

## **PROPOSTA DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “VICENZA”.**

Consolidato con le modifiche di cui al Provvedimento Ministeriale 10 maggio 2018 concernente la modifica del disciplinare di produzione - pubblicato sul sito Ministero Sezione Qualità - Vini DOP e IGP - e con le modifiche conseguenti alla risposta alle osservazioni della Commissione UE Ares(2019) 5247906 – del 14/08/2019.

### **Articolo 1 Denominazione di origine controllata**

*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, 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, 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, Zermeghedo, 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 Valdstico 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 attraversa 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 Lobbia 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 Caliarì, 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 Torrebelticino, 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, Rivagge; 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:

| Tipologia                  | Resa uva<br>(ton./ha) | Titolo alcol. volum. min. |
|----------------------------|-----------------------|---------------------------|
|                            |                       | nat.<br>% vol             |
| Cabernet                   | 15                    | 10,5                      |
| Cabernet riserva           | 15                    | 11,50                     |
| Cabernet sauvignon         | 15                    | 10,50                     |
| Cabernet sauvignon riserva | 15                    | 11,50                     |
| Chardonnay                 | 15                    | 10,00                     |

|                       |    |       |
|-----------------------|----|-------|
| Garganega (Garganego) | 18 | 9,50  |
| Manzoni bianco        | 14 | 10,50 |
| Merlot                | 16 | 10,50 |
| Merlot riserva        | 16 | 11,50 |
| Moscato               | 13 | 9,50  |
| Pinot bianco          | 15 | 10,00 |
| Pinot grigio          | 15 | 10,00 |
| Pinot nero            | 13 | 10,50 |
| Pinot nero riserva    | 13 | 11,50 |
| Raboso                | 15 | 10,00 |
| Raboso riserva        | 15 | 11,00 |
| Riesling              | 15 | 9,50  |
| Sauvignon             | 15 | 10,00 |

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 16% 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 invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, 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 della varietà, fine;
- sapore: secco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Vicenza» Garganega:

- colore: giallo paglierino;
- odore: leggermente vinoso, con delicato profumo caratteristico della varietà;
- 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, caratteristico della varietà;
- sapore: asciutto, caratteristico della varietà;
- 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 della varietà;
- 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 della varietà;
- sapore: fresco, 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: giallo 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 giallo paglierino al giallo dorato, talvolta con riflessi rosacei;
- odore: delicato, armonico;
- sapore: secco, fresco e vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Vicenza» Moscato spumante:

- spuma: sottile con grana fine e persistente;
- colore: giallo paglierino brillante;
- odore: caratteristico della varietà;
- sapore: da secco a dolce, caratteristico della varietà;
- 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;
- odore: intenso, vinoso;
- sapore: asciutto e persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Vicenza» Cabernet riserva:

- colore: rosso rubino carico, talvolta tendente al granato;
- odore: intenso, complesso;
- sapore: asciutto, persistente, robusto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Vicenza» Cabernet Sauvignon:

- colore: rosso rubino carico;
- odore: intenso, caratteristico della varietà;
- sapore: asciutto, armonico;

- 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 riserva:

- colore: rosso rubino carico, talvolta tendente al granato;
- odore: intenso, complesso;
- sapore: asciutto, robusto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Vicenza» Merlot:

- colore: rosso rubino;
- odore: intenso, caratteristico della varietà;
- sapore: fresco, morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Vicenza» Merlot riserva:

- colore: rosso rubino, talvolta tendente al granato;
- odore: intenso, armonico;
- sapore: pieno, morbido, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Vicenza» Pinot nero:

- colore: rosso rubino;
- odore: delicato, caratteristico della varietà;
- sapore: asciutto, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Vicenza» Pinot nero riserva:

- colore: rosso rubino, talvolta tendente al granato;
- odore: intenso, caratteristico della varietà;
- sapore: pieno, vellutato, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Vicenza» Raboso:

- colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei;
- odore: vinoso, intenso, caratteristico della varietà;
- sapore: fresco, armonico, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l.



«Vicenza» Raboso riserva:

- colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta tendente al granato;
- odore: intenso, complesso;
- sapore: fresco, robusto, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«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: delicato, armonico;
- sapore: da secco ad amabile, fresco;
- 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: fine, delicato;
- 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;
- sapore: amabile o dolce, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % 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: intenso, persistente;
- sapore: fresco, asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/.

«Vicenza» rosso riserva:

- colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta tendente al granato;

- odore: intenso, persistente;
- sapore: asciutto, armonico, robusto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Vicenza» rosato:

- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, floreale;
- sapore: da secco ad amabile;
- 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: delicato, floreale;
- sapore: da secco ad amabile, fresco, vivace;
- 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;
- 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 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 pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, per volumi da litri 5 a 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***

##### **1. Fattori naturali rilevanti per il legame**

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. Inoltre Vicenza ha il vantaggio di avere un’ottima rete idrografica, elemento fondamentale per lo sviluppo della viticoltura e dell’agricoltura in generale.

