

**Publicazione del documento unico di cui all'articolo 94, paragrafo 1, lettera d), del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio e del riferimento alla pubblicazione del disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo**

(2020/C 58/09)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda a norma dell'articolo 98 del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro due mesi dalla data della pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«DELLE VENEZIE»/«BENEŠKIH OKOLIŠEV»

PDO-IT-02360

**Data della domanda: 10 aprile 2017**

**1. Denominazione da registrare**

«delle Venezie»/«Beneških okolišev»

**2. Stato membro**

Italia

**3. Tipo di indicazione geografica**

DOP

**4. Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
4. Vino spumante
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

**5. Descrizione del vino o dei vini**

«delle Venezie»/«Beneških okolišev» Pinot grigio - Categoria: «Vino»

Colore: dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta ramato o rosato.

Odore: caratteristico del Pinot grigio, che risulta fruttato con sentori di frutta a polpa bianca, come pera e mela e fino alla frutta tropicale, intenso, talvolta con note leggermente aromatiche di fiori bianchi.

Sapore: fresco e armonico, da secco ad abboccato.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol): 11%

Estratto non riduttore minimo (g/l): 15 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 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

<sup>(1)</sup> GU L 347 del 20.12.2013, pag. 671.

*«delle Venezie»/«Beneških okolišev» Pinot grigio frizzante*

Colore: dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta ramato o rosato.

Spuma: fine ed evanescente.

Odore: caratteristico del Pinot grigio, che risulta fruttato con sentori di frutta a polpa bianca, come pera e mela e fino alla frutta tropicale, intenso, talvolta con note leggermente aromatiche di fiori bianchi.

Sapore: fresco, con equilibrata componente acidula, armonico, dal secco all'abboccato.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol): 11%

Estratto non riduttore minimo (g/l): 15 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 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*«delle Venezie»/«Beneških okolišev» Pinot grigio spumante*

Colore: dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta ramato o rosato.

Spuma: fine e persistente.

Odore: caratteristico del Pinot grigio, che risulta fruttato con sentori di frutta a polpa bianca, come pera e mela e fino alla frutta tropicale, intenso, talvolta con note leggermente aromatiche di fiori bianchi e di frutta secca in guscio, risultato dell'elaborazione in autoclave.

Sapore: fresco, con equilibrata componente acidula, armonico, nelle versioni da dosaggio zero a dry.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol): 11,00%

Estratto non riduttore minimo (g/l): 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 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

*«delle Venezie»/«Beneških okolišev» Pinot grigio «Vino spumante di qualità»*

Colore: dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta ramato o rosato.

Spuma: fine e persistente.

Odore: caratteristico del Pinot grigio, che risulta fruttato con sentori di frutta a polpa bianca, come pera e mela e fino alla frutta tropicale, intenso, talvolta con note leggermente aromatiche di fiori bianchi e di frutta secca in guscio, risultato dell'elaborazione in autoclave;

Sapore: fresco, con equilibrata componente acidula, armonico, nelle versioni da dosaggio zero a dry.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol): 11,00%

Estratto non riduttore minimo (g/l): 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 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

«delle Venezie»/«Beneških okolišev» bianco - Categoria: «Vino»

Colore: dal giallo verdolino al giallo dorato.

Odore: fruttato, con sentori di frutta a polpa bianca e matura in relazione alla composizione varietale, intenso, talvolta con note leggermente aromatiche di fiori bianchi.

Sapore: da secco ad abboccato, armonico, strutturato, talvolta con note di freschezza correlate alla componente acidica.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol): 11,00%

Estratto non riduttore minimo (g/l): 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	4,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

## 6. Pratiche di vinificazione

### a. Pratiche enologiche specifiche

Nessuna.

### b. Rese massime

Bianco (Cat.: Vino); Pinot grigio (Cat.: Vino, Vino spumante, Vino spumante di qualità, Vino frizzante)

18 000 chilogrammi di uve per ettaro

Bianco (Cat. Vino); Pinot grigio (Cat.: Vino, Vino spumante, Vino spumante di qualità, Vino frizzante)

126 ettolitri per ettaro

## 7. Zona geografica delimitata

La zona delimitata di produzione dei vini DOP «delle Venezie»/«Beneških okolišev» comprende la Provincia autonoma di Trento e le Regioni Friuli Venezia Giulia e Veneto.

## 8. Varietà principale/i di uve da vino

Chardonnay B.

Pinot bianco B. - Pinot

Garganega B. - Garganego

Müller Thurgau B. - Riesling x Sylvaner

Verduzzo friulano B. - Verduzzo

Verduzzo trevigiano B. - Verduzzo

Tocai friulano B. - Friulano

Tocai friulano B. - Tai

Pinot grigio - Pinot

Pinot grigio - Pinot Gris

## 9. Descrizione del legame/dei legami

«delle Venezie»/«Beneških okolišev» - Categorie: *Vino, Vino spumante, Vino spumante di qualità, Vino frizzante*

Fattori naturali rilevanti per il legame: l'areale della DOP «delle Venezie»/«Beneških okolišev» comprende 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 la zona 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 comprese tra 10 e 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° C. La piovosità media annua del territorio è di 700-1300 mm. Nonostante l'elevata piovosità i suoli presentano una adeguata capacità drenante. Grazie all'apporto pluviometrico e alla buona disponibilità idrica, l'area non presenta problemi di deficit idrico. Altri elementi che caratterizzano il clima del territorio della DOP «delle Venezie»/«Beneških okolišev» sono l'effetto combinato dell'azione mitigatrice dall'arco alpino e prealpino a Nord e del mare Adriatico a sud, che ha un notevole influsso 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 termici ottimali per il processo di maturazione delle uve. Quindi le tre componenti, ossia l'arco alpino-prealpino, il mare Adriatico ed il reticolo dei fiumi che attraversano tutto il territorio da nord a sud, rendono complessivamente omogenea la zona geografica delimitata.

Dal punto di vista pedologico la parte prealpina e collinare è costituita prevalentemente da formazioni calcaree o calcareo-dolomitiche, di epoca mesozoica, con suoli aventi una tessitura idonea al drenaggio delle acque.

Le zone pianeggianti sono costituite da depositi alluvionali, originatisi dai materiali trasportati dai vari fiumi che attraversano l'intero territorio, e presentano suoli con una tessitura che va dalla franco-sabbiosa alla franco-sabbiosa-limoso, talvolta con presenza di sedimenti limoso-argillosi profondi, caratterizzati nel complesso da buona capacità sgrondante e particolarmente vocati alla viticoltura.

Fattori storici e umani rilevanti per il legame: i primi insediamenti viticoli nel nord-est del paese risalgono al VII e V sec. a.C. L'elemento unificante nella storia vitivinicola dei vini DOP «delle Venezie»/«Beneških okolišev» è comunque l'esistenza della Repubblica di Venezia. La viticoltura moderna trae origine dalle attività di formazione e divulgazione di nuove tecniche viticolo-enologiche da parte delle Scuole di San Michele all'Adige e Conegliano. Essenziale è il contributo dei viticoltori della zona geografica delimitata, che hanno introdotto processi e metodologie di gestione innovativi, coniugando sostenibilità ambientale ed economica. Rilevante è stata altresì la presenza dei Consorzi di bonifica che da lungo tempo gestiscono importanti reti di distribuzione delle acque, con le quali si sopperisce alle eccezionali carenze pluviometriche.

Alla fine del XIX secolo con l'introduzione dello Chardonnay e dei Pinot la zona è diventata il principale bacino nazionale di coltivazione e produzione sia di vini fermi sia di vini frizzanti e spumanti. Il Pinot grigio, in particolare, ha trovato nel territorio «delle Venezie»/«Beneških okolišev» le condizioni ideali, tenuto conto che in questo ambiente esprime al meglio le caratteristiche qualitative delle uve e le relative peculiarità enologiche. A partire dal 1977 nella commercializzazione gli operatori vitivinicoli hanno sinora presentato i vini in questione essenzialmente con l'indicazione geografica «delle Venezie», e «Beneških okolišev» nel caso dei produttori di minoranza linguistica slovena.

«delle Venezie»/«Beneških okolišev» - Categorie: *Vino spumante* (4), *Vino spumante di qualità* (5), *Vino frizzante* (8)

Informazioni sulla qualità/caratteristiche dei vini essenzialmente attribuibili all'ambiente geografico:

I vini «delle Venezie» Pinot grigio, nelle categorie «Vino spumante», «Vino spumante di qualità» e «Vino frizzante», al colore si presentano essenzialmente dal giallo paglierino al giallo dorato, talvolta con riflessi ramati o rosati (nella tonalità tipica della varietà). La spuma nei vini frizzanti è essenzialmente fine ed evanescente, mentre negli spumanti, in relazione anche alla diversa pressione, è fine e persistente.

All'olfatto il vino presenta le caratteristiche della varietà, risulta fruttato con sentori di frutta a polpa bianca, come pera e mela, e persino di frutta tropicale; è intenso, talvolta con note leggermente aromatiche di fiori bianchi e di frutta secca in guscio, risultato dell'elaborazione in autoclave.

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 vini, nel caso delle categorie spumanti, variano da «dosaggio zero» a «dry», mentre nella categoria frizzante variano da «secco» ad «abboccato».

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

Le peculiarità dei vini spumanti, vini spumanti di qualità e 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.

In particolare, l'ambiente geografico della zona di produzione è caratterizzato da un clima temperato, fresco e ventilato e da terreni ben drenanti, con disponibilità idrica sufficiente 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.

Inoltre la sensibilità della varietà Pinot grigio alle crittogame ed ai fattori ambientali e climatici, quali gli eccessi di calore e gli scompensi idrici, comporta un notevole impegno degli operatori al fine di ottenere uve innanzitutto sane e con il giusto equilibrio tra le componenti zuccherine e aromatiche, tenuto conto della successiva elaborazione per la produzione di vini spumanti, vini spumanti di qualità e vini frizzanti con valori acidi adeguati. È dunque 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.

Tutto ciò è essenziale per ottenere uve idonee alla costituzione delle partite da destinare alla successiva elaborazione per la produzione di vini spumanti, vini spumanti di qualità o vini frizzanti che abbiano le peculiarità organolettiche tipiche della varietà.

I vini spumanti, vini spumanti di qualità e vini frizzanti «delle Venezie»/«Beneških okolišev» costituiscono altresì il risultato dell'innovazione tecnologica nel processo di elaborazione in autoclave, che ha contribuito a rendere più efficiente il processo di trasformazione dei lieviti, migliorando così il quadro olfattivo e la piacevolezza dei prodotti ottenuti. Tutto 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 Pinot grigio.

Le caratteristiche di unicità e di distintività dei vini Pinot grigio spumanti e frizzanti provenienti dall'area della DOC 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.

«delle Venezie»/«Beneških okolišev» - Categoria: «Vino»

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

Il vino «delle Venezie»/«Beneških okolišev» Pinot grigio si presenta al colore dal giallo paglierino chiaro a tonalità che possono presentare talvolta riflessi dal ramato al rosato (nella tonalità tipica della varietà), quale risultato del processo di fermentazione. All'olfatto il vino presenta le note caratteristiche della varietà, con note fruttate che richiamano, tra l'altro, sentori di frutta dalla polpa bianca, come pera e mela, e persino di frutta tropicale; è intenso, talvolta con note leggermente aromatiche di fiori bianchi. Al gusto il vino si presenta fresco e armonico; le versioni variano dal secco all'abboccato; si contraddistingue per la piacevole freschezza caratterizzata da una nota di acidità tipica della varietà.

Tenuto conto delle condizioni pedoclimatiche della zona di produzione i vini richiamano le tipiche note di «freschezza» dovute essenzialmente alla consistente componente acidica e alla equilibrata componente aromatica delle uve e dunque del vino ottenuto.

Il vino «delle Venezie»/«Beneških okolišev» bianco si presenta al colore dal giallo verdolino al giallo dorato. All'olfatto è fruttato e si percepiscono sentori di frutta a polpa bianca e matura in relazione alla composizione varietale; il profumo è intenso, talvolta con note leggermente aromatiche di fiori bianchi. Il sapore è armonico, dal secco all'abboccato; il vino è strutturato e presenta talvolta note di freschezza correlate alla componente acidica.

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

Le peculiarità dei vini «delle Venezie»/«Beneških okolišev» Pinot grigio e bianco 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.

In particolare, l'ambiente geografico della zona di produzione è caratterizzato da un clima temperato, fresco e ventilato e da terreni ben drenanti, con una buona disponibilità idrica capillarmente distribuita che permette una maturazione regolare dei grappoli, consentendo così di ottenere uve con una significativa acidità. 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.

Inoltre, considerata la sensibilità alle crittogame ed ai fattori climatici ed ambientali delle varietà destinate alla produzione dei vini in questione, il contributo degli operatori nella gestione del vigneto, dalla scelta del portainnesto al sistema di allevamento fino alla gestione della chioma, è essenziale per il risultato finale, al fine di ottenere uve sane e aventi il giusto equilibrio tra le componenti zuccherine, acidiche e aromatiche.

Le competenze specifiche degli operatori vitivinicoli influiscono fino all'entrata delle uve in cantina ed alle operazioni di vinificazione, che sono essenziali per mantenere le peculiarità organolettiche dei vini e ottenere così vini armonici con le tipiche note di freschezza che costituiscono lo stile distintivo dei vini della zona geografica delimitata «delle Venezie»/«Beneških okolišev».

Il Pinot grigio non è una varietà ubiquitaria; in effetti ambienti con temperature elevate prolungate e carenza idrica nel periodo vegetativo limitano l'espressione organolettica tipica della varietà.

In relazione alle peculiari caratteristiche organolettiche delle uve, sia del Pinot grigio sia di talune varietà di uve che vanno a costituire la partita della tipologia «bianco», i cicli di pressatura delle uve, nonché la temperatura e la durata delle fermentazioni sono finalizzati all'ottenimento dei vini con le sopra descritte caratteristiche.

In particolare, la caratterizzazione organolettica del vino «delle Venezie»/«Beneških okolišev» Pinot grigio, che rappresenta ormai lo stile organolettico di riferimento, e dunque l'elemento di unicità e di distintività rispetto ai Pinot grigio di altra provenienza, è il risultato dell'interazione tra i citati fattori ambientali ed il complesso dei fattori umani, risultato dell'esperienza e della cultura maturate nel tempo dagli operatori vitivinicoli.

Anche per il vino «delle Venezie»/«Beneških okolišev» bianco le peculiari caratteristiche qualitative e organolettiche e l'equilibrato quadro acidico ed aromatico, che ne esaltano la piacevolezza olfattiva e quindi l'eleganza complessiva, sono il risultato dell'interazione tra i citati fattori ambientali ed il complesso dei fattori umani.

#### 10. Ulteriori condizioni essenziali

Nessuna.

#### Link al disciplinare del prodotto

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12853>

---