



APPROVAZIONE MODIFICHE UNIONALI  
DISCIPLINARE DOC VENEZIA

Premessa:

*In data 5 Luglio 2019, risultano essere state pubblicate in Gazzetta Ufficiale n° 156 le **modifiche ordinarie** al disciplinare di produzione della denominazione di origine Venezia Doc. Si ricorda che tali modifiche risultano applicabili dalla vendemmia 2019 e precedenti, se in possesso dei requisiti del disciplinare di produzione e non sono inficiate dal proseguo dell'iter sotto riportato.*

---

La procedura di modifica è proseguita al fine di rendere operativi gli aggiornamenti riguardanti le **modifiche unionali**, il quale iter prevedeva l'approvazione della Commissione europea, realizzatosi attraverso:

- la pubblicazione in Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea n° C351/20 del 21/10/2020 della comunicazione di approvazione di una modifica dell'Unione al disciplinare di produzione Venezia Doc, di cui all'articolo 97, paragrafo 3, del regolamento delegato (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, alle voci del disciplinare *Categoria di prodotto vitivinicolo e Legame*
- la pubblicazione in Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea del regolamento di Esecuzione Ue della Commissione L 57/84 data 18/02/2021, il quale approva le modifiche unionali del disciplinare
- la pubblicazione nel Sito Web Mipaaf -Qualità - Vini DOP e IGP del nuovo disciplinare di produzione

Di seguito si vogliono evidenziare in grassetto le **modifiche unionali**, che integrano il precedente disciplinare di produzione pubblicato in GU in data 05 Luglio 2019, in uno stampato di facile lettura.

Si ricorda che tali indicazioni non sostituiscono il disciplinare di produzione.

## LE TIPOLOGIE

*In grassetto si evidenziano le nuove categorie inserite.*

- Rosso, anche nella versione “riserva”
- Merlot, anche nella versione “riserva”
- Cabernet Sauvignon, anche nella versione “riserva”
- Cabernet franc
- Carmenère
- Malbec, anche nella versione “riserva”
- Cabernet, anche nella versione “riserva”
- Refosco dal peduncolo rosso, anche nella versione “riserva”
- Pinot nero, anche nella versione spumante (cat. **VS** e VSQ)
- Pinot nella versione “Spumante” (cat. **VS** e VSQ)
- Pinot Rosato o Rosé nella versione “Spumante” (cat. **VS** e VSQ);
- Chardonnay
- Chardonnay “Spumante” (cat. **VS** e VSQ) e “Frizzante” anche con la specificazione bi-  
varietale con Glera, Verduzzo, Tai, Pinot bianco e Pinot nero (vinificato in bianco);
- Manzoni bianco
- Sauvignon
- Verduzzo, anche nella versione “Passito”
- Pinot bianco
- Traminer, anche nella versione Spumante (cat. **VS**, VSQ e **VSQA**)
- Tai
- Pinot grigio, anche nella versione “Rosato”
- Pinot grigio anche nella versione “Spumante” e rosato “Spumante” (cat. **VS** e VSQ) e anche  
nella versione “frizzante” e rosato “Frizzante”
- Bianco, anche nella versione “Passito”, “Spumante” (cat. **VS** e VSQ) e “Frizzante”
- Rosato o Rosè, anche nella versione Spumante (cat. **VS** e VSQ) e “Frizzante”

*Legenda:*

**VS: VINO SPUMANTE**

*VSQ: VINO SPUMANTE DI QUALITA' (Il processo di produzione non può essere inferiore ai 6 mesi a partire dall'inizio della fermentazione in autoclave. La durata della fermentazione non può essere inferiore ai 90 giorni)*

**VSQA: VINO SPUMANTE DI QUALITA' DEL TIPO AROMATICO**

La denominazione DOC VENEZIA è riservata anche ai vini designati con la specificazione di due dei seguenti vitigni a bacca di analogo colore: Verduzzo (da Verduzzo friulano e/o trevigiano); Tai; Chardonnay; Manzoni bianco; Pinot bianco; Pinot nero; Merlot; Carmenère; Cabernet Sauvignon; Cabernet franc e Refosco dal peduncolo rosso.

## BASE AMPELOGRAFICA

*Nessuna modifica o integrazione.*

La denominazione DOC VENEZIA con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:

- Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Carmenère, Cabernet ( da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère), Malbec, Refosco dal peduncolo rosso, Pinot nero, Chardonnay, Manzoni bianco, Sauvignon, Verduzzo (da Verduzzo friulano e/o Verduzzo trevigiano), Pinot bianco, Tai da Tocai friulano, Traminer e Pinot grigio,

è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi in ambito aziendale almeno l'85% dei corrispondenti vitigni. Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo, ad esclusione delle varietà appartenenti alla famiglia dei moscati, idonei alla coltivazione per le province di Treviso e Venezia

**PINOT SPUMANTE DOC VENEZIA:** Il vino DOC VENEZIA Pinot (in versione “Spumante”) deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, le seguenti varietà:  
- Pinot Grigio, Pinot Bianco, Pinot Nero (vinificato in bianco) da soli o congiuntamente

**PINOT SPUMANTE ROSATO O ROSE' DOC VENEZIA:** Il vino DOC VENEZIA Pinot Rosato o Rosé (in versione “Spumante”) deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, le seguenti varietà:  
- Pinot Grigio, Pinot Bianco per almeno il 50%, Pinot Nero dal 5% al 50%

**CABERNET DOC VENEZIA:** Il vino DOC VENEZIA Cabernet deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, le seguenti varietà:  
- Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Carmenère da soli o congiuntamente.

**ROSATO O ROSE' DOC VENEZIA:** Il vino DOC VENEZIA rosato o rosè (anche in versione spumante e frizzante) deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, le seguenti varietà:  
- Raboso Piave e/o Raboso veronese per almeno il 50%  
- possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve provenienti da altri vitigni, ad esclusione delle varietà appartenenti alla famiglia dei moscati, idonei alla coltivazione per le province di Treviso e Venezia iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare.

**ROSSO DOC VENEZIA:** Il vino DOC VENEZIA rosso deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, le seguenti varietà:  
- Merlot per almeno il 50%;  
- possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve provenienti da altri vitigni a bacca di colore analogo, ad esclusione delle varietà appartenenti alla famiglia dei moscati, idonei alla coltivazione per le province di Treviso e Venezia iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino, riportati nella lista che troverete a pagina 8.

BIANCO VENEZIA ( fermo, passito, frizzante e spumante ): I vini DOC VENEZIA bianco ( fermo ), bianco passito, bianco frizzante e bianco spumante devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

- Tocai friulano e/o Verduzzo friulano e/o Verduzzo trevigiano e/o Glera per almeno il 50%;
- possono concorrere alla produzione di detto vino fino ad un massimo del 50%, le uve provenienti da altri vitigni a bacca di colore analogo o del Pinot Nero (vinificato in bianco), ad esclusione delle varietà appartenenti alla famiglia dei moscati, idonei alla coltivazione per le province di Treviso e Venezia, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino riportati nella lista che troverete a pagina 8.

## ZONA DI PRODUZIONE

*Nessuna modifica o integrazione.*

La zona di produzione delle uve ricade in tutto il territorio amministrativo delle provincie di Treviso e Venezia.

## NORME DI COLTIVAZIONE

*In grassetto le modifiche o integrazioni (vedasi tabella rese massime e limiti di vinificazione)*

Per i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare sono ammesse solo le forme di allevamento a spalliera semplice e doppia e la densità minima di impianto per ettaro non deve essere inferiore a 2.500 ceppi ad esclusione delle varietà Raboso Piave e Raboso veronese per le quali il numero di piante non può essere inferiore a 1.500 ceppi.