La peculiarità climatica del territorio consiste nel susseguirsi di primavere miti, estati non eccessivamente calde e autunni miti grazie alle favorevoli esposizioni dei versanti vitati. Le temperature estive hanno valori medi di 22.9 °C con i valori massimi nel mese di luglio; gli autunni presentano forti escursioni termiche notte-giorno. Le precipitazioni sono da aprile a settembre, con una distribuzione discretamente regolare.

##### **2. Fattori umani rilevanti per il legame**

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. Esiste una sapiente tradizione millenaria legata oggi alle più moderne pratiche e conoscenze viticole ed enologiche. 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.

Andando ancora più indietro nel tempo riusciamo a trovare le prime tracce certe di vinificazione a Vicenza nel periodo che va dal 950 al 500 a.C..

Nel Basso Medioevo a Vicenza e Bassano già esistevano norme legate alla vendemmia e al commercio di uve e vini. Attorno al 1600 “i vini preziosissimi di Vicenza, che chiamavano Marzemini” venivano costantemente inviati dalla famiglia Tiepolo ai re di Polonia. Nel 1910 a Montebello vennero trovati i resti di una villa romana del I°-II° secolo nel quale fu rinvenuta una grande tinaia e in questa i vinaccioli ben conservati.

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.

La viticoltura moderna ha la sua origine grazie alle sperimentazioni della Stazione Sperimentale di Conegliano e alle attività di formazione e divulgazione di nuove tecniche viticolo-enologiche da parte delle Scuole di Conegliano e S. Michele all’Adige. Essenziale è il contributo dei viticoltori dell’area che hanno introdotto processi e metodologie di gestione dei vigneti, coniugando sostenibilità ambientale ed economica, ed innovative tecnologie di vinificazione, determinando la notorietà della Denominazione di origine.

## ***B) Informazioni sulla qualità/caratteristiche del vino essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico***

I vini bianchi delle diverse tipologie presentano una gamma di colori che va dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta con riflessi verdolini o ramati come nel caso del Pinot grigio. All'olfatto i vini si caratterizzano per la finezza dei profumi fini, con note fruttate che rispecchiano generalmente il vitigno principale di composizione. Al sapore sono essenzialmente leggeri e freschi al palato, si presentano talvolta con una buona struttura accompagnata da una buona sapidità. Armonici ed asciutti.

I vini rossi presentano un colore rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi aranciati nel caso di vini sottoposti ad invecchiamento; all'olfatto risultano vinosi e fruttati; in relazione al vitigno da cui sono stati ottenuti possono presentare note olfattive fruttate più o meno intense ed evolute se invecchiati. Al sapore possono essere da secchi a dolci, armonici e di buona struttura. Nel complesso i vini rossi possono essere freschi e con ridotta acidità e, se invecchiati, caratterizzati da complessità e una buona struttura, vellutati e armoniosi con un gusto pieno, una buona tannicità e un giusto equilibrio acido.

Le tipologie rosato presentano un colore rosato più o meno intenso correlato al processo di vinificazione. Il sapore è fresco ed armonico e va dal secco al dolce, normalmente di alcolicità contenuta e con equilibrata acidità.

I vini nella tipologia novello presentano un colore che può variare dal rosso chiaro, al rubino, al rosso granato; all'olfatto possono presentare profumi da delicati a intensi, che richiamano vari sentori di frutta, più o meno matura, anche tropicale, il tutto caratterizzato dalla presenza dei sentori speziati tipici della macerazione carbonica, Al sapore possono essere da amabili ad asciutti, intensi e di buona sapidità.

La spumantistica vanta una lunga tradizione. La particolare accuratezza nella fase di coltivazione e raccolta delle uve, di vinificazione per ottenere il prodotto base e nel successivo periodo della presa di spuma, permette allo spumante di distinguersi per la particolare finezza ed eleganza qualitativa.

La qualità dei vini spumanti è caratterizzata dalla disponibilità di una materia prima proveniente da zone dove le uve presentano caratteristiche qualitative ideali per tale destinazione enologica. Queste caratteristiche consistono in particolare nella capacità delle uve di mantenere un equilibrato rapporto fra contenuto zuccherino e componente acidica favorito dall'escursione termica fra il giorno e la notte.

La caratterizzazione del prodotto dipende inoltre dalla ristretta cerchia di varietà di vite che possono concorrere alla produzione di vini spumanti.

Lo spumante si caratterizza per la spuma vivace e persistente e per un colore dal giallo paglierino al giallo dorato con riflessi verdolini. L'odore è caratteristico e fine. Il sapore è fine e vivace.

