



*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  
PQAI IV

**Provvedimento concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini “Vicenza”, del relativo documento unico riepilogativo e la trasmissione alla Commissione UE.**

**IL DIRIGENTE**

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi del Decreto Ministeriale 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (UE) n. 1308/2013 e del Decreto Legislativo n. 61/2010 tuttora vigente ai sensi dell'articolo 90, comma 3, della Legge n. 238 del 12 dicembre 2016;

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. 607/09 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;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata sulla G.U.R.I. n. 238 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il DM 7 novembre 2012, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 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 il predetto DM 7 novembre 2012 contempla anche disposizioni applicative del citato Reg. (CE) n. 607/2009, in particolare per quanto concerne talune modalità procedurali di esame e di comunicazione relative alle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, par. 3, e dall'articolo 110 del citato Reg. (UE) n. 1308/2013, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del preesistente Reg. (CE) n. 1234/2007, art. 118 *octodecies*, par. 3, e del citato Reg. (CE) n. 607/2009;

CONSIDERATO che, ai sensi dell'articolo 90, comma 3, della citata Legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa Legge, ivi compreso il decreto in materia di procedure per l'esame delle domande di protezione e di modifica dei disciplinari dei vini DOP e IGP, continuano ad applicarsi i decreti ministeriali applicativi della preesistente normativa nazionale e dell'Unione europea;

RITENUTO che, nelle more dell'adozione dei predetti atti della Commissione UE e delle conseguenti norme applicative nazionali, continuano ad essere applicabili per la procedura preliminare nazionale di cui trattasi le disposizioni di cui al citato DM 7 novembre 2012, applicativo della citata preesistente normativa dell'Unione europea;

VISTO il D.M. 18.09.2000 pubblicato sulla Gazzetta ufficiale n. 225 del 26.09.2000 con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini "Vicenza" ed approvato il relativo disciplinare di produzione e successive modifiche;

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 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 U.E. 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 DOC "Vicenza";

VISTO il DM 7.03.2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOC;

VISTA la documentata domanda del Consorzio per la Tutela dei Vini Colli Berici e Vicenza, presentata dalla Regione Veneto, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Vicenza", nel rispetto della procedura di cui all'articolo 4 del citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il parere favorevole della Regione Veneto sulla citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Vicenza";

ATTESO che la richiesta di modifica in questione è stata esaminata, nell'ambito della procedura

nazionale preliminare prevista dal citato D.M. 7 novembre 2012, articoli 6, 7 e 10, conformemente alle disposizioni di cui all'articolo 118 *septies* del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e, in particolare:

- è stato acquisito, ai sensi dell'art. 7, comma 5, del citato D.M. 7 novembre 2012, il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 16 del Decreto legislativo n. 61/2010, espresso nella riunione del 21 dicembre 2017, sulla predetta richiesta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Vicenza";
- la citata proposta di modifica, ai sensi dell'articolo 8 del citato D.M. 7 novembre 2012, è stata pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana, serie generale, n. 49 del 28 febbraio 2018;
- entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione, non sono pervenute istanze contenenti osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte di soggetti interessati;

RITENUTO che è stata conclusa con esito positivo, nei termini sopra specificati, la procedura nazionale preliminare relativa all'esame della richiesta di modifica del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Vicenza" e che la stessa richiesta risulta conforme alle condizioni stabilite nella parte II, titolo II, capo I, sezione 2 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 e che pertanto sussistono i requisiti per procedere alla pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOC dei vini "Vicenza" e del relativo documento unico, nonché per trasmettere alla Commissione UE la richiesta di modifica in questione;

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 2018 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica n. 21876 del 27 marzo 2018, 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;

## **DISPONE**

ai sensi dell'articolo 9 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa:

- 1) la pubblicazione sul sito internet del Ministero Sezione Qualità - Vini DOP e IGP - dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione della DOC dei vini "Vicenza", così come consolidato con il D.M. 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il DM. 7 marzo 2014 richiamati in premessa, nonché del relativo documento unico riepilogativo del disciplinare aggiornato;
- 2) la trasmissione alla Commissione UE della domanda di modifica della DOC in questione e della relativa documentazione, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n.607/2009.

Roma,

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

S.V.

## ALLEGATO

### A) PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “VICENZA”.

*(N.B.: Le modifiche sono evidenziate con la funzione “revisione” di Word: le cancellazioni risultano in carattere barrato e le aggiunte in carattere sottolineato)*

#### Articolo 1 Denominazione di origine controllata

~~La denominazione di origine controllata «Vicenza» è riservata ai vini derivati dai vigneti coltivati nella zona di produzione di cui al successivo art. 3 e che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.~~

La denominazione di origine controllata “Vicenza” è riservata ai seguenti vini:

“Vicenza” bianco  
“Vicenza” bianco frizzante  
“Vicenza” bianco spumante  
“Vicenza” bianco passito  
“Vicenza” rosso  
“Vicenza” rosso novello  
“Vicenza” rosso riserva  
“Vicenza” rosato  
“Vicenza” rosato frizzante  
“Vicenza” Moscato Spumante  
“Vicenza” Chardonnay  
“Vicenza” Garganega (Garganego)  
“Vicenza” Riesling  
“Vicenza” Sauvignon  
“Vicenza” Manzoni Bianco  
“Vicenza” Pinot Bianco  
“Vicenza” Pinot Grigio  
“Vicenza” Cabernet  
“Vicenza” Cabernet riserva  
“Vicenza” Cabernet Sauvignon  
“Vicenza” Cabernet Sauvignon riserva  
“Vicenza” Merlot  
“Vicenza” Merlot riserva  
“Vicenza” Pinot Nero  
“Vicenza” Pinot Nero riserva  
“Vicenza” Raboso  
“Vicenza” Raboso riserva

#### Articolo 2 Vitigni ammessi

I vini a denominazione di origine controllata «Vicenza» con uno dei seguenti riferimenti Sauvignon, Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Manzoni bianco, Moscato (da Moscato bianco e/o Moscato

giallo), Garganego (da Garganega), Riesling (da Riesling renano e/o Riesling italico), Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot nero, Raboso (da Raboso veronese) e Cabernet (da Cabernet franc, Cabernet Sauvignon e Carmenère), (i vini rossi anche in versione riserva) devono essere ottenuti da uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve di altri vitigni di colore analogo non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Vicenza.

Il vino a denominazione di origine controllata «Vicenza» bianco (anche in versione frizzante, spumante e passito) è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui al comma 1 per la seguente composizione:

Garganega per almeno il 50%,

altre varietà a bacca bianca congiuntamente o disgiuntamente, non aromatiche, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 50%.

Il vino a denominazione di origine controllata «Vicenza» rosso (anche in versione novello rosato e rosato frizzante) è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui al comma 1 per la seguente composizione:

Merlot, per almeno il 50%,

altre varietà a bacca rossa congiuntamente o disgiuntamente, non aromatiche, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 50%.

