Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

DISAI
DGPQA –PQA I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «VICENZA»

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 18.09.2000	G.U. 225 - 26.09.2000
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Masaf – Qualità -Vini DOP e IGP
Modificato con (concernente correzione dei disciplinari)	DM 12.07.2013	Sito ufficiale Masaf – Qualità -Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con Reg. UE di esecuzione n.2022/1939 del 07/10/2022 (Modifica non minore ai sensi del Reg. CE n.607/2009 e dell'art. 61, par, 6 del Reg UE n.33/2019)		G.U.U.E. – Serie L del 14.10.2022 Sito ufficiale Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 15.03.2024	G.U. 71 – 25.03.2024 Sito ufficiale Masaf – Qualità -Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione di origine controllata

La denominazione di origine controllata "Vicenza" è riservata ai seguenti vini:
"Vicenza" bianco
"Vicenza" bianco frizzante
"Vicenza" bianco spumante
"Vicenza" bianco passito
"Vicenza" rosso
"Vicenza" rosso novello
"Vicenza" rosso riserva
"Vicenza" rosato
"Vicenza" rosato frizzante
"Vicenza" Moscato Spumante
"Vicenza" Chardonnay
"Vicenza" Garganega (Garganego)
"Vicenza" Riesling
"Vicenza" Sauvignon

“Vicenza” Manzoni Bianco
“Vicenza” Pinot Bianco
“Vicenza” Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot Grigio ramato
“Vicenza” Pinot Grigio Superiore
“Vicenza” Cabernet
“Vicenza” Cabernet riserva
“Vicenza” Cabernet Sauvignon
“Vicenza” Cabernet Sauvignon riserva
“Vicenza” Merlot
“Vicenza” Merlot riserva
“Vicenza” Pinot Nero
“Vicenza” Pinot Nero riserva
“Vicenza” Raboso
“Vicenza” Raboso riserva.

Articolo 2
Vitigni ammessi

I vini a denominazione di origine controllata «Vicenza» con uno dei seguenti riferimenti Sauvignon, Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Manzoni bianco, Moscato (da Moscato bianco e/o Moscato giallo), Garganego (da Garganega), Riesling (da Riesling renano e/o Riesling italico), Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot nero, Raboso (da Raboso veronese) e Cabernet (da Cabernet franc, Cabernet Sauvignon e Carmenére), (i vini rossi anche in versione riserva) devono essere ottenuti da uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve di altri vitigni di colore analogo non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Vicenza.
Il vino a denominazione di origine controllata «Vicenza» bianco (anche in versione frizzante, spumante e passito) è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui al comma 1 per la seguente composizione:
Garganega per almeno il 50%,
altre varietà a bacca bianca congiuntamente o disgiuntamente, non aromatiche, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 50%.
Il vino a denominazione di origine controllata «Vicenza» rosso (anche in versione novello, rosato e rosato frizzante) è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui al comma 1 per la seguente composizione:
Merlot, per almeno il 50%,
altre varietà a bacca rossa congiuntamente o disgiuntamente, non aromatiche, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 50%.
Inoltre potranno essere designati come Cabernet, le uve o i vini provenienti da vigneti idonei alla produzione delle varietà Cabernet Sauvignon, purché siano stati oggetto di scelta vendemmiale, evidenziando tale operazione nella denuncia delle uve, oppure mediante scelta di cantina, evidenziando in tal caso l'operazione nei registri di commercializzazione.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Vicenza» di cui all'art. 1 è così delimitata:
a) comprende l'intero territorio dei comuni di:

Albettone, Alonte, Altavilla Vicentina, Arcugnano, Arzignano, Asigliano Veneto, Barbarano Vicentino, Breganze, Brendola, Cassola, Carrè, Cartigliano, Castegnero, Castelgomberto, Chiuppano, Creazzo, Fara Vicentina, Gambellara, Gambugliano, Grancona, Lonigo, Longare, Malo, Marano Vicentino, Marostica, Mason Vicentino, Molvena, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montecchio Precalcino, Montegalda, Montegaldella, Monteviale, Montorso Vicentino, Mossano, Mussolente, Nanto, Nove, Orgiano, Pianezze, Rosà, Rossano Veneto, Salcedo, Sandrigo, San Germano dei Berici, San Vito di Leguzzano, Sarego, Sarcedo, Schiavon, Sossano, Sovizzo, Tezze sul Brenta, Thiene, Villaga, Zanè, Zermeghedo, Zovencedo, Zugliano,
ed in parte il territorio dei comuni di:
Agugliaro, Bassano del Grappa, Brogliano, Caltrano, Calvene, Chiampo, Costabissara, Cogollo del Cengio, Campiglia dei Berici, Costabissara, Cornedo, Dueville, Grumolo delle Abbadesse, Isola Vicentina, Lugo vicentino, Monte di Malo, Nogarole vicentino, Piovene Rocchette, Pove del Grappa, Poiana Maggiore, Romano d'Ezzelino, Quinto vicentino, Schio, Santorso, Torri di Quartesolo, Trissino, Vicenza, Villaverla.
Tale zona è così delimitata:
Al termine della SS 46 Pasubio località Albera in comune di Vicenza si gira a sinistra lungo viale Diaz e successivamente in proseguo viale del Verme fino a via Cricoli, da qui verso est lungo via Ragazzi del 99 fino all'incrocio con via Quadri che si percorre in direzione sud-est fino all'incrocio con Strada Bertesina si prosegue verso est fino ad incrociare la strada di via Quintarello da qui si prosegue la stessa fino ad incrociare nel cavalcavia l'autostrada Valdastico che funge da confine e nuovamente fino a reincrociare la strada provinciale di Cà Balbi; si prosegue attraversando il Ponte sul fiume Tesina e qui si gira immediatamente a sinistra attraversa località Marola proseguendo per via Stradone fino al ponte sul rio Tergola che si segue in direzione Sud fino alla località Tribolo dove al ponte ci si immette sulla Strada provinciale delle Abbadesse fino alla località Vancimuglio e prosegue per via Longare incrociando il fiume Settimo che delimita il confine di Grumolo delle Abbadesse con Longare. Proseguendo lungo il confine comunale di Montegalda con la delimitazione Grisignano di Zocco fino al confine con la provincia di Padova.
Segue quindi tale confine provinciale sino in località Punta di Vò; percorre quindi la strada per Agugliaro denominata via Punta sino all'incrocio con via Roma che si segue verso ovest per circa 50 metri, e girando poi a destra si prosegue per via Mottarelle sino all'incrocio con via Finale. Si percorre via Finale verso ovest entrando quindi in via Ponte Alto; si gira a sinistra seguendo la S.S. 247 «Riviera» per 50 metri e svoltando verso destra si percorre via Giotto oltrepassando il confine comunale di Agugliaro ed entrando nel territorio comunale di Campiglia dei Berici. Si arriva all'incrocio con via Galileo Galilei, si gira a sinistra per via Crocetta fino ad incrociare il confine con il territorio del comune di Noventa Vicentina che si segue sino all'intersecazione con lo scolo Alonte. La delimitazione procede seguendo lo scolo Alonte in direzione sud, incrociando la strada provinciale S. Feliciano in località ponte Murello e successivamente la strada provinciale Poianese in località ponte Cazzola; si prosegue fino ad immettersi nello scolo Roneghetto, lo si segue per circa 100 metri verso sud-est fino al confine tra il comune di Poiana Maggiore e Noventa Vicentina che si percorre sino allo scolo Ronego. Si segue poi verso nord-ovest il corso del Ronego sino al confine comunale di Asigliano veneto. La delimitazione segue poi il confine provinciale di Vicenza oltrepassando l'abitato di Spessa, Bagnolo di Lonigo e Lobia Vicentina e proseguendo lungo il medesimo confine provinciale arriva sino alla S.S. n. 11 «Padana Superiore» in località Torri di Confine in comune di Gambellara. Segue il confine di Gambellara a ridosso del confine provinciale con Verona, tocca la contrada Sarmazza, sempre sul confine provinciale risale in località Calderina (quota 45); risale in località Cavaggioni per arrivare a quota 348 m. segue sempre il confine provinciale fino ad arrivare a quota 504 m. di Monte Segan seguendo sempre il confine interprovinciale si arriva a quota 608 m. fino ad arrivare in località Rubeldi. Da qui segue la strada per Motti fino a località Maglio di Chiampo per arrivare alla contrà Sgargeri, qui segue la strada per il cento di Nogarole. Si prosegue per la strada fino a Selva di Trissino, e si arriva seguendo la strada di Selva di Trissino fino al Capitello posto dopo la quota 543 s.l.m., si dirige a sinistra lungo il sentiero fino all'incrocio di questo con l'acquedotto. Di qui corre lungo il sentiero attraversando la contrada