Per quanto riguarda il «vino spumante di qualità del tipo aromatico» l'interazione causale è inoltre dovuta alla selezione del «Moscato giallo», le cui fini note aromatiche sono esaltate da un processo di maturazione non troppo accentuato favorito dal clima delle Prealpi. Si caratterizza per una spuma vivace e persistente e per un colore dal giallo paglierino al giallo dorato con riflessi verdolini. L'odore è caratteristico e fine. Il sapore è fine, vivace e caratteristico del vitigno.

Lo spumante rosato si caratterizza per una spuma vivace e persistente e per un colore rosato più o meno tenue. L'odore è fine con sentore floreale. Il sapore è fine e vivace.

Con riferimento al contenuto di zuccheri il sapore dello spumante sia bianco che rosato va dal secco al dolce, ovvero con indicazione del tenore di zucchero: da «brut nature» a «dolce».

Nel caso dei vini frizzanti, siano essi bianchi o rosati, spiccano la freschezza e la vivacità legate al moderato sviluppo di anidride carbonica.

Nel Vino ottenuto da uve appassite il colore varia da giallo dorato ad ambrato in relazione al vitigno utilizzato e alla tecnica utilizzata. L'odore è delicato e caratteristico con note di uva appassita, miele e frutta matura. Il sapore è pieno, armonico, di passito e può variare dal secco al dolce anche se prevalgono le tipologie con più elevato contenuto zuccherino.

Le varietà più frequentemente utilizzata è la garganega.

L'appassimento avviene generalmente in fruttai (locali tradizionalmente adibiti a questa pratica). La durata del periodo di appassimento è varia e dipende dall'intensità delle caratteristiche che con tale tecnica si desiderano trasmettere al prodotto finito.

Risultano particolarmente adatti ad essere sottoposti all'appassimento i grappoli di struttura «spargola», cioè con ampi spazi fra gli acini, la cui selezione avviene nel vigneto al momento della vendemmia.

L'appassimento è favorito dalla pronunciata escursione termica fra il giorno e la notte, che si registra in particolare nel periodo tardo-estivo/autunnale, e dai venti che dalle Alpi scendono lungo le valli interessando la regione.

### ***C) Interazione causale fra elementi della zona geografica e la qualità/caratteristiche del prodotto essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico***

Le peculiarità dei vini "Vicenza" sono il risultato della combinazione dell'azione delle condizioni pedoclimatiche dell'area di produzione e dei fattori umani che tradizionalmente e fino ad oggi hanno inciso sul potenziale enologico delle uve e sulle tecnologie di elaborazione.

Nello specifico l'ambiente geografico della zona di produzione è caratterizzato da primavere con temperature miti per sostenere il germogliamento delle varietà più precoci, estati non troppo calde per evitare maturazioni troppo anticipate e per mantenere elevato il rapporto acidi-zuccheri.

L'escursione termica che caratterizza la zona di produzione assicura valori di scarto tra notte e giorno ed è strettamente correlata con la formazione di alcuni composti aromatici terpenici, tipici delle varietà utilizzate; di conseguenza le note floreali conferiscono tipicità ai vini.

Dal punto di vista geologico la zona di produzione presenta differenti tipologie di substrati, che vanno dal basaltico di origine vulcanica, prevalente nella zona collinare occidentale e nella zona settentrionale, al calcareo di origine sedimentaria-marina, diffuso in particolar modo nella zona centro-meridionale e nei Colli Berici. I terreni presentano generalmente buoni drenaggi, grazie alla natura sciolta dei terreni. Ciò permette ai vitigni un corretto sviluppo e un buon equilibrio tra l'attività vegetativa e produttiva, salvaguardando la produzione sotto l'aspetto qualitativo.

La specializzazione raggiunta da alcune aziende nella produzione di vini frizzanti è elevata e ha permesso di affinare le tecniche sia enologiche che tecnologiche della rifermentazione effettuata in grandi recipienti (autoclavi), contribuendo ad elevare lo standard qualitativo dei vini frizzanti.

La specializzazione del processo produttivo ha infatti permesso di individuare le tipologie varietali più indicate per la frizzantatura e di effettuare la rifermentazione con attrezzature tecnologicamente all'avanguardia; tali fattori hanno per la loro parte contribuito ad elevare la qualità del prodotto finale.

Va evidenziata la presenza di vitigni le cui uve sono particolarmente indicate ad essere sottoposte al processo di appassimento necessario per tale destinazione enologica.

Dal punto di vista climatico inoltre la presenza di escursioni termiche e correnti d'aria fresche favoriscono la conservazione delle uve durante il periodo di appassimento in fruttai.

L'appassimento rappresenta un'antichissima tradizione, molto radicata tra i viticoltori, e la produzione di vini passiti viene tuttora praticata seguendo tecniche che si tramandano da secoli.

## **Articolo 10**

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

Organismo di Controllo:

Siguria SpA,  
Via Mattielli 11  
Soave 37038 (VR) Italy  
Tel. 045 4857514  
Fax: 045 6190646  
e.mail: [info@siguria.it](mailto:info@siguria.it)

La Società Siguria 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

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 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2).