



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

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

**Decreto concernente modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini “Prosecco”.**

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

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

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

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

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

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

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

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

VISTO il DM 17/07/2009, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 173 del 28/07/2009 con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Prosecco" ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

VISTO il DM 30/11/2011, pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 295 del 20/12/2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità –Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi agli elementi previsti dalla normativa dell'U.E. all'epoca vigente, nonché dei relativi fascicoli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della DOP "Prosecco" e il relativo documento unico riepilogativo;

VISTO il DM 08/08/2019, pubblicato sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 199 del 26/08/2019 e sul sito internet del Ministero Sezione Qualità -Vini DOP e IGP, con il quale è stato da ultimo modificato il disciplinare di produzione della DOP "Prosecco";

ESAMINATA la documentata domanda, presentata per il tramite della Regione Veneto, su istanza del Consorzio tutela del vino Prosecco con sede in Treviso, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini Prosecco, nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

ATTESO che la citata richiesta di modifica, considerata "modifica ordinaria" che comporta variazioni al documento unico, ai sensi dell'art. 17, del Reg. UE n. 33/2019, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato DM 7 novembre 2012, articoli 6, 7, e 10 e, in particolare:

- è stato acquisito il parere favorevole della Regione Veneto e della Regione Friuli Venezia Giulia;
- è stato acquisito il parere favorevole del Comitato Nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della Legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 20/05/2020;
- conformemente alle indicazioni diramate con la circolare ministeriale n. 6694 del 30/01/2019 e successiva nota integrativa n. 9234 dell'08/02/2019, la proposta di modifica del disciplinare in questione è stata pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 150 del 15.06.2020, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni entro 30 giorni dalla citata data;
- entro il predetto termine è stata presentata a questo Ministero una sola istanza contenente osservazioni alla citata proposta di modifica, che, per le motivazioni in essa contenute, non è stata ritenuta ammissibile da questa Amministrazione;

VISTA la nota n. 139–03/07/2020 con la quale il citato Consorzio tutela del vino Prosecco ha chiesto che le modifiche in questione possano essere applicabili anche per le scorte di prodotti derivanti dalla vendemmia 2019, al fine di produrre la tipologia di spumante rosé mediante la pratica di cui all'articolo 5, comma 7, del disciplinare consolidato, consistente nell'aggiunta del 10-15% di Pinot nero (vinificato in rosso) alla partita base ottenuta da uve del vitigno Glera, previa la riclassificazione di prodotti ottenuti da uve del vitigno Pinot nero di altre denominazioni di origine ricadenti sul territorio della DOC "Prosecco";

VISTE altresì le note n. 283184 del 16/07/2020 e n. 45988 del 17/07/2020 con le quali le Regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia hanno rispettivamente espresso il parere favorevole alla predetta richiesta del Consorzio tutela del vino Prosecco;

CONSIDERATO che a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'articolo 17, par. 2, del Reg. UE n. 33/2019 e all'articolo 10 del Reg. UE n. 34/2019, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le "modifiche ordinarie" contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della produzione della DOP dei vini "Prosecco" e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche, nonché per rendere applicabili le modifiche in questione anche nei riguardi delle le partite di vini base spumante derivanti dalla vendemmia 2019, limitatamente all'ottenimento della tipologia di spumante rosé mediante la pratica di cui all'articolo 5, comma 7, del disciplinare consolidato;

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

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

## DECRETA

### Articolo 1

1. Al disciplinare di produzione della DOP dei vini "Prosecco", così come consolidato con il DM 30/11/2011 e da ultimo modificato con il DM 08/08/2019 richiamati in premessa, sono approvate le "modifiche ordinarie" di cui alla proposta pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 150 del 15/06/2020.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini "Prosecco", consolidato con le "modifiche ordinarie" di cui al comma 1, ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

### Articolo 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana.

2. Le "modifiche ordinarie" di cui all'articolo 1 sono comunicate, entro 30 giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo "e-Ambrosia" messo a disposizione ai sensi dell'articolo 30, par. 1, lettera a) del Regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da

parte della Commissione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, entro 3 mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le “modifiche ordinarie” di cui all'articolo 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2020/2021.

Inoltre, le stesse modifiche sono applicabili anche nei riguardi delle produzioni derivanti dalla vendemmia 2019, limitatamente all'elaborazione della tipologia “Prosecco” spumante rosé mediante la pratica di cui all'articolo 5, comma 7, dell'allegato disciplinare. A tal fine il quantitativo complementare del 10-15% di Pinot nero (vinificato in rosso), da aggiungere alla partita base ottenuta da uve del vitigno Glera, deve provenire dalla preliminare riclassificazione di prodotti ottenuti da uve del vitigno Pinot nero di altre denominazioni di origine ricadenti sul territorio della DOC “Prosecco”, nel rispetto delle compatibilità tecnico-produttive stabilite dall'articolo 38 della L. n. 238/ 2016.

4. L'elenco dei codici, previsto dall'art. 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato in relazione alle modifiche di cui all'articolo 1.

5. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP dei vini “Prosecco” di cui all'articolo 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero – Sezione Qualità – Vini DOP e IGP.