Inoltre potranno essere designati come Cabernet, le uve o i vini provenienti da vigneti idonei alla produzione delle varietà Cabernet Sauvignon, purché siano stati oggetto di scelta vendemmiale, evidenziando tale operazione nella denuncia delle uve, oppure mediante scelta di cantina, evidenziando in tal caso l'operazione nei registri di commercializzazione.

### **Articolo 3**

#### **Zona di produzione**

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata di origine controllata «Vicenza» di cui all'art. 1 è così delimitata:

*a) comprende l'intero territorio dei comuni di:*

Albettono, Alonte, Altavilla Vicentina, Arcugnano, Arzignano, Asigliano Veneto, Barabaranò Vicentino, Breganze, Brendola, Cassola, Carrè, Cartigliano, Castegnero, Castelgomberto, Chiuppano, Creazzo, Fara Vicentina, Gambellara, Gambugliano, Grancona, Lonigo, Longare, Malo, Marano Vicentino, Marostica, Mason Vicentino, Molvena, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montecchio Precalcino, Montegalda, Montegaldella, Monteviale, Montorso Vicentino, Mossano, Mussolente, Nanto, Nove, Orgiano, Pianezze, Rosà, Rossano Veneto, Salcedo, Sandrigo, San Germano dei Berici, San Vito di Leguzzano, Sarego, Sarcedo, Schiavon, Sossano, Sovizo, Tezze sul Brenta, Thiene, Villaga, Zanè, Zermienghedo, Zovencedo, Zugliano,

*ed in parte il territorio dei comuni di:*

Agugliaro, Bassano del Grappa, Brogliano, Caltrano, Calvene, Chiampo, Costabissara, Cogollo del Cengio, Campiglia dei Berici, Costabissara, Cormedo, Dueville, Grumolo delle Abbadesse, Isola Vicentina, Lugo vicentino, Monte di Malo, Nogarole vicentino, Piovene Rocchette, Pove del Grappa, Poiana Maggiore, Romano d'Ezzelino, Quinto vicentino, Schio, Santorso, Torri di Quartesolo, Trissino, Vicenza, Villaverla.

Tale zona è così delimitata:

Al termine della SS 46 Pasubio località Albera in comune di Vicenza si gira a sinistra lungo viale Diaz e successivamente in proseguo viale del Verme fino a via Cricoli, da qui verso est lungo via Ragazzi del 99 fino all'incrocio con via Quadri che si percorre in direzione sud-est fino all'incrocio con Strada Bertesina si prosegue verso est fino ad incrociare la strada di via Quintarello

da qui si prosegue la stessa fino ad incrociare nel cavalcavia l'autostrada Valdastico che funge da confine e nuovamente fino a reincrociare la strada provinciale di Cà Balbi; si prosegue attraversando il Ponte sul fiume Tesina e qui si gira immediatamente a sinistra attraverso località Marola proseguendo per via Stradone fino al ponte sul rio Tergola che si segue in direzione Sud fino alla località Tribolo dove al ponte ci si immette sulla Strada provinciale delle Abbadesse fino alla località Vancimuglio e prosegue per via Longare incrociando il fiume Settimo che delimita il confine di Grumolo delle Abbadesse con Longare. Proseguendo lungo il confine comunale di Montegalda con la delimitazione Grisignano di Zocco fino al confine con la provincia di Padova. Segue quindi tale confine provinciale sino in località Punta di Vò; percorre quindi la strada per Agugliaro denominata via Punta sino all'incrocio con via Roma che si segue verso ovest per circa 50 metri, e girando poi a destra si prosegue per via Mottarelle sino all'incrocio con via Finale. Si percorre via Finale verso ovest entrando quindi in via Ponte Alto; si gira a sinistra seguendo la S.S. 247 «Riviera» per 50 metri e svoltando verso destra si percorre via Giotto oltrepassando il confine comunale di Agugliaro ed entrando nel territorio comunale di Campiglia dei Berici. Si arriva all'incrocio con via Galileo Galilei, si gira a sinistra per via Crocetta fino ad incrociare il confine con il territorio del comune di Noventa Vicentina che si segue sino all'intersecazione con lo scolo Alonte. La delimitazione procede seguendo lo scolo Alonte in direzione sud, incrociando la strada provinciale S. Feliciano in località ponte Murello e successivamente la strada provinciale Poianese in località ponte Cazzola; si prosegue fino ad immettersi nello scolo Roneghetto, lo si segue per circa 100 metri verso sud-est fino al confine tra il comune di Poiana Maggiore e Noventa Vicentina che si percorre sino allo scolo Ronego. Si segue poi verso nord-ovest il corso del Ronego sino al confine comunale di Asigliano veneto. La delimitazione segue poi il confine provinciale di Vicenza oltrepassando l'abitato di Spessa, Bagnolo di Lonigo e Lobia Vicentina e proseguendo lungo il medesimo confine provinciale arriva sino alla S.S. n. 11 «Padana Superiore» in località Torri di Confine in comune di Gambellara. Segue il confine di Gambellara a ridosso del confine provinciale con Verona, tocca la contrada Sarmazza, sempre sul confine provinciale risale in località Calderina (quota 45); risale in località Cavaggioni per arrivare a quota 348 m. segue sempre il confine provinciale fino ad arrivare a quota 504 m. di Monte Segan seguendo sempre il confine interprovinciale si arriva a quota 608 m. fino ad arrivare in località Rubeldi. Da qui segue la strada per Motti fino a località Maglio di Chiampo per arrivare alla contrada Sgargerì, qui segue la strada per il cento di Nogarole. Si prosegue per la strada fino a Selva di Trissino, e si arriva seguendo la strada di Selva di Trissino fino al Capitello posto dopo la quota 543 s.l.m., si dirige a sinistra lungo il sentiero fino all'incrocio di questo con l'acquedotto. Di qui corre lungo il sentiero attraversando la contrada Pizi congiungendosi poi a quota 530 s.l.m. con la strada per Cornedo vicentino, che segue attraversando le contrade Pellizzari e Duello fino al bivio con la strada comunale che conduce alle contrade Calinari, Stella, Savegnago, Ambrosi fino a raggiungere nuovamente la provinciale per Cornedo toccando la località Grigio. Si innesta qui a Cornedo sulla S.S. 246 che segue fino a poco prima del ponte dei Nori. Gira quindi verso est e prende posto la strada comunale che tocca le contrade Colombara, Bastianci, Muzolon, Milani (quota 547); di qui segue la carrareccia con direzione nord-est fino alla contrada Crestani a quota 532. Segue quindi la strada comunale che conduce alle contrade Mieghe, Milani a quota 626, Casare di sopra, Casare di sotto, Godeghe, fino alla strada comunale Monte di Malo - Monte Magrè che percorre appunto fino a questo centro abitato. Da qui segue la strada per Magrè fino a quota 294 proseguendo successivamente in direzione nord-ovest toccando quota 218, segue poi la Valfreda raggiungendo località Raga a quota 414 e da qui prosegue fino al confine comunale fra Schio e Torrebelficino, segue lo stesso fino a quota 216. Da qui segue il torrente Leogra fino al ponte della statale n. 46. Sale per la statale 46 località Poleo, proseguendo verso nord-est località Folgare quota 287, San Martino quota 273, Sessegolo quota 289 sino a quota 226 in località Timonchio. Segue la strada comunale dalla località Timonchio passando per località Murello, Grimola, Santorso quota 292, località Inderle, confine Santorso-Piovene Rocchette saliamo fino ad incrociare il Torrente Astico, e seguendone il percorso verso monte, arriviamo a quota 150. Prende la strada comunale per Cogollo del Cengio passando

