



CONSORZIO DI TUTELA DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA PROSECCO

# INDICAZIONI TECNICHE

## Vendemmia 2017

## La denominazione Prosecco in sintesi:

Il Prosecco DOC deve essere ottenuto da minimo l'85% di Glera e dal massimo il 15% di altre varietà minori, in particolare:

- **In ambito aziendale** per la produzione di vino fermo, vino frizzante e vino spumante, con le varietà, Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco);
- **In taglio** per la produzione, esclusivamente di vino spumante, con le varietà Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco), provenienti dalla zona di produzione della DOC Prosecco.

**Al fine di una corretta e tempestiva verifica della composizione della partita in fase di certificazione (garanzia del rispetto del 15% max di varietà diverse dal Glera), indicare, nel registro e nella documentazione ufficiale (DOCO.), le seguenti diciture:**

Dicitura da utilizzare	Tipo di Prodotto	Note da indicare nel DOCO	Manipolazione
<b>Uve/mosto/vnf/vino atto a Prosecco DOC</b>	Prodotto atto a Prosecco ottenuto da Glera al 100%	-	<b>0</b>
<b>Uve/mosto/vnf/vino (Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero) atto a complementare Prosecco DOC</b>	Prodotto atto a complementare Prosecco DOC. Tale quota, nel coacervo finale, può rappresentare fino al 15% del totale	-	<b>0</b>
<b>NB:</b> il coacervo tra i volumi di Glera (min. 85% del tot) e i volumi dei vitigni complementari (max. 15% del tot) deve essere eseguito prima della vendita/spumantizzazione/frizzantatura e comunque prima dell'inizio dell'iter di certificazione della partita in cui sono presenti tali volumi. In seguito al coacervo, la massa finale sarà nominata come indicato nella riga sottostante.			
<b>Uve/mosto/vnf/vino atto a Prosecco DOC con complementari al 15%</b>	Prodotto atto a Prosecco ottenuto da Glera al 85% e complementari al 15% in ambito aziendale	-	<b>0</b>
<b>mosto/vnf/vino atto a Prosecco DOC con taglio varietale</b>	Prodotto atto a Prosecco <b>ottenuto da Glera da un minimo del 85% e da un massimo del 15% di taglio</b> (evidenziato dalla manipolazione 7) <u>NB: La pratica del taglio è consentita solo dopo l'entrata in vigore del nuovo disciplinare.</u>	Indicare la % di taglio. Esempio: "Taglio varietale al 10%"	<b>7</b>
<b>Uve/mosto/vnf/vino (Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero) atto al taglio Prosecco DOC</b>	Prodotto Pinot/Chardonnay atto al taglio Prosecco DOC	-	<b>0</b>

NB: si ricorda di indicare se sono avvenute altre manipolazioni (es. l'arricchimento), l'eventuale riferimento a Treviso o Trieste e l'annata.

### 1- I volumi dei vitigni complementari concorrono, in ambito aziendale, alla produzione di Prosecco DOC in percentuale non superiore al 15%.

Se l'incidenza dei complementari è inferiore al 15%, è necessario prendere in carico il prodotto in due colonne diverse, ovvero una come "Uve/mosto/vnf/vino atto a Prosecco DOC" (Glera in purezza 100%) e l'altra come "Uve/mosto/vnf/vino atto a Prosecco DOC con complementari al 15%" (Glera 85% e complementare al 15%).

Per il calcolo del corretto rapporto 85 – 15 è necessario fare la seguente proporzione:

$$\boxed{\text{INCOGNITA:}} \quad \text{Volume di Glera da aggiungere al complementare} \quad = \quad \frac{\boxed{\text{Volume complementare ottenuto}} \times \boxed{85}}{\boxed{15}}$$

Tale quota di Glera va sommata poi alla quota di complementare, al fine di ottenere il rapporto 85 – 15 e il risultato sarà preso in carico come "vino atto a Prosecco DOC con complementari al 15%", mentre la restante quota di Glera pura sarà presa in carico come "vino atto a Prosecco DOC".

Esempio pratico: ho una produzione totale aziendale di

- 95 hl di Glera
- 5 hl di vitigno complementare, in ambito aziendale (incidenza del 5% sul totale a Prosecco DOC)

Per determinare la quota di **“vino atto a Prosecco DOC con complementari al 15%”**

$$\text{INCOGNITA (Glera da aggiungere al complementare)} = 5 \text{ (hl complementare)} \times 85 : 15 \\ = \mathbf{28,4 \text{ hl}}$$

$$\text{vino atto a Prosecco DOC con complementari al 15\%} = 28,4 \text{ (hl di Glera)} + 5 \text{ (hl di complementare)} = \mathbf{33,4 \text{ (hl)}}$$

$$\text{vino atto a Prosecco DOC} = 95 \text{ (hl totali di Glera)} - 28,4 \text{ (hl aggiunti al complementare)} = \mathbf{66,6 \text{ (hl)}}$$

<i>vino atto a Prosecco DOC</i>	<i>vino atto a Prosecco DOC con complementari al 15%</i>
<b>66,6 hl</b>	<b>33,4 hl</b> (= 28,4 hl Glera + 5 hl Complementare)

**2- Qualora i prodotti “Uve/mosto/vnf/vino atto a Prosecco DOC” con manipolazione 7 (taglio) non fossero accompagnati dalla nota “Taglio varietale al xx%”, detti volumi saranno considerati con il taglio massimo del 15%.**

*Si ricorda che, ai sensi del Reg. CE 436/2009, allegato VI, lettera B, punto 1.1, è necessario indicare il tipo di prodotto utilizzando una dicitura conforme alle norme comunitarie che lo descriva nella maniera più precisa.*

#### **Resa uva vino**

La resa uva vino, per la produzione di Prosecco DOC, è del 75% e l'eccedenza, fino al massimo dell'80%, potrà essere presa in carico come vino bianco o bianco IGT senza il riferimento alla varietà Glera (oppure con il nome della varietà per quanto riguarda il supero di vinificazione del vitigno complementare). Si ricorda che se la resa uva vino è superiore all'80% tutta la massa sarà declassata.

- **Vigneti al secondo ciclo vegetativo: 108 q/ha possono essere trasformati fino ad un massimo di 81 hl di vino atto a Prosecco DOC;**
- **Vigneti dal terzo ciclo vegetativo: 180 q/ha possono essere trasformati fino ad un massimo di 135 hl di vino atto a Prosecco DOC.**

#### **Pratica migliorativa del taglio al 15%**

Per la produzione della **sola tipologia spumante**, è consentito il taglio fino al massimo del 15% con prodotti provenienti dai seguenti vitigni coltivati all'interno dell'area definita dall'articolo 3 del disciplinare di produzione. Per mantenere la possibilità di indicare “Treviso” o “Trieste” in etichetta, anche i prodotti atti al taglio devono rispettare quanto indicato nell'art. 7 punto 2 e 3 del disciplinare di produzione. I vitigni utilizzabili, per la pratica del taglio, sono:

- Chardonnay;
- Pinot bianco;
- Pinot grigio;
- Pinot nero (vinificato in bianco).

Le rese uva/ettaro e uva/vino di tali produzioni devono rispettare quelle indicate nel disciplinare di produzione della DOC Prosecco (NB: tenuto conto delle diverse rese in campagna, portare attenzione sull'opportunità di poter riclassificare il “vino atto al taglio Prosecco DOC”, che non sarà utilizzato a tale scopo, ad altre DOP o IGP con riferimento al nome del vitigno).

Esempio:

Azienda con 8.500 m<sup>2</sup> di Glera, 1.500 m<sup>2</sup> di Pinot grigio (Prosecco DOC con complementare al 15%) e 10.000 m<sup>2</sup> di Chardonnay (atto al taglio con Prosecco DOC).

	Uve atte a Prosecco DOC con complementare al 15%	Uve atte a Bianco Igt o vino bianco	Uve Chardonnay atte al taglio Prosecco DOC	Uve atte a Chardonnay IGP
Glera 85% e PG 15% (1 ha)	180 q	36 q		
Chardonnay* (1 ha)			180 q	10 q

\*: qualora, per opportunità, si voglia riclassificare il vino atto al taglio, si trasferisce la quota presente nella colonna "vino atto al taglio Prosecco DOC" a quella "vino atto a IGP...".

## 1. Esempio di vinificazione di Pinot e/o Chardonnay atti al Taglio con resa 180 + 10 Q.li/Ha.

*UVE Pinot e/o Chardonnay*

180,00 Q.li/Ha uva atta al taglio Prosecco DOC

10 Q.li/Ha P/CH IGT o Bianco Igt o Vino Bianco (per la varietà P. Grigio, i volumi dovranno essere presi in carico come Bianco Igt o Vino Bianco, NON è possibile fare riferimento al nome di tale varietà)

*VINO da Pinot e/o Chardonnay*

Q.li 180 x 75% = hl 135,00 P e/o CH atto al taglio con Prosecco DOC (N.B. Se riclassificati le possibili destinazioni sono: **P/CH IGT (di ricaduta) o Bianco Igt o Vino Bianco**. Il P. Grigio deve essere preso in carico come Bianco Igt o Vino Bianco senza riferimento al nome della varietà).

