

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA VINI
“VIGNETI DELLA SERENISSIMA” O “SERENISSIMA”**

Approvato con	DM 22.11.2011	G.U. 294 - 19.12.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1

La denominazione di origine controllata “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” è riservata ai vini spumanti ottenuti esclusivamente con la rifermentazione in bottiglia, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima”
“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” rosè
“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” millesimato
“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” riserva

Articolo 2

I vini della denominazione di origine controllata “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione varietale: Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero.

Articolo 3

Le uve atte a produrre i vini spumanti “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” devono essere ottenute nelle aree di collina e montagna di spiccata vocazione viticola delle provincie di Belluno, Treviso, Padova, Vicenza e Verona.

L’area delle provincie di Treviso, Padova, Vicenza e Verona è così delimitata:

PROVINCIA DI VERONA E PROVINCIA DI VICENZA:

La delimitazione inizia dal punto in cui la strada SP 9 di Costabella incontra la curva di livello 700 m, che rappresenta il limite nord della stessa delimitazione. Da questo punto si scende, seguendo la strada SP 9, fino alla strada regionale 249, che si percorre in direzione sud, passando nell’ordine le località di Benzone, Torri del Benaco, Garda, Bardolino e Lazzise. Da qui si prende la strada provinciale 5 e si prosegue su questa strada fino all’autostrada del Brennero, che si percorre verso nord, fino alla località Costiere da cui si prende via Ronchi. Da Ronchi si percorre Località Campara verso nord est fino alla strada provinciale 11 che si percorre verso est fino ad incontrare la strada provinciale 12 che si percorre verso sud fino all’altezza di Via Cesare Battisti attraverso la quale giunge a Domegliara. Da questa località si prosegue per la strada che passa per Sant’Ambrogio di Valpolicella (per Viale Madonnina), San Pietro in Cariano (Via Ingelheim) e Pedemonte (Via Valpolicella e Via Papa Paolo IV°). La delimitazione prosegue per Via Gianantonio Campostrini, quindi per Via Strada Nuova e per Via Valpolicella e giunge ad Arbizzano.

Prosegue per Parona di Valpolicella, località in cui la delimitazione passa sulla strada provinciale 1a. Percorre la provinciale fino ad incrociare la strada provinciale 6 che percorre verso nord fino all'incrocio con la Tangenziale est che percorre verso est fino all'altezza di via Antonio da Legnago, che percorre fino a Via Olmo attraverso cui giunge a Montorio. Da Montorio, per via Pedrotta, passa per la località Ferrazze, percorrendo Via Ferrazzette e via Giuseppe Verdi passa per la località Scimmia e quindi incrocia la strada regionale 11 che percorre verso est. Quindi all'altezza di via Pasubio passa in Via Piave e quindi in via Feniletto attraverso la quale giunge alla località San Giacomo. Da San Giacomo prosegue sulla strada che porta a Monticelli e quindi per via Fontana giunge alla località omonima. (Da qui per Viale Rimembranza, Via Roma e Via Val Mezzane, giunge a Mezzane di Sotto. Attraverso Via Casale Farinati raggiunge Via degli olivi che percorre fino all'altezza di via Giare che prima percorre verso sud – est e quindi verso ovest. Percorre Via Fenile, poi Via Marmuria e quindi Via Roma, svolta verso est raggiungendo Donzellino attraverso prima Via Alberti e quindi via San Pietro. Prosegue per San Zeno quindi per via Ceriani e per Via Canesella raggiunge Colognola ai Colli. Dal centro di Colognola ai Colli si porta su Via Trieste e quindi attraverso Via Cubetta passa per la località omonima. Da qui prende Via Pontesello e raggiunge la località omonima. Quindi segue via Caneva per raggiungere Orgnano. Segue la strada per Soave, passa per il centro di tale località e ne esce in Via San Lorenzo. Attraverso questa e via Cappuccini raggiunge Monteforte d'Alpone. Passa per Viale Europa, Via Dante, Via Perazzolo e Via Cervia , prosegue per Cervia e Casotti. Segue Via Micheletti e svolta verso est nord – est per Costalunga e Brognoligo. Prosegue per Pergola, sull'omonima via e quindi prosegue su Via Alpone prima e poi per Via Olmo dove incontra il confine tra la provincia di Verona e Vicenza. Prosegue verso Calderina e quindi verso Sorio. Sale il colle per via 8 Aprile e lo discende per Via Monte Sorio, quindi per Via Borgolecco passa per Montecchio Vicentino e passando per il centro giunge alla strada provinciale 31 che percorre fino ad Arzignano. Quindi per Via Duca d'Aosta e successivamente per via Quattro martiri prosegue per Via Vicenza o strada provinciale 1. Prosegue sulla strada provinciale 1 fino all'incontro con la strada provinciale 246, attraverso la quale giunge a Montecchio Maggiore. Prosegue per la strada che porta a Sovizzo passando per Contrada Lovara. Giunto a Sovizzo si prende la strada per Creazzo (in sequenza Via Roma, Via Battaglione Vicenza, Via Corsara, Via San Marco) il cui centro abitato non è compreso dalla delimitazione. Da Via San Marco si prosegue per la località Valscura seguendo l'omonima via. Superata Valscura sempre mantenendo la strada con direzione prima nord – est e quindi nord prosegue per Brion, Bagnara e quindi verso Costabissara. A Costabissara prosegue per Via Roma, per Via Sant'Antonio e quindi per Via Giuseppe Mazzini, raggiunge Castelnovo passando per Pilastro attraverso via Trento. Da Castelnovo passando per via Venezia, Via Vallorcola e quindi per via San rocco passa sulla strada Provinciale 46 che percorre fino Isola Vicentina da questa località la delimitazione si sposta sul torrente Giara che segue fino al foglio 024100_B_0005 (Schio/Magrè sez B Foglio 0005). Segue il confine del foglio catastale 024100_B_0001 (Schio/Magrè sez B Foglio 0001) fino ad incontrare il confine comunale tra Torre belvicino e Schio che segue verso nord fino ad incontrare la curva di livello 700 m. che rappresenta il limite nord della delimitazione.