per località Scalzanella, giunge a Cogollo del Cengio, prendendo la strada comunale che porta in località Falon e di seguito località Mosson quota 302 e segue sino al centro di Caltrano. Si innesta con la provinciale Caltrano - Calvene passando per località Camisino, la Costa fino al centro di Calvene da cui prende la strada comunale per Mortisa, Lore e Capitello delle Mare in comune di Lugo Vicentino a quota 416; poi segue il confine comunale tra Salcedo e Lusiana fino al punto in cui detto divisorio amministrativo raggiunge in località Ponte (quota 493) la strada provinciale Breganze - Lusiana. Segue il confine comunale fino a località Lavarda quota 229, quota 346, quota 410 quota 510, raggiungendo la strada per Crosara che sale sino al centro della stessa, da qui lungo via Pianari raggiunge contrada Erta quota 456, prosegue verso est e ridiscende verso località Capo di sopra, Piazzette quota 263. Percorrendo poi la strada provinciale che da Valle San Floriano, porta a Valrovina e Caluga a quota 388, si raggiungono le case Vallison a quota 285 e di qui correndo lungo il corso dell'acqua Vallison si raggiunge il fiume Brenta nel punto in cui il primo confluisce nel secondo. Dalla confluenza del torrente Vallison con il fiume Brenta segue da valle a monte il fiume Brenta sino al ponte di Campese. Passa per località Albertoni, Zanchetta Pove del Grappa, Rivage; segue verso nord-est il confine comunale Pove del Grappa-Romano d'Ezzelino, quota 342, quota 250, località Signori, la Statale 141 che percorre verso il confine provinciale fino a quote 236 e 217. Scende seguendo il confine provinciale Vicenza - Treviso fino ad incontrare il confine provinciale di Padova e continua verso Ovest ad incrociare il fiume Brenta. Sale il fiume stesso sino a località San Michele, Scaldaferrò, Bassanese confine comunale di Sandrigo verso sud sino a contrà Salvetti, incrociando e seguendo il confine comunale verso nord fino a località Rozzola, prende la strada comunale per Povolaro, località le Buse, il centro del paese di Dueville, poi località Villanova raggiungendo il confine comunale di Dueville che segue verso sud sino ad incrociare il confine comunale di Villaverla sul torrente Timonchio; segue il confine comunale di Villaverla sino ad incontrare il confine comunale di Isola Vicentina. Proseguendo verso sud detto confine di Isola Vicentina sino ad incrociare la strada comunale fino a località Ponte che raggiunge la statale 46 e prosegue sino a Vicenza.

#### **Articolo 4** **Condizioni ambientali e rese**

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Vicenza» devono essere quelle atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi esclusi ai fini dell' idoneità alla produzione dei vini di cui all' articolo 1, quelli ubicati in terreni di natura torbosa, limosa o eccessivamente umidi e fertili.

Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera semplice o doppia, ad esclusione delle varietà Garganega e Raboso per il quale è consentito l'uso della pergola semplice o doppia, o della pergoletta.

Per vigneti piantati prima dell'approvazione del presente disciplinare e non allevati a spalliera, l' idoneità alla produzione è consentita per un periodo massimo di 15 anni.

Trascorso tale periodo, per i vigneti di cui al paragrafo precedente sarà revocata automaticamente l' idoneità a produrre i vini DOC "Vicenza".

È fatto obbligo nella conduzione delle pergole la tradizionale potatura, a secco ed in verde, che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila e una carica massima di gemme ad ettaro in funzione della varietà tra le 60 e le 80 mila gemme

È fatto obbligo per tutti vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare, qualsiasi sia la varietà coltivata, un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 2.500.

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

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

La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine «Vicenza» di cui all'articolo 2 e le rispettive rese massime di uva in vino e titolo alcolometrico volumico naturale devono essere le seguenti:

vitigni	prod/max uva ton/ha	titolo ale vol. nat. minimo
Cabernet	14	10,50 (11,50 nella versione riserva)
Cabernet sauvignon	14	10,50 (11,50 nella versione riserva)
Chardonnay	15	10,00
Garganego	16	9,50
Manzoni bianco	13	10,50
Merlot	14	10,50 (11,50 nella versione riserva)
Moscato	13	9,50
Pinot bianco	14	10,00
Pinot grigio	13	10,00
Pinot nero	13	10,50 (11,50 nella versione riserva)
Raboso	15	10,00 (11,00 nella versione riserva)
Riesling	13,5	9,50
Sauvignon	13,5	10,00

~~Le rese, nella versione «riserva», devono essere inferiori di 2 ton/ha.~~

Tipologia	Resa uva (ton./ha)	Titolo alcol. volum. min. nat. % vol
Cabernet	15	10,5
Cabernet riserva	15	11,5
Cabernet sauvignon	15	10,5
Cabernet sauvignon riserva	15	11,5
Chardonnay	15	10
Garganega (Garganego)	18	9,5
Manzoni bianco	14	10,5
Merlot	16	10,5
Merlot riserva	16	11,5
Moscato	13	9,5
Pinot bianco	15	10
Pinot grigio	15	10
Pinot nero	13	10,5
Pinot nero riserva	13	11,5
Raboso	15	10
Raboso riserva	15	11
Riesling	15	9,5
Sauvignon	15	10

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

Il vino a denominazione di origine controllata «Vicenza» passito è ottenuto dalla cernita delle uve atte a produrre la tipologia «Vicenza» bianco fino ad un massimo dell'80% della produzione massima ammessa ad ettaro.

La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate può, 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.

I rimanenti quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo ad ettaro, saranno presi in carico per la produzione di vino da tavola o vino a indicazione geografica tipica se ne hanno le caratteristiche.

## **Articolo 5 Vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo della Provincia di Vicenza e nei Comuni della Provincia di Padova e Verona confinanti con la zona di produzione di cui all'art. 3.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

È consentito l'arricchimento, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria, con mosto concentrato rettificato, oppure con mosto concentrato se proveniente da uve prodotte nei vigneti idonei alla produzione dei vini della presente denominazione, oppure a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

Le rese massime delle uve in vino finito per i prodotti di cui all'articolo 2 non deve essere superiore al 70%.

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine «Vicenza». Se la resa, infine, supera anche il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Le uve della denominazione di origine controllata «Vicenza» possono essere destinate alla produzione della tipologia passito.

La vinificazione delle uve destinate alla produzione del «Vicenza» passito può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte a leggero appassimento naturale avvalendosi anche di sistemi e/o tecnologia che comunque non aumentino la temperatura dell'appassimento rispetto al processo naturale. Dette uve devono assicurare un titolo alcolometrico naturale complessivo minimo di 13% vol.