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

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

MIPAAF - PQAI 04 - Prot. Uscita N.9033890 del 31/07/2020

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

Articolo 1

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Prosecco» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- «Prosecco»;
- «Prosecco» spumante;
- «Prosecco» spumante rosé;
- «Prosecco» frizzante.

Articolo 2

Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata «Prosecco», «Prosecco» spumante e «Prosecco» frizzante devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno Glera; possono concorrere, in ambito aziendale, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%, i seguenti vitigni: Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco).

Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» spumante rosé deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno Glera per un minimo del 85% e fino ad un massimo del 90%; deve concorrere, in ambito aziendale per un minimo del 10% e fino ad un massimo del 15% il vitigno Pinot nero (vinificato in rosso).

2. I prodotti destinati alla pratica disciplinata dal successivo articolo 5, comma 6, per ottenere i vini «Prosecco» spumante, devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti costituiti dai vitigni Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco), da soli o congiuntamente, ubicati all'interno dell'area di produzione di cui all'articolo 3 e idonei a essere iscritti nell'apposita sezione dello schedario viticolo. Tali vigneti devono rispondere alle caratteristiche di cui al successivo articolo 4.

3. Il prodotto destinato alla pratica disciplinata dal successivo articolo 5, comma 7, per ottenere i vini «Prosecco» spumante rosé, deve essere ottenuto dalle uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno Pinot nero (vinificato in rosso), ubicati all'interno dell'area di produzione di cui all'articolo 3 e idoneo a essere iscritto nell'apposita sezione dello schedario viticolo. Tali vigneti devono rispondere alle caratteristiche di cui al successivo articolo 4.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» devono essere prodotte nella zona che comprende le province di: Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia e Vicenza.

Articolo 4  
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Prosecco» devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
2. Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni ben esposti ad esclusione di quelli ad alta dotazione idrica con risalita della falda e quelli torbosi.
3. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. Per i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare sono ammesse solo le forme di allevamento a spalliera semplice e doppia e la densità minima di impianto per ettaro non deve essere inferiore a 2.300 ceppi. Sono esclusi gli impianti espansi come le pergole o quelli a raggi. Tuttavia tali vigneti, se piantati prima dell'entrata in vigore del disciplinare di produzione approvato con D.M. 17 luglio 2009, possono essere autorizzati alla produzione della denominazione a condizione che sia garantita con la tradizionale potatura una carica massima di 80.000 gemme ad ettaro.
4. Le regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire limiti, anche temporanei, all'iscrizione delle superfici all'apposito albo dei vigneti. Le Regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ed al competente Organismo di controllo.
5. E' vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.
6. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'art. 1 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

Tipologia	Produzione massima t. uva/ha	Titolo alc. Vol. naturale minimo % Vol
Prosecco	18	9,5%
Prosecco spumante	18	9,0%
Prosecco spumante rosé		9,0%
- Glera	18	
- Pinot nero	13,5	
Prosecco frizzante	18	9,0%

A detti limiti quantitativi, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite

medesimo. Tale quota di prodotto non può in ogni caso essere destinata alla produzione di vini a indicazione geografica tipica con riferimento al nome della varietà Glera oppure a vino spumante varietale sempre con il nome della medesima varietà. Inoltre le regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire ulteriori diverse utilizzazioni/destinazioni delle succitate uve. Le regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono, altresì, stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Prosecco» inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. Le regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al competente Organismo di controllo.

Le uve destinate a produrre «Prosecco» nelle tipologie spumante, spumante rosé e frizzante devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,0% vol., purché la destinazione delle uve atte ad essere elaborate venga espressamente indicata nei documenti ufficiali di cantina e nella denuncia annuale delle uve

7. In annate particolarmente favorevoli, le Regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia - su proposta del Consorzio di tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate - prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono altresì aumentare, anche per singole tipologie, sino ad un massimo del 20 per cento la resa massima ad ettaro da destinare a riserva vendemmiale, ai sensi della normativa vigente, fermo restando il limite massimo di cui al comma 6, oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei predetti mosti e dei vini è regolamentato secondo quanto previsto al successivo art. 5 (commi 8 e 9). Le regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed al competente Organismo di controllo.

## Articolo 5 Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione delle uve di cui all'articolo 2, ivi comprese le operazioni di elaborazione del vino spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione nelle tipologie ove ammessa, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, devono essere effettuate nel territorio di cui all'art. 3 del presente disciplinare. Tali operazioni possono essere altresì effettuate in cantine aziendali o cooperative situate nel territorio amministrativo dei comuni della provincia di Verona confinanti con la zona di produzione delimitata all'art. 3, limitatamente alle uve provenienti da vigneti in conduzione al 30 novembre 2011.

2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le operazioni di elaborazione delle tipologie «Prosecco» spumante e «Prosecco» frizzante, ivi compresa la pratica prevista dai commi 6 e 7 del presente articolo, nelle tipologie ove è ammessa, nonché il relativo imbottigliamento, possono essere effettuate, con autorizzazioni individuali, rilasciate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere delle regioni Veneto e Friuli-Venezia

Giulia, anche in stabilimenti situati nelle province confinanti con l'area di cui al primo comma, a condizione che le relative ditte presentino richiesta motivata, corredata da apposita documentazione atta a provare l'uso delle tradizionali pratiche di cui trattasi in maniera continuativa da almeno 5 campagne vitivinicole antecedenti all'entrata in vigore del presente disciplinare approvato con D.M. 17 luglio 2009 .

