
- sapore: asciutto, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol e 12,5 % vol. nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23 g/l e 25 g/l nella versione riserva.

Cabernet e Cabernet riserva:

- colore: rosso rubino con riflessi granati se innvecchiato;
 - odore: fine, caratteristico;
 - sapore: asciutto, erbaceo e armonico;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol e 12,5 % vol nella versione riserva;
 - acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23 g/l e 25 g/l nella versione riserva

Carmenère:

- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'innvecchiamento;
 - odore: caratteristico, erbaceo e persistente;
 - sapore: asciutto, erbaceo, caratteristico;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
 - acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23 g/l.

Refosco dal peduncolo rosso e Refosco dal peduncolo rosso riserva:

- colore: rosso intenso con riflessi violacei, granati se innvecchiato;
 - odore: fine, caratteristico;
 - sapore: asciutto, di corpo;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol e 12,5 % vol nella versione riserva;
 - acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23 g/l e 25 g/l nella versione riserva

Pinot nero:

- colore: rosso rubino anche tenue, tendente al granato con l'innvecchiamento;
- odore: fine, caratteristico;

- sapore: secco, fruttato, talvolta con retrogusto amarognolo, equilibrato;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
 - acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23 g/l

Rosato o rosé

- colore: rosato più o meno tenue;
- odore: fruttato, delicato;
- sapore: da secco ad abboccato, vivace, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Traminer spumante

- spuma: fine e persistente;
 - colore: giallo paglierino più o meno intenso;
 - odore: delicato e fruttato;
 - sapore: da brut a dolce, fresco, armonico;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
 - acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Bianco spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato e fruttato;
- sapore: da brut al demisec, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Pinot grigio spumante e Pinot grigio rosato spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino chiaro, talvolta ramato o rosato più o meno intenso;
- odore: delicato e fruttato;
- sapore: da brut nature al demisec, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Rosato o rosé spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno tenue;
- odore: caratteristico, fruttato talvolta con sentore di lievito;
- sapore: da brut nature al demisec, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Pinot spumante

- spuma: fine e persistente;
 - colore: giallo paglierino più o meno intenso;
 - odore: delicato e fruttato;
 - sapore: da brut nature al demisec, fresco, armonico;
 - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;
 - acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l

Pinot rosato spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno tenue;
- odore: delicato e fruttato;
- sapore: da brut nature al demisec, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Chardonnay spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato e fruttato;
- sapore: da brut nature al demisec, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Pinot nero spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: dal giallo paglierino al tendente rosato;
- odore: delicato e fruttato;
- sapore: da brut nature al demisec, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Bianco frizzante

- spuma: fine ed elegante;
- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Pinot grigio frizzante e Pinot grigio rosato frizzante

- spuma: fine ed elegante;
- colore: giallo paglierino chiaro talvolta ramato o rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico, gradevole;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Rosato / rosè frizzante

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno tenue;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Chardonnay frizzante

- spuma: fine ed elegante;
- colore: giallo paglierino con riflessi dorati;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

Rosso e Rosso riserva:

- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso intenso e persistente;
- sapore: secco, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol e 12,5 % vol. nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23 g/l e 25 g/l nella versione riserva.

2. Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da bi-varietali, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietalì e, in particolare, alla varietà presente in maggiore quantità.

3. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, l'odore e il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Articolo 7- Etichettatura e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Venezia" è vietato l'uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato e similari.

2. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

4. Per il vino a DOC “Venezia” rosso in etichetta può essere omissso il riferimento del colore.
5. Per i vini a DOC “Venezia” bianco, bianco spumante e bianco frizzante in etichetta può essere omissso il riferimento del colore.
6. Per il vino Pinot grigio anche spumante e frizzante, può essere indicato il riferimento al colore rosato o suoi sinonimi (Blush, ramato, ecc.).
7. Nella designazione e presentazione dei vini rosso e rosato o rosè non è consentito il riferimento ai nomi dei vitigni Raboso Piave e Raboso veronese e relativi sinonimi.
8. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all’articolo 1, con esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è obbligatoria l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.
9. Nella designazione e presentazione dei vini DOC “Venezia”, è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni, di cui all’articolo 1, comma 2, a condizione che:
 - il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
 - il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque superiore al 15% del totale;
 - l’indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all’effettivo apporto delle uve da essi ottenute, figurare con caratteri aventi le stesse dimensioni, evidenza, colore e intensità colorimetrica

