C/2024/4523

16.7.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(C/2024/4523)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 ([1]) **della Commissione**

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Vicenza»

PDO-IT-A0476-AM04

Data della comunicazione: 17.04.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. **Introduzione della tipologia «Pinot Grigio superiore»**

Descrizione:

Introduzione della nuova tipologia «Pinot Grigio superiore»

Motivi:

La modifica richiesta è volta a rendere maggiormente competitiva sul mercato la denominazione rappresentata. Esiste infatti una grande opportunità dal punto di vista commerciale per raggiungere nuovi mercati e consolidare quelli attuali, evitando che le aziende riclassifichino il Pinot Grigio DOC Vicenza ad altra DO in cui è prevista la tipologia «Pinot grigio Superiore».

La modifica riguarda gli articoli 1, 4 e 6 del disciplinare e la sezione 4 «Descrizione dei vini» del documento unico.

2. **Modifica del nome della tipologia «Vicenza Pinot Grigio»**

Descrizione:

Il nome della tipologia «Vicenza Pinot Grigio» è stato modificato in «Vicenza Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot grigio ramato».

Motivi:

Opportunità dal punto di vista commerciale di raggiungere nuovi mercati e consolidare quelli attuali, evitando che le aziende riclassifichino il Pinot Grigio DOC Vicenza ad altra DO in cui è prevista la tipologia «Pinot grigio rosato o ramato».

La modifica riguarda gli articoli 1, 4, 6 e 7 del disciplinare e la sezione 4 «Descrizione dei vini» del documento unico.

3. **Introduzione del termine «rosè» in etichetta**

Descrizione:

Si inserisce la possibilità per le tipologie Pinot grigio rosato o Pinot grigio ramato di utilizzare anche il termine Pinot grigio «rosè».

Motivi:

Opportunità dal punto di vista commerciale di raggiungere nuovi mercati e consolidare quelli attuali.

La modifica riguarda l'articolo 7 del disciplinare e la sezione 9 «Ulteriori condizioni» del documento unico.

([1]) GU L 9 del 11.1.2019, pag. 2.

4. **Modifica delle caratteristiche al consumo per la tipologia «Vicenza Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot Grigio ramato»**

Descrizione:

Si modificano le caratteristiche al consumo per la tipologia «Vicenza Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot Grigio ramato» relativamente al colore e al sapore.

Motivi:

La modifica del nome della tipologia Vicenza Pinot grigio" in «Vicenza Pinot Grigio o Pinot Grigio Rosato o Pinot Grigio Ramato» implica una modifica del colore per tale tipologia che passa dalla definizione «dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta con riflessi rosacei» alla definizione «dal giallo paglierino al giallo dorato o rosato o ramato». Per quanto riguarda il sapore si sostituisce il termine «vellutato» con il termine più corretto «sapido».

La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare e la sezione 4 «Descrizione dei vini» del documento unico.

5. **Modifica del titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione della tipologia «Vicenza Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot Grigio ramato»**

Descrizione:

Il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione della tipologia «Vicenza Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot Grigio ramato» è stato abbassato da 10,0 % vol. a 9,5 % vol.

Motivi:

Si è ritenuto di dover adeguare il parametro del titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione della tipologia «Pinot grigio o Pinot grigio rosato o Pinot Grigio ramato», a quello delle altre denominazioni presenti sul territorio che prevedono la tipologia Pinot Grigio, per consentire una più agevole gestione delle riclassificazioni agli operatori delle aziende che producono la tipologia Pinot grigio da differenti denominazioni.

La modifica riguarda l'articolo 4 del disciplinare

6. **Modifica dell'acidità totale minima prevista per la tipologia «Vicenza Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot Grigio ramato»**

Descrizione:

L'acidità totale minima prevista per la tipologia «Vicenza Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot Grigio ramato» è stata abbassata da 5,0 g/l a 4,5 g/l.

Motivi:

Si è ritenuto di dover adeguare il parametro dell'acidità totale minima prevista per la tipologia «Pinot grigio o Pinot grigio rosato o Pinot Grigio ramato», a quello delle altre denominazioni presenti sul territorio che prevedono la tipologia Pinot Grigio, per consentire una più agevole gestione delle riclassificazioni agli operatori delle aziende che producono la tipologia Pinot grigio da differenti denominazioni.