3. Può essere altresì consentito che le operazioni di elaborazione delle tipologie «Prosecco» spumante e «Prosecco» frizzante, ivi compresa la pratica prevista dai commi 6 e 7 del presente articolo, nelle tipologie ove è ammessa, nonché il relativo imbottigliamento, qualora si tratti di pratiche tradizionali, in essere in una determinata zona, antecedenti al 1° marzo 1986, conformemente alla specifica normativa comunitaria, siano effettuate anche al di fuori della zona di cui al comma 2, con specifiche autorizzazioni individuali rilasciate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere delle regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia, a condizione che:

- la richiesta sia presentata dalle ditte interessate entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del decreto di approvazione del presente disciplinare;
- la richiesta di cui sopra sia corredata da una motivata documentazione atta a provare l'uso delle tradizionali pratiche di cui trattasi in maniera continuativa da almeno 5 campagne vitivinicole antecedenti l'entrata in vigore del disciplinare approvato con D.M. 17 luglio 2009.

4. La tipologia «Prosecco» spumante deve essere ottenuta esclusivamente per fermentazione naturale a mezzo autoclave, utilizzando i mosti o vini ottenuti dalle uve delle varietà indicate all'art. 2 aventi un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore a 9% vol. Tale tipologia deve essere commercializzata nei tipi brut nature, extra brut, brut, extra dry, dry e demisec.

La tipologia «Prosecco» spumante rosé deve essere ottenuta esclusivamente per fermentazione naturale a mezzo autoclave per un periodo di elaborazione non inferiore a 60 giorni, utilizzando i mosti o vini ottenuti dalle uve delle varietà indicate all'art. 2, aventi un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore a 9% vol. Tale tipologia deve essere commercializzata nei tipi brut nature, extra brut, brut ed extra dry.

La tipologia frizzante deve essere ottenuta esclusivamente per fermentazione naturale in bottiglia o a mezzo autoclave, utilizzando i mosti o vini ottenuti dalle uve delle varietà indicate all'art. 2 aventi un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 9% vol.

5. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 75%. Qualora tale resa superi i limiti di cui sopra indicati, ma non oltre l'80%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine. Tale quota di prodotto non può in ogni caso essere destinata alla produzione di vini a indicazione geografica tipica con riferimento al nome della varietà Glera oppure a vino spumante varietale sempre con il nome della medesima varietà. Qualora la resa uva/vino superi l'80% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

6. Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione del vino «Prosecco» spumante di cui all'articolo 1 è consentita l'aggiunta di prodotti ottenuti dalla vinificazione di uve Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco), da sole o congiuntamente, in quantità non superiore al 15%, a condizione che il vigneto, dal quale provengono le uve Glera impiegate nella vinificazione, sia coltivato in purezza varietale o comunque che la presenza di uve delle varietà minori, di cui all'articolo 2, comma 1, in aggiunta a quelle consentite per tale pratica, non superi la percentuale del 15%.

7. Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione del vino «Prosecco» spumante rosé di cui all'articolo 1 è consentita l'aggiunta di prodotti ottenuti dalla vinificazione di uve Pinot nero (vinificato in rosso), in quantità non inferiore al 10% e non superiore al 15%, a condizione che il vigneto, dal quale provengono le uve Glera impiegate nella vinificazione, sia coltivato in purezza varietale o comunque che la presenza di uve Pinot nero, di cui l'art. 2, comma 1, in aggiunta a quello consentito per tale pratica, non superi la percentuale del 15%.

8. I mosti ed i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa di cui all'articolo 4, comma 6, secondo capoverso, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo comma.

9. Le regioni Friuli-Venezia Giulia e Veneto, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, su proposta del Consorzio di tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvedono a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti e vini di cui al precedente comma, alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata. In assenza dei provvedimenti delle regioni Friuli-Venezia Giulia e Veneto tutti i mosti e vini eccedenti la resa di cui sopra, oppure la parte di essi non interessata dai provvedimenti, sono classificati secondo le disposizioni di cui all'art. 4, comma 6, secondo capoverso, seconda frase.

#### Articolo 6 Caratteristiche al consumo

1. I vini di cui all'art. 1, all'atto della immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Prosecco»:

colore: giallo paglierino;  
 odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;  
 sapore: da secco ad amabile, fresco e caratteristico;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
 acidità totale minima: 4,5 g/l;  
 estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Prosecco» spumante:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con spuma persistente;  
 odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;  
 sapore: da brut nature a demi-sec, fresco e caratteristico;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
 acidità totale minima: 4,5 g/l  
 estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Prosecco» spumante rosé:

colore: rosa tenue più o meno intenso, brillante, con spuma persistente;  
 odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;  
 sapore: da brut nature a extra dry, fresco e caratteristico;  
 titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
 acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Prosecco» frizzante:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con evidente sviluppo di bollicine;

odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;

sapore: da secco ad amabile, fresco e caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Nella tipologia prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura. In tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia». Le caratteristiche dell'odore e del sapore per detto vino e l'acidità totale minima sono le seguenti:

odore: gradevole e caratteristico con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

sapore: secco, frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

acidità totale minima: 4,0 g/l.