Articolo 8- Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata “Venezia” fino a 5 litri devono essere immessi al consumo nelle tradizionali bottiglie di vetro, chiuse ad esclusione dei vini spumanti con tappo raso bocca.
2. Per i vini a denominazione di origine controllata “Venezia” immessi al consumo in bottiglie fino a 2 litri, ad esclusione dei vini spumanti, è ammesso l’utilizzo del tappo capsula a vite.
3. Inoltre per i vini a denominazione di origine controllata “Venezia”, ad esclusione delle tipologie spumante e frizzante, 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, nei volumi non inferiori a 2 litri.

Articolo 9

Legame con l’ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

L’area della DOC Venezia si estende nella parte orientale della Pianura Padana, dalla zona pedecollinare della provincia di Treviso, ai territori confinanti con il mare Adriatico della provincia di Venezia. Il clima dell’area DOC Venezia è pertanto definito “temperato umido” e ciò è dovuto, oltre alla latitudine, alla vicinanza dei monti carsici e dolomitici a nord, del mare e delle aree lagunari, alla giacitura pianeggiante ed alla conseguente esposizione dei venti.

I suoli della zona originano dalla deposizione di materiali alluvionali derivanti principalmente dallo scioglimento dei ghiacciai alpini e prealpini e successivamente dall’azione dei fiumi Piave e Livenza

che attraversano l'area di produzione. La pianura si può facilmente dividere in due parti, l'alta e la bassa pianura con linea di separazione data dalla fascia delle risorgive. Nella prima i suoli si caratterizzano per la presenza di sedimenti ghiaiosi di origine fluvioglaciale e fluviale nei quali il sottosuolo risulta interamente costituito da ghiaie. Spostandosi verso sud, il ventaglio ghiaioso lascia lentamente posto a depositi con percentuali di sabbia sempre maggiori fino a giungere alla fascia delle risorgive dove la tessitura si fa più fine per la presenza di limi e argille.

Fattori umani e storici

La viticoltura nell'area veneziana e trevigiana è presente sin dall'epoca romana come testimoniano i numerosi reperti ritrovati. Con le invasioni barbariche una buona parte di queste campagne vennero distrutte. Nel medioevo, i vescovi di Concordia Sagittaria vollero la costruzione dell'Abbazia di Summaga, affidata ai Benedettini i quali contribuirono all'espansione delle terre coltivate a vite e frumento. I monasteri diventarono veri centri di insegnamento e a partire dall'800 importanti punti di riferimento per l'attività viticola ed enologica. Successivamente, grazie alla Repubblica Veneziana, nasce una viti-vinicoltura che possiamo definire "aristocratica" e che permette ai contadini di acquisire nuove informazioni e nuove tecniche vitivinicole.

I vini di Venezia avevano una qualità che i vini "foresti" (stranieri) spesso non avevano, grazie sia alla predisposizione ambientale alla coltivazione della vite, sia alla corsa al miglioramento della qualità da parte dei nobili, per affermare il loro prestigio anche nella produzione vitivinicola.

Il comparto viti-vinicolo dell'area DOC Venezia negli ultimi 20-25 anni, dopo i danni da gelo del 1985, ha dato una nuova impostazione ai vigneti basata su densità di impianto e scelte clonali finalizzati ad una maggiore qualità dei vini. È sulle basi di questa storia millenaria, fatta di studio, dedizione e tenacia dell'uomo che si sono poste le basi per la nascita nel 2010 della DOC Venezia.

b) Specificità del prodotto

I vini rossi della denominazione "Venezia" sono caratterizzati un'elevata intensità colorante che può andare dal rosso rubino a quello granato durante l'invecchiamento; tonalità colorante che mantengono negli anni. Queste sono dunque le caratteristiche necessarie affinché questi vini possano meritarsi la menzione riserva.

In funzione delle zone, possono essere più accentuati i sentori di confettura e frutti di sottobosco oppure note speziate di tabacco o erbacee. Nel complesso il gusto è sempre pieno con una buona tannicità e un ottimo equilibrio acido. Al gusto ritornano le note di frutta rossa sostenute da una buona struttura e una consistenza sapida.