La modifica riguarda l'articolo 6 del disciplinare e la sezione 4 «Descrizione dei vini» del documento unico.

7. **Correzione formale**

Descrizione:

Agli articoli 3 e 8 del disciplinare è stata cancellata la frase «di origine controllata» in quanto erroneamente ripetuta due volte.

Motivi:

Correzione di un refuso.

La modifica riguarda l'articolo 3 e l'articolo 8 del disciplinare di produzione.

DOCUMENTO UNICO

1. **Denominazione/denominazioni**

Vicenza

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP - Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
8. Vino frizzante

4. **Descrizione dei vini:**

1. *Vicenza Bianco*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino anche carico; odore: fruttato, intenso, talvolta leggermente aromatico; sapore: asciutto, fresco, armonico; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 10,50 %; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

2. *Vicenza bianco frizzante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino; odore: delicato, fruttato, talvolta leggermente aromatico con note floreali; sapore: da secco ad amabile, fresco; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 10,50 %; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

3. *Vicenza Bianco spumante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: sottile, con grana fine e persistente; colore: paglierino brillante più o meno intenso; odore: delicato, fruttato, talvolta leggermente aromatico con note floreali; sapore: da secco a dolce, fruttato; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 %; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

4. *Vicenza Bianco passito*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: da giallo paglierino a giallo dorato; odore: caratteristico di passito, fine; sapore: amabile o dolce, armonico; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 16,00 %; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):

5. *Vicenza rosso*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: intenso, persistente, con note di frutti rossi di bosco; sapore: fresco, asciutto, armonico; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 %; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

6. *Vicenza Rosso novello*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei; odore: intenso, con note speziate e di frutti rossi di bosco; sapore: rotondo, sapido, morbido; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 %; estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

7. *Vicenza Rosso riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino più o meno intenso; odore: intenso, persistente, con note di frutti rossi di bosco; sapore: asciutto, armonico, robusto, giustamente tannico; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,50 %; estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

8. *Vicenza Rosato*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosato più o meno intenso; odore: delicato, floreale; sapore: da secco ad amabile; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 10,50 %; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

9. *Vicenza Rosato frizzante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosato più o meno intenso; odore: delicato, floreale; sapore: da secco ad amabile, fresco, vivace; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 10,50 %; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

10. *Vicenza Moscato spumante*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

spuma: sottile con grana fine e persistente colore: giallo paglierino brillante; odore: intenso, caratteristico della varietà; sapore: da secco a dolce, caratteristico della varietà; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 %; estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l. Elaborato nei tipi: «extra brut», «brut», «extra dry», «dry», «demi sec». Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

11. *Vicenza Chardonnay*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: fine, con note di frutta bianca matura; sapore: secco, armonico; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 %; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

12. *Vicenza Garganega*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino; odore: delicato, con note di fiori bianchi e frutta bianca matura; sapore: secco, armonico, con una leggera nota amarognola; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 10,50 %; estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

13. *Vicenza Riesling*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli; odore: intenso, con note di pesca e frutta esotica; sapore: secco, fruttato; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 %; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

14. *Vicenza Sauvignon*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: delicato, con note di pesca e frutta esotica; sapore: fresco, armonico; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 %; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

15. *Vicenza Manzoni bianco*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: bianco paglierino chiaro con riflessi verdognoli; odore: fruttato, con note di fiori bianchi; sapore: fresco, armonico, pieno; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 %; estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

16. *Vicenza Pinot bianco*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: giallo paglierino chiaro; odore: floreale, con sentori di frutta esotica; sapore: fresco, armonico, fruttato; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

17. *Vicenza Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot Grigio ramato*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato o rosato o ramato; odore: intenso, fruttato, talvolta leggermente aromatico con note floreali; sapore: secco, fresco, sapido; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

18. *Vicenza Cabernet*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino carico; odore: intenso di frutta rossa, talvolta con una nota leggermente erbacea; sapore: asciutto e persistente; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