Area Colli Berici

Si parte dal limite nord della delimitazione percorrendola in senso antiorario. In direzione ovest si percorre la strada provincia 248 costeggiando a nord il canale e a sud l'unghia del sistema collinare. Si percorre la Strada di Gogna fino alla fine e quindi si prosegue sulla Via Breganzola, che si percorre fino a Viale Sant'Agostino. Si prende quindi via Monte Grappa in direzione ca' Brusa, quindi giunti in Via 4 Novembre si incrocia il tracciato dell'Autostrada A4, che si percorre fino all'altezza della località Brendola. Attraverso via Benedetto Croce si passa per l'omonima località da cui si esce percorrendo strada delle Asse, che porta a Vo. Da Vo si prosegue in direzione Ca' Vecchie, e quindi verso Meledo (Via Sant'Apollonia, Via Vandera). A Meledo si incrocia il tracciato della strada provinciale 500 che si percorre fino a giungere in prossimità di Lonigo. Si passa per via Trento, quindi per Via San Francesco per proseguire per via San Daniele. Quindi per Via Monsignor Migliorini e quindi per via Sisana si passa per la località Case Molle. Si prosegue

sulla strada in direzione prima di Corlanzone e quindi di Alonte. Proseguendo per via Campolongo si incrocia la strada provinciale 125 che si percorre fino a Origiano. Si passa per questa località attraverso via 4 Novembre e si prosegue verso nord (costeggiando l'unghia della collina) sulla strada che porta a Villa del Ferro. Si prosegue, verso est, sulla strada che porta a San Germano dei Berici e quindi da questa località si percorre via Strada Vecchia, quindi via Vigazzola e seguendo l'unghia della collina si mantiene a circa 400 - 500 metri verso est nord – est dalla strada (Via Campolongo) che scende a Sossano. Si porta quindi in via Guglielmo Marconi verso Sossano. Comprende il centro abitato di tale località e prosegue per via Monticelli verso Ponte Alto, prosegue per via Conti Barbarano, verso Belvedere e quindi raggiunge la località Forno. Prosegue quindi per Via Poigo, via Giacomo Matteotti, in direzione est sud – est fino ad incrociare la strada provinciale 247. Percorre la provinciale fino alla località Prieta, passa in via Montruglio e prosegue sulla strada che segue l'unghia della collina e passa per le località Nanto, Lumigliano, Costozza percorrendo nell'ordine Via Priare, Via Fontanelle, Via Ca bassa, Via Mara, Via Fontana Fozze, Via Cimitero, Via Guido Mazzoni, Via Campanonta, Via Volto. Entra quindi in Longare per via Chiesa Nuova e incrocia la strada provinciale 247. Percorre quindi la strada provinciale fino al punto di partenza della delimitazione.