Per i vini bianchi giovani il colore è normalmente giallo paglierino con riflessi verdognoli più o meno intensi. All'olfatto possono evidenziare note primarie floreali, in particolare di acacia, fiori di campo e camomilla che vanno verso il fruttato e si focalizzano per lo più in note di mela, pera e albicocca. Al sapore spicca una marcata sapidità e persistenza gustativa.

Caratteristiche che vengono amplificate nei vini "passiti", in questa area è tradizione consolidata di mettere in fruttaiolo le uve destinate all'elaborazione dei "passiti". Spesso queste uve vengono preventivamente sottoposte all'appassimento in pianta. Queste tipologie di vini sono nate per accompagnare i dolci e i biscotti della tradizione culinaria locale. Il Verduzzo trevigiano e friulano sono particolarmente adatti all'appassimento, a queste si accompagnano in percentuale variabile anche altre varietà per aumentare la frazione aromatica o acida in funzione dell'interpretazione del produttore.

Negli ultimi 15/20 anni si è particolarmente diffusa l'elaborazione dei vini spumanti e frizzanti, con il metodo Martinotti. Dalle colline del trevigiano a scendere nella valle del Piave, la produzione dei vini spumanti e frizzanti si è consolidata tanto da rendere questa area fra le più importanti a livello mondiale. Segno evidente della forte vocazione di questo ambiente per la produzione di questi vini la cui qualità è riconosciuta in tutto il mondo.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Il territorio su cui si sviluppa la DOC "Venezia" è in grado di determinare caratteristiche peculiari nei diversi vini a seconda dei terreni di origine. La differenza di suoli permette infatti di dedicare i terreni più sciolti e ricchi di scheletro alle varietà bianche per ottenere maggiore fragranza e freschezza; i vini così ottenuti esprimono note fresche floreali e fruttate, eccellenti anche per la spumantizzazione, mentre al gusto presentano una marcata sapidità e persistenza gustativa, tipiche della zona.

I terreni argillosi pesanti vengono destinati ai vitigni a bacca rossa per avere vini a maggior corpo e struttura; essi infatti donano ai vini rossi un'elevata intensità colorante, persistente anche con il passare degli anni; tali terreni, in funzione delle zone, possono dare sentori di confettura e frutti di bosco più o meno accentuati nonché note speziate di tabacco o erbacee. L'elevata dotazione minerale dei terreni argillosi permette di ottenere vini dal gusto pieno grazie alla buona tannicità e un ottimo equilibrio acidico. Anche i vini rosati ottenuti nei terreni argillosi, presentano un colore persistente e un equilibrato rapporto acidico.

Il clima temperato umido e la buona escursione termica fra il giorno e la notte, permettono di mantenere inalterato il corredo aromatico dell'uva, oltre a esaltare il quadro acido dei vini e consentono di ottenere vini più freschi e longevi.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia Srl

Sede Amministrativa: Via San Gaetano, 74

36016 - Thiene (Vicenza)

Tel. 0445 313088

Fax. 0445 313080

e-mail: assicurazione.qualita@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi dell'articolo 64 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, in conformità alla vigente normativa della UE, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato in G.U. n. 253 del 30.10.2018.

Vitigni idonei alla coltivazione per la Provincia di Treviso e la Provincia di Venezia

Provincia di Treviso

Bianchetta trevigiana	Boschera	Cabernet franc
Cabernet sauvignon	Carmenère	Chardonnay
Corbina	Franconia	Glera
Glera lunga	Grapariol	Incrocio Manzoni 2.15
Malbech	Malvasia istriana	Manzoni bianco
Marzemina grossa	Marzemino	Merlot
Muller thurgau	Perera	Pinot bianco
Pinot grigio	Pinot nero	Raboso piave
Raboso veronese	Recantina	Refosco peduncolo rosso
Riesling	Riesling italico	Sauvignon
Tocai friulano	Traminer aromatico	Turchetta
Verdiso	Verduzzo friulano	Verduzzo trevigiano
Wildbacher	Barbera	Incrocio Manzoni 2-14
Incrocio Manzoni 2-3	Lambrusco di Sorbara	Marzemina bianca
Manzoni moscato (Incrocio Manzoni 13. 0. 25)	Manzoni rosa (Incrocio Manzoni 1. 50)	Moscato bianco
Tocai rosso	Ancellotta	Fertilia
Flavis	Italica	Nigra
Petit verdot	Prodest	Rebo
Syrah		

