

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

Vigneti della Serenissima (it)
Serenissima (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione del Veneto
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	110, Torino 30172 Venezia Mestre Italia
<i>Telefono:</i>	+39 041 2795546 / 041 2795403
<i>Fax:</i>	+39.041 2795575
<i>e-mail:</i>	tutela.prodottiquality@regione.veneto.it, agro alimentare@regione.veneto.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	SERENISSIMA DOC - Disciplinare consolidato DM 22_11_2011.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 22.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Vigneti della Serenissima (it) / Serenissima (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

5. Vino spumante di qualità

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Vigneti della Serenissima” o “Serenissima”, anche nelle versioni rosé, millesimato e riserva.

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
Nelle diverse tipologie, i parametri minimi sono i seguenti: acidità totale minima 5,0 gr/l; titolo alcolometrico volumico minimo 11,50; l'estratto non riduttore minimo 15,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
I vini della denominazione di origine controllata “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima”, sono vini spumanti ottenuti con metodo classico. Sono caratterizzati da una spuma persistente, un colore sul giallo paglierino più o meno intenso, talvolta con riflessi verdolini o dorati che va verso il rosso molto chiaro o rosa nella tipologia rosé; l'odore é delicato, generalmente con sentore di lievito, talvolta fruttato; il sapore è sapido, fresco, fine e armonico.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

b. Punto b)

Riserva

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

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:**Chardonnay, Pinot bianco**

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 13,50 t
vino/ha: 87,5 hl

Pinot nero

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 12,00 t
vino/ha: 78,0 hl

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione dei vini “Vigneti della Serenissima” o “Serenissima” comprende le aree di collina e di montagna di tutta la provincia di Belluno, e parte delle province di Treviso, Padova, Vicenza e Verona. La delimitazione puntuale dei confini delle suddette aree della denominazione, sono definite con precisione nel disciplinare di produzione.
--

a. Zona NUTS

ITD36	Padova
ITD34	Treviso
ITD33	Belluno
ITD32	Vicenza
ITD31	Verona
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 NERO N.
PINOT BIANCO B.
Chardonnay

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA*Informazioni sulla 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 dal 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.

Informazioni sul 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.

Legame causale:

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.

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

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>	SAQ9@mpaaf.gov.it, 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:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

--