Area Breganze

Dal punto in cui la quota di livello 700 m incrocia la strada provinciale 349 inizia il confine occidentale della delimitazione. Da questo punto si scende lungo la strada provinciale arrivando a Chiuppano il cui centro abitato è escluso dalla delimitazione. A Chiuppano, attraverso Via Roma e quindi per Via Alberi si giunge a Carrè. Si attraversa la località percorrendo Via Capovilla e Via Roma, quindi si prende via Fondo Villa e si prosegue verso Grumolo Pedemonte passando per via Ca' Magra e quindi Via Asiago. Percorrendo via Palù si incrocia il Torrente Igna che si segue fino a Sarcedo dove il torrente incrocia la strada che porta a Bassano. Si segue la strada in direzione est nord est si passa per Breganze, Turra, Mason Vicentino e si giunge a Marostica, si prosegue fino ad incontrare dopo la località Marsan Via Gobetti che percorrendola verso nord si arriva a alla strada provinciale 72. Si percorre tale provinciale in direzione est fino ad incrociare Via Colbacchini e quindi si prosegue verso nord per la strada che porta in prossimità delle località Rea e Campese. Si prosegue su questa strada fino ad incontrare il confine comunale nord di Bassano del Grappa, che si segue verso ovest fino ad incontrare la quota 700 m che rappresenta il confine nord della delimitazione.

PROVINCIA DI PADOVA

Dalla località Fornasetta seguendo la strada in direzione sud Via Monte Sereo e quindi attraverso via Rialto si giunge alla località Ponte dei Cogoli dove si incrocia il confine tra i comuni di Teolo e Rovolon che si percorre fino a C. Costigliola dopo aver attraversato Calto delle Vecchie.

Da C. Costigliola si prosegue per Treponti attraverso via Molinrotto e quindi attraverso la SP 89. Da Treponti si raggiunge C. Montà e proseguendo lungo la strada che costeggia la Vallarega si arriva a Tambara, toccando prima villa Mengardi e quindi Villa Levi. Prima di giungere a Tambara la strada incrocia lo Scolo Rialto. La delimitazione segue quindi detto scolo fino ad incrociare la strada che porta all'Abbazia di Praglia. Si percorre detta via e si esclude dalla delimitazione l'Abbazia di Praglia si segue via Boscalbò in direzione per Tramonte. Da Tramonte si prosegue per Luvigliano e quindi per Torreglia.

Da Torreglia percorre la strada in direzione sud verso Castelletto, attraversa Rio Spinoso quindi in direzione est e costeggiando il cambio di pendenza del monte Zogo si torna ad incrociare Rio Spinoso vicino a Caposeda. Percorre Rio Spinoso fino al Monte Castello e quindi segue la strada che conduce a Mandria e da qui raggiunge sempre sulla strada la località Madonna della Salute.

Da questa località segue la strada che porta al Castello del Cataio. Segue quindi la curva di livello che delimita le pendici dei monti Montenuovo (Via Montenuovo), Ceva e quindi Spinefrasse, costeggia il Monte Croce e raggiunge la località Grottarole. Da questa località sempre lungo la strada si arriva alla località Monte Scaiario e mantenendosi sulla strada verso nord che delimita le

pendici del monte Castellone passa per la località Regazzoni Bassi e arriva a Canova passando per Case Benatello.

Da Canova giunge a Galzignano percorrendo la strada alle pendici del Monte delle Valli costeggiando la località Pianzio. Da Galzignano passa per la località Giarre seguendo la strada alle pendici dei monti, in sequenza: Delle Basse, Staffolo, Castellazzo e Delle Grotte, giunge a Valsanzibio, escludendo Villa Barbarigo passando per Via Gregorio Barbarigo. Giunge a Corte Vigo escludendo la località Regenziane e il Monte Ragno, quindi raggiunge Monte Baraldo, Corte Borin ed infine Arquà Petrarca escludendo Monte Calbarina. Scende per la strada che costeggia il versante est del monte Castello (q. 137 m) e giunge in località Corte Lovo.