Provincia di Venezia

Cabernet franc	Cabernet sauvignon	Chardonnay
Carmenère	Corbina	Glera
Glera lunga	Grapariol	Malbech
Malvasia istriana	Manzoni bianco	Marzemina grossa
Merlot	Pinot bianco	Pinot grigio
Pinot nero	Raboso piave	Raboso veronese
Refosco peduncolo rosso	Riesling	Riesling italico
Sauvignon	Tocai friulano	Traminer aromatico
Turchetta	Verduzzo friulano	Ancellotta
Barbera	Franconia	Marzemina bianca
Marzemino	Moscato bianco	Muller thurgau
Tocai rosso	Verduzzo trevigiano	Petit verdot
Syrah		

**DOCUMENTO UNICO RIEPILOGATIVO DISCIPLINARE CONSOLIDATO VINI DOP
“VENEZIA”**

1. DOCUMENTO UNICO

1.1. Denominazione

Venezia (it)

1.2. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

1.3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

8. Vino frizzante

1.4. Descrizione dei vini:

Categoria Vino(1) Rossi: Venezia Rosso e Venezia con specificazione di vitigno

I vini rossi della Dop Venezia, anche con indicazione dei vitigni Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet Franc, Carmènere, Malbec, Cabernet, Refosco dal peduncolo rosso, Pinot nero hanno colore da rosso rubino a rosso intenso, con eventuali riflessi granato o violacei se sottoposti a invecchiamento come per le versioni riserva ; odore intenso, fine e persistente; sapore secco armonico e vellutato, a volte erbaceo o fruttato a secondo dei vitigni prevalenti utilizzati .Il titolo alcolometrico totale minimo 11,00% Vol , per i vini con menzione riserva 12,50% Vol .Estratti non riduttori minimi 23 g/l , per i vini con menzione riserva minimo 25 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	11,00
Acidità totale minima:	4,50 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):	

Categoria Vino (1) Bianchi e rosati: Venezia bianco, Venezia con specificazione di vitigno, Venezia rosato

I vini bianchi della Dop Venezia, anche con indicazione dei vitigni Chardonnay, Pinot grigio (anche in versione rosato), Manzoni bianco, Verduzzo, Sauvignon, Pinot bianco, Tai, Traminer, hanno colore da giallo paglierino a dorato, talvolta con riflessi verdognoli; per i rosati rosato più o meno tenue talvolta ramato; odore intenso caratteristico; sapore secco, armonico e vellutato, a volte fruttato a secondo dei vitigni prevalenti utilizzati come per il Pinot e il Pinot grigio. Il titolo alcolometrico totale minimo va da 10,50 % Vol per il Venezia rosato a minimo 11,00% Vol per le altre tipologie, estratti non riduttori minimo 14 g/l, per il Venezia rosato minimo 16 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	10,50
Acidità totale minima:	4,50
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Cat. Vino (1) Venezia con menzione passito anche con indicazione di vitigno

I vini della Dop Venezia, sono prodotti anche nella versione passito bianco e con indicazione del vitigno Verduzzo, hanno colore giallo dorato più o meno intenso talvolta ambrato; odore intenso caratteristico sapore dolce, armonico e vellutato. Il titolo alcolometrico totale minimo 15,00% con estratti minimo 26 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	12,00
Acidità totale minima:	4,50
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	25
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Categoria Vino spumante di qualità (5) Venezia Spumante bianco, rosato e con indicazione di vitigno

I vini spumanti della Dop Venezia, bianchi e rosati anche con indicazione dei vitigni Pinot, Pinot grigio, Pinot nero, Chardonnay e Traminer hanno spuma fine ed evanescente, colore dal giallo paglierino più o meno intenso a volte con riflessi dorati o ramati o tendenti al rosato se vinificati in bianco da vitigni a bacca nera; odore delicato e fruttato; sapore fresco, armonico, da brut nature a demisec, anche dolce e aromatico per il varietale Traminer.