La resa massima dell'uva in vino relativa al prodotto «Vicenza» passito non deve essere superiore al 50%.

Le operazioni di conservazione e vinificazione delle uve destinate alla produzione di vino «Vicenza» passito devono aver luogo unicamente nell'ambito della delimitazione territoriale della zona di produzione di cui all'art. 3.

La elaborazione dei vini spumanti e frizzanti deve avvenire solo all'interno del territorio della regione Veneto.

I vini «Vicenza» rosso Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot nero, Raboso e Cabernet, designati con la qualifica «Riserva» devono essere sottoposti ad un periodo di ~~affinamento~~ invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, ~~di cui almeno 3 mesi in botti di legno~~ a partire dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

## **Articolo 6 Caratteristiche vini al consumo**

I vini a denominazione di origine controllata «Vicenza» all'atto dell'immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

**«Vicenza» Chardonnay:**

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;  
odore: delicato, caratteristico, fine, gradevole;  
sapore: secco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

**«Vicenza» Garganego:**

colore: giallo paglierino;  
odore: leggermente vinoso, con delicato profumo caratteristico;  
sapore: asciutto, delicatamente amarognolo, di medio corpo e giusta acidità, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

**«Vicenza» Riesling:**

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;  
odore: delicato, fruttato, caratteristico;  
sapore: asciutto, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

**«Vicenza» Sauvignon:**

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: delicato, tendente all'aromatico;  
sapore: asciutto, fresco, armonico, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

**«Vicenza» Manzoni bianco:**

colore: bianco paglierino chiaro con riflessi verdognoli;  
odore: delicatamente intenso, caratteristico;  
sapore: armonico, pieno;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

**«Vicenza» Pinot bianco:**

colore: paglierino chiaro;  
odore: delicatamente intenso;  
sapore: armonico, pieno, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

**«Vicenza» Pinot grigio:**

colore: dal paglierino al giallo dorato, talvolta con riflessi ramati;

odore: delicato, gradevole;  
sapore: secco, armonico e vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

**«Vicenza» Moscato:**

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: intenso e caratteristico di moscato;  
sapore: da amabile a dolce intenso e caratteristico di moscato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 13 g/l;

~~«Vicenza» Chardonnay spumante:~~

~~spuma: sottile con grana fine e persistente;  
colore: paglierino brillante più o meno intenso;  
odore: gradevole, caratteristico;  
sapore: secco, fine, fruttato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;  
elaborato nei tipi: «extra brut», «brut», «extra dry», «dry» o «demi sec».~~

~~«Vicenza» Garganego spumante:~~

~~spuma: sottile con grana fine e persistente;  
colore: paglierino brillante più o meno intenso;  
odore: gradevole, caratteristico;  
sapore: da secco ad amabile, fresco, fine;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;  
elaborato nei tipi: «extra brut», «brut», «extra dry», «dry» o «demy sec».~~

~~«Vicenza» Pinot bianco spumante:~~

~~spuma: sottile con grana fine e persistente;  
colore: paglierino brillante più o meno intenso;  
odore: gradevole, caratteristico;  
sapore: sapido, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;  
elaborato nei tipi: «extra brut», «brut», «extra dry», «dry» o «demy sec».~~

**«Vicenza» Moscato spumante:**

spuma: sottile con grana fine e persistente;  
colore: paglierino brillante;  
odore: gradevole, caratteristico;  
sapore: da secco a dolce, fruttato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;  
acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l;

**«Vicenza» Cabernet:**

colore: rosso rubino carico talvolta tendente al granato;  
odore: gradevole intenso, caratteristico;  
sapore: asciutto caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol e 12% vol nella versione riserva;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l e 22 g/l nella versione riserva;

**«Vicenza» Cabernet Sauvignon:**

colore: rosso rubino carico, talvolta tendente al granato;  
odore: gradevole intenso, caratteristico;  
sapore: asciutto, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol e 12% vol nella versione riserva;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l e 22 g/l nella versione riserva;

**«Vicenza» Merlot:**

colore: rosso rubino;  
odore: vinoso, piacevolmente intenso, caratteristico;  
sapore: armonico morbido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol. e 12% vol. nella versione riserva;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l e 22 g/l nella versione riserva;

**«Vicenza» Pinot nero:**

colore: rosso rubino;  
odore: profumo delicato;  
sapore: asciutto, sapido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol e 12% vol nella versione riserva;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l e 22 g/l nella versione riserva;

**«Vicenza» Raboso:**

colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei;  
odore: vinoso, piacevolmente intenso, caratteristico;  
sapore: armonico, di corpo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol e 11,50% vol nella versione riserva;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l e 22 g/l nella versione riserva;

**«Vicenza» bianco:**

colore: giallo paglierino anche carico;  
odore: vinoso, delicatamente intenso;  
sapore: asciutto o rotondo, fresco;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

**«Vicenza» bianco frizzante:**

colore: giallo paglierino;  
odore: caratteristico, gradevole;  
sapore: da secco ad amabile, fruttato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

**«Vicenza» bianco spumante:**

spuma: sottile, con grana fine e persistente;  
colore: paglierino brillante più o meno intenso;  
odore: caratteristico, gradevole;  
sapore: da secco a dolce, fruttato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

**«Vicenza» passito:**

colore: da giallo paglierino a giallo dorato;  
odore: caratteristico di passito, fine, gradevole;  
sapore: amabile o dolce, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13 % vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

**«Vicenza» rosso:**

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: vinoso;  
sapore: asciutto, armonico, robusto, giustamente tannico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol e 12% vol. nella versione riserva;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l e 22 g/l nella versione riserva.

**«Vicenza» rosato:**

colore: rosato più o meno intenso;  
odore: leggero gradevole;  
sapore: da secco ad amabile, fruttato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

**«Vicenza» rosato frizzante:**

colore: rosato più o meno intenso;  
odore: leggero gradevole;  
sapore: da secco ad amabile, fruttato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

**«Vicenza» novello:**

colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei;

odore: vinoso intenso fruttato;  
sapore: rotondo, sapido, morbido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

I vini «Vicenza» di cui al presente articolo, possono essere elaborati, secondo pratiche tradizionali, anche in recipienti di legno; in tal caso possono essere caratterizzati da leggero sentore di legno. È facoltà del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

## **Articolo 7 Etichettatura**

Alla denominazione di origine controllata «Vicenza» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», e simili.

## **Articolo 8 Recipienti**

~~Per i vini a denominazione di origine controllata di origine controllata «Vicenza» immessi al consumo in recipienti di capacità pari o inferiore a litri 5, è obbligatorio l'uso della tradizionale bottiglia di vetro chiusa con tappo raso bocca, salvo che per le bottiglie fino a 0,375 litri per le quali è consentito l'uso del tappo a vite a vestizione lunga.~~

~~La tappatura dei vini frizzanti e spumanti deve essere conforme alla normativa vigente.~~

Per i vini a denominazione di origine controllata di origine controllata «Vicenza» immessi al consumo in recipienti di capacità pari o inferiore a litri 5, è obbligatorio l'uso della tradizionale bottiglia di vetro chiusa con tappo raso bocca o tappo a vite.

