

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Vicenza (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Tutela Vini Colli Berici e Vicenza
<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>	1, Piazza Garibaldi 36045 Lonigo (VI) Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0444.896598
<i>Fax:</i>	+39.0444.797231
<i>e-mail:</i>	info@bevidoc.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

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

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 18.09.2000
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Vicenza (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<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
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Vicenza": Bianco, Garganego, Pinot bianco, Chardonnay e Moscato, tutti anche in versione spumante; Bianco frizzante, Bianco passito, Riesling, Sauvignon, Pinot grigio, Manzoni bianco.

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I parametri minimi tra i diversi vini bianchi della denominazione "Vicenza" sono i seguenti: valori di acidità totale minima 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50 %; estratto non riduttore minimo 13,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
I vini bianchi della denominazione sono essenzialmente caratterizzati da un colore che va dal giallo paglierino al dorato chiaro; presentano profumi floreali e fruttati, nell'insieme hanno tendenzialmente un buon equilibrio di sapidità e acidità.

"Vicenza": Pinot nero, Merlot, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Raboso e Rosso, tutti anche

in versione riserva, Novello.

Caratteristiche analitiche:

I parametri minimi tra i diversi vini rossi sono i seguenti: acidità totale minima 4.5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50 %; estratto non riduttore minimo 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Sono caratterizzati da un colore che va dal rosso rubino più o meno intenso al rosso tendente al granato con l'invecchiamento;
in relazione al periodo di affinamento, l'odore può passare dal vinoso a profumi più intensi, complessi e maggiormente persistenti.
Il sapore è essenzialmente asciutto, armonico e giustamente tannico.

"Vicenza": Rosato, anche in versione frizzante

Caratteristiche analitiche:

I parametri del Rosato sono: acidità totale minima 5,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50 %; estratto non riduttore minimo 15,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Il vino presenta un colore rosato più o meno intenso;
profumi fruttati;
un sapore tendenzialmente asciutto, sapido e con un buon equilibrio.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva

Passito

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

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

b. Rese massime:**Moscato, Pinot nero, Pinot grigio, Manzoni bianco**

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 13 t vino/ha: 91 hl

Sauvignon, Riesling

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 13,5 t vino/ha: 94,5 hl

Pinot bianco, Merlot, Cabernet, Cabernet Sauvignon

<i>Resa massima:</i>
uva/ha 14 t vino/ha 98 hl

Garganego

<i>Resa massima:</i>
uva/ha 16,0 t vino/ha 112 hl

Chardonnay, Raboso

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 15 t vino/ha: 105 hl

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini della denominazione di origine controllata “Vicenza” comprende tutto il territorio amministrativo dei seguenti comuni: Albettono, 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, Monte di Malo, 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, Zermenghedo, Zovencedo, Zugliano, nonché *in parte il territorio dei comuni di*: Agugliaro, Bassano del Grappa, Brogliano, Caltrano, Calvene, Chiampo, 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.

La delimitazione puntuale dei confini dell’area della denominazione, è definita con precisione nel disciplinare di produzione.

a. Zona NUTS

ITD32	Vicenza
ITD3	Veneto
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

Numero di mappe allegate	0
--------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
MOSCATO GIALLO

MOSCATO BIANCO B.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
GARGANEGA B.
Chardonnay
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
SAUVIGNON B.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
RABOSO VERONESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

c. Altre varietà

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Vini DOC Vicenza

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori ambientali

La denominazione "Vicenza" copre una zona che va dall'area Berica a sud della città di Vicenza fino a quella pedemontana nel nord-est del territorio vicentino.

La vocazionalità 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 una rete idrografica, elemento fondamentale per lo sviluppo della viticoltura e dell'agricoltura in generale.

La vasta area DOC Vicenza è caratterizzata da terreni di diversa natura a seconda della zona considerata.

Quella collinare e pedemontana è di origine vulcanica ricca di basalti (*sasso moro*), vulcaniti e tufi. Nella zona pianeggiante, invece, il terreno è caratterizzato da rocce sedimentarie di origine alluvionale ricche di argilla.

Il clima è tipicamente continentale, con una limitata piovosità estiva e le

temperature presentano una sensibile escursione termica tra giorno e notte che favorisce lo sviluppo aromatico delle uve.

Fattori umani e storici

Una grande tinaia contenente vinaccioli ben conservati fu ritrovata nel 1910 a Montebello in una villa romana risalente al I°-II° secolo.

Nel Basso Medioevo verso il 1000-1200 D.C, a Vicenza e Bassano, esistevano norme legate alla vendemmia e al commercio di uve e vini. Della forte tradizione vitivinicola di Vicenza si ritrova testimonianza anche nel 1250 quando, grazie al Podestà di Vicenza, il Monte Berico venne interamente coperto di viti. Nel 1264 a Vicenza e nel 1290 a Costozza, vennero emanate norme commerciali, tecniche e protettive legate alla vite e al vino.

