Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

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

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "VENEZIA"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 22 dicembre 2010	G.U. 4 - 07.01.2011 (S. O. n. 6)
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 e sul Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	sul Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 26.06.2019	G.U. 156 – 05.07.2019 e sul Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modifica ordinaria ai sensi dell'art. 17 del Reg. UE n.33/2019)		G.U.U.E n. C 427/2019 -19.12.2019
Modificato con Reg. di esecuzione della Commissione (UE) 2021/248 del 11.02.2021		G.U.U.E n. L 57/2021 -18.02.2021 e Sito Web Mipaaf -Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1 - Denominazione e vini

Articolo 1

Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata "Venezia" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie e categorie:
- Cat. (1)Vino:
- Rosso, anche nella versione "riserva"; - Merlot anche nella versione "riserva";
- Cabernet Sauvignon anche nella versione "riserva";
- Cabernet franc;

- Carmenère;
- Malbech anche nella versione “riserva”;
- Cabernet anche nella versione “riserva”;
- Refosco dal peduncolo rosso anche nella versione “riserva”;
- Pinot nero (Cat. (1)Vino) anche nella versione spumante Cat. (4) VS e (5) VSQ);
- Pinot nella versione “Spumante” (Cat. (4) VS e (5) VSQ) ;
- Pinot Rosato o Rosé nella versione “Spumante” (Cat. (4)VS e (5)VSQ);
- Chardonnay(Cat.(1)Vino) ;
- Chardonnay “Spumante” (Cat. (4) VS e (5) VSQ) e “Frizzante” ”(Cat. (8)); anche con la specificazione bi-varietale con Glera, Verduzzo, Tai, Pinot bianco e Pinot nero (vinificato in bianco);
- Manzoni bianco (Cat. (1)Vino) ;
- Sauvignon (Cat. (1)Vino) ;
- Verduzzo anche nella versione “Passito” (Cat. (1) Vino);
- Pinot bianco (Cat. (1)Vino) ;
- Traminer (Cat.(1)Vino) anche nella versione Spumante (Cat. (4) VS, (5)VSQ e (6)VSQA);
- Tai (Cat.(1)Vino) ;
- Pinot grigio anche nella versione “Rosato” (Cat. (1) Vino);;
- Pinot grigio (Cat. (1)Vino) anche nella versione “Spumante” e rosato “Spumante” (cat. (4) VS e (5)VSQ) e anche nella versione “frizzante” e rosato “Frizzante”(Cat(8);
- Bianco anche nella versione “Passito (Cat. (1) Vino) e “Spumante” (cat.(4)VS e (5)VSQ) e “Frizzante” (Cat.8);
- Rosato o Rosè (Cat.(1)Vino) anche nella versione Spumante (Cat.(4)VS e (5)VSQ) e “Frizzante" (Cat.(8).

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

Articolo 2 - Base ampelografica

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

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

3. Il vino a denominazione di origine controllata “Venezia” Pinot Rosato o Rosé (in versione “Spumante”) deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografia:
- Pinot Grigio, Pinot Bianco per almeno il 50%, Pinot Nero dal 5% al 50%;

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

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

5. I vini a denominazione di origine controllata "Venezia" rosato o rosè (anche in versione spumante e frizzante) deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
- Raboso Piave e/o Raboso veronese per almeno il 50%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve provenienti da altri vitigni, ad esclusione delle varietà appartenenti alla famiglia dei moscati, idonei alla coltivazione per le province di Treviso e Venezia iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

6. Il vino a denominazione di origine controllata "Venezia" rosso deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
- Merlot per almeno il 50%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve provenienti da altri vitigni a bacca di colore analogo, ad esclusione delle varietà appartenenti alla famiglia dei moscati, idonei alla coltivazione per le province di Treviso e Venezia iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

7. Il vino a denominazione di origine controllata "Venezia" bianco, bianco passito, bianco frizzante e bianco spumante devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
- Tocai friulano e/o Verduzzo friulano e/o Verduzzo trevigiano e/o Glera per almeno il 50%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino fino ad un massimo del 50%, le uve provenienti da altri vitigni a bacca di colore analogo o del Pinot Nero (vinificato in bianco), ad esclusione delle varietà appartenenti alla famiglia dei moscati, idonei alla coltivazione per le province di Treviso e Venezia, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3 - Zona di produzione

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

Articolo 4 -Norme di coltivazione

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

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

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

ettaro pari 1.250 piante e a condizione che sia garantita la tradizionale potatura con una carica massima di 70.000 gemme ad ettaro.
I vigneti allevati a Bellussi impiantati ed allevati a "Bellussi", prima del riconoscimento della DOC "Venezia" e dell'approvazione del relativo del disciplinare di produzione, di cui al D.M. 22 dicembre 2010 sono idonei alla produzione della denominazione "Venezia" a condizione che sia garantita con la tradizionale potatura una carica massima di 70.000 gemme ad ettaro.

