

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

## COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di origine controllata «Venezia» (18A06624)

(GU n.242 del 17-10-2018)

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

Visto il vigente disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata «Venezia», come da ultimo consolidato con il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP;

Esaminata la documentata domanda presentata dal Consorzio tutela vini «Venezia», per il tramite della Regione Veneto, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Venezia» nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Considerato che per l'esame della predetta domanda e' stata esperita la procedura di cui agli articoli 6, 7 e 10 del decreto ministeriale 7 novembre 2012 e, in particolare:

e' stato acquisito il parere favorevole della Regione Veneto;

e' stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP espresso nella riunione del 20 settembre 2018, nell'ambito della quale il citato Comitato ha formulato la proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Venezia»;

Provvede, ai sensi dell'art. 8, comma 1, del citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, alla pubblicazione dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Venezia»;

Le eventuali osservazioni alla suddetta proposta di modifica della denominazione e del disciplinare di produzione, in regola con le disposizioni contenute nel decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 642 «Disciplina dell'imposta di bollo» e successive modifiche ed integrazioni, dovranno essere inviate dagli interessati al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Ufficio PQAI IV, via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma, oppure al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: saq4@pec.politicheagricole.gov.it, entro sessanta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della predetta proposta.

Allegato

PROPOSTA DI MODIFICA DEL DISCIPLINARE  
DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 1 di 15

UNIONALIMENTARI-CONFAPI

Sede Legale: Via della Colonna Antonina, 52 - 00187 ROMA  
Tel. (+39) 06 5121752 • Fax (+39) 06 5122497 • info@unionalimentari.com  
www.unionalimentari.com

DI ORIGINE CONTROLLATA «VENEZIA»

Il vigente disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Venezia» e' sostituito con il testo di seguito riportato:

Art. 1.  
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata «Venezia» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

Rosso anche nella versione «riserva»;  
Merlot anche nella versione «riserva»;  
Cabernet Sauvignon anche nella versione «riserva»;  
Cabernet Franc;

Carmenere;

Malbec anche nella versione «riserva»;

Cabernet anche nella versione «riserva»;

Refosco dal peduncolo rosso anche nella versione «riserva»

Pinot Nero anche nella versione spumante (categorie VS, VSQ)

Pinot anche nella versione «Spumante» (categorie VS e VSQ) e «Frizzante»;

Pinot Rosato o Rose' anche nella versione «Spumante» (categorie VS e VSQ) e «Frizzante»;

Chardonnay;

Chardonnay «Spumante» (categorie VS e VSQ) e «Frizzante» anche con la specificazione bi-varietale con Glera, Verduzzo, Tai, Pinot Bianco e Pinot Nero (vinificato in bianco);

Manzoni Bianco;

Sauvignon;

Verduzzo anche nella versione «Passito»;

Pinot Bianco;

Traminer anche nella versione spumante aromatico;

Tai;

Pinot Grigio anche nella versione «Rosato»;

Pinot Grigio anche nella versione «Spumante» e Rosato «Spumante» (categorie VS e VSQ) e anche nella versione «Frizzante» e Rosato «Frizzante»;

Bianco anche nella versione «Passito» e «Spumante» (categorie VS e VSQ) e «Frizzante»;

Rosato o Rose' anche nella versione Spumante (categorie VS e VSQ) e «Frizzante».

2. La denominazione di origine controllata «Venezia» e' altresì riservata ai vini designati con la specificazione di due dei seguenti vitigni a bacca di analogo colore: Verduzzo (da Verduzzo friulano e/o trevigiano); Tai; Chardonnay; Manzoni Bianco; Pinot Bianco; Pinot Nero; Merlot; Carmenere; Cabernet Sauvignon; Cabernet Franc e Refosco dal peduncolo rosso.

Art. 2.  
Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata «Venezia» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenere, Cabernet (da Cabernet Franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenere), Malbec, Refosco dal peduncolo rosso, Pinot Nero, Pinot (da Pinot Nero e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio), Chardonnay, Manzoni Bianco, Sauvignon, Verduzzo (da Verduzzo friulano e/o Verduzzo trevigiano), Pinot Bianco, Tai da Tocai

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

friulano, Traminer e Pinot Grigio, e' riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi in ambito aziendale almeno l'85% dei corrispondenti vitigni. Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo, ad esclusione delle varietà appartenenti alla famiglia dei moscati, idonei alla coltivazione per le Province di Treviso e Venezia.

2. Il vino a denominazione di origine controllata «Venezia» Pinot (anche in versione «Spumante» e «Frizzante») deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Pinot Grigio, Pinot Bianco, Pinot Nero (vinificato in bianco) da soli o congiuntamente.

3. Il vino a denominazione di origine controllata «Venezia» Pinot Rosato o Rose' (anche in versione «Spumante» e «Frizzante») deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Pinot Grigio, Pinot Bianco per almeno il 50%, Pinot Nero dal 5% al 50%.

4. Il vino a denominazione di origine controllata «Venezia» Cabernet deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenere da soli o congiuntamente.

5. I vini a denominazione di origine controllata «Venezia» Rosato o Rose' (anche in versione spumante e frizzante) deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Raboso Piave e/o Raboso veronese per almeno il 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve provenienti da altri vitigni, ad esclusione delle varietà appartenenti alla famiglia dei moscati, idonei alla coltivazione per le Province di Treviso e Venezia iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

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

Merlot per almeno il 50%;

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

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

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

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

Art. 3.

Zona di produzione

(Invariato).

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Art. 4.  
Norme di coltivazione

1. (Invariato).

2. (Invariato).

3. Per i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare sono ammesse solo le forme di allevamento a spalliera semplice e doppia e la densità minima di impianto per ettaro non deve essere inferiore a 2.500 ceppi ad esclusione per il Raboso Piave e Raboso veronese per il quale il numero di piante non può essere inferiore a 1.500 ceppi. Tuttavia, per le sole varietà Raboso Piave e Raboso veronese è consentita la tradizionale forma a raggi «Bellussi», con un numero minimo di ceppi ad ettaro pari 1.250 piante e a condizione che sia garantita la tradizionale potatura con una carica massima di 70.000 gemme ad ettaro. I vigneti allevati a Bellussi, impiantati prima del riconoscimento della DOC «Venezia» e dell'approvazione del relativo del disciplinare di produzione, di cui al decreto ministeriale 22 dicembre 2010, sono idonei alla produzione della denominazione «Venezia» a condizione che sia garantita con la tradizionale potatura una carica massima di 70.000 gemme ad ettaro.

4. (Invariato).

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

Tipologie	Produzione massima t uva/ha	Titolo alcol. vol. naturale minimo % vol.
Rosso	16	10,00%
Merlot	16	10,00%
Cabernet Sauvignon (**)	16	10,00%
Cabernet Franc (**)	16	10,00%
Carmenere (**)	16	10,00%
Malbec	16	10,00%
Refosco P.R.	16	10,00%
Pinot Nero (****)	16	10,00%
Pinot Nero spumante	16	9,50%
Chardonnay	15	10,00%
Chardonnay frizzante e spumante	15	9,50%
Manzoni Bianco	15	10,00%
Sauvignon	15	10,00%
Verduzzo trevigiano (***)	15	10,00%

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Verduzzo friulano (***)	15	10,00%	
+-----+	+-----+	+-----+	+-----+
Pinot Bianco (****)	15	10,00%	
+-----+	+-----+	+-----+	+-----+
Tocai friulano	15	10,00%	
+-----+	+-----+	+-----+	+-----+
Traminer	15	10,00%	
+-----+	+-----+	+-----+	+-----+
Traminer spumante	15	9,50%	
+-----+	+-----+	+-----+	+-----+
Pinot Grigio (****)	15	10,00%	
+-----+	+-----+	+-----+	+-----+
Pinot Grigio spumante e   frizzante	15	9,50%	
+-----+	+-----+	+-----+	+-----+
Bianco	15	10,00%	
+-----+	+-----+	+-----+	+-----+
Bianco spumante e   frizzante	17	9,50%	
+-----+	+-----+	+-----+	+-----+
Rosato o Rose'	17	9,50%	
+-----+	+-----+	+-----+	+-----+
Rosato o Rose' spumante e   frizzante	17	9,50%	
+-----+	+-----+	+-----+	+-----+
Raboso piave/veronese (*)	17	9,50%	
+-----+	+-----+	+-----+	+-----+

(\*) Varieta' atte a produrre la tipologia Rose'.

(\*\*) Varieta' atte a produrre la tipologia Cabernet.

(\*\*\*) Varieta' atte a produrre la tipologia Verduzzo.

(\*\*\*\*) Varieta' atte a produrre la tipologia Pinot.

6. (Invariato).

7. (Invariato).

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

Art. 5.

#### Norme di vinificazione

1. Le operazioni di appassimento, vinificazione, invecchiamento ed elaborazione delle tipologie spumante e frizzante, devono essere effettuate nel territorio amministrativo della Regione Veneto e nel territorio amministrativo delle Province di Udine e Pordenone.