Per i vini a denominazione di origine controllata «Vicenza», è consentito inoltre l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluriestrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, fino a volumi di litri 20.

Tali contenitori alternativi non possono essere utilizzati per le tipologie accompagnate dalla menzione «riserva»

La tappatura dei vini spumanti deve essere conforme alla normativa vigente. Per i vini frizzanti è consentito l'uso del tappo a vite.

«I vini a DOC Vicenza nella versione Riserva, devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 9, chiuse con tappo raso bocca. E' pertanto escluso l'impiego della «dama» e della «damigiana».

## **Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico**

### *a) Specificità della zona geografica*

#### *Fattori naturali*

La denominazione Vicenza copre una zona che va dall'area Berica a sud della città di Vicenza fino a quella pedemontana nel nord-est del territorio vicentino.

La vocazionalità di questo territorio è dovuta alla sua particolare posizione geografica dove i rilievi montani a nord la proteggono dai venti freddi invernali, mentre i Colli Berici a sud mitigano le correnti d'aria calda provenienti dalla pianura Padana. Inoltre Vicenza ha il vantaggio di avere una

rete idrografica, elemento fondamentale per lo sviluppo della viticoltura e dell'agricoltura in generale.

La vasta area DOC Vicenza è caratterizzata da terreni di diversa natura a seconda della zona considerata.

Quella collinare e pedemontana è di origine vulcanica ricca di basalti (*sasso moro*), vulcaniti e tufi. Nella zona pianeggiante, invece, il terreno è caratterizzato da rocce sedimentarie di origine alluvionale ricche di argilla.

Il clima è tipicamente continentale, con una limitata piovosità estiva e le temperature presentano una sensibile escursione termica tra giorno e notte che favorisce lo sviluppo aromatico delle uve.

#### *Fattori umani e storici*

Una grande tinaia contenente vinaccioli ben conservati fu ritrovata nel 1910 a Montebello in una villa romana risalente al I°-II° secolo.

Nel Basso Medioevo verso il 1000-1200 D.C, a Vicenza e Bassano, esistevano norme legate alla vendemmia e al commercio di uve e vini. Della forte tradizione vitivinicola di Vicenza si ritrova testimonianza anche nel 1250 quando, grazie alla Podestà di Vicenza, il Monte Berico venne interamente coperto di viti. Nel 1264 a Vicenza e nel 1290 a Costozza, vennero emanate norme commerciali, tecniche e protettive legate alla vite e al vino.

Attorno al 1600 “i vini preziosissimi di Vicenza, che chiamavano Marzemini” venivano costantemente inviati dalla famiglia Tiepolo ai re di Polonia.

Un'altra forte testimonianza della vocazionalità di questo territorio e del suo forte legame con la viticoltura la possiamo ritrovare in un'importante opera poetica del XVIII° secolo di Aureliano Acanti *Il Roccolo* che attraverso i suoi versi conduce il lettore alla scoperta dei prodotti vinicoli vicentini di quell'epoca. Il Volume è conservato attualmente presso la Biblioteca Internazionale “La Vigna” di Vicenza, la più importante al mondo per quanto riguarda la raccolta di testi di vitivinicoltura.

Nel corso di tutto il '900 importanti studi ampelografici vennero svolti in territorio vicentino, grazie a questi si consolidò la convinzione del potenziale qualitativo di questa zona storicamente vocata per la viticoltura. Mossi da questi risultati e dalla forte volontà dei viticoltori vicentini, viene riconosciuta nel 2000 la denominazione di origine “Vicenza DOC” da parte del Ministero nazionale; tale riconoscimento ha stimolato ulteriormente i produttori a trasformare e ammodernare gli impianti produttivi e diversificare il numero di varietà coltivate, in modo da adeguare le loro produzioni alle nuove richieste di mercato e di consumo. La possibilità di sfruttare il potenziale produttivo del territorio attraverso la produzione di vini della DOC “Vicenza” è stata favorita e colta soprattutto dalle cooperative di produzione diffuse nel territorio, le quali hanno incentivato i loro soci viticoltori a mettere a dimora nuove varietà per migliorare costantemente la qualità e affrontare nuovi mercati.

#### *b) Specificità del prodotto*

All'interno della Doc Vicenza i vitigni coltivati sono soprattutto gli internazionali. I vini che ne derivano sono caratterizzati da medio tenore zuccherino e alcolico e spiccata acidità fissa, la quale contribuisce ad esaltarne i profumi e a mantenerli nel tempo. Ad esempio, i bianchi Riesling, Chardonnay e Pinot bianco sono vini delicatamente floreali, armonici e di vivace freschezza unita ad una spiccata mineralità. Invece, i rossi, come ad esempio i Cabernet, Merlot e Pinot nero evidenziano note di frutti rossi, spezie e una buona struttura. Si caratterizzano per un colore che va dal rosso rubino intenso fino al granato con l'invecchiamento, accompagnati da una media morbidezza e un giusto equilibrio.

Le produzioni enologiche di punta sono in particolare il Pinot Grigio, pressoché assente nel territorio vicentino prima della nascita della Doc Vicenza e che ha trovato in questo territorio un areale particolarmente adatto alla produzione sia di vini fermi, in grado di evolversi e affinarsi nel

tempo, sia di vini spumante. Il Riesling è un'altra perla tra i bianchi, in grado di generare vini di grande aromaticità e bouquet ricco e complesso. Infine i rossi di taglio bordolese, ovvero un uvaaggio di Merlot e Cabernet, sono proposti soprattutto in versione riserva e caratterizzati da particolare aromaticità, persistenza e corpo anche dopo lunghi periodi di affinamento in legno.

*c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto*

L'area della DOC Vicenza, nella sua parte collinare, è caratterizzata da suoli di origine vulcanica che conferiscono ai vini particolari sensazioni di freschezza e mineralità. Queste peculiarità danno ai vini anche una notevole longevità, la quale consente lo svilupparsi, col passare degli anni, della loro struttura e potenziale aromatico.

Nelle zone collinari dove il terreno è esclusivamente basaltico e il clima è ventilato con escursioni termiche tra giorno e notte in grado di garantire sanità e perfetta maturazione alle uve coltivate. I vini ottenuti, come ad esempio il Riesling ed il Pinot grigio, richiamano inconfondibilmente a note minerali accompagnate da una spiccata ma piacevole acidità.

Nella zona pianeggiante, i suoli, caratterizzati da rocce sedimentarie di origine alluvionale ricchi di argilla, ed in presenza di buona dotazione idrica, permettono di ottenere vini dai profumi delicati e floreali con una buona sapidità.

Il clima con estati calde ed inverni abbastanza rigidi, la buona escursione termica e le precipitazioni poco abbondanti ma ripartite in modo piuttosto omogeneo nel corso dell'anno, favoriscono lo sviluppo di precursori aromatici importanti soprattutto nei vini bianchi, mentre nei vini rossi l'emergere di note di frutti rossi e spezie, con tannini morbidi e vellutati come nel caso del Cabernet.