Da Corte Lovo segue la strada che porta alla località Comezzara, prima di giungere a questa località la delimitazione si sposta sul limite tra i comuni di Baone e Arquà Petrarca. Segue tale limite fino alla località Brachine. Da questa località segue la strada che passando per le località: Piacentini, Casette, Preare, Ca' Orologio porta a Baone. Da Baone sempre tenendosi sulla strada che passa per le località Case de Poli, Fontana, Borini giunge al centro abitato di Este. Da qui segue in direzione nord prima la SP 247 poi la SP 89 fino a Zovon. Quindi in direzione nord ovest raggiunge Bagnara Bassa, Ca Albanese passa per Carbonara. Prosegue per Dante e seguendo Via Alessandro manzoni e quindi Via Madonnina, costeggia la località Ponte nelle Valli e si arriva a Bastia da cui muovendosi lungo la strada che costeggia lo Scolo Fossona si raggiunge la località Fornasetta da cui è iniziata la descrizione della delimitazione.

PROVINCIA DI TREVISO

Area Colli trevigiani

Dall'incrocio tra il confine orientale della provincia di Treviso e la quota di livello 700 m inizia la delimitazione. Da questo punto si scende sul confine provinciale verso sud est fino alla località San Pietro. Il confine provinciale incrocia il confine del foglio catastale 8 del comune di Cordignano (che coincide con la Via Strada delle Fossate) e la delimitazione passa su questo confine, segue quindi la strada che porta alla località Villa di Villa e quindi Borgo Palù passando per Via Hermada e quindi Via Laura Cornaro. Prosegue per Sarmede per via Palù, da Sarmede prosegue per via Sottocosta prima verso nord e poi verso sud ovest e quindi prosegue per Borgo Villa sull'omonima via. Da Borgo Villa scende verso sud per via Francesco Crispi quindi prosegue verso ovest per via Roma dove incrocia la strada per Cappella Maggiore. Prosegue verso Anzano e devia verso Strada Statale 51 percorrendo via del Cansiglio. Percorre per un breve tratto verso sud est fino ad incontrare la strada provinciale 86. Prosegue su questa strada fino ad incrociare il tracciato dell'autostrada Alemagna che percorre verso sud fino ad incrociare la ferrovia che segue verso ovest fino ad incrociare la strada provinciale 13 che segue fino a Susegana. All'incrocio per il castello di San Salvatore, la delimitazione si sposta ad ovest sulla via Barca Prima che percorre fino ad incrociare in località Colfosco, Via Mercatelli Mina (SP 34). Da qui il tracciato segue questa strada fino a Soligo. Entra nel centro abitato di questa località e si porta sulla strada che prosegue verso Vidor passando per Farra di Soligo, Col San Martino e Colbertaldo. A Vidor ritorna sulla strada provinciale 34 che percorre verso nord ovest fino ad incontrare la strada provinciale 28 che percorre sempre in direzione nord ovest verso Valdobbiadene, passando per Bigolino. Il confine lascia la strada che porta a Valdobbiadene per raggiungere, deviando a sinistra e seguendo la strada comunale della centrale ENEL, la borgata di Villanova fino all'attraversamento del torrente La Roggia. Segue detto torrente fino al terrazzo alluvionale che si erge bruscamente sul Piave, corre sul bordo del terrazzo (vedi allegata cartografia regionale definizione limite terrazzo alluvionale) per risalire sulla strada Valdobbiadene - Segusino, in corrispondenza della chiesetta di S. Giovanni dopo S. Vito; da qui, percorrendo la strada maestra Valdobbiadene - Segusino, arriva alla località Fornace (q. 175) a tre chilometri circa da Valdobbiadene verso ovest, dove il confine amministrativo tra i comuni di Valdobbiadene e Segusino incontra la strada Valdobbiadene - Segusino. Segue quindi il confine amministrativo tra questi comuni fino ad incontrare la curva di livello di quota 700, che rappresenta il limite nord della delimitazione.