19. *Vicenza Cabernet riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino carico talvolta tendente al granato; odore: fruttato, talvolta con note speziate; sapore: asciutto, giustamente tannico; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,00 % estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

20. *Vicenza Cabernet sauvignon*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino carico; odore: intenso, con note di frutta rossa; sapore: asciutto, armonico; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

21. *Vicenza Cabernet sauvignon riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino carico, talvolta tendente al granato; odore: complesso, di frutti rossi di bosco; sapore: asciutto, pieno, leggermente tannico; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,00 % estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

22. *Vicenza Merlot*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino; odore: intenso, con sentori di ciliegia e frutti di bosco; sapore: fresco, morbido; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

23. *Vicenza Merlot riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino, talvolta tendente al granato; odore: complesso, con sentori di ciliegia e altri frutti di bosco; sapore: pieno, morbido, persistente; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,00 % estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

24. *Vicenza Pinot nero*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino; odore: etereo, gradevole; sapore: asciutto, sapido; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,00 % estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

25. *Vicenza Pinot nero riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino, talvolta tendente al granato; odore: etereo, complesso; sapore: pieno, vellutato, persistente; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 12,00 % estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

26. *Vicenza Raboso*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei; odore: vinoso, intenso, con note di marasca; sapore: fresco, armonico, sapido; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 10,50 % estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

27. *Vicenza Raboso riserva*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta tendente al granato; odore: intenso, complesso, con note di marasca; sapore: fresco, robusto, persistente; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,50 % estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 5 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

28. *Vicenza Pinot Grigio superiore*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

colore: dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta con riflessi rosacei; odore: caratteristico, armonico; sapore: secco, fresco, caratteristico; titolo alcolometrico vol. totale minimo: 11,5 %; estratto non riduttore minimo: 18 g/l. Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): -

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): -

— Acidità totale minima: 5,0 in grammi per litro espresso in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): -

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): -

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

—

5.2. *Rese massime:*

1. Garganega

   18 000 chilogrammi di uve per ettaro

2. Manzoni bianco

   14 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Merlot, Merlot riserva,

   16 000 chilogrammi di uve per ettaro

4. Moscato, Pinot nero, Pinot nero riserva

   13 000 chilogrammi di uve per ettaro

5. Bianco, Bianco frizzante, Bianco spumante,

   18 000 chilogrammi di uve per ettaro

6. Bianco passito

14 400 chilogrammi di uve per ettaro

7. Rosso, Rosso novello, Rosso riserva, Rosato, Rosato frizzante,

16 000 chilogrammi di uve per ettaro

8. Moscato spumante

13 000 chilogrammi di uve per ettaro

9. Cabernet, Cabernet riserva, Cabernet Sauvignon riserva, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot Grigio/Pinot Grigio rosato/Pinot Grigio ramato, Raboso, Raboso riserva, Riesling

15 000 chilogrammi di uve per ettaro

10. Sauvignon, Cabernet sauvignon

15 000 chilogrammi di uve per ettaro

11. Pinot Grigio superiore

13 500 chilogrammi di uve per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata di origine controllata «Vicenza» di cui all'art. 1 è così delimitata:

a) comprende l'intero territorio dei comuni di:

Albettone, 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, 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, Zermeghedo, Zovencedo, Zugliano,

ed in parte il territorio dei comuni di:

Agugliaro, Bassano del Grappa, Brogliano, Caltrano, Calvene, Chiampo, Costabissara, 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.

Tale zona è così delimitata:

Al termine della SS 46 Pasubio località Albera in comune di Vicenza si gira a sinistra lungo viale Diaz e successivamente in proseguo viale del Verme fino a via Cricoli, da qui verso est lungo via Ragazzi del 99 fino all'incrocio con via Quadri che si percorre in direzione sud-est fino all'incrocio con Strada Bertesina si prosegue verso est fino ad incrociare la strada di via Quintarello da qui si prosegue la stessa fino ad incrociare nel cavalcavia l'autostrada Valdastico che funge da confine e nuovamente fino a reincrociare la strada provinciale di Cà Balbi; si prosegue attraversando il Ponte sul fiume Tesina e qui si gira immediatamente a sinistra attraversa località Marola proseguendo per via Stradone fino al ponte sul rio Tergola che si segue in direzione Sud fino alla località Tribolo dove al ponte ci si immette sulla Strada provinciale delle Abbadesse fino alla località Vancimuglio e prosegue per via Longare incrociando il fiume Settimo che delimita il confine di Grumolo delle Abbadesse con Longare. Proseguendo lungo il confine comunale di Montegalda con la delimitazione Grisignano di Zocco fino al confine con la provincia di Padova. Segue quindi tale confine provinciale sino in località Punta di Vò; percorre quindi la strada per Agugliaro denominata via Punta sino all'incrocio con via Roma che si segue verso ovest per circa 50 metri, e girando poi a destra si prosegue per via Mottarelle sino all'incrocio con via Finale. Si percorre via Finale verso ovest entrando quindi in via Ponte Alto; si gira a sinistra seguendo la S.S. 247 «Riviera» per 50 metri e svoltando verso destra si percorre via Giotto oltrepassando il confine comunale di Agugliaro ed entrando nel territorio comunale di Campiglia dei Berici. Si arriva all'incrocio con via Galileo Galilei, si gira a sinistra per via Crocetta fino ad incrociare il confine con il territorio del comune di Noventa Vicentina che si segue sino all'intersecazione con lo scolo Alonte. La delimitazione procede seguendo lo scolo Alonte in direzione sud, incrociando la strada provinciale S. Feliciano in località ponte Murello e successivamente la strada provinciale Poianese in località ponte Cazzola; si prosegue fino ad immettersi nello scolo Roneghetto, lo si segue per circa 100 metri verso sud-est fino al confine tra il comune di Poiana Maggiore e Noventa Vicentina che si percorre sino allo scolo Ronego. Si segue poi verso nord-ovest il corso