Pizi congiungendosi poi a quota 530 s.l.m. con la strada per Cornedo vicentino, che segue attraversando le contrade Pellizzari e Duello fino al bivio con la strada comunale che conduce alle contrade Caliari, Stella, Savegnago, Ambrosi fino a raggiungere nuovamente la provinciale per Cornedo toccando la località Grigio. Si innesta qui a Cornedo sulla S.S. 246 che segue fino a poco prima del ponte dei Nori. Gira quindi verso est e prende posto la strada comunale che tocca le contrade Colombara, Bastianci, Muzolon, Milani (quota 547); di qui segue la carrareccia con direzione nord-est fino alla contrada Crestani a quota 532. Segue quindi la strada comunale che conduce alle contrade Mieghi, Milani a quota 626, Casare di sopra, Casare di sotto, Godeghe, fino alla strada comunale Monte di Malo - Monte Magrè che percorre appunto fino a questo centro abitato. Da qui segue la strada per Magrè fino a quota 294 proseguendo successivamente in direzione nord-ovest toccando quota 218, segue poi la Valfreda raggiungendo località Raga a quota 414 e da qui prosegue fino al confine comunale fra Schio e Torrebelvicino, segue lo stesso fino a quota 216. Da qui segue il torrente Leogra fino al ponte della statale n. 46. Sale per la statale 46 località Poleo, proseguendo verso nord-est località Folgare quota 287, San Martino quota 273, Sessegolo quota 289 sino a quota 226 in località Timonchio. Segue la strada comunale dalla località Timonchio passando per località Murello, Grimola, Santorso quota 292, località Inderle, confine Santorso-Piovene Rocchette saliamo fino ad incrociare il Torrente Astico, e seguendone il percorso verso monte, arriviamo a quota 150. Prende la strada comunale per Cogollo del Cengio passando per località Scalzanella, giunge a Cogollo del Cengio, prendendo la strada comunale che porta in località Falon e di seguito località Mosson quota 302 e segue sino al centro di Caltrano. Si innesta con la provinciale Caltrano - Calvene passando per località Camisino, la Costa fino al centro di Calvene da cui prende la strada comunale per Mortisa, Lore e Capitello delle Mare in comune di Lugo Vicentino a quota 416; poi segue il confine comunale tra Salcedo e Lusiana fino al punto in cui detto divisorio amministrativo raggiunge in località Ponte (quota 493) la strada provinciale Breganze - Lusiana. Segue il confine comunale fino a località Laverda quota 229, quota 346, quota 4l0 quota 510, raggiungendo la strada per Crosara che sale sino al centro della stessa, da qui lungo via Pianari raggiunge contrada Erta quota 456, prosegue verso est e ridiscende verso località Capo di sopra, Piazzette quota 263. Percorrendo poi la strada provinciale che da Valle San Floriano, porta a Valrovina e Caluga a quota 388, si raggiungono le case Vallison a quota 285 e di qui correndo lungo il corso dell'acqua Vallison si raggiunge il fiume Brenta nel punto in cui il primo confluisce nel secondo. Dalla confluenza del torrente Vallison con il fiume Brenta segue da valle a monte il fiume Brenta sino al ponte di Campese. Passa per località Albertoni, Zanchetta Pove del Grappa, Rivagge; segue verso nord-est il confine comunale Pove del Grappa-Romano d'Ezzelino, quota 342, quota 250, località Signori, la Statale 141 che percorre verso il confine provinciale fino a quote 236 e 217. Scende seguendo il confine provinciale Vicenza - Treviso fino ad incontrare il confine provinciale di Padova e continua verso Ovest ad incrociare il fiume Brenta. Sale il fiume stesso sino a località San Michele, Scaldaferro, Bassanese confine comunale di Sandrigo verso sud sino a contrà Salvetti, incrociando e seguendo il confine comunale verso nord fino a località Rozzola, prende la strada comunale per Povolaro, località le Buse, il centro del paese di Dueville, poi località Villanova raggiungendo il confine comunale di Dueville che segue verso sud sino ad incrociare il confine comunale di Villaverla sul torrente Timonchio; segue il confine comunale di Villaverla sino ad incontrare il confine comunale di Isola Vicentina. Proseguendo verso sud detto confine di Isola Vicentina sino ad incrociare la strada comunale fino a località Ponte che raggiunge la statale 46 e prosegue sino a Vicenza.