Area montelliana

Da Biadene la delimitazione percorre Via Feltrino Centro, prosegue per Via Erizzo fino a Crocetta del Montello dove all'incrocio con Via Lodovico Boschieri si prende a destra seguendo quest'ultima fino a Ciano del Montello, si prosegue per Via Francesco Baracca fino alla località Santa Mama si porta sulla strada Panoramica del Montello fino al punto d'uscita sulla stessa della trasversale del Montello contraddistinta con il n. 14; dall'incrocio segue una linea verticale rispetto alla «Panoramica» fino a raggiungere l'orlo del colle che dà sul fiume Piave. Da questo punto il limite segue in direzione Est la parte alta della scarpata del Montello che costeggia il Piave fino alla località detta Case Saccardo in comune di Nervesa della Battaglia, prosegue quindi, verso Sud-Est, lungo il confine tra i comuni di Nervesa e Susegana e lungo la litoranea del Piave che passando per l'idrometro conduce all'abitato di Nervesa della Battaglia, da dove piega ad Ovest lungo la Strada ai piedi del Montello. Tale strada inizia a Nervesa della Battaglia in Via Armando Diaz e prosegue su via Ardit, via Pedemontana e infine su via Fra' Giocondo. Quest'ultima si immette in via Stradone del Bosco fino ad intersecare Via Pretura Vecchia, si prende a sinistra percorrendo quest'ultima fino a raggiungere Via Feltrino Centro dove è iniziata la delimitazione.

Area asolana

Dal punto in cui il confine tra la provincia di Treviso e di Vicenza interseca la quota 700 m inizia la delimitazione. Lungo il confine provinciale si scende fino alla strada provinciale 248 che si percorre fino all'incrocio per Casella d'Altivole. Da questo punto si percorre verso nord Via Palladio e si prosegue sulla strada che passa per le località Crespignaga, Coste, Maser, Muliparte e arriva a Cornuda e si interseca con la strada provinciale 348. Questa strada provinciale si percorre verso nord passando per Onigo e arrivando al confine comunale nord di Pederobba. Da questo punto si segue il confine Comunale di Pederobba verso ovest fino a intersecare la quota 700 m che rappresenta il limite nord della delimitazione.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” devono essere quelle tradizionali e tipiche delle specifiche aree di produzione e, comunque, atte a conferire alle uve, ai mosti e ai relativi vini base le specifiche caratteristiche di qualità previste dal presente disciplinare.

In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai seguenti requisiti:

- In giacitura acclive e comunque bene esposti, sono esclusi i fondovalle,
- la quota massima è di 700 m s.l.m.,
- le forme di allevamento consentite sono quelle a cordone speronato, Guyot e capovolto (semplice e doppio), con densità minima di ceppi ad ettaro non inferiore a 3.500, calcolata sul sesto d'impianto;
- Pergoletta veronese e pergola trentina con densità minima di ceppi ad ettaro non inferiore a 3.000, calcolata sul sesto d'impianto;

È vietata qualsiasi tecnica di forzatura, è ammessa l'irrigazione come pratica di soccorso.

E' esclusa la vendemmia meccanica.

Le produzioni massime di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi, devono essere i seguenti:

tipologia	prod. max uva/ha	titolo alcolometrico volumico naturale minimo
	ton	%vol
Cahrdonnay	13,50	9,50%
Pinot bianco	13,50	9,00%
Pinot nero	12,00	9,00%

Le uve destinate alla produzione della tipologia designata con la menzione “millesimato” devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo superiore del 1,00% vol, rispetto a quelli precedentemente fissati.

Le uve destinate alla produzione della tipologia designata con la menzione “riserva” devono avere una produzione inferiore di 2 tonn. e un titolo alcolometrico volumico naturale minimo superiore del 1,00% vol, rispetto a quelli fissati.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima”, devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resi uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La Regione Veneto è delegata ad accertare la sussistenza per le zone delimitate all’art. 3 delle condizioni di annata climatica sfavorevole e ad autorizzare, entro il 15 settembre di ogni annata, considerata tale, quanto disposto dal precedente comma.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione, elaborazione ed affinamento devono aver luogo nel territorio della Regione Veneto.