Tuttavia, per le sole varietà Raboso Piave e Raboso veronese è consentita la tradizionale forma a raggi "Bellussi", con un numero minimo di ceppi ad ettaro pari 1.250 piante e a condizione che sia garantita la tradizionale potatura con una carica massima di 70.000 gemme ad ettaro. I vigneti impiantati ed allevati a "Bellussi", prima del riconoscimento della DOC "Venezia" e dell'approvazione del relativo del disciplinare di produzione, di cui al D.M. 22 dicembre 2010 sono idonei alla produzione della denominazione "Venezia" a condizione che sia garantita con la tradizionale potatura una carica massima di 70.000 gemme ad ettaro.

## RESE MASSIME E LIMITI DI VINIFICAZIONE

*In grassetto le modifiche o integrazioni.*

Di seguito vengono riportate

<b>TIPOLOGIA</b>	<b>RESA MASSIMA t/ha</b>	<b>TITOLO ALCOL NATURAL E MINIMO %</b>	<b>TITOLO ALCOL VOLUMICO TOTALE MINIMO %</b>	<b>ESTRATTO NON RIDUTTORE MINIMO g/l</b>	<b>ACIDITA' TOTALE MINIMA g/l</b>
ROSSO	16	10,00	11,00	23,00	4,5
MERLOT	16	10,00	11,00	23,00	4,5
CABERNET SAUVIGNON	16	10,00	11,00	23,00	4,5
CABERNET FRANC	16	10,00	11,00	23,00	4,5
CARMENERE	16	10,00	11,00	23,00	4,5
CABERNET	16	10,00	11,00	23,00	4,5
MALBECH	16	10,00	11,00	23,00	4,5
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO	16	10,00	11,00	23,00	4,5
PINOT NERO	16	10,00	11,00	23,00	4,5
PINOT SPUMANTE ( <b>VS</b> e VSQ)	16 Pinot nero 15 Pinot grigio 15 Pinot bianco	9,50	10,50	14,00	5,0
PINOT ROSATO SPUMANTE ( <b>VS</b> e VSQ)	16 Pinot nero 15 Pinot grigio 15 Pinot bianco	9,50	10,50	14,00	5,0
PINOT NERO SPUMANTE ( <b>VS</b> e VSQ)	16	9,50	10,50	14,00	5,0
CHARDONNAY	15	10,00	11,00	14,00	4,5
CHARDONNAY FRIZZANTE E SPUMANTE ( <b>VS</b> e VSQ)	15	9,50	10,50	14,00	4,5 frizzante 5,0 spumante
MANZONI BIANCO	15	10,00	11,00	14,00	4,5
SAUVIGNON	15	10,00	11,00	14,00	4,5
VERDUZZO (trevigiano e friulano) *	15	10,00	11,00	14,00	4,5
PINOT BIANCO	15	10,00	11,00	14,00	4,5
TAI	15	10,00	11,00	14,00	4,5
TRAMINER	15	10,00	11,00	14,00	4,5
TRAMINER SPUMANTE ( <b>VS</b> , VSQ e <b>VSQA</b> )	15	9,50	10,50	14,00	5,0
PINOT GRIGIO E PINOT GRIGIO ROSATO	15	10,00	11,00	14,00	4,5
PINOT GRIGIO SPUMANTE ( <b>VS</b> e VSQ) E FRIZZANTE (anche versione ROSATO)	15	9,50	10,50	14,00	5,0 spumante (anche rosato) 4,5 frizzante (anche rosato)
BIANCO	15	10,00	11,00	14,00	4,5
BIANCO SPUMANTE ( <b>VS</b> e VSQ)	17	9,50	10,50	14,00	5,0
BIANCO FRIZZANTE	17	9,50	10,50	14,00	4,5
ROSATO O ROSE'	17	9,50	10,50	16,00	4,5
ROSATO O ROSE' FRIZZANTE	17	9,50	10,50	14,00	4,5
ROSATO O ROSE' SPUMANTE ( <b>VS</b> e VSQ)	17	9,50	11,00	16,00	5,0

\* Varietà atte a produrre la tipologia Verduzzo DOC VENEZIA

<b>TIPOLOGIA</b>	<b>RESA MASSIMA t/ha</b>	<b>TITOLO ALCOL EFFETTIVO MINIMO %</b>	<b>TITOLO ALCOL VOLUMICO TOTALE MINIMO %</b>	<b>ESTRATTO NON RIDUTTORE MINIMO g/l</b>	<b>ACIDITA' TOTALE MINIMA g/l</b>	<b>ACIDITA' VOLATILE MASSIMA meq/l</b>
BIANCO PASSITO	15	12,00	15,00	26,00	4,5	25,00
VERDUZZO PASSITO	15	12,00	15,00	26,00	4,5	25,00

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini DOC VENEZIA, possono superare del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi. Tale 20 % potrà essere dichiarato ad una denominazione di ricaduta ovvero con rese ettaro che contemplano tale quantitativo.

Le uve delle varietà destinate alla produzione delle tipologie Rosso, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet, Malbec e Refosco dal peduncolo rosso designati con la menzione “riserva” devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo superiore del 1,00% vol., rispetto a quelli indicati precedentemente.

La resa massima dell’uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non l’80%, l’eccedenza (max 10 %) non ha diritto alla denominazione d’origine. Oltre detto limite invece decade il diritto alla denominazione d’origine controllata per tutta la partita. Tale 10 % potrà essere dichiarato ad una denominazione di ricaduta ovvero con rese uva/vino che contemplano tale percentuale.

Nella preparazione dei vini della tipologia “riserva”, possono essere utilizzate uve sottoposte ad appassimento per un limite massimo del 30%.

La resa massima dell’uva in vino prodotta per vini nelle versioni “passito” e per i vini passiti destinati alla preparazione delle versioni riserva, non deve superare il 50%.

I vini DOC VENEZIA nelle versioni spumante e frizzante, devono essere prodotti esclusivamente con il metodo della rifermentazione in autoclave.

Le uve messe ad appassire non possono essere vinificate prima del 15 novembre. Tuttavia, qualora si verificassero condizioni climatiche che lo rendessero necessario la Regione Veneto su richiesta documentata del Consorzio di tutela – con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi – può autorizzare l’inizio delle predette operazioni in data antecedente al 15 Novembre.

Le uve al termine dell’appassimento devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 15% vol.

## COMMERCIALIZZAZIONE

*Nessuna modifica o integrazione.*

Per le caratteristiche al consumo consultare l'ARTICOLO 6 del disciplinare di produzione.

I vini designati nella tipologia “riserva” non possono essere immessi al consumo prima di 24 mesi a partire dal 1° novembre dell'annata della vendemmia.

I vini designati nella tipologia “passito” non possono essere immessi al consumo prima di 12 mesi a partire dal 1° novembre dell'annata della vendemmia.

## ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE

*Nessuna modifica o integrazione.*

Nella designazione e presentazione dei vini è vietato l'uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato e similari.

È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

DOC VENEZIA ROSSO: in etichetta può essere omissso il riferimento del colore.

DOC VENEZIA BIANCO ( fermo ), SPUMANTE E FRIZZANTE: in etichetta può essere omissso il riferimento del colore.

DOC VENEZIA PINOT GRIGIO ( fermo ), SPUMANTE E FRIZZANTE: può essere indicato il riferimento al colore rosato o suoi sinonimi (Blush, ramato, ecc.).

DOC VENEZIA ROSSO E DOC VENEZIA ROSATO O ROSE': non è consentito il riferimento ai nomi dei vitigni Raboso Piave e Raboso veronese e relativi sinonimi.

Nella presentazione e designazione dei vini DOC VENEZIA, con esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Nella designazione e presentazione dei vini DOC VENEZIA, è consentito utilizzare il riferimento al nome di due vitigni (Verduzzo, Tai, Chardonnay, Manzoni bianco, Pinot bianco, Pinot nero, Merlot, Carmenère, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc e Refosco dal peduncolo rosso ), a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque superiore al 15% del totale;



- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute, figurare con caratteri aventi le stesse dimensioni, evidenza, colore e intensità colorimetrica

## CONFEZIONAMENTO

I vini a denominazione di origine controllata "Venezia" fino a 5 litri devono essere immessi al consumo nelle tradizionali bottiglie di vetro, chiuse ad esclusione dei vini spumanti con tappo raso bocca.

Per i vini a denominazione di origine controllata "Venezia" immessi al consumo in bottiglie fino a 2 litri, ad esclusione dei vini spumanti, è ammesso l'utilizzo del tappo capsula a vite.

Inoltre per i vini a denominazione di origine controllata "Venezia", ad esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucri di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi non inferiori a 2 litri.

## Vitigni idonei alla coltivazione per la Provincia di Treviso e la Provincia di Venezia

### Provincia di Treviso

Bianchetta trevigiana	Pinot bianco	Incrocio Manzoni 2-14
Boschera Cabernet franc	Pinot grigio	Incrocio Manzoni 2-3
Cabernet sauvignon	Pinot nero	Lambrusco di Sorbara
Carmenère	Raboso piave	Marzemina bianca
Chardonnay	Raboso veronese	Manzoni moscato
Corbina	Recantina	(Incrocio Manzoni 13. 0. 25)
Franconia	Refosco peduncolo rosso	Manzoni rosa (Incrocio
Glera	Riesling	Manzoni 1.50)
Glera lunga	Riesling italo	Moscato bianco
Grapariol	Sauvignon	Tocai rosso
Incrocio Manzoni 2.15	Tocai friulano	Ancellotta
Malbec	Traminer aromatico	Fertilia
Malvasia istriana	Turchetta	Flavis
Manzoni bianco	Verdiso	Italica
Marzemina grossa	Verduzzo friulano	Nigra
Marzemino Merlot	Verduzzo trevigiano	Petit verdot
Muller thurgau	Wildbacher	Prodest Rebo
Perera	Barbera	Syrah

### Provincia di Venezia

Cabernet franc	Pinot bianco	Ancellotta
Cabernet sauvignon	Pinot grigio	Barbera
Chardonnay	Pinot nero	Franconia
Carmenère	Raboso piave	Marzemina bianca
Corbina	Raboso veronese	Marzemino
Glera	Refosco peduncolo rosso	Moscato bianco
Glera lunga	Riesling	Muller thurgau
Grapariol	Riesling italo	Tocai rosso
Malbec	Sauvignon	Verduzzo trevigiano
Malvasia istriana	Tocai friulano	Petit verdot
Manzoni bianco	Traminer aromatico	Syrah
Marzemina grossa	Turchetta	
Merlot	Verduzzo friulano	

## CONTATTACI

Se hai bisogno di maggiori informazioni potrai contattarci:



SCRIVICI UNA MAIL: [consorzio@consorziovinivenezia.it](mailto:consorzio@consorziovinivenezia.it)



CHIAMACI AL NUMERO: 0422 850045 dal Lunedì al Venerdì 8:30- 18:00



VIENICI A TROVARE: Via Businello, 3 31040 Portobuffolè (Treviso)

Consorzio volontario per la tutela dei vini delle denominazioni di origine controllata "Venezia", "Lison-Pramaggiore",  
"Piave"

e delle denominazioni di origine controllata e garantita "Lison" e "Malanotte del Piave", in forma abbreviata  
"Consorzio Vini Venezia"

Sede legale: San Marco, 2032 • 30124 Venezia (VE)

Sede operativa: via Businello, 3 • 31040 Portobuffolè (TV) • Tel. 0422 850045 • Fax 0422 850253

E-mail [consorzio@consorziovinivenezia.it](mailto:consorzio@consorziovinivenezia.it) • [www.consorziovinivenezia.it](http://www.consorziovinivenezia.it)

Reg. Imp. VE / Cod. Fisc. / Part. IVA 04066750276 • R.E.A. 362554