## Articolo 7 Etichettatura

1. Nella designazione dei vini di cui all'art. 1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari. E' tuttavia consentito il riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

2. Nella designazione dei vini di cui all'art. 1, è consentito riportare in etichetta il riferimento a «provincia di Treviso» o «Treviso», qualora la partita di vino sia costituita esclusivamente da uve raccolte da vigneti ubicati nella medesima provincia e la elaborazione e confezionamento del prodotto abbiano luogo sempre nella stessa provincia.

3. Nella designazione dei vini di cui all'art. 1, è consentito riportare in etichetta il riferimento a «provincia di Trieste» o «Trieste» o «Pokrajina Trst» o «Trst», qualora la partita di vino sia costituita esclusivamente da uve raccolte da vigneti ubicati nella medesima provincia e la elaborazione e confezionamento del prodotto abbiano luogo nella Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia.

4. Fatto salvo quanto previsto ai commi 2 e 3, è vietato il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative o frazioni, aree, zone, località, dalle quali provengono le uve.

5. Le menzioni facoltative, esclusi i marchi e nomi aziendali, possono essere riportati in etichetta soltanto in caratteri non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine controllata, fatte salve le norme generali più restrittive.

6. I vini di cui all'art. 1 in fase di commercializzazione possono facoltativamente riportare in etichetta l'annata di produzione delle uve se presente anche nella documentazione prevista dalla specifica normativa in materia di registri e documenti di accompagnamento.

7. Nella designazione del vino «Prosecco» spumante, qualora si riporti il termine millesimato, a condizione che il prodotto sia ottenuto con almeno l'85% del vino dell'annata di riferimento, è obbligatorio riportare in etichettatura l'anno di produzione delle uve.

8. Nella designazione del vino «Prosecco» spumante rosé è obbligatorio riportare in etichettatura il termine millesimato seguito dall'anno di raccolta delle uve”.

9. La tipologia «Prosecco» spumante rosé deve essere immessa al consumo a partire dal primo gennaio dell'anno successivo a quello della vendemmia.

## Articolo 8 Confezionamento

1. Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie di vetro chiuse con tappo raso bocca; tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,375 è consentito anche l'uso del tappo a vite. E' altresì consentita la tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino Prosecco condizionato in damigiane in vetro fino a 60 litri.

2. Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» nella tipologia spumante deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie di vetro fino a 9 litri. Su richiesta degli operatori interessati, con apposita autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali è consentito, in occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, l'uso temporaneo di contenitori aventi volumi diversi. Per la tappatura dei vini spumanti si applicano le norme dell'Unione europea e nazionali che disciplinano la specifica materia, in ogni caso è escluso l'uso di tappi con una percentuale di sughero inferiore al 51% (in peso) e, comunque, la parte del tappo che va a contatto con il vino non deve avere una percentuale di sughero inferiore al 51% (in peso). Tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,200 è consentito anche l'uso del tappo a vite, eventualmente con sovratappo a fungo, oppure a strappo in plastica.

3. Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» nella tipologia frizzante deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie vetro fino a 5 litri chiuse con tappo raso bocca, in sughero o con materiale inerte, o a vite, alle condizioni stabilite dalla normativa dell'Unione europea e nazionale che disciplina la specifica materia. E' altresì ammesso l'utilizzo del tappo cilindrico di sughero o altro materiale inerte trattenuto dalla tradizionale chiusura in spago. Per il vino frizzante che riporta in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia» è consentito anche l'uso del tappo a corona. Per il vino frizzante che non è designato con i riferimenti geografici di cui all'articolo 7, commi 2 e 3, è consentito anche l'uso del tappo a corona personalizzato con il marchio dell'imbottigliatore o del tappo a corona ricoperto da capsula.

4. Per il confezionamento dei vini spumanti e frizzanti è consentito solo l'uso delle tradizionali bottiglie in vetro di un unico colore e tonalità. Tuttavia è consentito l'utilizzo di dispositivi ricoprenti la bottiglia di un unico colore e tonalità. In tal caso, fatto salvo il rispetto delle norme di etichettatura e presentazione delle indicazioni obbligatorie e facoltative, sui predetti dispositivi ricoprenti la bottiglia sono ammessi segni, indicazioni e immagini a norma di legge, di colore diverso da quello del dispositivo ricoprente, che devono essere ricompresi in un'area di dimensione quadrata, il cui lato non deve essere superiore al diametro maggiore della bottiglia.

## Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico

### a) Specificità della zona geografica

#### *Fattori naturali*

L'areale della Denominazione Prosecco, situato nella parte nord orientale dell'Italia, è caratterizzato da una giacitura di tipo pianeggiante con alcune zone collinari. Il clima di quest'area veneto-friulana è temperato: a nord la catena montuosa delle Alpi funge da barriera alle correnti fredde settentrionali e a sud il mare Adriatico è la via principale attraverso la quale arrivano i venti di scirocco, determinando una sufficiente piovosità soprattutto durante i mesi estivi, mitigando la temperatura e apportando la quantità idrica necessaria alla vite nelle fasi di accrescimento dei germogli e dei grappoli.