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

La resa massima dell'uva in vino finito pronto per il consumo non deve essere superiore al 65%. Qualora superi questo limite, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non ha diritto ad alcuna denominazione di origine; oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

I vini spumanti “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” devono essere elaborati con il metodo della rifermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale o classico.

I vini “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” e “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” rosè devono essere commercializzati nei tipi da brut nature a sec, “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” millesimato da brut nature a dry, “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” riserva da brut nature a brut.

I vini a denominazione di origine controllata “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” devono permanere sui lieviti di fermentazione per almeno:

“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima”	12 mesi
“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” rosè	12 mesi
“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” millesimato	24 mesi
“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” riserva	36 mesi

Articolo 6

I vini “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima”:

- spuma: persistente ed elegante
- colore: paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi verdolini o dorati;
- odore: con delicato con leggero sentore di lievito;
- sapore: sapido, fresco, fine, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” rosato o rosè:

- spuma: persistente ed elegante
- colore: rosato più o meno tenue
- odore: caratteristico con delicato sentore di lievito, talvolta fruttato
- sapore: caratteristico, sapido
- titolo alcolometrico volumico minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” millesimato:

- spuma: persistente ed elegante;
- colore: da giallo paglierino con eventuali riflessi verdolini al giallo dorato;
- sapore: fine, complesso caratteristico della rifermentazione in bottiglia;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l;

“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” riserva:

- spuma: persistente ed elegante;
- colore: dal giallo paglierino al giallo carico dorato;
- odore: caratteristico e complesso tipico del lungo affinamento in bottiglia;
- sapore: caratteristico, complesso, armonico
- titolo alcolometrico volumico minimo: 12,00%vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, modificare con proprio decreto i limiti relativi all'acidità totale e all'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Ai vini a denominazione di origine controllata “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e simili. È tuttavia 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.

L'indicazione dell'annata di produzione delle uve deve figurare solo sulle bottiglie dei vini “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” millesimato e “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” riserva.

Articolo 8

I vini a denominazione di origine controllata “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” devono essere immessi al consumo come previsto dalle norme nazionali e comunitarie, in bottiglie di vetro tradizionali della capacità fino a litri 9.

In occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, è consentito l'utilizzo di contenitori tradizionali della capacità superiore a litri 9.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali.

L'area della DOC "Vigneti della Serenissima" o "Serenissima", si estende nell'area montana e collinare delle Province di Belluno, Treviso, Padova, Vicenza e Verona, posta ad arco tra la catena delle Alpi a nord e la pianura Padana a sud.

I suoli, a seconda delle zone collinari, hanno un'origine vulcanica o sedimentale; i terreni provenienti dallo sfaldamento di tali rocce, si presentano mediamente superficiali, con presenza diffusa di scheletro che permette un ottimo drenaggio delle acque piovane.

I vigneti sono situati quasi esclusivamente su terreni situati in pendio, la maggior parte dei quali rivolti verso sud. Il clima di tale area, protetta a nord dalla catena montuosa rivolta a sud verso il mare, presenta delle caratteristiche marcatamente differenti rispetto alle aree della pianura: una piovosità mediamente più elevata rispetto a quella della pianura che, grazie alla pendenza dei terreni e alla granulometria dei suoli, garantisce un apporto limitato di acqua senza ristagni; le estati sono fresche e ventilate e caratterizzate da marcate escursioni termiche notte-giorno durante l'estate e in autunno prima della vendemmia.

Fattori umani e storici.

Il nome Serenissima Repubblica di Venezia, nota anche solo come Serenissima, storicamente si riferisce ad uno Stato indipendente che VIII secolo al 1797, con capitale la città di Venezia, ha governato i territori veneti e di gran parte dell'attuale Italia nord-orientale, nonché delle coste e delle isole orientali del mare Adriatico fino alla Grecia. Durante questo periodo la produzione di vini bianchi freschi sulle colline venete, pur presente sin dall'epoca romana, ha trovato il suo sviluppo; in quest'epoca infatti gli aristocratici veneziani e i ricchi commercianti della Serenissima avevano fatto costruire ville palladiane e poderi su tutto l'arco collinare veneto, sia a scopo residenziale, sia al fine di produrre alimenti e vino anche da offrire agli illustri amici ospitati nelle ville. Questa viti-vinicoltura, che possiamo definire "aristocratica", vide impegnate le grandi famiglie veneziane in una gara qualitativa per la produzione dei vini migliori e permise anche ai contadini della zona di acquisire nuove informazioni e nuove tecniche vitivinicole, specializzandosi in particolare nei vini bianchi freschi e frizzanti.