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

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

Tipologie	Produzione massima t uva/ha	Titolo alcol. vol. naturale minimo % vol.
Rosso	16	10,00%
Merlot	16	10,00 %
Cabernet Sauvignon**	16	10,00 %
Cabernet franc**	16	10,00%
Carmenère **	16	10,00%
Malbech	16	10,00%
Refosco dal peduncolo rosso	16	10,00%
Pinot nero ****	16	10,00%
Pinot e Pinot nero spumante (VS eVSQ)	16	9,50%
Chardonnay	15	10,00 %
Chardonnay frizzante e spumante(VS e VSQ)	15	9,50%
Manzoni bianco	15	10,00 %
Sauvignon	15	10,00 %
Verduzzo trevigiano***	15	10,00 %
Verduzzo friulano***	15	10,00 %
Pinot bianco****	15	10,00 %
Tocai friulano	15	10,00 %
Traminer	15	10,00 %
Traminer Spumante (Cat.VS,VSQ,VSQA)	15	9,50 %
Pinot grigio****	15	10,00 %
Pinot grigio Spumante (VS e VSQ)e Frizzante	15	9,50%
Bianco	15	10,00%
Bianco spumante (VS e VSQ)	17	9,50 %
Bianco frizzante	17	9,50 %
Rosato o rosè	17	9,50 %
Rosato o rosè frizzante e spumante (VS e VSQ)	17	9,50 %
Raboso Piave/veronese*	17	9,50 %

*Varietà atte a produrre la tipologia Rosè

** Varietà atte a produrre la tipologia Cabernet

***Varietà atte a produrre la tipologia Verduzzo

****Varietà atte a produrre anche la tipologia "Pinot" spumante.

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

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

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

Articolo 5 -Norme di vinificazione

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

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

3. La tipologia rosato/rosè è ottenuta dalla spremitura soffice delle uve di cui al comma 3 dell'art. 2 e da un breve periodo di macerazione al fine di assicurare al vino la dovuta tonalità di colore.

4. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite invece decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

5. La resa massima dell'uva in vino nelle versioni "passito" e per i vini passiti destinati alla preparazione delle versioni riserva, non deve superare il 50%.

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

7. La denominazione di origine controllata "Venezia" nelle versioni spumante e frizzante di cui all'articolo1, deve essere prodotta esclusivamente con il metodo della rifermentazione in autoclave.

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

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

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

11. I vini designati nella tipologia "riserva" non possono essere immessi al consumo prima di 24 mesi a partire dal 1° novembre dell'annata della vendemmia.

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

Articolo 6 -Caratteristiche al consumo

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

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

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

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

Pinot grigio e Pinot grigio rosato:
- colore: da giallo paglierino al ramato o rosato più o meno intenso;
- odore: intenso, caratteristico;

- sapore: vellutato sapido e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

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

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

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

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

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

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

- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

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

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

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

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

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

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

Carmenère:

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

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

Pinot nero:
- colore: rosso rubino anche tenue, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: fine, caratteristico;
- sapore: secco, fruttato, talvolta con retrogusto amarognolo, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23 g/l

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

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

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

Pinot grigio spumante e Pinot grigio rosato spumante
- spuma: fine e persistente;

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

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

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

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

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

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

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

Pinot grigio frizzante e Pinot grigio rosato frizzante
- spuma: fine ed elegante;
- colore: giallo paglierino chiaro talvolta ramato o rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad abboccato, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

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

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

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

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

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

Articolo 7 - Etichettatura e presentazione

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

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

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

4. Per il vino a DOC "Venezia" rosso in etichetta può essere omesso il riferimento del colore.

5. Per i vini a DOC "Venezia" bianco, bianco spumante e bianco frizzante in etichetta può essere omesso il riferimento del colore.

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

7. Nella designazione e presentazione dei vini rosso e rosato o rosè non è consentito il riferimento ai nomi dei vitigni Raboso Piave e Raboso veronese e relativi sinonimi.

8. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo 1, con esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

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

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque superiore al 15% del totale;
- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute, figurare con caratteri aventi le stesse dimensioni, evidenza, colore e intensità colorimetrica

Articolo 8 - Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata "Venezia" fino a 5 litri devono essere immessi al consumo nelle tradizionali bottiglie di vetro, chiuse ad esclusione dei vini spumanti con tappo raso bocca.

2. Per i vini a denominazione di origine controllata "Venezia" immessi al consumo in bottiglie fino a 2 litri, ad esclusione dei vini spumanti, è ammesso l'utilizzo del tappo capsula a vite.

3. Inoltre per i vini a denominazione di origine controllata "Venezia", ad esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi non inferiori a 2 litri.

Articolo 9 - Legame con l'ambiente geografico

A) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

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

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

Fattori umani e storici

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

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

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

B) Specificità del prodotto

Cat.(1)Vino .I vini rossi della denominazione "Venezia" sono caratterizzati un'elevata intensità colorante che può andare dal rosso rubino a quello granato durante l'invecchiamento; tonalità colorante che mantengono negli anni. Queste sono dunque le caratteristiche necessarie affinché questi vini possano meritarsi la menzione riserva.