Articolo 4
Condizioni ambientali e rese

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Vicenza» devono essere quelle atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi esclusi ai fini dell'idoneità alla produzione dei vini di cui all’articolo 1, quelli ubicati in terreni di natura torbosa, limosa o eccessivamente umidi e fertili.

Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera semplice o doppia, ad esclusione delle varietà Garganega e Raboso per il quale è consentito l'uso della pergola semplice o doppia, o della pergoletta.
Per vigneti piantati prima dell'approvazione del presente disciplinare e non allevati a spalliera, l'idoneità alla produzione è consentita per un periodo massimo di 15 anni.
Trascorso tale periodo, per i vigneti di cui al paragrafo precedente sarà revocata automaticamente l'idoneità a produrre i vini DOC "Vicenza". È fatto obbligo nella conduzione delle pergole la tradizionale potatura, a secco ed in verde, che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila e una carica massima di gemme ad ettaro in funzione della varietà tra le 60 e le 80 mila gemme
È fatto obbligo per tutti vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare, qualsiasi sia la varietà coltivata, un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 2.500.
I sesti d'impianto, le forme d'allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
È vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.
La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine «Vicenza» di cui all'articolo 2 e le rispettive rese massime di uva in vino e titolo alcolometrico volumico naturale devono essere le seguenti:

Tipologia	Resa uva (ton./ha)	Titolo alcol. volum. min. nat. % vol
Cabernet	15	10,50
Cabernet riserva	15	11,50
Cabernet sauvignon	15	10,50
Cabernet sauvignon riserva	15	11,50
Chardonnay	15	10,00
Garganega (Garganego)	18	9,50
Manzoni bianco	14	10,50
Merlot	16	10,50
Merlot riserva	16	11,50
Moscato	13	9,50
Pinot bianco	15	10,00
Pinot grigio**,** Pinot grigio rosato, Pinot grigio ramato	15	9,50
Pinot grigio superiore	13,5	10,50
Pinot nero	13	10,50
Pinot nero riserva	13	11,50
Raboso	15	10,00
Raboso riserva	15	11,00
Riesling	15	9,50
Sauvignon	15	10,00

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.
Il vino a denominazione di origine controllata «Vicenza» passito è ottenuto dalla cernita delle uve atte a produrre la tipologia «Vicenza» bianco fino ad un massimo dell'80% della produzione massima ammessa ad ettaro.
La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi

di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. I rimanenti quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo ad ettaro, saranno presi in carico per la produzione di vino da tavola o vino a indicazione geografica tipica se ne hanno le caratteristiche.

Articolo 5
Vinificazione

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo della Provincia di Vicenza e nei Comuni della Provincia di Padova e Verona confinanti con la zona di produzione di cui all'art. 3.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
È consentito l'arricchimento, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria, con mosto concentrato rettificato, oppure con mosto concentrato se proveniente da uve prodotte nei vigneti idonei alla produzione dei vini della presente denominazione, oppure a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.
Le rese massime delle uve in vino finito per i prodotti di cui all'articolo 2 non deve essere superiore al 70%.
Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine «Vicenza». Se la resa, infine, supera anche il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
Le uve della denominazione di origine controllata «Vicenza» possono essere destinate alla produzione della tipologia passito.
La vinificazione delle uve destinate alla produzione del «Vicenza» passito può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte a leggero appassimento naturale avvalendosi anche di sistemi e/o tecnologia che comunque non aumentino la temperatura dell'appassimento rispetto al processo naturale. Dette uve devono assicurare un titolo alcolometrico naturale complessivo minimo di 16% vol.
La resa massima dell'uva in vino relativa al prodotto «Vicenza» passito non deve essere superiore al 50%.
Le operazioni di conservazione e vinificazione delle uve destinate alla produzione di vino
«Vicenza» passito devono aver luogo unicamente nell'ambito della delimitazione territoriale della zona di produzione di cui all'art. 3.
La elaborazione dei vini spumanti e frizzanti deve avvenire solo all'interno del territorio della regione Veneto.
I vini «Vicenza» rosso Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot nero, Raboso e Cabernet, designati con la qualifica «Riserva» devono essere sottoposti ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni, a partire dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche vini al consumo