### **Articolo 10**

#### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Siquiria Srl  
Vicolo A. Mattielli, 11  
37038 - Soave (VR) Italy  
Tel. 045 4857514  
Fax: 045 6190646  
e-mail: info@siquiria.it

La Società Siquiria è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).

**B) Documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione della DOC dei vini "Vicenza", aggiornato con le modifiche di cui all'allegato A e relative motivazioni – Fascicolo tecnico PDO-IT-A0476-AM02**

**Denominazione e tipo**

Nome/i da registrare	VICENZA
Tipo di Indicazione geografica	DOP (Denominazione di Origine Protetta)
Lingua	Italiano

**Categoria di prodotti viticoli**

Vino (1) Vino spumante (4) Vino frizzante (8) Vino ottenuto da uve appassite (15)
--

**Descrizione di vini**

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC bianco
Breve descrizione testuale	- colore: giallo paglierino anche carico; - odore: vinoso, delicatamente intenso; - sapore: asciutto o rotondo, fresco;  Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 10,50%; Estratto non riduttore minimo: 15,0 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 (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC bianco frizzante
Breve descrizione testuale	- colore: giallo paglierino; - odore: caratteristico, gradevole;

	<p>- sapore: da secco ad amabile, fruttato;</p> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 10,50%; Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC bianco spumante
Breve descrizione testuale	<p>- spuma: sottile, con grana fine e persistente - colore: paglierino brillante più o meno intenso; - odore: caratteristico, gradevole; - sapore: da secco a dolce, fruttato;</p> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00%; Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC bianco passito
Breve descrizione testuale	<p>- colore: da giallo paglierino a giallo dorato;  - odore: caratteristico di passito, fine, gradevole;  - sapore: amabile o dolce, armonico;</p> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 13,00%;  Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC rosso
Breve descrizione testuale	<p>- colore: rosso rubino più o meno intenso;  - odore: intenso, persistente;  - sapore: asciutto, armonico, robusto, giustamente tannico;</p> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00%;  Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride	

solforosa (mg/l)	
------------------	--

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC rosso novello
Breve descrizione testuale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei;</li> <li>- odore: vinoso intenso, fruttato;</li> <li>- sapore: rotondo, sapido, morbido;</li> </ul> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00%; Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC rosso riserva
Breve descrizione testuale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- colore: rosso rubino più o meno intenso;</li> <li>- odore: intenso, persistente;</li> <li>- sapore: asciutto, armonico, robusto, giustamente tannico;</li> </ul> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,50%; Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	

Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC rosato
Breve descrizione testuale	<p>- colore: rosato più o meno intenso;  - odore: leggero gradevole;  - sapore: da secco ad amabile, fruttato;</p> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 10,50%;  Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC rosato frizzante
Breve descrizione testuale	<p>- colore: rosato più o meno intenso;  - odore: leggero gradevole;  - sapore: da secco ad amabile, fruttato;</p> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 10,50%;  Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico	

volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

<b>Titolo - Nome del prodotto</b>	<b>Vicenza DOC Moscato spumante</b>
<b>Breve descrizione testuale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- spuma: sottile con grana fine e persistente</li> <li>- colore: paglierino brillante;</li> <li>- odore: gradevole, caratteristico;</li> <li>- sapore: da secco a dolce, fruttato;</li> </ul> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00%; Estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l. Elaborato nei tipi: «extra brut», «brut», «extra dry», «dry», «demi sec».</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

<b>Titolo - Nome del prodotto</b>	<b>Vicenza DOC Chardonnay</b>
<b>Breve descrizione testuale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;</li> <li>- odore: delicato, caratteristico, fine, gradevole;</li> <li>- sapore: secco, armonico;</li> </ul> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00%; Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	

Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Garganega
Breve descrizione testuale	<p>- colore: giallo paglierino;  - odore: leggermente vinoso, con delicato profumo caratteristico;  - sapore: asciutto, delicatamente amarognolo, di medio corpo e giusta acidità, armonico;  Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 10,50%;  Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Riesling
Breve descrizione testuale	<p>- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;  - odore: delicato, fruttato, caratteristico;  - sapore: asciutto caratteristico;</p> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00%;  Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla</p>

	normativa nazionale e dell'UE.
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Sauvignon
Breve descrizione testuale	- colore: giallo paglierino più o meno intenso; - odore: delicato, tendente all'aromatico; - sapore: asciutto, fresco, armonico, caratteristico;  Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00%; Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.  Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Manzoni bianco
Breve descrizione testuale	- colore: bianco paglierino chiaro con riflessi verdognoli; - odore: delicatamente intenso; - sapore: armonico, pieno, vellutato;  Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00%;

	Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.  Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Pinot bianco
Breve descrizione testuale	- colore: bianco paglierino chiaro; - odore: delicatamente intenso; - sapore: armonico, pieno, vellutato;  Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00% Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.  Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Pinot grigio
Breve descrizione testuale	- colore: dal paglierino al giallo dorato, talvolta con riflessi rosacei; - odore: delicato gradevole;

	<p>- sapore: secco, armonico, vellutato;</p> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00% Estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Cabernet
Breve descrizione testuale	<p>- colore: rosso rubino carico talvolta tendente al granato;</p> <p>- odore: gradevole intenso, caratteristico;</p> <p>- sapore: asciutto caratteristico;</p> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00% Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Cabernet riserva
----------------------------	------------------------------

Breve descrizione testuale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- colore: rosso rubino carico talvolta tendente al granato;</li> <li>- odore: gradevole intenso, caratteristico;</li> <li>- sapore: asciutto caratteristico;</li> </ul> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,00% Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Cabernet Sauvignon
Breve descrizione testuale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- colore: rosso rubino carico, talvolta tendente al granato;</li> <li>- odore: gradevole, intenso, caratteristico;</li> <li>- sapore: asciutto caratteristico;</li> </ul> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00% Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride	

solforosa (mg/l)	
------------------	--

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Cabernet Sauvignon riserva
Breve descrizione testuale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- colore: rosso rubino carico, talvolta tendente al granato;</li> <li>- odore: gradevole, intenso, caratteristico;</li> <li>- sapore: asciutto caratteristico;</li> </ul> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,00% Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Merlot
Breve descrizione testuale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- colore: rosso rubino;</li> <li>- odore: vinoso, piacevolmente intenso, caratteristico;</li> <li>- sapore: armonico, morbido;</li> </ul> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00% Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l

Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Merlot riserva
Breve descrizione testuale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- colore: rosso rubino;</li> <li>- odore: vinoso, piacevolmente intenso, caratteristico;</li> <li>- sapore: armonico, morbido;</li> </ul> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,00% Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	4,5 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Pinot nero
Breve descrizione testuale	<ul style="list-style-type: none"> <li>- colore: rosso rubino;</li> <li>- odore: profumo delicato;</li> <li>- sapore: asciutto, sapido;</li> </ul> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00% Estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico	

volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

<b>Titolo - Nome del prodotto</b>	<b>Vicenza DOC Pinot nero riserva</b>
<b>Breve descrizione testuale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- colore: rosso rubino;</li> <li>- odore: profumo delicato;</li> <li>- sapore: asciutto, sapido;</li> </ul> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,00% Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

