

**DOCUMENTO UNICO***(sezioni estrapolate dalla piattaforma informatica europea "e-Ambrosia")***Denominazione e tipo** (indicazione obbligatoria)

Nome/i da registrare	<b>"delle Venezie" (it) "Beneških okolišev" (sl)</b>
Tipo di Indicazione geografica	<b>DOP (Denominazione di Origine Protetta)</b>
Lingua	<b>Italiano</b>

**Categoria di prodotti viticoli** (indicazione obbligatoria)

<i>Indicare una o più delle seguenti categorie presenti nel disciplinare:</i> Vino (1) Vino spumante (4) Vino spumante di qualità (5) Vino frizzante (8)
--

**Descrizione di vini** (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	<b>"delle Venezie" Pinot grigio o Pinot grigio rosato o Pinot grigio ramato</b>
Breve descrizione testuale	colore: dal giallo paglierino al giallo dorato o <b>rosato o ramato</b> ; odore: fruttato, intenso, caratteristico del Pinot grigio, talvolta leggermente aromatico con note floreali; sapore: fresco e armonico; da secco ad abboccato
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	<b>4,5 g/l</b>
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	



Titolo - Nome del prodotto	<b>“delle Venezie” Pinot grigio o Pinot grigio rosato o ramato frizzante</b>
Breve descrizione testuale	colore: dal giallo paglierino al giallo dorato <b>o rosato o ramato</b> ; spuma: fine ed evanescente; odore: fruttato, intenso, caratteristico del Pinot grigio, talvolta leggermente aromatico con note floreali; sapore: fresco con equilibrata componente acidica, armonico, dal secco all’abboccato.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	<b>4,5 g/l</b>
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	<b>“delle Venezie” Pinot grigio o Pinot grigio rosato o ramato spumante</b>
Breve descrizione testuale	colore: dal giallo paglierino al giallo dorato <b>o rosato o ramato</b> ; spuma fine e persistente; odore: fruttato, intenso, caratteristico del Pinot grigio, talvolta leggermente aromatico con note floreali; sapore: fresco, con equilibrata componente acidica, armonico, nelle versioni da dosaggio zero a dry.
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	<b>5,0 g/l</b>
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

Titolo - Nome del prodotto	<b>“delle Venezie” bianco</b>
Breve descrizione testuale	colore: da giallo verdolino al giallo dorato; odore: fruttato, intenso, talvolta leggermente aromatico; sapore: secco, armonico, talvolta con note di freschezza correlate alla componente acidica.



Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	<b>4,5 g/l</b>
Acidità volatile massima (meq/l)	
Tenore massimo di anidride solforosa (mg/l)	

### Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche specifiche (indicare obbligatoriamente “sì” o “no”)

	No
--	----

Se indicato “sì”, procedere con la descrizione (questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo	/
Tipo di pratica enologica	/
Descrizione della pratica	/

Rese massime (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	“delle Venezie” Pinot grigio
Resa massima	18.000
	Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	“delle Venezie” Pinot grigio frizzante
Resa massima	18.000
	Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	“delle Venezie” Pinot grigio spumante
Resa massima	18.000
	Chilogrammi di uve per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	“delle Venezie” bianco
Resa massima	18.000
	Chilogrammi di uve per ettaro



**Zona geografica delimitata** (indicazione obbligatoria: questa sezione non può essere ripetuta più volte)

Descrizione sintetica della zona geografica delimitata	La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini a denominazione d'origine controllata “delle Venezie” comprende la Provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto.
--	---

**Varietà principali di uve da vino** (indicazione obbligatoria)

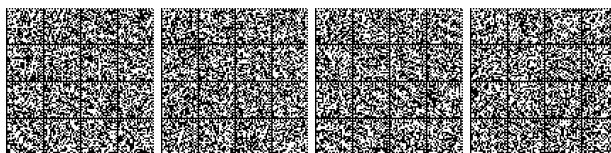
Varietà principali di uve da vino	Pinot Grigio
-----------------------------------	--------------

**Legame con la zona geografica** (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

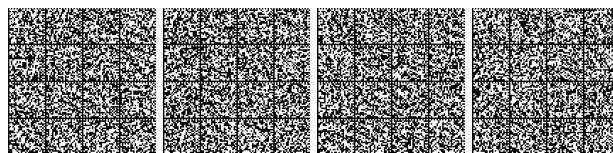
Titolo - Nome del prodotto	<b>delle Venezie, per tutte le categorie di vini</b>
Breve descrizione	<b>Fattori naturali rilevanti per il legame:</b> l'areale della DOC delle Venezie interessa i territori amministrativi della provincia autonoma di Trento e delle regioni Friuli-Venezia Giulia e Veneto. Il territorio è caratterizzato da un arco montuoso a nord che abbraccia e racchiude l'area produttiva proteggendola dalle correnti fredde provenienti da nord e nord-est, ed è attraversato da numerosi corsi fluviali di notevole e costante portata, culla della viticoltura. I principali fiumi sono: l'Adige, il Brenta, il Piave, il Tagliamento e l'Isonzo. Il clima è caratterizzato da temperature medie annue da 10-14° C. I mesi più freddi sono dicembre e gennaio, mentre quelli più caldi sono luglio e agosto con una temperatura media compresa tra 20 e 25°. La piovosità media annua del territorio è di 700-1300 mm. Nonostante l'elevata piovosità i suoli presentano una sufficiente capacità drenate. Grazie all'apporto pluviometrico e alla buona capacità d'acqua disponibile, l'area non presenta problemi di deficit idrico. Altri elementi che caratterizzano il clima del territorio della DOC “delle Venezie” sono l'effetto combinato dell'azione mitigatrice dall'arco alpino e prealpino a Nord e dal mare Adriatico a sud che esercita un'importante azione sulla temperatura smorzandone gli estremi termici estivi e invernali. L'effetto prodotto dal transito delle masse d'aria condizionato dal mare Adriatico e dal sistema montuoso ne regola il flusso e quindi



le relative precipitazioni. In particolare i cambi di direzione dei venti nell'arco della giornata durante i mesi agosto-settembre producono gli sbalzi temici ottimali per il processo di maturazione delle uve. Quindi le tre componenti: l'arco alpino-prealpino, il mare Adriatico ed il reticolo dei fiumi che attraversano tutto il territorio da nord a sud, rendono l'areale della denominazione nel suo insieme omogeneo. **Fattori storici e umani rilevanti per il legame:** I primi insediamenti viticoli nel nord-est risalgono al VII e V sec. A.C. L'elemento unificante nella storia vitivinicola delle Venezie è comunque la presenza della Repubblica di Venezia. Negli scritti della Serenissima si iniziano a trovare anche i termini "ramato" (prevalentemente nell'attuale territorio del Friuli Venezia Giulia) e "rosato" (prevalentemente nell'attuale territorio del Veneto e Trentino). La viticoltura moderna ha la sua origine grazie alle attività di formazione e divulgazione di nuove tecniche viticolo-enologiche da parte delle Scuole di S.M. all'Adige e Conegliano. Essenziale è il contributo dei viticoltori dell'area della DOC che hanno introdotto processi e metodologie di gestione innovativi, coniugando sostenibilità ambientale ed economica. Alla fine del XIX secolo con l'introduzione dello Chardonnay e Pinots, l'area è diventata il principale bacino nazionale di coltivazione e produzione sia di vini fermi che di frizzanti e spumanti. Il Pinot grigio, in particolare, ha trovato nell'area "delle Venezie" le condizioni ideali, tenuto conto che in questo ambiente esprime al meglio le caratteristiche qualitative delle uve e le relative peculiarità enologiche. Tra queste peculiarità è da ascrivere la maggiore dotazione colorante di talune versioni di Pinot grigio. Fondamentale, per ottenere rosato/ramato, è stata la scelta dei viticoltori, di destinare a questo scopo i vigneti coltivati sui suoli più profondi e forme di allevamento adeguate. L'evoluzione tecnologica di cantina ha ulteriormente contribuito ad esaltare la naturale dotazione di sostanze coloranti presenti nell'acino di Pinot grigio. Nella commercializzazione gli operatori hanno sinora presentato i vini in questione essenzialmente con l'indicazione geografica "delle Venezie" a partire dal 1977.

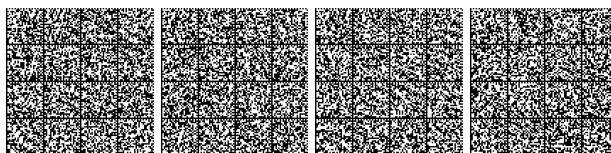


Titolo - Nome del prodotto	<b>“delle Venezie” Pinot grigio, per le categorie vino, vino spumante, vino spumante di qualità, vino frizzante</b>
Breve descrizione	<p><b>Informazioni sulla qualità/caratteristiche dei vini essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico:</b> Il “delle Venezie” Pinot grigio, nella categoria “vino”, si presenta al gusto con una buona struttura e piacevole freschezza caratterizzata da una nota di acidità tipica della varietà, all'olfatto predominano le note di fruttato e l'intensità caratteristica della varietà; si percepiscono talvolta note aromatiche che variano dai fiori bianchi espressione del territorio ai sentori di frutta sia del territorio, come la pera, la mela verde ed altre, sia di frutta tropicale.</p> <p>Il “delle Venezie” Pinot grigio nelle categorie “vino spumante”, “vino spumante di qualità” e “vino frizzante”, all'olfatto predominano le note di fruttato e l'intensità espressione della varietà; talvolta è presente un profumo leggermente aromatico. Al colore si presenta dal giallo paglierino chiaro a tonalità che in base alle modalità di fermentazione presentano talvolta riflessi dal ramato al rosato. <b>Nella versione rosato/ramato, quale risultato dell'attività fermentativa, la colorazione diventa più marcata assumendo tonalità che va da dorata carica a rosata o ramata più intensa.</b></p> <p>Al gusto è fruttato, intenso, caratteristico. Essenziale è l'equilibrio acidulo. Viene prodotto nelle versioni da dosaggio zero a Dry.</p> <p>Le peculiarità dei vini “delle Venezie” Pinot grigio sopradescritti sono il risultato dell'azione delle condizioni pedoclimatiche dell'area di produzione, che incidono sul potenziale enologico, marcando le note di “freschezza”, dovute essenzialmente alla consistente componente acidica ed alla equilibrata componente aromatica delle uve e dunque dei vini che si ottengono nelle varie versioni ed elaborazioni, cioè spumante e frizzante.</p> <p>Interazione causale fra gli elementi della zona geografica e la qualità e le caratteristiche del prodotto essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico: L'ambiente geografico della zona di produzione caratterizzato da un clima temperato, fresco e ventilato, terreni ben drenanti, con sufficiente disponibilità idrica e ben distribuita che permette una maturazione regolare dei grappoli, ottenendo così uve con una significativa acidità. Le marcate escursioni termiche notte-giorno durante la maturazione dei grappoli esaltano e mantenendo il</p>



	<p>corredo acidulo e aromatico dell'uva e la conseguente freschezza dei vini, essenziale per le partite destinate alla spumantizzazione. Indispensabile è il contributo degli operatori dalla gestione del vigneto fino all'entrata in cantina delle uve per ottenere le peculiarità organolettiche dei vini. Gli spumanti e frizzanti sono il risultato dell'innovazione tecnologica dell'elaborazione in autoclave, metodo che esalta le peculiarità organolettiche dei vini delle Venezie. La freschezza e le note floreali sono l'espressione di un ambiente ideale alla produzione dei vini Pinot grigio. L'espressione organolettica del Pinot grigio delle Venezie è l'elemento di unicità e di distintività rispetto a Pinot grigi di altra provenienza, perché sono il risultato dell'interazione tra uomo e un complesso organico di fattori ambientali dove nessuno di essi prevale ma si completa con gli altri.</p>
--	--

Titolo - Nome del prodotto	<b>“delle Venezie” Bianco</b>
Breve descrizione	<p><b>Informazioni sulla qualità/caratteristiche del vino essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico:</b> Il vino “delle Venezie” bianco si presenta: il colore va dal giallo verdolino al giallo dorato; l'odore varia dal fruttato, ai profumi intensi tipici della presenza delle varietà che compongono la partita, alla presenza talvolta di note leggermente aromatiche. Il sapore è secco e armonico. Le caratteristiche organolettiche risentono della peculiarità di ciascuna varietà che contribuisce alla costituzione della partita. I vini tenuto conto delle condizioni pedoclimatiche dell'area di produzione marcano le tipiche note di “freschezza” dovute essenzialmente alla consistente componente acidica ed alla equilibrata componente aromatica delle uve e dunque del vino ottenuto.</p> <p><b>Interazione causale fra gli elementi della zona geografica e la qualità e le caratteristiche del prodotto essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico:</b> L'ambiente geografico della zona di produzione è caratterizzato da un clima temperato, fresco e ventilato, da terreni ben drenanti, con sufficiente disponibilità idrica e ben distribuita che permette una maturazione regolare dei grappoli. Inoltre le marcate escursioni termiche notte-giorno durante la maturazione dei grappoli esaltano e mantengono il corredo acidulo e aromatico dell'uva e la conseguente freschezza dei vini. La</p>





	<p>professionalità dei viticoltori nella gestione del vigneto fino alle scelte sull'incantinamento delle uve sono essenziali per il mantenere delle peculiarità organolettiche dei vini, ottenendo così vini armonici con le tipiche note di freschezza che è lo stile distintivo dei vini del territorio. Risultati conseguibili solo se si adottano adeguati processi di vinificazione delle uve ed affinamento dei vini. Tenuto conto delle peculiari caratteristiche organolettiche di talune varietà che vanno a costituire la partita, si devono finalizzare i cicli di pressatura nonché la temperatura e durata delle fermentazioni. Le caratteristiche di unicità e di distintività dei vini bianchi provenienti dall'area della DOC sono il risultato della qualità dell'acidità che ne esalta la piacevolezza olfattiva e quindi l'eleganza complessiva dei vini, tutto ciò è il risultato dell'interazione tra la professionalità dei vitivinicoltori e le peculiarità dei fattori ambientali che si completano armonicamente marcando così l'origine territoriale del bianco delle Venezie.</p>
--	--

**Ulteriori condizioni** (indicare obbligatoriamente “sì” o “no”)

	No
--	----

Se indicato “sì”, procedere con la descrizione della condizione (questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo	/
Quadro di riferimento giuridico	/
Tipo di condizione supplementare	/
Descrizione della condizione	/

21A04511