A fine estate, con il diminuire delle ore di sole e con la prevalenza dei venti secchi di *bora* da est, si verificano elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte, nonché si rileva una buona presenza di sostanze aromatiche nell'uva, proprio nella fase conclusiva della maturazione.

L'area di produzione è ricca di minerali e microelementi; i suoli sono prevalentemente di origine alluvionale e mostrano una tessitura dominante argillosa-limosa, con una buona presenza di scheletro derivante dall'erosione delle dolomiti e dai depositi fluviali, che permette un buon drenaggio dei terreni.

#### *Fattori storici e umani*

I primi documenti in cui si cita un vino Prosecco risalgono alla fine del '600 e descrivono un vino bianco, delicato, che ha origine sul carso triestino e in particolare nel territorio di Prosecco, evidenziato tutt'ora con la possibilità di adottare la menzione "*Trieste*".

In seguito nel '700 e '800, la produzione di questo vino si è spostata e sviluppata prevalentemente nell'area collinare veneto friulana, come citato dal "*Roccolo*" nel 1754 "*Di Monteberico questo perfetto Prosecco ...*" e confermato, poi, nel 1869 nella "*Collezione Ampelografia provinciale Trevigiana*", in cui si cita: "*fra le migliori uve bianche per le qualità aromatiche adatte alla produzione di vino dal fine profilo sensoriale*".

In questi territori pedemontani ed in particolare nelle colline trevigiane, il Prosecco trova il suo *terroir* d'elezione, dove la conformazione e i terreni declivi della fascia collinare, i suoli e il clima, permettono di valorizzare le peculiarità del vitigno. Grazie alla fama della DOC "Prosecco di Conegliano Valdobbiadene", riconosciuta dal Ministero nazionale nel 1969, la coltivazione delle uve idonee a produrre spumanti e frizzanti ha cominciato a interessare anche i territori pianeggianti, diffondendosi prima nella provincia di Treviso, evidenziata con la possibilità di adottare la menzione "*Treviso*", e successivamente in altre province del Veneto e del Friuli Venezia Giulia.

Negli anni '70 la crescente domanda e la rinomanza della qualità del Prosecco ha reso necessario tutelare il nome del prodotto, a difesa sia dei produttori che dei consumatori; il Prosecco è stato pertanto inserito nell'elenco dei "Vini da tavola a Indicazione Geografica", in attuazione del D.M. 31/12/1977. L'ulteriore miglioramento della qualità registrata negli ultimi decenni, unitamente all'opportunità di ampliare le produzioni anche mediante l'utilizzo di uve a bacca nera vinificate in rosso e la necessità di una maggiore tutela del nome a livello internazionale, hanno portato nel 2009

ad ottenere il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata “Prosecco” (D.M. 17/07/2009).

Le competenze degli operatori, abbinata alle pratiche affinate nel corso degli anni, hanno permesso quindi di garantire ai consumatori le medesime caratteristiche qualitative distintive della denominazione Prosecco, anche ad uno spumante rosé.

Il viticoltore deve adottare la giusta tecnica colturale per l’allevamento di una varietà così vigorosa come la *Glera*, che prevede, oltre all’orientamento verticale dei germogli e alla soppressione di quelli in sovrannumero, anche interventi di cimatura e legatura, al fine di ottenere un particolare microclima in prossimità del grappolo che consenta la corretta maturazione del potenziale aromatico della bacca, limitando il carico produttivo per ceppo.

Inoltre, l’adeguata resa produttiva e la corretta gestione della parete fogliare, dopo la fase di invaiatura, consentono alle uve da vinificare in rosso di accumulare idonee concentrazioni di sostanze polifenoliche atte a conferire la caratteristica colorazione rosa alla tipologia spumante rosé.

Il successo del Prosecco è dovuto essenzialmente alla capacità degli operatori di sviluppare, a partire dai primi anni del 1900, idonee tecniche di rifermentazione naturale, prima in bottiglia, poi in autoclave, come è citato in testi del 1937 “*Prosecco (...) messo in botte si vende all’inizio della primavera destinandolo alla bottiglia ove riesce spumante*”.

Nell’ultimo secolo si è sviluppato nell’area di produzione una rete di alte professionalità tecnico-scientifiche finalizzata a perfezionare il metodo di produzione ed elaborazione del Prosecco consentendo di esaltare le caratteristiche che lo rendono riconoscibile e apprezzato dai consumatori nazionali ed internazionali. Determinante è stata la capacità degli operatori nello sperimentare e migliorare le tecnologie di vinificazione e di spumantizzazione del Prosecco attraverso le quali gli enologi riescono a preservare gli aromi dell’uva nel profilo aromatico del vino.

La capacità professionali degli operatori di esaltare al meglio le peculiarità del Prosecco, ha consentito a questo vino di ottenere numerosi premi a livello nazionale ed internazionale e di essere presente sulle migliori guide internazionali eno-gastronomiche.