Il titolo alcolometrico totale minimo 10,50% Vol con estratti minimo 14 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	10,50
Acidità totale minima:	5,00
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	

Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	
---	--

Categoria Vino frizzante (8) Venezia frizzante bianco, rosato e con indicazione di vitigno

I vini frizzanti della Dop Venezia, bianchi e rosati anche con indicazione dei vitigni Pinot grigio, Chardonnay hanno colore dal giallo paglierino più o meno intenso talvolta ramato o rosato più o meno intenso ; odore delicato e fruttato; sapore da secco ad abboccato.

Il titolo alcolometrico totale minimo 10,50% Vol vol con estratti minimo 14 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	10,50
Acidità totale minima:	4,50
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

1.5. Pratiche di vinificazione

1.5.1. Pratiche enologiche specifiche

-Vinificazione spumanti e frizzanti

I vini spumanti e frizzanti devono essere prodotti esclusivamente con il metodo della rifermentazione in autoclave

-Utilizzo uve sottoposte ad appassimento per la produzione delle tipologie “riserva”

Nella preparazione dei vini con menzione riserva possono essere utilizzate uve sottoposte ad appassimento per un limite massimo del 30%.

1.5.2. Rese massime:

Chardonnay anche spumante e frizzante, Manzoni bianco, Sauvignon, Verduzzo trevigiano, Verduzzo friulano, Tocai friulano

105 ettolitri per ettaro

Bianco spumante e frizzante, Rosato o rosé anche spumante e frizzante, Raboso Piave e Raboso veronese

119 ettolitri per ettaro

Venezia Rosso, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Carmenère, Malbec, Refosco dal peduncolo rosso, Pinot nero anche spumante

112 ettolitri per ettaro

Venezia Bianco, Pinot bianco, Traminer anche spumante, Pinot grigio anche spumante e frizzante

105 ettolitri per ettaro

1.6. Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione di origine controllata “Venezia” comprende tutto il territorio amministrativo delle province di Venezia e Treviso.

1.7. Varietà principale/i di uve da vino

Pinot grigio - Pinot

Tocai friulano B. - Tai

Raboso piave N. - Friularo

Raboso veronese N. - Raboso

Refosco dal peduncolo rosso N. - Refosco

Traminer aromatico Rs

Manzoni bianco B.

Sauvignon B.

Verduzzo friulano B. - Verduzzo

Verduzzo trevigiano B. - Verduzzo

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Carmenère N. - Cabernet

Pinot nero N. - Pinot

Merlot N.

Malbec N.

Glera lunga B. - Glera

Chardonnay B.

Pinot bianco B. - Pinot

1.8. Legame con la zona geografica

DOP Venezia legame con l'ambiente

La viticoltura nell'area veneziana e trevigiana è presente da sempre in questo territorio, ma è la Repubblica di Venezia, con la nascita dello “stato de terra” che darà una forte accelerazione nello sviluppo della viticoltura locale. Al grande declino del '700 e parte del '800 la viticoltura uscirà grazie al costante e qualificato lavoro svolto principalmente dalla Scuola Enologica di Conegliano che contribuirà a creare nel nord est italiano un importante polo vitivinicolo. Il clima dell'area DOC Venezia è definito “temperato umido” e ciò è dovuto, oltre alla latitudine, alla vicinanza del mare e dei monti, alla presenza di aree lagunari, alla giacitura pianeggiante ed alla conseguente esposizione ai venti.

L'area di produzione della DOC Venezia si estende sulle province di Treviso e Venezia, è un'ampio territorio di origine alluvionale. I suoli si sono formati con la deposizione di materiali alluvionali derivanti principalmente dallo scioglimento dei ghiacciai alpini e prealpini e successivamente dall'azione dei grandi fiumi Brenta, Piave, Tagliamento e secondariamente del Livenza. La pianura si può facilmente dividere in due parti, l'alta e la bassa pianura con linea di separazione data dalla fascia delle risorgive. Nell'alta pianura i suoli si caratterizzano per la presenza di conoidi ghiaiosi di origine fluvio-glaciale e fluviale nei quali il sottosuolo risulta interamente costituito da ghiaie. Spostandosi verso sud, dopo la fascia delle risorgive, il ventaglio ghiaioso lascia lentamente posto a depositi con percentuali di sabbia sempre maggiori, la tessitura si fa più fine per la presenza di limi e argille.