del Ronego sino al confine comunale di Asigliano veneto. La delimitazione segue poi il confine provinciale di Vicenza oltrepassando l'abitato di Spessa, Bagnolo di Lonigo e Lobia Vicentina e proseguendo lungo il medesimo confine provinciale arriva sino alla S.S. n. 11 «Padana Superiore» in località Torri di Confine in comune di Gambellara. Segue il confine di Gambellara a ridosso del confine provinciale con Verona, tocca la contrada Sarmazza, sempre sul confine provinciale risale in località Calderina (quota 45); risale in località Cavaggioni per arrivare a quota 348 m. segue sempre il confine provinciale fino ad arrivare a quota 504 m. di Monte Segan seguendo sempre il confine interprovinciale si arriva a quota 608 m. fino ad arrivare in località Rubeldi. Da qui segue la strada per Motti fino a località Maglio di Chiampo per arrivare alla contrà Sgargeri, qui segue la strada per il cento di Nogarole. Si prosegue per la strada fino a Selva di Trissino, e si arriva seguendo la strada di Selva di Trissino fino al Capitello posto dopo la quota 543 s.l.m., si dirige a sinistra lungo il sentiero fino all'incrocio di questo con l'acquedotto. Di qui corre lungo il sentiero attraversando la contrada Pizi congiungendosi poi a quota 530 s.l.m. con la strada per Cornedo vicentino, che segue attraversando le contrade Pellizzari e Duello fino al bivio con la strada comunale che conduce alle contrade Caliari, Stella, Savegnago, Ambrosi fino a raggiungere nuovamente la provinciale per Cornedo toccando la località Grigio. Si innesta qui a Cornedo sulla S.S. 246 che segue fino a poco prima del ponte dei Nori. Gira quindi verso est e prende posto la strada comunale che tocca le contrade Colombara, Bastianci, Muzolon, Milani (quota 547); di qui segue la carrareccia con direzione nord-est fino alla contrada Crestani a quota 532. Segue quindi la strada comunale che conduce alle contrade Mieghi, Milani a quota 626, Casare di sopra, Casare di sotto, Godeghe, fino alla strada comunale Monte di Malo - Monte Magrè che percorre appunto fino a questo centro abitato. Da qui segue la strada per Magrè fino a quota 294 proseguendo successivamente in direzione nord-ovest toccando quota 218, segue poi la Valfreda raggiungendo località Raga a quota 414 e da qui prosegue fino al confine comunale fra Schio e Torrebelvicino, segue lo stesso fino a quota 216. Da qui segue il torrente Leogra fino al ponte della statale n. 46. Sale per la statale 46 località Poleo, proseguendo verso nord-est località Folgare quota 287, San Martino quota 273, Sessegolo quota 289 sino a quota 226 in località Timonchio. Segue la strada comunale dalla località Timonchio passando per località Murello, Grimola, Santorso quota 292, località Inderle, confine Santorso-Piovene Rocchette saliamo fino ad incrociare il Torrente Astico, e seguendone il percorso verso monte, arriviamo a quota 150. Prende la strada comunale per Cogollo del Cengio passando per località Scalzanella, giunge a Cogollo del Cengio, prendendo la strada comunale che porta in località Falon e di seguito località Mosson quota 302 e segue sino al centro di Caltrano. Si innesta con la provinciale Caltrano - Calvene passando per località Camisino, la Costa fino al centro di Calvene da cui prende la strada comunale per Mortisa, Lore e Capitello delle Mare in comune di Lugo Vicentino a quota 416; poi segue il confine comunale tra Salcedo e Lusiana fino al punto in cui detto divisorio amministrativo raggiunge in località Ponte (quota 493) la strada provinciale Breganze - Lusiana. Segue il confine comunale fino a località Laverda quota 229, quota 346, quota 4l0 quota 510, raggiungendo la strada per Crosara che sale sino al centro della stessa, da qui lungo via Pianari raggiunge contrada Erta quota 456, prosegue verso est e ridiscende verso località Capo di sopra, Piazzette quota 263. Percorrendo poi la strada provinciale che da Valle San Floriano, porta a Valrovina e Caluga a quota 388, si raggiungono le case Vallison a quota 285 e di qui correndo lungo il corso dell'acqua Vallison si raggiunge il fiume Brenta nel punto in cui il primo confluisce nel secondo. Dalla confluenza del torrente Vallison con il fiume Brenta segue da valle a monte il fiume Brenta sino al ponte di Campese. Passa per località Albertoni, Zanchetta Pove del Grappa, Rivagge; segue verso nord-est il confine comunale Pove del Grappa-Romano d'Ezzelino, quota 342, quota 250, località Signori, la Statale 141 che percorre verso il confine provinciale fino a quote 236 e 217. Scende seguendo il confine provinciale Vicenza - Treviso fino ad incontrare il confine provinciale di Padova e continua verso Ovest ad incrociare il fiume Brenta. Sale il fiume stesso sino a località San Michele, Scaldaferro, Bassanese confine comunale di Sandrigo verso sud sino a contrà Salvetti, incrociando e seguendo il confine comunale verso nord fino a località Rozzola, prende la strada comunale per Povolaro, località le Buse, il centro del paese di Dueville, poi località Villanova raggiungendo il confine comunale di Dueville che segue verso sud sino ad incrociare il confine comunale di Villaverla sul torrente Timonchio; segue il confine comunale di Villaverla sino ad incontrare il confine comunale di Isola Vicentina. Proseguendo verso sud detto confine di Isola Vicentina sino ad incrociare la strada comunale fino a località Ponte che raggiunge la statale 46 e prosegue sino a Vicenza.

7. **Varietà di uve da vino**

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Chardonnay B.

Garganega B.

Manzoni bianco B. - Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Merlot N.

Moscato bianco B. - Moscato

Pinot bianco B. - Pinot blanc

Pinot grigio

Pinot nero N.

Raboso piave N. - Raboso

Raboso veronese N. - Raboso

Riesling italico B. - Riesling

Sauvignon B.

8. **Descrizione del legame/dei legami**

8.1. *«Vicenza» - per tutte le categorie di prodotti vitivinicoli*

Fattori naturali:

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

La peculiarità climatica del territorio consiste nel susseguirsi di primavere miti, estati non eccessivamente calde e autunni miti grazie alle favorevoli esposizioni dei versanti vitati. Le temperature estive hanno valori medi di 22.9 °C con i valori massimi nel mese di luglio; gli autunni presentano forti escursioni termiche notte-giorno. Le precipitazioni sono da aprile a settembre, con una distribuzione discretamente regolare.

Dal punto di vista geologico la zona di produzione presenta differenti tipologie di substrati, che vanno dal basaltico di origine vulcanica, prevalente nella zona collinare occidentale e nella zona settentrionale, al calcareo di origine sedimentaria-marina, diffuso in particolar modo nella zona centro-meridionale e nei Colli Berici. Le varietà vengono selezionate anche sulla base delle differenti vocazionalità dei terreni, che presentano generalmente buoni drenaggi, grazie alla natura sciolta dei suoli. Ciò permetto ai vitigni un corretto sviluppo e un buon equilibrio tra l'attività vegetativa e produttiva, salvaguardando la produzione sotto l'aspetto qualitativo.

Le uve alla vendemmia presentano un livello zuccherino nella media e un'acidità totale variabile in ragione dell'andamento climatico della stagione vendemmiale ma comunque sempre sufficiente a conferire grande freschezza ai vini.

Fattori storici ed umani:

La Doc Vicenza è una denominazione nata nel 2000 che copre una vasta zona che va dall'area Berica a sud della città di Vicenza fino a quella pedemontana nel nord-est del territorio vicentino. Esiste una sapiente tradizione millenaria legata oggi alle più moderne pratiche e conoscenze viticole ed enologiche.

La viticoltura moderna ha la sua origine grazie alle sperimentazioni della Stazione Sperimentale di Conegliano e alle attività di formazione e divulgazione di nuove tecniche viticolo-enologiche da parte degli Istituti di Conegliano e S. Michele all'Adige. Essenziale è il contribuito dei viticoltori dell'area che hanno introdotto processi e metodologie di gestione dei vigneti, innovative tecnologie di vinificazione, coniugando sostenibilità ambientale ed economica.

8.2. *«Vicenza» - categoria Vino*

Informazioni sulla qualità/caratteristiche del vino essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico:

I vini bianchi delle diverse tipologie presentano una gamma di colori che va dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta con riflessi rosacei come nel caso del pinot grigio.

Si tratta di vini leggeri e freschi al palato, con una caratterizzazione aromatica, in relazione alle varietà da cui provengono (prevalentemente Chardonnay, Pinots, Sauvignon, vitigni autoctoni quali la Garganega). All'olfatto i vini si caratterizzano per le note fruttate, talvolta con richiami di fiori bianchi. In bocca si presentano secchi, armonici, talvolta con una nota leggermente acidula.

I vini rossi della DOP Vicenza sono prevalentemente espressione delle varietà Cabernet e Merlot o dell'autoctono Raboso. Sono vini che si presentano con un colore rosso rubino più o meno intenso, talvolta tendente al granato nel caso di vini sottoposti ad invecchiamento. All'olfatto sono intensi, con note di frutti rossi di bosco, oppure eterei come nel caso dei vini ottenuti dalla varietà Pinot nero. Nel complesso i vini rossi possono essere freschi e con ridotta acidità ma sovente troviamo vini mediamente alcolici, ben strutturati e con un buon contenuto polifenolico. I terreni collinari a matrice calcarea, in particolar modo, conferiscono struttura, colore e caratteristiche varietali. Se invecchiati, i vini rossi possono essere caratterizzati da complessità olfattiva, asciuttezza e una buona tannicità.

Le tipologie rosato derivano prevalentemente da varietà a bacca nera (principalmente il Merlot) e si caratterizzano per un colore rosato più o meno intenso correlato al processo di vinificazione. All'olfatto si presentano delicati e floreali. Il sapore è fresco ed armonico e va dal secco all'amabile, normalmente di alcolicità contenuta e con equilibrata acidità.

I vini nella tipologia novello presentano un colore che può variare dal rosso chiaro, al rubino, talvolta con riflessi violacei; all'olfatto possono presentare profumi vinosi, intensi, il tutto caratterizzato dalla presenza dei sentori speziati tipici della macerazione carbonica, Al sapore possono essere rotondi, morbidi e di buona sapidità.