#### b) Specificità del prodotto.

Il vitigno base da cui si ottiene il Prosecco è il *Glera*, semi – aromatico; possono concorrere poi, fino ad un massimo del 15%, altri otto vitigni, dagli autoctoni *Bianchetta*, *Perera*, *Verdiso*, *Glera lunga* agli internazionali *Chardonnay*, *Pinot bianco*, *Pinot grigio* e *Pinot nero*.

La tipologia di uve prodotte e della *Glera* in particolare, è caratterizzata da un moderato accumulo di zuccheri e da una buona presenza (maturità) di acidità e sostanze aromatiche, che permettono di ottenere un vino base, per la produzione di Prosecco, poco alcolico e dalla piacevole aromaticità.

Il vino Prosecco, nelle versioni spumante e frizzante, è tipicamente secco, con un profilo sensoriale dal colore giallo paglierino brillante o rosa tenue nella tipologia spumante rosé con perlage fine, in equilibrio con la persistenza della spuma.

All’olfatto, il vino è caratterizzato da spiccate note floreali (fiori bianchi, nella versione spumante rosé anche fiori rossi) e fruttate (mela, pera, frutta esotica e agrumi, nella versione spumante rosé si riscontrano anche sentori di fragola e lampone) che esprimono eleganza e finezza. Al gusto, presenta un equilibrio tra le componenti zuccherina ed acidica, che unite alla sapidità conferiscono note di freschezza, morbidezza e vivacità al palato.

Per esaltare le caratteristiche di questo particolare vino nella versione spumante si adotta il metodo “*Martinotti*” che prevede la rifermentazione naturale del vino base in grandi recipienti o autoclavi, dove il Prosecco acquista quel brio che lo rende vivace al palato.

Il Prosecco esprime così al meglio il proprio potenziale aromatico e di piacevolezza, tipicità e freschezza che lo rendono un vino apprezzato e richiesto dai consumatori nazionali ed internazionali.

Degna di nota è la produzione, benché contenuta, di vino Prosecco fermo, che presenta un profilo sensoriale analogo alle precedenti tipologie, ma dai marcati sentori di frutta e dal gusto impostato su una maggior sapidità e pienezza.

c) Legame causa-effetto tra ambiente e Prosecco.

Il clima temperato, con la presenza di piogge e venti caldi di scirocco durante l'estate, determinano il corretto sviluppo della pianta durante la fase vegetativa.

Le escursioni termiche tra giorno e notte, la corretta esposizione solare e i venti prevalentemente secchi di bora nella fase finale di maturazione della bacca, favoriscono la persistenza delle sostanze «acide» nonché la produzione di significative quantità di precursori aromatici che definiscono i sentori floreali e fruttati tipici del vino «Prosecco» e di adeguate concentrazioni di sostanze polifenoliche nelle uve da vinificare in rosso per la produzione della versione spumante rosé.

I suoli alluvionali, con tessitura argillosa-limoso, presentano una buona fertilità che consente di ottenere ottime produzioni in termini quantitativi, favorendo un moderato accumulo degli zuccheri e rendendo disponibili minerali e microelementi necessari all'ottenimento dell'equilibrata composizione chimico – sensoriale della bacca.

Questi terreni, con il contributo climatico particolare della zona, sono adatti alla coltivazione delle varietà destinate alla produzione di Prosecco, perché permettono di ottenere un vino base spumante non eccessivamente alcolico e dal profilo sensoriale/gustativo fresco, secco e fruttato, caratteristico del Prosecco, rendendolo riconoscibile ai consumatori nazionali ed internazionali.

#### Articolo 10 Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia srl  
Sede Amministrativa: Via San Gaetano, 74  
36016 - Thiene (Vicenza)

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

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

**DOCUMENTO UNICO RIEPILOGATIVO DEL DISCIPLINARE CONSOLIDATO DELLA  
DOP DEI VINI “PROSECCO”**

**NOME DEL PRODOTTO**

Prosecco

**TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:**

DOP - Denominazione di origine protetta

**CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI**

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
8. Vino frizzante

**DESCRIZIONE DEI VINI:**

Prosecco - vino

Colore: giallo paglierino;

Odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;

Sapore: da secco ad amabile, fresco e caratteristico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

Estratto non riduttore minimo: 14,0 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	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Prosecco - vino spumante, vino spumante di qualità e vino spumante di qualità del tipo aromatico

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con spuma persistente;

Odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;

Sapore: da brut nature a demi-sec, fresco e caratteristico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

Estratto non riduttore minimo: 14,0 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	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Prosecco - vino frizzante

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con evidente sviluppo di bollicine;

Odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;

Sapore: da secco ad amabile, fresco e caratteristico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Nella tipologia frizzante prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, le caratteristiche organolettiche al consumo possono variare:

Colore: possibile presenza di una velatura;

Odore: gradevole e caratteristico con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

Sapore: secco, frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito.

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

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Prosecco - spumante rosé

Colore: rosa tenue più o meno intenso, brillante, con spuma persistente;

Odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;

Sapore: da brut nature a extra dry, fresco e caratteristico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

## PRATICHE DI VINIFICAZIONE

### a. Pratiche enologiche specifiche

Pratica enologica per le partite di prodotto destinate alla preparazione del vino spumante, vino spumante di qualità  
Pratica enologica specifica

- Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione del vino spumante e vino spumante di qualità è consentita l'aggiunta di prodotti ottenuti dalla vinificazione di uve Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco), da sole o congiuntamente, in quantità non superiore al 15%, a condizione che il vigneto, dal quale provengono le uve Glera impiegate nella vinificazione, sia coltivato in purezza varietale o comunque che la presenza di uve delle varietà minori, in aggiunta a quelle consentite per tale pratica, non superi la percentuale del 15%.

- Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione del vino spumante e vino spumante di qualità rosé è consentita l'aggiunta di prodotti ottenuti dalla vinificazione di uve Pinot nero (vinificato in rosso), in quantità non inferiore al 10% e non superiore al 15%, a condizione che il vigneto, dal quale provengono le uve Glera impiegate nella vinificazione, sia coltivato in purezza varietale o comunque che la presenza di uve Pinot nero, in aggiunta a quello consentito per tale pratica, non superi la percentuale del 15%.

b. Rese massime:

Prosecco  
18000,0 chilogrammi di uve per ettaro  
Prosecco  
135,0 ettoltri per ettaro  
Prosecco - spumante rosé (vitigno Glera)  
18000,0 chilogrammi di uve per ettaro  
Prosecco - spumante rosé (vitigno Glera)  
135,0 ettoltri per ettaro  
Prosecco - spumante rosé (vitigno Pinot nero)  
13500,0 chilogrammi di uve per ettaro  
Prosecco - spumante rosé (vitigno Pinot nero)  
101,25 ettoltri per ettaro

ZONA GEOGRAFICA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» devono essere prodotte nella zona che comprende le province di: Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia e Vicenza.

VARIETÀ PRINCIPALE/I DI UVE DA VINO

Glera B. - Serprino

Glera lunga B. - Glera

Glera lunga B. - Serprino

DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

"Prosecco DOP - Tutte le categorie di vini"

Fattori naturali rilevanti per il legame

L'areale della Denominazione Prosecco, situato nella parte nord orientale dell'Italia, è caratterizzato da una giacitura di tipo pianeggiante con alcune zone collinari. Il clima di quest'area veneto-friulana è temperato: a nord la catena montuosa delle Alpi funge da barriera alle correnti fredde settentrionali e a sud il mare Adriatico è la via principale attraverso la quale arrivano i venti di scirocco, determinando una sufficiente piovosità soprattutto durante i mesi estivi, mitigando la temperatura e apportando la quantità idrica necessaria alla vite nelle fasi di accrescimento dei germogli e dei grappoli.

A fine estate, con il diminuire delle ore di sole e con la prevalenza dei venti secchi di bora da est, si verificano elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte, nonché si rileva una buona presenza di sostanze aromatiche nell'uva, proprio nella fase conclusiva della maturazione.

L'area di produzione è ricca di minerali e microelementi; i suoli sono prevalentemente di origine alluvionale e mostrano una tessitura dominante argillosa-limosa, con una buona presenza di scheletro derivante dell'erosione delle dolomiti e dai depositi fluviali, che permette un buon drenaggio dei terreni.

Fattori storici e umani

I primi documenti in cui si cita un vino Prosecco risalgono alla fine del '600 e descrivono un vino bianco, delicato, che ha origine sul carso triestino e in particolare nel territorio di Prosecco.

In seguito la produzione di questo vino si è spostata e sviluppata prevalentemente nell'area collinare veneto friulana.

Il successo del Prosecco è dovuto essenzialmente alla capacità degli operatori di sviluppare, a partire dai primi anni del 1900, idonee tecniche colturali per l'allevamento della varietà Glera, che è molto vigorosa, al fine di limitare il carico produttivo per ceppo e consentendo la corretta maturazione delle uve ed il mantenimento del potenziale aromatico della bacca, nonché idonee tecniche di elaborazione dei vini, mediante la rifermentazione naturale, prima in bottiglia, poi in autoclave.

Nell'ultimo secolo si è sviluppato nell'area di produzione una rete di alte professionalità tecnico-scientifiche finalizzata a perfezionare il metodo di produzione ed elaborazione del Prosecco consentendo di esaltare le caratteristiche che lo rendono riconoscibile e apprezzato dai consumatori nazionali ed internazionali. Determinante è stata la capacità degli operatori nello sperimentare e migliorare le tecnologie di vinificazione e di spumantizzazione del Prosecco attraverso le quali gli enologi riescono a preservare gli aromi dell'uva nel profilo aromatico del vino.

Legame causale tra ambiente geografico e la specificità dei prodotti

Il clima temperato, con la presenza di piogge e venti caldi di scirocco durante l'estate, determinano il corretto sviluppo della vite durante la fase vegetativa.

Le escursioni termiche tra giorno e notte e i venti prevalentemente secchi di bora nella fase finale di maturazione della bacca, favoriscono la persistenza delle sostanze "acide" nonché la produzione di significative quantità di precursori aromatici che definiscono i sentori floreali e fruttati tipici del vino Prosecco.

I suoli alluvionali, con tessitura argillosa-limosa, presentano una buona fertilità che consente di ottenere ottime produzioni in termini quantitativi, favorendo un moderato accumulo degli zuccheri e rendendo disponibili minerali e microelementi necessari all'ottenimento dell'equilibrata composizione chimico – sensoriale della bacca, permettendo di ottenere un vino base per i frizzanti e gli spumanti non eccessivamente alcolico e dal profilo sensoriale/gustativo fresco, secco e fruttato, caratteristico del Prosecco,

La tipologia di uve prodotte e della Glera in particolare, è caratterizzata da un moderato accumulo di zuccheri e da una buona presenza (maturità) di acidità e sostanze aromatiche, che permettono di ottenere un vino base, per la produzione di Prosecco, poco alcolico e dalla piacevole aromaticità.

Il vino Prosecco, nelle versioni spumante e frizzante, è tipicamente secco, con un profilo sensoriale dal colore giallo paglierino brillante o rosa tenue nella tipologia spumante rosé con perlage fine, in equilibrio con la persistenza della spuma.

All'olfatto, il vino è caratterizzato da spiccate note floreali (fiori bianchi, nella versione spumante rosé anche fiori rossi) e fruttate (mela, pera, frutta esotica e agrumi, nella versione spumante rosé si riscontrano anche sentori di fragola e lampone) che esprimono eleganza e finezza. Al gusto, presenta un equilibrio tra le componenti zuccherina ed acidica, che unite alla sapidità conferiscono note di freschezza, morbidezza e vivacità al palato.

Per esaltare le caratteristiche di questo particolare vino nella versione spumante si adotta il metodo "Martinotti" che prevede la rifermentazione naturale del vino base in grandi recipienti o autoclavi, dove il Prosecco acquista quel brio che lo rende vivace al palato.

Il Prosecco esprime così al meglio il proprio potenziale aromatico e di piacevolezza, tipicità e freschezza che lo rendono un vino apprezzato e richiesto dai consumatori nazionali ed internazionali.

Degna di nota è la produzione, benché contenuta, di vino Prosecco fermo, che presenta un profilo sensoriale analogo alle precedenti tipologie, ma dai marcati sentori di frutta e dal gusto impostato su una maggior sapidità e pienezza.

Come tali i vini della DOP "Prosecco" sono riconoscibili dai consumatori nazionali ed internazionali.

#### ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI (CONFEZIONAMENTO, ETICHETTATURA, ALTRI REQUISITI)

Prosecco DOP

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le operazioni di elaborazione di tutte le tipologie di vini, ai sensi della deroga di cui all'articolo 5, comma 1, lettera a) del Reg. UE 2019/33, possono essere altresì effettuate nel territorio amministrativo dei comuni della provincia di Verona confinanti con la zona di produzione delimitata, limitatamente alle uve provenienti da vigneti in conduzione al 30 novembre 2011. Inoltre, con autorizzazioni individuali rilasciate dal Ministero, dette operazioni possono essere effettuate anche nelle altre provincie confinanti con la zona di produzione delimitata.

Inoltre le operazioni di presa di spuma del vino base per le categorie "frizzante" e "spumanti", con autorizzazioni individuali rilasciate dal Ministero, tenendo conto delle situazioni tradizionali di produzione, possono essere effettuate, ai sensi, dell'articolo 5, comma 2 del Reg. UE 2019/33, anche al di là delle immediate vicinanze dell'area geografica delimitata.

Prosecco DOP - Unità geografica aggiuntiva

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella designazione del Prosecco è consentito riportare in etichetta il riferimento a “provincia di Treviso” o “Treviso” oppure a “provincia di Trieste” o “Trieste” o “Pokrajina Trst” o “Trst”, qualora le rispettive partite siano costituite esclusivamente da uve raccolte da vigneti ubicati nelle pertinenti provincie e la loro elaborazione e confezionamento del prodotto abbiano luogo nella medesima provincia di produzione delle uve così come previsto dall’art. 55 del Reg. UE n. 2019/33 e art. 120 par. 1 lettera g) del Reg. (UE) n. 1308/2015.

Prosecco DOP

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Imbottigliamento nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione:

Le disposizioni sull’imbottigliamento in zona delimitata sono stabilite, coerentemente alla norma unionale (art.4 , comma 2 del Reg UE 2019/33). Conformemente a detta normativa l’imbottigliamento deve aver luogo nella zona geografica delimitata per salvaguardare la qualità, la reputazione della DOP Prosecco, garantirne l’origine e assicurare l’efficacia dei relativi controlli. Infatti, le qualità e le caratteristiche particolari del vino Prosecco, connesse alla zona geografica d’origine, nonché la reputazione della denominazione, sono meglio assicurate con l’imbottigliamento in zona, in quanto l’applicazione e il rispetto di tutte le regole tecniche riguardanti il trasporto e l’imbottigliamento sono affidate alle aziende della zona, che posseggono le cognizioni e il know-how necessari e l’interesse al mantenimento della reputazione acquisita. Inoltre, tale obbligo garantisce agli operatori vitivinicoli un efficiente sistema dei controlli nella fase dell’imbottigliamento da parte dei competenti Organismi, evitando tutti i possibili rischi che il trasporto fuori zona potrebbe comportare. Pertanto tale previsione è a vantaggio degli stessi operatori consapevoli e responsabili della salvaguardia del livello qualitativo e della reputazione della denominazione.

[LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO](#)