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

«Vicenza» Chardonnay:
- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
- odore: fine, con note di frutta bianca matura;
- sapore: secco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Vicenza» Garganega:
- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, con note di fiori bianchi e frutta bianca matura;
- sapore: secco, armonico, con una leggera nota amarognola;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Vicenza» Riesling:
- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
- odore: intenso, con note di pesca e frutta esotica;
- sapore: secco, fruttato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Vicenza» Sauvignon:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato, con note di pesca e frutta esotica;
- sapore: secco, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l.
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Vicenza» Manzoni bianco:
- colore: bianco paglierino chiaro con riflessi verdognoli;
- odore: fruttato, con note di fiori bianchi;
- sapore: fresco, armonico, pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Vicenza» Pinot bianco:
- colore: giallo paglierino chiaro;
- odore: floreale, con sentori di frutta esotica;
- sapore: fresco, armonico, fruttato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Vicenza» Pinot grigio o Pinot grigio rosato o Pinot grigio ramato:
- colore: dal giallo paglierino al giallo dorato o rosato o ramato;
- odore: intenso, fruttato, talvolta leggermente aromatico con note floreali;
- sapore: secco, fresco, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Vicenza» Pinot grigio superiore:
- colore: dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta con riflessi rosacei;

- odore: caratteristico, armonico;
- sapore: secco, fresco, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Vicenza» Moscato spumante:
- spuma: sottile con grana fine e persistente;
- colore: giallo paglierino brillante;
- odore: intenso, caratteristico della varietà;
- sapore: da secco a dolce, caratteristico della varietà;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 13 g/l.

«Vicenza» Cabernet:
- colore: rosso rubino carico;
- odore: intenso di frutta rossa, talvolta con una nota leggermente erbacea;
- sapore: asciutto e persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Vicenza» Cabernet riserva:
- colore: rosso rubino carico, talvolta tendente al granato;
- odore: fruttato, talvolta con note speziate;
- sapore: asciutto, persistente, robusto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Vicenza» Cabernet Sauvignon:
- colore: rosso rubino carico;
- odore: intenso, con note di frutta rossa;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol e 12% vol nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l e 22 g/l nella versione riserva.

«Vicenza» Cabernet Sauvignon riserva:
- colore: rosso rubino carico, talvolta tendente al granato;
- odore: complesso, di frutti rossi di bosco;
- sapore: asciutto, pieno, leggermente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Vicenza» Merlot:
- colore: rosso rubino;
- odore: intenso, con sentori di ciliegia e frutti di bosco;
- sapore: fresco, morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Vicenza» Merlot riserva:
- colore: rosso rubino, talvolta tendente al granato;
- odore: complesso, con sentori di ciliegia e altri frutti di bosco;
- sapore: pieno, morbido, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Vicenza» Pinot nero:
- colore: rosso rubino;
- odore: etereo, gradevole;
- sapore: asciutto, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Vicenza» Pinot nero riserva:
- colore: rosso rubino, talvolta tendente al granato;
- odore: etereo, complesso;
- sapore: pieno, vellutato, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

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

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

«Vicenza» bianco:
- colore: giallo paglierino anche carico;
- odore: fruttato, intenso, talvolta leggermente aromatico;
- sapore: asciutto, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Vicenza» bianco frizzante:

- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, fruttato, talvolta leggermente aromatico con note floreali;
- sapore: da secco ad amabile, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

«Vicenza» bianco spumante:
- spuma: sottile, con grana fine e persistente;
- colore: paglierino brillante più o meno intenso;
- odore: delicato, fruttato, talvolta leggermente aromatico con note floreali;
- sapore: da secco a dolce, fruttato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Vicenza» passito:
- colore: da giallo paglierino a giallo dorato;
- odore: caratteristico di passito, fine;
- sapore: amabile o dolce, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

«Vicenza» rosso:
- colore: rosso rubino più o meno intenso;
- odore: intenso, persistente, con note di frutti rossi di bosco;
- sapore: fresco, asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/.