2. E' consentita l'aggiunta di mosti e/o vini, anche di annate diverse, appartenenti alla medesima denominazione «Venezia» nel limite massimo del 15% a condizione che il vigneto dal quale provengono le uve impiegate nella vinificazione sia coltivato in purezza varietale o comunque che la presenza delle uve delle varieta' complementari di cui all'art. 2, comma 1, in aggiunta a quelle consentite per tale pratica, non superi complessivamente tale percentuale.

3. (Ex 2 - invariato).

4. (Ex 3 - invariato).

5. La resa massima dell'uva in vino nelle versioni «passito» e per i vini passiti destinati alla preparazione delle versioni

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

riserva, non deve superare il 50%.

6. (Ex 4 - invariato).

7. La denominazione di origine controllata «Venezia» nelle versioni spumante e frizzante di cui all'art. 1, deve essere prodotta esclusivamente con il metodo della rifermentazione in autoclave.

8. Nella preparazione dei vini della tipologia «riserva» possono essere utilizzate uve sottoposte ad appassimento per un limite massimo del 30%.

9. L'appassimento delle uve deve avvenire in ambienti idonei e puo' essere condotto con l'ausilio di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento.

10. Le uve messe ad appassire non possono essere vinificate prima del 15 novembre. Tuttavia, qualora si verificassero condizioni climatiche che lo rendessero necessario la Regione Veneto su richiesta documentata del consorzio di tutela - con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi - puo' autorizzare l'inizio delle predette operazioni in data antecedente al 15 novembre. Le uve al termine dell'appassimento devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 15% vol.

11. I vini designati nella tipologia «riserva» non possono essere immessi al consumo prima di ventiquattro mesi a partire dal 1° novembre dell'annata della vendemmia.

12. I vini designati nella tipologia «passito» non possono essere immessi al consumo prima di dodici mesi a partire dal 1° novembre dell'annata della vendemmia.

#### Art. 6.

#### Caratteristiche al consumo

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

Bianco:

colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli o dorati;

odore: intenso, caratteristico;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

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

Bianco passito:

colore: giallo dorato piu' o meno intenso, talvolta ambrato;

odore: caratteristico, intenso;

sapore: dolce, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol.;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,00 % vol.;

acidita' totale minima: 4,50 g/l;

acidita' volatile massima: 25 meq/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Chardonnay:

(invariato);

Pinot Grigio e Pinot Grigio Rosato:

colore: da giallo paglierino talvolta ramato o rosato piu' o meno intenso;

odore: intenso, caratteristico;

sapore: vellutato, asciutto e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

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

Manzoni Bianco:

colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: caratteristico, floreale, intenso;

sapore: secco, armonico, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l;

Verduzzo:

colore: dal giallo dorato al giallo paglierino;

odore: delicato, caratteristico;

sapore: asciutto, sapido, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l;

Verduzzo passito:

colore: giallo dorato piu' o meno intenso, talvolta ambrato;

odore: caratteristico, intenso;

sapore: dolce, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol.;

titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,00 % vol.;

acidita' totale minima: 4,50 g/l;

acidita' volatile massima: 25 meq/l;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;

Sauvignon:

colore: dal giallo paglierino al dorato talvolta con riflessi verdognoli;

odore: fine, caratteristico;

sapore: asciutto, sapido caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l;

Pinot Bianco:

colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: fruttato, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l;

Tai:

colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;

odore: intenso, fine;

sapore: secco, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

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

Traminer:

colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: gradevole, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l;

Pinot:

colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: fruttato, fine;

sapore: asciutto, armonico e fruttato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,50 g/l;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.



estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l;

Pinot Rosato:

colore: rosato piu' o meno tenue;

odore: fruttato, fine;

sapore: da secco ad abboccato, armonico e fruttato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l;

Merlot e Merlot riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, caratteristico;

sapore: secco, armonico, di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. e 12,5 % vol. nella versione riserva;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l e 25,00 g/l nella versione riserva;

Cabernet Franc:

colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico, intenso e persistente;

sapore: asciutto, pieno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l;

Cabernet Sauvignon e Cabernet Sauvignon riserva:

colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico, intenso, persistente;

sapore: secco, pieno, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. e 12,50 % vol. nella versione riserva;

acidita' totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l e 25,0 g/l nella versione riserva;

Malbec e Malbec riserva:

colore: rosso rubino vivo, tendente al granato se invecchiato;

odore: caratteristico, fine;

sapore: asciutto, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. e 12,50 % vol. nella versione riserva;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l e 25,0 g/l nella versione riserva;

Cabernet e Cabernet riserva:

colore: rosso rubino con riflessi granati se invecchiato;

odore: fine, caratteristico;

sapore: asciutto, erbaceo e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. e 12,50 % vol. nella versione riserva;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l e 25,0 g/l nella versione riserva;

Carmenere:

colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico, erbaceo e persistente;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.



sapore: asciutto, erbaceo, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Refosco dal peduncolo rosso e Refosco dal peduncolo rosso riserva:

colore: rosso intenso con riflessi violacei, granati se invecchiato;

odore: fine, caratteristico;

sapore: asciutto, di corpo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. e 12,50 % vol. nella versione riserva;

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l e 25,0 g/l nella versione riserva;

Pinot Nero:

colore: rosso rubino anche tenue, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: fine, caratteristico;

sapore: secco, fruttato, talvolta con retrogusto amarognolo, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidita' totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l;

Rosato o Rose':

colore: rosato piu' o meno tenue;

odore: fruttato, delicato, fine;

sapore: da secco ad abboccato, armonico;

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

acidita' totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l;

Traminer spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

odore: delicato e fruttato;

sapore: da brut a dolce, fresco, armonico;

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

acidita' totale minima: 5,00 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l;

Bianco spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;

odore: delicato e fruttato;

sapore: da brut nature al demisec, fresco, armonico;

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

acidita' totale minima: 5,0 g/l;

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

Pinot Grigio spumante e Pinot Grigio Rosato spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino chiaro, talvolta ramato o rosato piu' o meno intenso;

odore: delicato e fruttato;

sapore: da brut nature al demisec, fresco, armonico;

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

acidita' totale minima: 5,0 g/l;

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

Rosato o Rose' spumante:

spuma: fine e persistente;

colore: rosato piu' o meno tenue;

odore: caratteristico, fruttato talvolta con sentore di lievito;

sapore: da brut nature al demisec, fresco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;  
acidita' totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Pinot spumante:

spuma: fine e persistente;  
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;  
odore: delicato e fruttato;  
sapore: da brut nature al demisec, fresco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;  
acidita' totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Pinot Rosato spumante:

spuma: fine e persistente;  
colore: rosato piu' o meno tenue;  
odore: delicato e fruttato;  
sapore: da brut nature al demisec, fresco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;  
acidita' totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Chardannay spumante:

spuma: fine e persistente;  
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;  
odore: delicato e fruttato;  
sapore: da brut nature al demisec, fresco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;  
acidita' totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Pinot Nero spumante:

spuma: fine e persistente;  
colore: dal giallo paglierino al tendente rosato;  
odore: delicato e fruttato;  
sapore: da brut nature al demisec, fresco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;  
acidita' totale minima: 5,0 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Bianco frizzante:

spuma: fine ed elegante;  
colore: giallo paglierino;  
odore: delicato, fruttato;  
sapore: da secco ad abboccato, armonico, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Pinot Grigio frizzante e Pinot Grigio Rosato frizzante:

spuma: fine ed elegante;  
colore: giallo paglierino chiaro talvolta ramato o rosato piu' o meno intenso;

odore: delicato, fruttato;  
sapore: da secco ad abboccato, armonico, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Rosato/Rose' frizzante:

spuma: fine ed elegante;  
colore: rosato piu' o meno tenue;  
odore: delicato, fruttato;

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

sapore: da secco ad abboccato, armonico, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Pinot frizzante:

spuma: fine ed elegante;  
colore: giallo paglierino piu' o meno intenso;  
odore: delicato, fruttato;  
sapore: da secco ad abboccato, armonico, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Pinot Rosato frizzante:

spuma: fine ed elegante;  
colore: rosato piu' o meno tenue;  
odore: delicato, fruttato;  
sapore: da secco ad abboccato, armonico, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Chardonnay frizzante:

spuma: fine ed elegante;  
colore: giallo paglierino con riflessi dorati;  
odore: delicato, fruttato;  
sapore: da secco ad abboccato, armonico, gradevole;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol.;  
acidita' totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

Rosso e Rosso riserva:

colore: rosso rubino tendente al granato con  
l'invecchiamento;

odore: intenso e persistente;

sapore: secco, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol. e  
12,50 % vol. nella versione riserva;

acidita' totale minima: 4,50 g/l;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l e 25,0 g/l nella  
versione riserva.

Per le caratteristiche al consumo delle tipologie derivate da bi-varietali, si fa riferimento ai parametri descritti per le tipologie monovarietalis e, in particolare, alla varieta' presente in maggiore quantita'.

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

Art. 7.

Etichettatura e presentazione

1. (Invariato).

2. (Invariato).

3. (Invariato).

4. Per il vino a DOC «Venezia» rosso in etichetta puo' essere omesso il riferimento del colore.

5. Per i vini a DOC «Venezia» bianco, bianco spumante e bianco frizzante in etichetta puo' essere omesso il riferimento del colore.

6. Per il vino Pinot Grigio anche spumante e frizzante, puo' essere indicato il riferimento al colore rosato o suoi sinonimi (Blush, ramato, ecc.).

7. (Ex 6 - invariato).

8. (Ex 7 - invariato).

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

9. Nella designazione e presentazione dei vini DOC «Venezia», e' consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni, di cui all'art. 1, comma 2, a condizione che:

il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;

il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque superiore al 15% del totale;

l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute, figurare con caratteri aventi le stesse dimensioni, evidenza, colore e intensita' colorimetrica.

Art. 8.  
Confezionamento

(Invariato).

Art. 9.  
Legame con l'ambiente geografico

A) Specificita' della zona geografica.

Fattori naturali: l'area della DOC Venezia si estende nella parte orientale della Pianura Padana, dalla zona pedecollinare della Provincia di Treviso, ai territorio confinanti con il mare Adriatico della Provincia di Venezia. Il clima dell'area DOC Venezia e' pertanto definito «temperato umido» e cio' e' dovuto, oltre alla latitudine, alla vicinanza dei monti carsici e dolomitici a nord, del mare e delle aree lagunari, alla giacitura pianeggiante ed alla conseguente esposizione dei venti.

I suoli della zona originano dalla deposizione di materiali alluvionali derivanti principalmente dallo scioglimento dei ghiacciai alpini e prealpini e successivamente dall'azione dei fiumi Piave e Livenza che attraversano l'area di produzione. La pianura si puo' facilmente dividere in due parti, l'alta e la bassa pianura con linea di separazione data dalla fascia delle risorgive. Nella prima i suoli si caratterizzano per la presenza di sedimenti ghiaiosi di origine fluvioglaciale e fluviale nei quali il sottosuolo risulta interamente costituito da ghiaie. Spostandosi verso sud, il ventaglio ghiaioso lascia lentamente posto a depositi con percentuali di sabbia sempre maggiori fino a giungere alla fascia delle risorgive dove la tessitura si fa piu' fine per la presenza di limi e argille.

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

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

Il comparto viti-vinicolo dell'area DOC Venezia negli ultimi 20-25 anni, dopo i danni da gelo del 1985, ha dato una nuova impostazione ai vigneti basata su densita' di impianto e scelte

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

clonali finalizzati ad una maggiore qualita' dei vini. E' sulle basi di questa storia millenaria, fatta di studio, dedizione e tenacia dell'uomo che si sono poste le basi per la nascita nel 2010 della DOC Venezia.

B) Specificita' del prodotto.

I vini rossi della denominazione «Venezia» sono caratterizzati un'elevata intensita' colorante che puo' andare dal rosso rubino a quello granato durante l'invecchiamento; tonalita' colorante che mantengono negli anni. Queste sono dunque le caratteristiche necessarie affinche' questi vini possano meritarsi la menzione riserva.

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

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

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

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

C) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto.

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

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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali e' quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

colore persistente e un equilibrato rapporto acidico.

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

Art. 10.

Riferimenti alla struttura di controllo

(Invariato).

Allegato 1

VITIGNI IDONEI ALLA COLTIVAZIONE  
PER LA PROVINCIA DI TREVISO  
E LA PROVINCIA DI VENEZIA

Provincia di Treviso

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

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.



Syrah		
-------	--	--

Provincia di Venezia

Cabernet Franc	Cabernet Sauvignon	Chardonnay
Carmenere	Corbina	Glera
Glera lunga	Grapariol	Malbech
Malvasia istriana	Manzoni Bianco	Marzemina grossa
Merlot	Pinot Bianco	Pinot Grigio
Pinot Nero	Raboso piave	Raboso veronese
Refosco peduncolo rosso	Riesling	Riesling italico
Sauvignon	Tocai friulano	Traminer aromatico
Turchetta	Verduzzo friulano	Ancellotta
Barbera	Franconia	Marzemina bianca
Marzemino	Moscato bianco	Muller Thurgau
Tocai rosso	Verduzzo trevigiano	Petit Verdot
Syrah		

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.