I vini della tipologia bianco passito presentano un colore che varia da giallo paglierino a giallo dorato in relazione al vitigno utilizzato e alla tecnica utilizzata. L'odore è fine e caratteristico con note di uva appassita. Il sapore è armonico, può variare dall'amabile al dolce.

Interazione causale fra elementi della zona geografica e la qualità/caratteristiche del prodotto essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico:

Le peculiarità dei vini «Vicenza» nella categoria «Vino» sono il risultato della combinazione dell'azione delle condizioni pedoclimatiche dell'area di produzione e dei fattori umani che tradizionalmente e fino ad oggi hanno inciso sul potenziale enologico delle uve e sulle tecnologie di vinificazione.

L'ambiente geografico della zona di produzione è caratterizzato da primavere con temperature miti per sostenere il germogliamento delle varietà più precoci come lo Chardonnay e i Pinots, estati non troppo calde per evitare maturazioni troppo anticipate, autunni nuovamente miti per permetterne una completa maturazione di alcune varietà più tardive come Garganega, Cabernet Sauvignon e Raboso.

L'escursione termica assicura valori di scarto tra notte e giorno ed è strettamente correlata con la formazione di alcuni composti aromatici terpenici, tipici delle varietà utilizzate, che costituiscono i precursori aromatici delle note floreali, particolarmente ricercate nei vini bianchi e rosati, determinando caratteristiche organolettiche e chimiche tipiche, con bouquet talvolta intensi, sapore asciutto, buona struttura e gradazione alcolica, oltre a una discreta acidità.

Rilevante è la professionalità dei viticoltori nel ricercare una adeguata gestione del vigneto, della parete fogliare e della difesa sanitaria, tenendo conto della sensibilità dei grappoli di alcune varietà come i Pinots.

Le tecniche di vinificazione possono essere differenti per i diversi vitigni che generalmente vengono raccolti e vinificati inizialmente in maniera separata per consentire la massima espressione delle loro specifiche proprietà organolettiche.

Dal punto vista climatico, infine, escursioni termiche e correnti d'aria fresche favoriscono la conservazione delle uve durante il periodo di appassimento in fruttai. La conseguente concentrazione delle sostanze nelle uve che vengono vinificate dà origine ai vini della tipologia bianco passito, che presentano un colore che varia in relazione al vitigno utilizzato e alla tecnica utilizzata.

8.3. *«Vicenza» - Categorie: Vino spumante di qualità, Vino spumante di qualità del tipo aromatico, Vino Frizzante*

Informazioni sulla qualità/caratteristiche del vino essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico:

I vini «Vicenza», nelle categorie «Vino spumante di qualità», «Vino spumante di qualità del tipo aromatico» e «Vino frizzante», al colore si presentano essenzialmente dal giallo paglierino più o meno intenso, mentre la tipologia «Vicenza rosato frizzante» è caratterizzata dalla tipica tonalità rosata.

La caratterizzazione del prodotto dipende dalla ristretta cerchia di varietà di vite che possono concorre alla produzione di vini spumanti.

La spuma negli spumanti è fine e persistente.

All'olfatto i vini «Bianco spumante» risultano fruttati con sentori di frutta a polpa bianca, come mela e pesca; sono delicati, talvolta con note di fiori bianchi e di frutta secca, risultato dell'elaborazione in autoclave.

Per quanto riguarda il «Moscato spumante», viene prodotto utilizzando la varietà «Moscato giallo», le cui note aromatiche sono esaltate da un processo di maturazione non troppo accentuato favorito dal clima delle Prealpi. All'olfatto è intenso con caratteristiche note «moscate» tipiche della varietà.

Nel caso dei vini frizzanti, siano essi bianchi o rosati, spiccano la delicatezza e la freschezza abbinate al moderato sviluppo di anidride carbonica.

Al gusto i vini, sia nella versione spumante sia in quella frizzante, sono armonici e presentano note di freschezza, con equilibrata componente acidula; inoltre, in relazione al tenore zuccherino, i «Vicenza bianco spumante» e «Vicenza moscato spumante» variano da «secco» a «dolce», mentre i «Vicenza bianco frizzante» e «Vicenza rosato frizzante» variano da «secco» ad «abboccato».

Interazione causale fra elementi della zona geografica e la qualità/caratteristiche del prodotto essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico:

Le peculiarità dei vini spumanti di qualità, dei vini spumanti di qualità del tipo aromatico e dei vini frizzanti sopra descritte sono il risultato dell'azione combinata delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione e dei fattori umani che tradizionalmente e fino ad oggi hanno inciso sul potenziale enologico delle uve e sulle tecnologie di elaborazione.

La qualità dei vini spumanti di qualità, vini spumante di qualità del tipo aromatico e dei vini frizzanti è caratterizzata dalla disponibilità di una materia prima proveniente da zone dove le uve presentano caratteristiche qualitative ideali per tale destinazione enologica. Queste caratteristiche consistono in particolare nella capacità delle uve di mantenere un equilibrato rapporto fra contenuto zuccherino e componente acidica favorito dall'escursione termica fra il giorno e la notte, cui sono sottoposte le uve nell'ultima fase della maturazione, e che conferisce ai vini quella finezza di profumi che li caratterizza.

È fondamentale il contributo degli operatori nella gestione del vigneto, dalla scelta del portainnesto al sistema di allevamento, dalla gestione della chioma alla regolamentazione degli apporti idrici. Tutti questi aspetti sono essenziali per ottenere uve idonee alla costituzione delle partite da destinare alla successiva elaborazione per la produzione di vini spumanti di qualità, vini spumanti di qualità del tipo aromatico o vini frizzanti con adeguate peculiarità organolettiche di freschezza e finezza.

La raccolta delle uve avviene, di norma, in epoca più precoce rispetto alle uve destinate alla produzione di vini «fermi» per garantire il giusto equilibrio fra zuccheri ed acidità necessario per ottenere uno spumante di qualità. La vinificazione delle uve avviene prevalentemente in purezza con, eventuale, successivo assemblaggio delle diverse componenti in fase di costituzione della partita.

I vini spumanti di qualità, vini spumanti di qualità del tipo aromatico e vini frizzanti «Vicenza» costituiscono inoltre il risultato dell'innovazione tecnologica nei processi di elaborazione in autoclave, che ha contribuito a rendere più efficiente il processo di trasformazione dei lieviti, migliorando il quadro olfattivo e la piacevolezza dei prodotti ottenuti. Ciò permette di esaltare le peculiarità organolettiche dei vini, valorizzando in particolare la freschezza e le note floreali che derivano principalmente dalle uve e che sono l'espressione di un ambiente ideale alla produzione dei vini Vicenza. Le caratteristiche di unicità e di distintività dei vini spumanti di qualità, vini spumanti di qualità del tipo aromatico e vini e frizzanti provenienti dall'area della DOP Vicenza sono, dunque, il risultato dell'equilibrio acidico e del Ph, che esalta la piacevolezza olfattiva e quindi l'eleganza complessiva dei vini, risultato finale di adeguati processi di vinificazione.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Disposizioni sul confezionamento

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Disposizioni supplementari in materia di recipienti:

Per i vini a denominazione di origine controllata di origine controllata «Vicenza» immessi al consumo in recipienti di capacità pari o inferiore a litri 5, è obbligatorio l'uso della tradizionale bottiglia di vetro chiusa con tappo raso bocca o tappo a vite.

Per i vini a denominazione di origine controllata «Vicenza», è consentito inoltre 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, per volumi da litri 5 a litri 20.

Tali contenitori alternativi non possono essere utilizzati per le tipologie accompagnate dalla menzione «riserva».

La tappatura dei vini spumanti deve essere conforme alla normativa vigente. Per i vini frizzanti è consentito l'uso del tappo a vite.

I vini a DOC Vicenza nella versione Riserva, devono essere immessi al consumo in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 9, chiuse con tappo raso bocca. E' pertanto escluso l'impiego della «dama» e della «damigiana».

Disposizioni relative alletichettatura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Per le tipologie Pinot grigio rosato o Pinot grigio ramato è consentito anche l'uso del termine Pinot grigio «rosè».

LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21132