«Vicenza» rosso riserva:
- colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta tendente al granato;
- odore: intenso, persistente, con note di frutti rossi di bosco;
- sapore: asciutto, armonico, robusto, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

«Vicenza» rosato:
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, floreale;
- sapore: da secco ad amabile;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Vicenza» rosato frizzante:
- colore: rosato più o meno intenso;
- odore: delicato, floreale;
- sapore: da secco ad amabile, fresco, vivace;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

«Vicenza» novello:
- colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei;
- odore: intenso, con note speziate e di frutti rossi di bosco;
- sapore: rotondo, sapido, morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

I vini «Vicenza» di cui al presente articolo, possono essere elaborati, secondo pratiche tradizionali, anche in recipienti di legno; in tal caso possono essere caratterizzati da leggero sentore di legno.

Articolo 7
Etichettatura

Alla denominazione di origine controllata «Vicenza» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», e simili.
Per le tipologie Pinot grigio rosato o Pinot grigio ramato è consentito anche l'uso del termine Pinot grigio "rosè".

Articolo 8
Recipienti

Per i vini a denominazione di origine controllata «Vicenza» immessi al consumo in recipienti di capacità pari o inferiore a litri 5, è obbligatorio l'uso della tradizionale bottiglia di vetro chiusa con tappo raso bocca o tappo a vite.
Per i vini a denominazione di origine controllata "Vicenza", è consentito inoltre l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, per volumi da litri 5 a litri 20.
Tali contenitori alternativi non possono essere utilizzati per le tipologie accompagnate dalla menzione "riserva".
La tappatura dei vini spumanti deve essere conforme alla normativa vigente. Per i vini frizzanti è consentito l'uso del tappo a vite.
I vini a DOC Vicenza nella versione Riserva, devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 9, chiuse con tappo raso bocca. E' pertanto escluso l'impiego della "dama" e della "damigiana".

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Specificità della zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

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

un'ottima rete idrografica, elemento fondamentale per lo sviluppo della viticoltura e dell'agricoltura in generale.
La peculiarità climatica del territorio consiste nel susseguirsi di primavere miti, estati non eccessivamente calde e autunni miti grazie alle favorevoli esposizioni dei versanti vitati. Le temperature estive hanno valori medi di 22.9 °C con i valori massimi nel mese di luglio; gli autunni presentano forti escursioni termiche notte-giorno. Le precipitazioni sono da aprile a settembre, con una distribuzione discretamente regolare.
Dal punto di vista geologico la zona di produzione presenta differenti tipologie di substrati, che vanno dal basaltico di origine vulcanica, prevalente nella zona collinare occidentale e nella zona settentrionale, al calcareo di origine sedimentaria-marina, diffuso in particolar modo nella zona centro-meridionale e nei Colli Berici. Le varietà vengono selezionate anche sulla base delle differenti vocazionalità dei terreni, che presentano generalmente buoni drenaggi, grazie alla natura sciolta dei suoli. Ciò permetto ai vitigni un corretto sviluppo e un buon equilibrio tra l'attività vegetativa e produttiva, salvaguardando la produzione sotto l'aspetto qualitativo.
Le uve alla vendemmia presentano un livello zuccherino nella media e un'acidità totale variabile in ragione dell'andamento climatico della stagione vendemmiale ma comunque sempre sufficiente a conferire grande freschezza ai vini.

2. Fattori umani rilevanti per il legame
La Doc Vicenza è una denominazione nata nel 2000 che copre una vasta zona che va dall'area Berica a sud della città di Vicenza fino a quella pedemontana nel nord-est del territorio vicentino. Esiste una sapiente tradizione millenaria legata oggi alle più moderne pratiche e conoscenze viticole ed enologiche.
La viticoltura moderna ha la sua origine grazie alle sperimentazioni della Stazione Sperimentale di Conegliano e alle attività di formazione e divulgazione di nuove tecniche viticolo-enologiche da parte degli Istituti di Conegliano e S. Michele all'Adige. Essenziale è il contribuito dei viticoltori dell'area che hanno introdotto processi e metodologie di gestione dei vigneti, innovative tecnologie di vinificazione, coniugando sostenibilità ambientale ed economica.

B) Informazioni sulla qualità/caratteristiche del vino essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico
I vini bianchi delle diverse tipologie presentano una gamma di colori che va dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta con riflessi rosacei come nel caso del pinot grigio.
Si tratta di vini leggeri e freschi al palato, con una caratterizzazione aromatica, in relazione alle varietà da cui provengono (prevalentemente Chardonnay, Pinots, Sauvignon, vitigni autoctoni quali la Garganega). All'olfatto i vini si caratterizzano per le note fruttate, talvolta con richiami di fiori bianchi. In bocca si presentano secchi, armonici, talvolta con una nota leggermente acidula.
I vini rossi della DOP Vicenza sono prevalentemente espressione delle varietà Cabernet e Merlot o dell'autoctono Raboso. Sono vini che si presentano con un colore rosso rubino più o meno intenso, talvolta tendente al granato nel caso di vini sottoposti ad invecchiamento. All'olfatto sono intensi, con note di frutti rossi di bosco, oppure eterei come nel caso dei vini ottenuti dalla varietà Pinot nero. Nel complesso i vini rossi possono essere freschi e con ridotta acidità ma sovente troviamo vini mediamente alcolici, ben strutturati e con un buon contenuto polifenolico. I terreni collinari a matrice calcarea, in particolar modo, conferiscono struttura, colore e caratteristiche varietali. Se invecchiati, i vini rossi possono essere caratterizzati da complessità olfattiva, asciuttezza e una buona tannicità.
Le tipologie rosato derivano prevalentemente da varietà a bacca nera (principalmente il Merlot) e si caratterizzano per un colore rosato più o meno intenso correlato al processo di vinificazione. All'olfatto si presentano delicati e floreali. Il sapore è fresco ed armonico e va dal secco all'amabile, normalmente di alcolicità contenuta e con equilibrata acidità.
I vini nella tipologia novello presentano un colore che può variare dal rosso chiaro, al rubino, talvolta con riflessi violacei; all'olfatto possono presentare profumi vinosi, intensi, il tutto caratterizzato dalla

presenza dei sentori speziati tipici della macerazione carbonica, Al sapore possono essere rotondi, morbidi e di buona sapidità.
I vini della tipologia bianco passito presentano un colore che varia da giallo paglierino a giallo dorato in relazione al vitigno utilizzato e alla tecnica utilizzata. L'odore è fine e caratteristico con note di uva appassita. Il sapore è armonico, può variare dall'amabile al dolce.

I vini «Vicenza», nelle categorie «Vino spumante di qualità», «Vino spumante di qualità del tipo aromatico» e «Vino frizzante», al colore si presentano essenzialmente dal giallo paglierino più o meno intenso, mentre la tipologia "Vicenza rosato frizzante" è caratterizzata dalla tipica tonalità rosata.
La caratterizzazione del prodotto dipende dalla ristretta cerchia di varietà di vite che possono concorre alla produzione di vini spumanti.
La spuma negli spumanti è fine e persistente.
All'olfatto i vini "Bianco spumante" risultano fruttati con sentori di frutta a polpa bianca, come mela e pesca; sono delicati, talvolta con note di fiori bianchi e di frutta secca, risultato dell'elaborazione in autoclave.
Per quanto riguarda il "Moscato spumante", viene prodotto utilizzando la varietà «Moscato giallo», le cui note aromatiche sono esaltate da un processo di maturazione non troppo accentuato favorito dal clima delle Prealpi. All'olfatto è intenso con caratteristiche note "moscate" tipiche della varietà.

Nel caso dei vini frizzanti, siano essi bianchi o rosati, spiccano la delicatezza e la freschezza abbinate al moderato sviluppo di anidride carbonica.
Al gusto i vini, sia nella versione spumante sia in quella frizzante, sono armonici e presentano note di freschezza, con equilibrata componente acidula; inoltre, in relazione al tenore zuccherino, i "Vicenza bianco spumante" e "Vicenza moscato spumante" variano da «secco» a «dolce», mentre i "Vicenza bianco frizzante" e "Vicenza rosato frizzante" variano da «secco» ad «abboccato».