<b>Titolo - Nome del prodotto</b>	<b>Vicenza DOC Raboso</b>
<b>Breve descrizione testuale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei;</li> <li>- odore: vinoso, piacevolmente intenso, caratteristico;</li> <li>- sapore: armonico, di corpo;</li> </ul> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 10,50% Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico	

volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Raboso riserva
Breve descrizione testuale	<p>- colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei;</p> <p>- odore: vinoso, piacevolmente intenso, caratteristico;</p> <p>- sapore: armonico, di corpo;</p> <p>Titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,50%</p> <p>Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.</p> <p>Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.</p>
<b>Caratteristiche analitiche generali</b> (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	5,0 g/l
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

## Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche specifiche

	- No
--	------

Rese massime

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC bianco
Resa massima	Garganega 18000, Manzoni bianco 14000, altre varietà 15000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC bianco frizzante
Resa massima	Garganega 18000, Manzoni bianco 14000, altre varietà 15000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC bianco spumante
Resa massima	Garganega 18000, Manzoni bianco 14000, altre varietà 15000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC bianco passito
Resa massima	Garganega 14400, Manzoni bianco 11200, altre varietà 12000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC rosso
Resa massima	Merlot 16000, Pinot nero 13000, altre varietà 15000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC rosso novello
Resa massima	Merlot 16000, Pinot nero 13000, altre varietà 15000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC rosso riserva
Resa massima	Merlot 16000, Pinot nero 13000, altre varietà 15000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC rosato
Resa massima	Merlot 16000, Pinot nero 13000, altre varietà 15000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC rosato frizzante
Resa massima	Merlot 16000, Pinot nero 13000, altre varietà 15000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Moscato spumante
Resa massima	13000
	- Chilogrammi di uve per ettaro
Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Chardonnay
Resa massima	15000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Garganega
Resa massima	18000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Riesling
Resa massima	15000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Sauvignon
Resa massima	15000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Manzoni bianco
Resa massima	14000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Pinot bianco
Resa massima	15000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Pinot grigio
Resa massima	15000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Cabernet
Resa massima	15000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Cabernet riserva
Resa massima	15000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Cabernet Sauvignon
Resa massima	15000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Cabernet Sauvignon riserva
Resa massima	15000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Merlot
Resa massima	16000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Merlot riserva
Resa massima	16000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Pinot nero
----------------------------	------------------------

Resa massima	13000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Pinot nero riserva
Resa massima	13000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Raboso
Resa massima	15000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza DOC Raboso riserva
Resa massima	15000
	- Chilogrammi di uve per ettaro

### Zona geografica delimitata

Descrizione sintetica della zona geografica delimitata	<p>La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Vicenza» di cui all'art. 1è così delimitata:</p> <p>a) comprende l'intero territorio dei comuni di:  Albettone, Alonte, Altavilla Vicentina, Arcugnano, Arzignano, Asigliano Veneto, Barbarano Vicentino, Breganze, Brendola, Cassola, Carrè, Cartigliano, Castegnero, Castelgomberto, Chiuppano, Creazzo, Fara Vicentina, Gambellara, Gambugliano, Grancona, Lonigo, Longare, Malo, Marano Vicentino, Marostica, Mason Vicentino, Molvena, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montecchio Precalcino, Monte di Malo, Montegalda, Montegaldella, Monteviale, Montorso Vicentino, Mossano, Mussolente, Nanto, Nove, Orgiano, Pianezze, Rosà, Rossano Veneto, Salcedo, Sandrigo, San Germano dei Berici, San Vito di Leguzzano, Sarego, Sarcedo, Schiavon, Sossano, Sovizzo, Tezze sul Brenta, Thiene, Villaga, Zanè, Zermenghedo, Zovencedo, Zugliano,</p> <p>b) ed in parte il territorio dei comuni di:  Agugliaro, Bassano del Grappa, Brogliano, Caltrano, Calvene, Chiampo, Cogollo del Cengio, Campiglia dei Berici, Costabissara, Cornedo, Dueville, Grumolo delle Abbadesse, Isola Vicentina, Lugo vicentino, Monte di Malo, Nogarole vicentino, Piovene Rocchette, Pove del Grappa, Poiana Maggiore, Romano d'Ezzelino, Quinto vicentino, Schio, Santorso, Torri di Quartesolo, Trissino, Vicenza, Villaverla.</p>
--	---

## Varietà principali di uve da vino

Varietà principali di uve da vino	<p>Moscato          Chardonnay          Garganego          Riesling          Sauvignon          Manzoni Bianco          Pinot Bianco          Pinot Grigio          Cabernet          Cabernet Sauvignon          Merlot          Pinot Nero          Raboso</p>
-----------------------------------	--

## Legame con la zona geografica

Titolo - Nome del prodotto	Vicenza
Breve descrizione	<p>La Doc Vicenza è una denominazione nata nel 2000 che copre una vasta zona che va dall'area Berica a sud della città di Vicenza fino a quella pedemontana nel nord-est del territorio vicentino; nasce qui un vino frutto di una sapiente tradizione millenaria legata oggi alle più moderne pratiche e conoscenze viticole ed enologiche.</p> <p>La forte tradizione vitivinicola di Vicenza la si ritrova già nel 1250 quando grazie alla Podesteria Vicentina Monte Berico venne interamente coperto di viti e in seguito nel 1264 a Vicenza e nel 1290 a Costozza vennero emanate norme commerciali, tecniche e protettive legate alla vite e al vino.</p> <p>La vocazionalità storica di questo territorio è dovuta alla sua particolare posizione geografica dove i rilievi montani a nord la proteggono dai venti freddi invernali mentre i Colli Berici a sud mitigano le correnti d'aria calda provenienti dalla pianura Padana.</p> <p>Inoltre Vicenza ha il vantaggio di avere un'ottima rete idrografica, elemento fondamentale per lo sviluppo della viticoltura e dell'agricoltura in generale.</p> <p>All'interno della Doc Vicenza i vitigni coltivati sono soprattutto gli internazionali. Elementi di punta risultano essere in particolare il Pinot Grigio e i rossi di taglio bordolese.</p>

## Ulteriori condizioni

	No
--	----

## ALTRE INFORMAZIONI

### Informazioni generali

Termine/i equivalente/i	
Lingua	
Denominazione tradizionalmente usata	- No
Lingua	
Tipo di modifica	- Art. 105 “Minor”
Descrizioni e motivi della modifica ( <i>questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario</i> )	Articolo 1 - cancellazione della versione “spumante” per le tipologie Chardonnay, Garganega (Garganego) e Pinot bianco e indicazione delle tipologie di prodotto già in essere nel disciplinare di produzione.
	La modifica prevede una riorganizzazione di tutte le tipologie della DO Vicenza, togliendo alcune tipologie di spumanti tra le quali: Vicenza Chardonnay spumante, Vicenza Garganego spumante, Vicenza Pinot bianco spumante. Tale richiesta nasce dalla constatazione che a partire dalla vendemmia 2014 nessuna delle tre tipologie è mai stata rivendicata.
	Articolo 4 – aumento della resa di uva (tonn/ha), per i seguenti vitigni: Cabernet e Cabernet Sauvignon da 14 a 15; Garganega (Garganego) da 16 a 18; Manzoni bianco da 13 a 14; Merlot da 14 a 16; Pinot bianco da 14 a 15; Pinot grigio da 13 a 15; Rielsing e Sauvignon, da 13,5 a 15. Le uve delle varietà destinate alla produzione delle tipologie designate con la menzione riserva devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo superiore almeno del 1,00% vol, rispetto ai valori indicati per la relativa varietà.
	Nello specifico ci si riferisce ai vini bianchi e rossi vicentini prodotti nell’ambito della DOC Vicenza che faticano a competere con altre realtà venete e non, dove i disciplinari sono meno restrittivi in termini produttivi.
	Articolo 5 – cancellazione dell’obbligo di affinamento di 3 mesi in botti di legno per i prodotti designati con la menzione “riserva”. Sostituzione del termine “affinamento” con il termine “invecchiamento”.
	Alla luce delle tendenze di consumo riscontrate nei principali mercati per queste tipologie, si è