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

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

Caratteristiche che vengono amplificate nei vini "passiti",Cat.(1)Vino,in quanto in questa area si usa per tradizione consolidata mettere in fruttaio o sottoporre all'appassimento in pianta le uve destinate all'elaborazione di detta tipologia Queste tipologie di vini sono nate per accompagnare i dolci e i biscotti della tradizione culinaria locale.

Il Verduzzo trevigiano e friulano sono particolarmente adatti all'appassimento, a queste si accompagnano in percentuale variabile anche altre varietà per aumentare la frazione aromatica o acida in funzione dell'interpretazione del produttore.

Cat.Vini Spumanti(4),Vini spumanti di Qualità(5),Vini spumanti di Qualità di tipo aromatico(5),Vini Frizzanti Cat.(8)

E' tradizione consolidata nel territorio della DOP Venezia, ovvero dalle colline del trevigiano sino a scendere nella valle del Fiume Piave, la produzione di vini nelle categorie Vini spumanti, Vini Spumanti di qualità e Vini spumanti di qualità di tipo aromatico secondo il metodo della rifermentazione in autoclave o metodo Martinotti e per i quali è consuetudine della zona attuare rifermentazioni in autoclave con tempistiche differenti, posticipando l'immissione al consumo del vino ottenuto, al fine di ottenere alcune caratteristiche specifiche quali sentori di crosta di pane a seconda della durata del contatto tra le cellule di lievito lise e la massa spumantizzata, perlage fine e persistente in base alla durata della rifermentazione.

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

Nelle varie categorie dei vini spumanti della Dop Venezia, bianchi e rosati anche con indicazione dei vitigni Pinot, Pinot grigio, Pinot nero, Chardonnay e Traminer si riscontrano colori dal giallo paglierino più o meno intenso a volte con riflessi dorati o ramati o tendenti al rosato se vinificati in bianco da vitigni a bacca nera; spuma fine e persistente, odore delicato a volte fruttato; sono vini freschi , da brut nature a demisec, per il varietale Traminer anche dolce e aromatico..

I vini frizzanti Categoria (8) della Dop Venezia, bianchi e rosati anche con indicazione dei vitigni Pinot grigio, Chardonnay hanno colore dal giallo paglierino più o meno intenso o rosato più o meno intenso, nel caso del pinot Grigio talvolta ramato; odore delicato e fruttato; sapore da secco ad abboccato

Negli ultimi 15/20 anni si è particolarmente diffusa l'elaborazione dei vini spumanti che possono per parametri produttivi fare riferimento ai prodotti vitivinicoli delle categorie vino Spumante , Vino spumante di qualità e Vino spumante di qualità del tipo aromatico e Vini frizzanti, ottenuti tutti con il metodo Martinotti..

Dalle colline del trevigiano a scendere nella valle del Piave, la produzione dei vini spumanti e frizzanti si è consolidata tanto da rendere questa area fra le più importanti a livello mondiale. Segno evidente della forte vocazione di questo ambiente per la produzione di questi vini la cui qualità è riconosciuta in tutto il mondo.

C) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Il territorio su cui si sviluppa la DOC "Venezia" è in grado di determinare caratteristiche peculiari nei diversi vini a seconda dei terreni di origine. La differenza di suoli permette infatti di dedicare i

terreni più sciolti e ricchi di scheletro alle varietà bianche per ottenere maggiore fragranza e freschezza; i vini così ottenuti esprimo note fresche floreali e fruttate, eccellenti anche per la spumantizzazione nelle categorie vino Spumante , Vino spumante di qualità e Vino spumante di qualità del tipo aromatico) , mentre al gusto presentano una marcata sapidità e persistenza gustativa, tipiche della zona.

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

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

Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia Srl
Sede Amministrativa: Via San Gaetano, 74
36016 - Thiene (Vicenza)
Tel. 0445 313088
Fax. 0445 313080
e-mail: assicurazione.qualita@valoritalia.it

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

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

Allegato 1

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

Provincia di Treviso

Bianchetta trevigiana	Boschera	Cabernet franc
Cabernet sauvignon	Carmenère	Chardonnay
Corbina	Franconia	Glera
Glera lunga	Grapariol	Incrocio Manzoni 2.15
Malbech	Malvasia istriana	Manzoni bianco
Marzemina grossa	Marzemino	Merlot

Muller thurgau	Perera	Pinot bianco
Pinot grigio	Pinot nero	Raboso piave
Raboso veronese	Recantina	Refosco peduncolo rosso
Riesling	Riesling italico	Sauvignon
Tocai friulano	Traminer aromatico	Turchetta
Verdiso	Verduzzo friulano	Verduzzo trevigiano
Wildbacher	Barbera	Incrocio Manzoni 2-14
Incrocio Manzoni 2-3	Lambrusco di Sorbara	Marzemina bianca
Manzoni moscato (Incrocio Manzoni 13. 0. 25)	Manzoni rosa (Incrocio Manzoni 1. 50)	Moscato bianco
Tocai rosso	Ancellotta	Fertilia
Flavis	Italica	Nigra
Petit verdot	Prodest	Rebo
Syrah		

Provincia di Venezia

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