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

Le peculiarità dei vini "Vicenza" nella categoria "Vino" sono il risultato della combinazione dell'azione delle condizioni pedoclimatiche dell'area di produzione e dei fattori umani che tradizionalmente e fino ad oggi hanno inciso sul potenziale enologico delle uve e sulle tecnologie di elaborazione.
Nello specifico l'ambiente geografico della zona di produzione è caratterizzato da primavere con temperature miti per sostenere il germogliamento delle varietà più precoci, estati non troppo calde per evitare maturazioni troppo anticipate e per mantenere elevato il rapporto acidi-zuccheri, nonché autunni nuovamente miti per permetterne una completa maturazione.
L'escursione termica assicura valori di scarto tra notte e giorno ed è strettamente correlata con la formazione di alcuni composti aromatici terpenici, tipici delle varietà utilizzate, che costituiscono i precursori aromatici delle note floreali, particolarmente ricercate nei vini bianchi e rosati.
Le tecniche di vinificazione possono essere differenti per i diversi vitigni che generalmente vengono raccolti e vinificati inizialmente in maniera separata per consentire la massima espressione delle loro specifiche proprietà organolettiche.
Le temperature estive elevate nei mesi di luglio ed agosto, l'ottima insolazione che permane nei mesi di settembre e spesso anche ottobre, le escursioni termiche tra notte e giorno piuttosto elevate, consentono alle uve destinate alla produzione di vini di maturare lentamente e completamente, determinando caratteristiche organolettiche e chimiche tipiche, con bouquet talvolta intensi, sapore asciutto, buona struttura e gradazione alcolica, oltre a una discreta acidità.
Dal punto vista climatico la presenza di escursioni termiche e correnti d'aria fresche favoriscono la conservazione delle uve durante il periodo di appassimento in fruttai. La conseguente concentrazione delle sostanze nelle uve che vengono vinificate dà origine ai vini della tipologia bianco passito, che presentano un colore che varia in relazione al vitigno utilizzato e alla tecnica utilizzata.

Le peculiarità dei vini spumanti di qualità, dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico e dei vini frizzanti sopra descritte sono il risultato dell'azione combinata delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione e dei fattori umani che tradizionalmente e fino ad oggi hanno inciso sul potenziale enologico delle uve e sulle tecnologie di elaborazione.
La qualità dei vini spumanti di qualità, vini spumante di qualità del tipo aromatico e dei vini frizzanti è caratterizzata dalla disponibilità di una materia prima proveniente da zone dove le uve presentano caratteristiche qualitative ideali per tale destinazione enologica. Queste caratteristiche consistono in particolare nella capacità delle uve di mantenere un equilibrato rapporto fra contenuto zuccherino e componente acidica favorito dall'escursione termica fra il giorno e la notte, cui sono sottoposte le uve nell'ultima fase della maturazione, e che conferisce ai vini quella finezza di profumi che li caratterizza.
È fondamentale il contributo degli operatori nella gestione del vigneto, dalla scelta del portainnesto al sistema di allevamento, dalla gestione della chioma alla regolamentazione degli apporti idrici. Tutti questi aspetti sono essenziali per ottenere uve idonee alla costituzione delle partite da destinare alla successiva elaborazione per la produzione di vini spumanti di qualità, vini spumanti di qualità del tipo aromatico o vini frizzanti con adeguate peculiarità organolettiche di freschezza e finezza.
La raccolta delle uve avviene, di norma, in epoca più precoce rispetto alle uve destinate alla produzione di vini "fermi" per garantire il giusto equilibrio fra zuccheri ed acidità necessario per ottenere uno spumante di qualità. La vinificazione delle uve avviene prevalentemente in purezza con, eventuale, successivo assemblaggio delle diverse componenti in fase di costituzione della partita.

I vini spumanti di qualità, vini spumanti di qualità del tipo aromatico e vini frizzanti «Vicenza» costituiscono inoltre il risultato dell'innovazione tecnologica nei processi di elaborazione in autoclave, che ha contribuito a rendere più efficiente il processo di trasformazione dei lieviti, migliorando il quadro olfattivo e la piacevolezza dei prodotti ottenuti. Ciò permette di esaltare le peculiarità organolettiche dei vini, valorizzando in particolare la freschezza e le note floreali che derivano principalmente dalle uve e che sono l'espressione di un ambiente ideale alla produzione dei vini Vicenza. Le caratteristiche di unicità e di distintività dei vini spumanti di qualità, vini spumanti di qualità del tipo aromatico e vini e frizzanti provenienti dall'area della DOP Vicenza sono, dunque, il risultato dell'equilibrio acidico e del Ph, che esalta la piacevolezza olfattiva e quindi l'eleganza complessiva dei vini, risultato finale di adeguati processi di vinificazione.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Organismo di Controllo:
Siquria SpA
Via Antonio Pigafetta, 47
San Bonifacio 37047 (VR) Italy
Tel. 045 4857514
Fax: 045 6190646
e.mail: info@siquria.it

La Società Siquria 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, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018 e modificato con DM 3 marzo 2022 Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 62 del 15 marzo 2022.