Attorno al 1600 “i vini preziosissimi di Vicenza, che chiamavano Marzemini” venivano costantemente inviati dalla famiglia Tiepolo ai re di Polonia.

Un'altra forte testimonianza della vocazionalità di questo territorio e del suo forte legame con la viticoltura la possiamo ritrovare in un'importante opera poetica del XVIII° secolo di Aureliano Acanti *Il Rocco* che attraverso i suoi versi conduce il lettore alla scoperta dei prodotti vinicoli vicentini di quell'epoca. Il Volume è conservato attualmente presso la Biblioteca Internazionale “La Vigna” di Vicenza, la più importante al mondo per quanto riguarda la raccolta di testi di vitivinicoltura. Nel corso di tutto il '900 importanti studi ampelografici vennero svolti in territorio vicentino, grazie a questi si consolidò la convinzione del potenziale qualitativo di questa zona storicamente vocata per la viticoltura. Mossi da questi risultati e dalla forte volontà dei viticoltori vicentini, viene riconosciuta nel 2000 la denominazione di origine “Vicenza DOC” da parte del Ministero nazionale; tale riconoscimento ha stimolato ulteriormente i produttori a trasformare e ammodernare gli impianti produttivi e diversificare il numero di varietà coltivate, in modo da adeguare le loro produzioni alle nuove richieste di mercato e di consumo. La possibilità di sfruttare il potenziale produttivo del territorio attraverso la produzioni di vini della DOC “Vicenza” è stata favorita e colta soprattutto dalle cooperative di produzione diffuse nel territorio, le quali hanno incentivato i loro soci viticoltori a mettere a dimora nuove varietà per migliorare costantemente la qualità e affrontare nuovi mercati.

Informazioni sul prodotto:

All'interno della Doc Vicenza i vitigni coltivati sono soprattutto gli internazionali. I vini che ne derivano sono caratterizzati da medio tenore zuccherino e alcolico e spiccata acidità fissa, la quale contribuisce ad esaltarne i profumi e a mantenerli nel tempo. Ad esempio, i bianchi Riesling, Chardonnay e Pinot bianco sono vini delicatamente floreali, armonici e di vivace freschezza unita ad una spiccata mineralità. Invece, i rossi, come ad esempio i Cabernet, Merlot e Pinot nero evidenziano note di frutti rossi, spezie e una buona struttura. Si caratterizzano per un colore che va dal rosso rubino intenso fino al granato con l'invecchiamento,

accompagnati da una media morbidezza e un giusto equilibrio. Le produzioni enologiche di punta sono in particolare il Pinot Grigio, pressoché assente nel territorio vicentino prima della nascita della Doc Vicenza e che ha trovato in questo territorio un areale particolarmente adatto alla produzione sia di vini fermi, in grado di evolversi e affinarsi nel tempo, sia di vini spumante. Il Riesling è un'altra perla tra i bianchi, in grado di generare vini di grande aromaticità e bouquet ricco e complesso. Infine i rossi di taglio bordolese, ovvero un uvaggio di Merlot e Cabernet, sono proposti soprattutto in versione riserva e caratterizzati da particolare aromaticità, persistenza e corpo anche dopo lunghi periodi di affinamento in legno.

Legame causale:

L'area della DOC Vicenza, nella sua parte collinare, è caratterizzata da suoli di origine vulcanica che conferiscono ai vini particolari sensazioni di freschezza e mineralità. Queste peculiarità danno ai vini anche una notevole longevità, la quale consente lo svilupparsi, col passare degli anni, della loro struttura e potenziale aromatico.

Nelle zone collinari dove il terreno è esclusivamente basaltico e il clima è ventilato con escursioni termiche tra giorno e notte in grado di garantire sanità e perfetta maturazione alle uve coltivate. I vini ottenuti, come ad esempio il Riesling ed il Pinot grigio, richiamano inconfondibilmente a note minerali accompagnate da una spiccata ma piacevole acidità.

Nella zona pianeggiante, i suoli, caratterizzati da rocce sedimentarie di origine alluvionale ricchi di argilla, ed in presenza di buona dotazione idrica, permettono di ottenere vini dai profumi delicati e floreali con una buona sapidità.

Il clima con estati calde ed inverni abbastanza rigidi, la buona escursione termica e le precipitazioni poco abbondanti ma ripartite in modo piuttosto omogeneo nel corso dell'anno, favoriscono lo sviluppo di precursori aromatici importanti soprattutto nei vini bianchi, mentre nei vini rossi l'emergere di note di frutti rossi e spezie, con tannini morbidi e vellutati come nel caso del Cabernet.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

Descrizione:

Allegato 1 - DLgs 61/2010

Descrizione:

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: