

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

Approvato con	DM 18.09.2000	G.U. 225 - 26.09.2000
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 12.07.2013	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf
(concernente correzione dei disciplinari)		Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf
		Sezione Qualità e Sicurezza - Vini DOP e IGP

### **Articolo 1**

#### **Denominazione di origine controllata**

La denominazione di origine controllata «Vicenza» è riservata ai vini derivati dai vigneti coltivati nella zona di produzione di cui al successivo art. 3 e che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

### **Articolo 2**

#### **Vitigni ammessi**

I vini a denominazione di origine controllata «Vicenza» con uno dei seguenti riferimenti Sauvignon, Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Manzoni bianco, Moscato (da Moscato bianco e/o Moscato giallo), Garganego (da Garganega), Riesling (da Riesling renano e/o Riesling italo), Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot nero, Raboso (da Raboso veronese) e Cabernet (da Cabernet franc, Cabernet Sauvignon e Carmenère), (i vini rossi anche in versione riserva) devono essere ottenuti da uve provenienti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve di altri vitigni di colore analogo non aromatici, raccomandati o autorizzati per la provincia di Vicenza.

Il vino a denominazione di origine controllata «Vicenza» bianco (anche in versione frizzante, spumante e passito) è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui al comma 1 per la seguente composizione:

Garganega per almeno il 50%,

altre varietà a bacca bianca congiuntamente o disgiuntamente, non aromatiche, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 50%.

Il vino a denominazione di origine controllata «Vicenza» rosso (anche in versione novello rosato e rosato frizzante) è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui al comma 1 per la seguente composizione:

Merlot, per almeno il 50%,

altre varietà a bacca rossa congiuntamente o disgiuntamente, non aromatiche, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 50%.

Inoltre potranno essere designati come Cabernet, le uve o i vini provenienti da vigneti idonei alla produzione delle varietà Cabernet Sauvignon, purché siano stati oggetto di scelta vendemmiale, evidenziando tale operazione nella denuncia delle uve, oppure mediante scelta di cantina, evidenziando in tal caso l'operazione nei registri di commercializzazione.

### **Articolo 3** **Zona di produzione**

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, Barabaranò 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, Sovizo, Tezze sul Brenta, Thiene, Villaga, Zanè, Zermienghedo, 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, Cormedo, 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 Ronchetto, 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 Sgargerì, 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 Caliarì, 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 Torrebelficino, 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 Lavarda quota 229, quota 346, quota 410 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, Scaldaferrò, 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.

## Articolo 4 Condizioni ambientali e rese

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Vicenza» devono essere quelle atte a conferire alle uve e al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi esclusi ai fini dell' idoneità alla produzione dei vini di cui all' articolo 1, quelli ubicati in terreni di natura torbosa, limosa o eccessivamente umidi e fertili.

Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera semplice o doppia, ad esclusione delle varietà Garganega e Raboso per il quale è consentito l'uso della pergola semplice o doppia, o della pergoletta.

Per vigneti piantati prima dell'approvazione del presente disciplinare e non allevati a spalliera, l' idoneità alla produzione è consentita per un periodo massimo di 15 anni.

Trascorso tale periodo, per i vigneti di cui al paragrafo precedente sarà revocata automaticamente l' idoneità a produrre i vini DOC «Vicenza».

È fatto obbligo nella conduzione delle pergole la tradizionale potatura, a secco ed in verde, che assicuri l'apertura della vegetazione nell'interfila e una carica massima di gemme ad ettaro in funzione della varietà tra le 60 e le 80 mila gemme

È fatto obbligo per tutti vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare, qualsiasi sia la varietà coltivata, un numero di ceppi per ettaro non inferiore a 2.500.

I sestri d'impianto, le forme d'allevamento ed i sistemi di potatura, devono essere comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

È vietata ogni pratica di forzatura; è tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine «Vicenza» di cui all'articolo 2 e le rispettive rese massime di uva in vino e titolo alcolometrico volumico naturale devono essere le seguenti:

vitigni	prod/max uva ton/ha	titolo alc vol. nat. minimo
Cabernet	14	10,50 (11,50 nella versione riserva)
Cabernet sauvignon	14	10,50 (11,50 nella versione riserva)
Chardonnay	15	10,00
Garganega	16	9,50
Manzoni bianco	13	10,50
Merlot	14	10,50 (11,50 nella versione riserva)
Moscato	13	9,50
Pinot bianco	14	10,00
Pinot grigio	13	10,00
Pinot nero	13	10,50 (11,50 nella versione riserva)
Raboso	15	10,00 (11,00 nella versione riserva)
Riesling	13,5	9,50
Sauvignon	13,5	10,00

Le rese, nella versione «riserva», devono essere inferiori di 2 ton/ha.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione di detti vini devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

Il vino a denominazione di origine controllata «Vicenza» passito è ottenuto dalla cernita delle uve atte a produrre la tipologia «Vicenza» bianco fino ad un massimo dell'80% della produzione massima ammessa ad ettaro.

La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate può, 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.

I rimanenti quantitativi fino al raggiungimento del limite massimo ad ettaro, saranno presi in carico per la produzione di vino da tavola o vino a indicazione geografica tipica se ne hanno le caratteristiche.

## **Articolo 5 Vinificazione**

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo della Provincia di Vicenza e nei Comuni della Provincia di Padova e Verona confinanti con la zona di produzione di cui all'art. 3.

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

È consentito l'arricchimento, nel rispetto della normativa nazionale e comunitaria, con mosto concentrato rettificato, oppure con mosto concentrato se proveniente da uve prodotte nei vigneti idonei alla produzione dei vini della presente denominazione, oppure a mezzo concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

Le rese massime delle uve in vino finito per i prodotti di cui all'articolo 2 non deve essere superiore al 70%.

Qualora tale resa superi la percentuale sopra indicata, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine «Vicenza». Se la resa, infine, supera anche il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Le uve della denominazione di origine controllata «Vicenza» possono essere destinate alla produzione della tipologia passito.

La vinificazione delle uve destinate alla produzione del «Vicenza» passito può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte a leggero appassimento naturale avvalendosi anche di sistemi e/o tecnologia che comunque non aumentino la temperatura dell'appassimento rispetto al processo naturale. Dette uve devono assicurare un titolo alcolometrico naturale complessivo minimo di 13% vol.

La resa massima dell'uva in vino relativa al prodotto «Vicenza» passito non deve essere superiore al 50%.

Le operazioni di conservazione e vinificazione delle uve destinate alla produzione di vino «Vicenza» passito devono aver luogo unicamente nell'ambito della delimitazione territoriale della zona di produzione di cui all'art. 3.

La elaborazione dei vini spumanti e frizzanti deve avvenire solo all'interno del territorio della regione Veneto.

I vini «Vicenza» rosso Merlot, Cabernet Sauvignon, Pinot nero, Raboso e Cabernet, designati con la qualifica «Riserva» devono essere sottoposti ad un periodo di affinamento obbligatorio di almeno due anni, di cui almeno 3 mesi in botti di legno a partire dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

## **Articolo 6 Caratteristiche vini al consumo**

I vini a denominazione di origine controllata «Vicenza» all'atto dell'immissione al consumo devono corrispondere alle seguenti caratteristiche:

**«Vicenza» Chardonnay:**

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;  
odore: delicato, caratteristico, fine, gradevole;  
sapore: secco, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

**«Vicenza» Garganego:**

colore: giallo paglierino;  
odore: leggermente vinoso, con delicato profumo caratteristico;  
sapore: asciutto, delicatamente amarognolo, di medio corpo e giusta acidità, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14 g/l;

**«Vicenza» Riesling:**

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;  
odore: delicato, fruttato, caratteristico;  
sapore: asciutto, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

**«Vicenza» Sauvignon:**

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: delicato, tendente all'aromatico;  
sapore: asciutto, fresco, armonico, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

**«Vicenza» Manzoni bianco:**

colore: bianco paglierino chiaro con riflessi verdognoli;  
odore: delicatamente intenso, caratteristico;  
sapore: armonico, pieno;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

**«Vicenza» Pinot bianco:**

colore: paglierino chiaro;  
odore: delicatamente intenso;  
sapore: armonico, pieno, vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

**«Vicenza» Pinot grigio:**

colore: dal paglierino al giallo dorato, talvolta con riflessi ramati;

odore: delicato, gradevole;  
sapore: secco, armonico e vellutato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;

**«Vicenza» Moscato:**

colore: giallo paglierino più o meno intenso;  
odore: intenso e caratteristico di moscato;  
sapore: da amabile a dolce intenso e caratteristico di moscato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 13 g/l;

**«Vicenza» Chardonnay spumante:**

spuma: sottile con grana fine e persistente;  
colore: paglierino brillante più o meno intenso;  
odore: gradevole, caratteristico;  
sapore: secco, fine, fruttato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;  
elaborato nei tipi: «extra brut», «brut», «extra dry», «dry» o «demi sec».

**«Vicenza» Garganego spumante:**

spuma: sottile con grana fine e persistente;  
colore: paglierino brillante più o meno intenso;  
odore: gradevole, caratteristico;  
sapore: da secco ad amabile, fresco, fine;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;  
elaborato nei tipi: «extra brut», «brut», «extra dry», «dry» o «demy sec».

**«Vicenza» Pinot bianco spumante:**

spuma: sottile con grana fine e persistente;  
colore: paglierino brillante più o meno intenso;  
odore: gradevole, caratteristico;  
sapore: sapido, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l;  
elaborato nei tipi: «extra brut», «brut», «extra dry», «dry» o «demy sec».

**«Vicenza» Moscato spumante:**

spuma: sottile con grana fine e persistente;  
colore: paglierino brillante;  
odore: gradevole, caratteristico;  
sapore: da secco a dolce, fruttato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.;  
acidità totale minima: 5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 13 g/l;

**«Vicenza» Cabernet:**

colore: rosso rubino carico talvolta tendente al granato;  
odore: gradevole intenso, caratteristico;  
sapore: asciutto caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol e 12% vol nella versione riserva;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l e 22 g/l nella versione riserva;

**«Vicenza» Cabernet Sauvignon:**

colore: rosso rubino carico, talvolta tendente al granato;  
odore: gradevole intenso, caratteristico;  
sapore: asciutto, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol e 12% vol nella versione riserva;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l e 22 g/l nella versione riserva;

**«Vicenza» Merlot:**

colore: rosso rubino;  
odore: vinoso, piacevolmente intenso, caratteristico;  
sapore: armonico morbido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol. e 12% vol. nella versione riserva;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l e 22 g/l nella versione riserva;

**«Vicenza» Pinot nero:**

colore: rosso rubino;  
odore: profumo delicato;  
sapore: asciutto, sapido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol e 12% vol nella versione riserva;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l e 22 g/l nella versione riserva;

**«Vicenza» Raboso:**

colore: rosso rubino più o meno intenso, talvolta con riflessi violacei;  
odore: vinoso, piacevolmente intenso, caratteristico;  
sapore: armonico, di corpo;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol e 11,50% vol nella versione riserva;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l e 22 g/l nella versione riserva;

**«Vicenza» bianco:**

colore: giallo paglierino anche carico;  
odore: vinoso, delicatamente intenso;  
sapore: asciutto o rotondo, fresco;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.



**«Vicenza» bianco frizzante:**

colore: giallo paglierino;  
odore: caratteristico, gradevole;  
sapore: da secco ad amabile, fruttato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14 g/l.

**«Vicenza» bianco spumante:**

spuma: sottile, con grana fine e persistente;  
colore: paglierino brillante più o meno intenso;  
odore: caratteristico, gradevole;  
sapore: da secco a dolce, fruttato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

**«Vicenza» passito:**

colore: da giallo paglierino a giallo dorato;  
odore: caratteristico di passito, fine, gradevole;  
sapore: amabile o dolce, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13 % vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

**«Vicenza» rosso:**

colore: rosso rubino più o meno intenso;  
odore: vinoso;  
sapore: asciutto, armonico, robusto, giustamente tannico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol e 12% vol. nella versione riserva;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l e 22 g/l nella versione riserva.

**«Vicenza» rosato:**

colore: rosato più o meno intenso;  
odore: leggero gradevole;  
sapore: da secco ad amabile, fruttato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

**«Vicenza» rosato frizzante:**

colore: rosato più o meno intenso;  
odore: leggero gradevole;  
sapore: da secco ad amabile, fruttato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

**«Vicenza» novello:**

colore: rosso rubino talvolta con riflessi violacei;

odore: vinoso intenso fruttato;  
sapore: rotondo, sapido, morbido;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l;

I vini «Vicenza» di cui al presente articolo, possono essere elaborati, secondo pratiche tradizionali, anche in recipienti di legno; in tal caso possono essere caratterizzati da leggero sentore di legno. È facoltà del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

## **Articolo 7 Etichettatura**

Alla denominazione di origine controllata «Vicenza» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», e simili.

## **Articolo 8 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, salvo che per le bottiglie fino a 0,375 litri per le quali è consentito l'uso del tappo a vite a vestizione lunga.

La tappatura dei vini frizzanti e spumanti deve essere conforme alla normativa vigente.

## **Articolo 9 Legame con l'ambiente geografico**

### *a) Specificità della zona geografica*

#### *Fattori naturali*

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 alla 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 Roccolo* 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 produzione 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.

#### *b) Specificità del 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 uvaaggio 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.

#### *c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto*

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.

## **Articolo 10**

### **Riferimenti alla struttura di controllo**

Siguria Srl  
Vicolo A. Mattielli, 11  
37038 - Soave (VR) Italy  
Tel. 045 4857514  
Fax: 045 6190646  
e-mail: info@siguria.it

La Società Siguria è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso.

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).