

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Venezia (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Vini Venezia
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di tutela dei vini a DO (istituito ai sensi del D.lgs n. 61/2010)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	6 Piazza Libertà 30020 Pramaggiore (VE) Italia
<i>Telefono:</i>	(+39) 0421 799256
<i>Fax:</i>	(+39) 0421 200066
<i>e-mail:</i>	consorzio@consorziovinivenezia.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Venezia - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 22.12.2010
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Venezia (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Venezia: Rosso, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc.

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I parametri minimi tra i diversi vini rossi della denominazione Venezia, sono i seguenti: acidità totale minima 4.5 g/l, titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00 %vol. estratto non riduttore minimo 20,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
I vini rossi presentano un colore dal rosso rubino al granato con l'invecchiamento; un odore vinoso, piacevolmente intenso, persistente; sapore da secco a morbido, armonico, vellutato, di pieno corpo.

Venezia Rosato o rosè, anche in versione spumante e frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I parametri minimi tra le diverse tipologie del Venezia Rosato o rosè, sono i seguenti: acidità totale minima 4.5 g/l, titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50 % vol, estratto non riduttore minimo 14,0g/l.

Caratteristiche organolettiche:

I rosé hanno un colore rosato più o meno tenue, un odore di fruttato delicato, talvolta con sentore di lievito; un sapore che va da secco all'amabile, armonico, vellutato.

Venezia: Pinot grigio, Bianco spumante; Bianco frizzante.

Caratteristiche analitiche:

I parametri minimi tra i diversi vini bianchi della denominazione Venezia, sono i seguenti: acidità totale minima 4.5 g/l, titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00 % vol, estratto non riduttore minimo 14,0g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Il colore è giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli più o meno intensi, nel Pinot grigio arrivano al ramato;
il profumo è ricco di note floreali e frutta fresca all'olfatto, mentre al gusto ritorna la peculiare sapidità e persistenza gustativa.

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

Chardonnay, Pinot grigio

Resa massima:

uva/ha: 15 t vino/ha: 105 hl

Bianco spumante, Bianco frizzante, Rosato rosé, Rosato rosé spumante, Rosato rosé frizzante

<i>Resa massima:</i>

uva/ha: 17 t vino/ha: 119 hl

Rosso, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc

<i>Resa massima:</i>

uva/ha: 16 t vino/ha: 112 hl

5. ZONA DELIMITATA

Le uve destinate alla produzione dei vini “Venezia” devono essere prodotte nella zona comprendente le province di Venezia e Treviso. La delimitazione puntuale dei confini dell’area della denominazione, è definita con precisione nel disciplinare di produzione.

a. Zona NUTS

ITD35	Venezia
ITD34	Treviso
ITD3	Veneto
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

PINOT GRIGIO G.
MERLOT N.
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
RABOSO VERONESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Raboso Piave N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**Venezia****Informazioni sulla 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 territori confinanti con il mare Adriatico della provincia di Venezia. Il clima dell'area DOC Venezia è pertanto definito "temperato" 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 divennero veri centri di insegnamento e a partire dall'800 importanti punti di riferimento per l'attività viticola ed enologica. Successivamente, grazie alla Repubblica Veneziana, nacque una viti-vinicoltura che possiamo definire "aristocratica" e che permise 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.

Informazioni sul prodotto:

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. 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.

Legame causale:

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 esprimono note fresche floreali e fruttate, eccellenti anche per la

spumantizzazione, 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 brillante vivace 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.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - D.M. 02.11.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM 2 novembre 2010.pdf

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it ,l.tarmati@mpaaf.gov.it,s.valeri@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**