Il territorio su cui si sviluppa la DOC “Venezia” è in grado di determinare caratteristiche peculiari nei diversi vini a seconda dei terreni di origine e dei vitigni utilizzati. Nei terreni più sciolti e ricchi di scheletro si coltivano generalmente le varietà bianche per ottenere maggiore fragranza e freschezza, i vini così ottenuti esprimono note fresche floreali e fruttate, eccellenti anche per la spumantizzazione. I terreni argillosi vengono destinati ai vitigni a bacca rossa per avere vini rossi e rosati a maggior corpo e struttura. L'elevata dotazione minerale dei terreni argillosi permette di ottenere vini dal gusto pieno grazie alla buona tannicità e un ottimo equilibrio acidico.

I vini prodotti, presentano colori dal giallo paglierino al dorato grazie a macerazioni più o meno prolungate, odori intensi, fini e persistenti grazie ad escursioni termiche nei periodi pre vendemmiali e sapori armonici, asciutti e sapidi grazie ai terreni di natura

ghiaiosa nella fascia settentrionale e limo argillosi nella fascia meridionale. Ne consegue che i vini bianchi prodotti in terreni sciolti esprimono note fresche e fruttate, sono particolarmente adatti alla spumantizzazione, mentre i rossi specie nei terreni più argillosi hanno struttura e persistenza anche per l'invecchiamento .

Categoria Vino(1)

I vini rossi e rosati della DOP Venezia grazie ai terreni argillosi pesanti destinati ai vitigni a bacca rossa utilizzati nella produzione dei vini di questa categoria danno maggior corpo e struttura ai vini e permettono una elevata intensità colorante che si mantiene anche negli anni . Al profumo possono essere più accentuati i descrittori di confettura e frutti sottobosco oppure note speziate di tabacco o erbacee. Nel complesso il gusto è sempre pieno con una buona tannicità e un ottimo equilibrio acido. Per i vini bianchi derivanti da uve coltivate in suoli più sciolti e ricchi di scheletro si ottengono vini fragranti e freschi e si possono evidenziare al naso note primarie come il fruttato e il floreale che poi si focalizzano per lo più in note di mela pera e albicocca che si contrappongono a quelle di acacia fiori di campo e camomilla. La struttura può essere più o meno importante ma spicca una eccellente nota malica data dalle buone escursioni tra il giorno e la notte. Caratteristiche che vengono amplificate nei vini “passiti”. In questa area è tradizione consolidata di mettere in fruttai le uve destinate all'elaborazione dei “passiti”. Spesso queste uve vengono preventivamente sottoposte all'appassimento in pianta .In particolare il Verduzzo trevigiano e friulano sono particolarmente adatti all'appassimento, a queste si accompagnano in percentuale variabile anche altre varietà per aumentare la frazione aromatica o acida .

Categoria Vini Spumanti di qualità (5) e Vini Frizzanti(8)

Le varietà bianche esprimono vini con note fresche floreali e fruttate, derivanti dai terreni più sciolti e ricchi di scheletro che danno alle varietà bianche maggior fragranza e freschezza aiutate dalle escursioni termiche fra il giorno e la notte derivanti da un clima temperato e umido, pertanto si prestano pertanto in maniera particolare per la produzione dei vini spumanti e frizzanti , pratiche consolidate tanto da rendere questa area fra le più importanti a livello mondiale. Segno evidente della forte vocazione di questo ambiente.

I vini spumanti della Dop Venezia, bianchi e rosati anche con indicazione dei vitigni Pinot, Pinot grigio, Pinot nero, Chardonnay e Traminer hanno colore dal giallo paglierino più o meno intenso a volte con riflessi dorati o ramati o tendenti al rosato se vinificati in bianco da vitigni a bacca nera; odore delicato e fruttato; sapore fresco, da brut nature a demisec, anche dolce e aromatico per il varietale Traminer.

I vini frizzanti della Dop Venezia, bianchi e rosati anche con indicazione dei vitigni Pinot grigio, Chardonnay hanno colore dal giallo paglierino più o meno intenso talvolta ramato o rosato più o meno intenso ; odore delicato e fruttato; sapore da secco ad abboccato.

Il metodo di produzione per dette categorie è tradizionalmente quello della rifermentazione in autoclave .

1.9. Ulteriori condizioni

Nessuna.