	<p>ritenuto di rendere facoltativo e opzionale, per le aziende, l'utilizzo di recipienti di legno, oltre che la durata del periodo di maturazione in tali recipienti che incidono in maniera importante nel profilo organolettico dei vini.</p>
	<p>Articolo 6 – in tale articolo evidenziata la menzione “Riserva” nelle tipologie rosse ove prevista; per la tipologia “Rosso”, è variata la caratteristica organolettica dell'odore.</p>
	<p>Vengono recepiti i suggerimenti di variazione formulati in sede di valutazione tecnica tendenti a indicare separatamente le tipologie accompagnate dalla menzione “Riserva”.</p>
	<p>Articolo 8 – il testo dell'articolo 8 - Recipienti, è sostituito con il seguente:  <i>Per i vini a denominazione di origine controllata di origine controllata «Vicenza» immessi al consumo in recipienti di capacità pari o inferiore a litri 5, è obbligatorio l'uso della tradizionale bottiglia di vetro chiusa con tappo raso bocca o tappo a vite.</i>  <i>Per i vini a denominazione di origine controllata “Vicenza”, è consentito inoltre 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, fino a volumi di litri 20. Tali contenitori alternativi non possono essere utilizzati per le tipologie accompagnate dalla menzione “riserva”</i>  <i>La tappatura dei vini spumanti deve essere conforme alla normativa vigente. Per i vini frizzanti è consentito l'uso del tappo a vite.</i>  <i>“I vini a DOC Vicenza nella versione Riserva, devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro, con di capacità non superiore a litri 9, chiuse con tappo raso bocca. E' pertanto escluso l'impiego della “dama” e della “damigiana”.</i></p>
	<p>La modifica permette ai produttori di rispondere prontamente alle esigenze dei vari mercati internazionali fornendo adeguate vestizioni ai contenitori per i vini. Basti pensare al mercato del Nord Europa dove si guarda sempre più favorevolmente ai vini di qualità con riferimenti geografici confezionati con il tappo a vite, o i monopoli come quelli canadese, svedese, finlandese e norvegese dove si chiede espressamente la chiusura con tappo Stelvin. Non meno importante la grande attenzione, anche sul mercato nazionale, di contenitori alternativi al vetro come il bag in box, già assai diffuso in</p>

	mercati come Germania e tutto il Nord Europa.
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	Lo Stato membro dichiara che la domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOC dei Vini Vicenza soddisfa le condizioni di cui al Reg. (UE) n. 1308/2013, parte II, titolo II, capo I, sezione 2, sottosezione 2.

## Contatti

### Dettagli richiedente

Nome e titolo del richiedente	Consorzio Tutela Vini Colli Berici e Vicenza
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	Consorzio volontario di tutela dei vini a DO
Nazionalità	Italiana
Numero civico	1
Via	Piazza Garibaldi
Codice postale	36045
Località	Lonigo (VI)
Paese	Italia
Telefono	+39 0444 896598
Fax	<i>Indicazione non obbligatoria</i>
e-mail	info@bevidoc.it

### Dettagli intermediario

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Numero civico	20
Via	XX Settembre
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-0646656048; +39-0646656030; +39-0646656127
e-mail	<a href="mailto:s.valeri@politicheagricole.it">s.valeri@politicheagricole.it</a> ; <a href="mailto:l.lauro@politicheagricole.it">l.lauro@politicheagricole.it</a> ; <a href="mailto:l.tarmati@politicheagricole.it">l.tarmati@politicheagricole.it</a>

### Dettagli parti interessate

Nome e titolo della parte interessata	Regione Veneto
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	Ente istituzionale
Nazionalità	Italiana
Giustificazione dell'interesse della parte interessata	Ente istituzionale nel quale ricade la denominazione

Numero civico	110
Via	Torino
Codice postale	30172
Località	Venezia - Mestre
Paese	Italia
Telefono	+39-0412795569
Fax	+39-0412795575
e-mail	<a href="mailto:agroalimentare@pec.regione.veneto.it">agroalimentare@pec.regione.veneto.it</a> : <a href="mailto:alessandra.muffato@regione.veneto.it">alessandra.muffato@regione.veneto.it</a> : <a href="mailto:alberto.zannol@regione.veneto.it">alberto.zannol@regione.veneto.it</a> : <a href="mailto:andrea.comacchio@regione.veneto.it">andrea.comacchio@regione.veneto.it</a>

#### Dettagli delle autorità di controllo competenti

Nome dell'autorità di controllo competente	ICQRF – Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Numero civico	42
Via	Quintino Sella
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-0648833043; +39-064886616; +39-064886623
e-mail	<a href="mailto:vico.segreteria@politicheagricole.it">vico.segreteria@politicheagricole.it</a> ;

#### Dettagli organismi di controllo

Nome dell'organismo di controllo	Siquiria srl
Tipo di organismo di controllo	Privato
Numero civico	11
Via	Mattielli
Codice postale	37038
Località	Soave (VR)
Paese	Italia
Telefono	+39 045 4857514
Fax	+39 045 6190646
e-mail	info@siquiria.it

#### Menzioni tradizionali

##### Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)
---

##### Punto b)

- |                  |
|------------------|
| - <i>Riserva</i> |
| - <i>Passito</i> |
| - <i>Novello</i> |

## Zona NUTS

ITD32 – Vicenza ITD3 – Veneto ITD - NORD-EST IT - ITALIA
---

## Varietà secondarie di uve da vino (indicazione obbligatoria se presenti)

Varietà secondarie di uve da vino	
-----------------------------------	--

## Documenti giustificativi

Disciplinare del prodotto (allegato obbligatorio)

Disciplinare DOC Vicenza
--------------------------

Prova della protezione nel paese d'origine (allegato obbligatorio)

Base giuridica	D.M. 18.09.2000 pubblicato sulla G.U.R.I. n. 225 del 26.09.2000
----------------	---

Altri documenti (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Mappa della zona delimitata (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Nota per la Commissione europea (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

## Link al disciplinare del prodotto (indicazione obbligatoria)

Link	<a href="https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12093">https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12093</a>
------	---