

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA
“VENEZIA”**

Approvato con	DM 22 dicembre 2010	G.U. 4 - 07.01.2011 (S. O. n. 6)
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazione e vini**

1. La denominazione di origine controllata “Venezia” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
Rosso
Merlot;
Cabernet Sauvignon;
Cabernet franc;
Chardonnay;
Pinot grigio;
Bianco Spumante;
Bianco Frizzante;
Rosato o rosè;
Rosato o rosè spumante;
Rosato o rosè frizzante.

**Articolo 2
Base ampelografica**

1. I vini a denominazione di origine controllata “Venezia” con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Chardonnay e Pinot grigio, è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi in ambito aziendale almeno l’85% dei corrispondenti vitigni. Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per le province di Treviso e Venezia.
2. I vini a denominazione di origine controllata “Venezia” rosato o rosè (anche in versione spumante e frizzante) deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
 - Raboso Piave e/o Raboso veronese per almeno il 70%;
 - Possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve provenienti da altri vitigni non aromatici, idonee alla coltivazione per le province di Treviso e Venezia fino a un massimo del 30% iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.
3. Il vino a denominazione di origine controllata “Venezia” rosso deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
 - Merlot per almeno il 50%;

- Possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve provenienti da altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatiche, idonee alla coltivazione per le province di Treviso e Venezia fino a un massimo del 50% iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

4. Il vino a denominazione di origine controllata "Venezia" bianco frizzante e bianco spumante devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

- Verduzzo friulano e/o Verduzzo trevigiano e/o Glera per almeno il 50%,

possono concorrere alla produzione di detto vino fino ad un massimo del 50%, le uve provenienti da altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatiche, idonei alla coltivazione per le province di Treviso e Venezia, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

Articolo 3

Zona di produzione

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

Articolo 4

Norme di coltivazione

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Venezia" devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni ben esposti ad esclusione di quelli ad alta dotazione idrica con risalita della falda e quelli torbosi.
2. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
3. Per i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare sono ammesse solo le forme di allevamento a spalliera semplice e doppia e la densità minima di impianto per ettaro non deve essere inferiore a 2.500 ceppi. Tuttavia, per le sole varietà Raboso Piave e Raboso veronese è consentita la tradizionale forma a raggi "Bellussi", con un numero minimo di ceppi ad ettaro pari 1.250 piante e a condizione che sia garantita la tradizionale potatura con una carica massima di 70.000 gemme ad ettaro.
Tuttavia per i vigneti piantati prima dell'approvazione del presente disciplinare ed allevati a "Bellussi", possono essere idonei alla produzione della denominazione per un periodo transitorio massimo di 10 anni, a condizione che sia garantita con la tradizionale potatura una carica massima di 70.000 gemme ad ettaro.
4. È vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso.
5. La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata destinata alla produzione dei vini di cui all'art. 1 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

Tipologie	Produzione massima t. uva/ha	Titolo alcol. vol. naturale minimo % vol.
Merlot	16	10,00 %
Cabernet franc	16	10,00 %
Cabernet Sauvignon	16	10,00 %
Chardonnay	15	10,00 %
Pinot grigio	15	10,00 %
Bianco spumante	17	9,50 %
Bianco frizzante	17	9,50 %
Rosato o rosè	17	9,50 %
Rosato o rosè spumante	17	9,50 %
Rosato o rosè frizzante	17	9,50 %
Rosso	16	10,00 %

6. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Venezia”, devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
7. La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela può, sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Articolo 5

Norme di vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione ed elaborazione delle tipologie spumante e frizzante devono essere effettuate nel territorio amministrativo della Regione Veneto e nel territorio amministrativo delle province di Udine e Pordenone.
2. La tipologia rosato/rosè è ottenuta dalla spremitura soffice delle uve di cui al comma 2 dell’articolo 2 e da un breve periodo di macerazione al fine di assicurare al vino la dovuta tonalità di colore.
3. La resa massima dell’uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 80%, l’eccedenza non ha diritto alla denominazione d’origine. Oltre detto limite invece decade il diritto alla denominazione d’origine controllata per tutta la partita.
4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
5. La denominazione di origine controllata “Venezia” può essere utilizzata per produrre i vini rosato/rosè e bianco in versione spumante e frizzante, ottenuti con vini che rispondano alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare e che la produzione di detto vino avvenga in ottemperanza alle vigenti disposizioni.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

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

Chardonnay

- colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: secco, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Pinot grigio:

- colore: da giallo paglierino al ramato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: vellutato, morbido e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Merlot

- colore: rosso rubino tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: vinoso, piacevolmente intenso, caratteristico;
- sapore: morbido, armonico, di pieno corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Cabernet franc

- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: vinoso, caratteristico, con profumo intenso e persistente;
- sapore: asciutto, pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Cabernet Sauvignon

- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l’invecchiamento;
- odore: vinoso caratteristico, intenso, persistente;
- sapore: secco, pieno, morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

Rosato o rosé

- colore: rosato più o meno tenue;
- odore: fruttato, delicato;
- sapore: secco, vivace, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Bianco spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato e fruttato;
- sapore: da brut al demisec, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Rosato o rosé spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno tenue;
- odore: caratteristico, fruttato talvolta con sentore di lievito;
- sapore: da brut al demisec, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Bianco frizzante

- spuma: fine ed elegante;
- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Rosato / rosè frizzante

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno tenue;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Rosso

- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso intenso e persistente;
- sapore: secco, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

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

3. È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Etichettatura e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Venezia" è vietato l'uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato e similari.
2. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.
5. Per il vino a DOC "Venezia" rosso in etichetta deve essere omesso il riferimento del colore.
Per i vini a DOC "Venezia" bianco spumante e bianco frizzante in etichetta deve essere omesso il riferimento del colore.
6. Nella designazione e presentazione dei vini rosso e rosato o rosè non è consentito il riferimento ai nomi dei vitigni Raboso Piave e Raboso veronese e relativi sinonimi.
7. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo 1, con esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata "Venezia" fino a 5 litri devono essere immessi al consumo nelle tradizionali bottiglie di vetro, chiuse ad esclusione dei vini spumanti con tappo raso bocca.
2. Per i vini a denominazione di origine controllata "Venezia" immessi al consumo in bottiglie fino a 2 litri, ad esclusione dei vini spumanti, è ammesso l'utilizzo del tappo capsula a vite.
3. Inoltre per i vini a denominazione di origine controllata "Venezia", ad esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi non inferiori a 2 litri.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

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

I suoli della zona originano dalla deposizione di materiali alluvionali derivanti principalmente dallo scioglimento dei ghiacciai alpini e prealpini e successivamente dall'azione dei fiumi Piave e Livenza che attraversano l'area di produzione. La pianura si può facilmente dividere in due parti, l'alta e la bassa pianura con linea di separazione data dalla fascia delle risorgive. Nella prima i suoli si caratterizzano per la presenza di sedimenti ghiaiosi di origine fluvio-glaciale 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, nasce una viti-vinicoltura che possiamo definire "aristocratica" e che permette ai contadini di acquisire nuove informazioni e nuove tecniche vitivinicole.

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

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

b) Specificità del prodotto

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.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Il territorio su cui si sviluppa la DOC "Venezia" è in grado di determinare caratteristiche peculiari nei diversi vini a seconda dei terreni di origine. La differenza di suoli permette infatti di dedicare i terreni più sciolti e ricchi di scheletro alle varietà bianche per ottenere maggiore fragranza e freschezza; i vini così ottenuti 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 persistente e un equilibrato rapporto acidico.

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

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 2), 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 3).