Numerosa bibliografia testimonia che i Vigneti della Serenissima possedevano 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 compresa nella denominazione, a partire dagli anni '50 del dopoguerra, ha visto lo sviluppo di un'intensa attività di ricerca e sperimentazione finalizzata ad ottenere vini bianchi spumanti e frizzanti di qualità; tecnici, ricercatori e operatori hanno migliorato la selezione varietale e le scelte clonali, le tecniche di coltivazione ed i sistemi di allevamento della vite, allo scopo di esaltare nelle uve, le peculiarità atte a divenire vini bianchi frizzanti e spumanti.

La ricerca e la sperimentazione hanno determinato anche il miglioramento delle tecniche in cantina: nell'ultimo secolo sono state messe a punto idonee tecniche di rifermentazione naturale in bottiglia che permettono di esaltare le caratteristiche delle uve e di preservare i suoi aromi nel profilo sensoriale degli spumanti. Nelle bottiglie infatti, il vino acquisisce la tradizionale pressione, visibile sotto forma di bollicine, garantita dall'anidride carbonica prodotta dalla seconda fermentazione (presa di spuma). Le bottiglie, tenute a riposo su appositi cavalletti con il collo più in basso rispetto al fondo della bottiglia, sono sottoposte a una continua rotazione della bottiglia stessa al fine di

depositare sul tappo le fecce dei lieviti, prodotte dalla fermentazione. Nell'ultima fase della lavorazione gli operatori gelano il vino contenuto nel collo della bottiglia e tolgono il tappo per far fuoriuscire il deposito dei lieviti esausti, grazie all'aiuto della pressione naturale dell'anidride carbonica sviluppata dalla fermentazione. A seconda della tipologia, da extra-brut a demi-sec, la bottiglia viene rabboccata con vino o mosto zuccherino al fine di determinare le caratteristiche delle diverse tipologie di spumante.

b) Specificità del prodotto

I vini spumanti della DOC “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima”, anche nelle tipologie rosè, millesimato e riserva, sono caratterizzati da una spuma persistente, un colore giallo paglierino che può avere riflessi dal verdolino al dorato più o meno intenso. L'odore è delicato con leggero sentore di lievito, tipico della rifermentazione in bottiglia, talvolta fruttato. Il sapore è sapido, fresco e armonico.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Il territorio esclusivamente montano e collinare su cui si sviluppa la DOC “Vigneti della Serenissima” è fortemente determinante sulle caratteristiche peculiari delle diverse tipologie di vino spumante.

Il clima fresco e ventilato della zona collinare e montana, protetta dalla catena alpina e dolomitica, permette di concentrare e mantenere nelle uve un elevato contenuto di acidità che si riscontra e caratterizza i vini bianchi spumanti della denominazione “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima”.

I suoli di origine vulcanica e sedimentale, ricchi di minerali e poveri di sostanza organica, determinano un elevato contenuto di sostanze minerali, zuccherine e polifenoliche dell'uva, che donano ai vini un buon corpo e un'elevata complessità di profumi.

La buona piovosità sui terreni in pendenza e fortemente drenanti, garantisce un apporto limitato ma costante di acqua e permette una maturazione più regolare dei grappoli; l'assenza di ristagni assicura poi una maggiore sanità e qualità dell'uva.

Le marcate escursioni termiche notte-giorno durante la maturazione dei grappoli, permettono di esaltare e mantenere il corredo aromatico dell'uva; tali profumi, uniti al quadro acidico, permettono di ottenere vini spumanti freschi e armonici.

L'uso tradizionale nella zona del metodo classico con la rifermentazione in bottiglia, arricchisce i vini di un leggero sentore di lievito. Le professionalità degli operatori sviluppate a partire dai primi anni del 1900, sia in campagna che in cantina, permettono di esaltare le caratteristiche delle uve e di preservare i suoi aromi nel profilo sensoriale degli spumanti della denominazione.

Articolo 10

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 e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, 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 25, 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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).