Q.li 180 x 5% = hl 9,00 P/CH Igt o Bianco igt o Vino Bianco (supero di Cantina) Il P. Grigio deve essere preso in carico come Bianco Igt o Vino Bianco senza riferimento al nome della varietà.

Q.li 10 x 80 % = hl 8,00 di vino P/CH IGT o Bianco Igt. Il P. Grigio deve essere preso in carico come Bianco Igt o Vino Bianco senza riferimento al nome della varietà.

## 2. Esempio di vinificazione di Pinot e/o Chardonnay atti al Taglio con resa 180 Q.li + 20% supero di campagna

*UVE Pinot e/o Chardonnay*

180,00 Q.li/Ha uva atta al taglio Prosecco DOC

36 Q.li/Ha Bianco Igt o Vino Bianco

*VINO da Pinot/Chardonnay*

Q.li 180 x 75% = hl 135,00 P/CH atto al taglio con Prosecco DOC (N.B. Se riclassificati le possibili destinazioni sono **Bianco Igt o Vino Bianco**)

Q.li 180 x 5% = hl 9,00 Bianco igt o Vino Bianco (supero di Cantina)

Q.li 36 x 80 % = hl 28,80 di vino Bianco Igt o Vino Bianco

Nel caso in cui l'azienda intenda riclassificare del "vino P/CH atto al taglio con il Prosecco Doc" al rispettivo IGT Pinot/Chardonnay è bene che si accertarsi dell'effettiva resa del vigneto (vedi esempio 1).

Si rende quindi necessario allegare al modulo di riclassificazione, una comunicazione nella quale si dichiara che il vino riclassificato a P/CH IGT (Marca Trevigiana, ecc...) è stato ottenuto da vigneti con resa max di 190 Q.li/Ha conformemente a quanto dichiarato nella dichiarazione di produzione.

**Si ricorda che, in caso di riclassificazione di P. Grigio atto al taglio Prosecco DOC (resa 75%), tale volume deve essere preso in carico come Bianco senza riferimento al nome della varietà.**

**Se l'operatore intende caricare il P. Grigio come vino PG atto al taglio Prosecco DOC, ma vuole mantenere l'opportunità di poter rivendicare vino atto a P. Grigio DOC delle Venezie, deve:**

- 1) **Avere una resa di vinificazione effettiva 70%.**
- 2) **Caricare il prodotto nel registro come "Pinot Grigio atto al taglio Prosecco DOC".**
- 3) **Indicare sul campo CODICE PARTITA 70%, altrimenti sarà considerata la resa 75% e, quindi, tale massa non potrà essere riclassificata a DOC delle Venezie.**

### 3. Esempio di vinificazione di Pinot grigio atto a DOC delle Venezie

#### *UVE Pinot grigio*

180,00 Q.li/Ha uva atta a PG DOC delle Venezie

36 Q.li/Ha Bianco Igt o Vino Bianco (senza riferimento al nome della varietà P. Grigio)

#### *VINO da Pinot grigio*

Q.li 180 x 70% = hl 126,00 vino atto a PG delle Venezie

Q.li 180 x 10% = hl 18 di vino Bianco Igt o Vino Bianco (senza riferimento al nome della varietà P. Grigio)

Q.li 36 x 80% = hl 28,8 di vino Bianco Igt o Vino Bianco (senza riferimento al nome della varietà P. Grigio)

In questo caso i 126 ettolitri (180q. x 70%) possono essere riclassificati anche come vino P. Grigio atto al taglio Prosecco DOC. Si ricorda che il vino ottenuto dalla resa compresa tra 70 e 75% **NON** può essere destinato a vino atto al taglio Prosecco DOC, in quanto tali volumi non possono far riferimento al nome della varietà P. Grigio, ma solo a Bianco.

Si ricorda che, inoltre, qualora all'interno della partita di "vino atto a P. Grigio DOC delle Venezie" siano presenti dei volumi derivanti da vitigni non ammessi dal disciplinare della DOC Prosecco, tali quantitativi **NON** potranno essere destinati a PG atto al taglio Prosecco DOC.

A tal proposito, al fine di una corretta gestione del prodotto è necessario indicare le corrette diciture sulla documentazione ufficiale.

1. Per il prodotto atto a Prosecco DOC da Glera 100% - manipolazione 0:
  - **uve/mosti/vnf/vino atto a Prosecco DOC**
2. Per il prodotto atto a Prosecco DOC da Glera 85% e complementari 15% (in ambito aziendale) – manipolazione 0. (Il coacervo [Glera 85% + 15% complementare] deve essere fatto prima della vendita/spumantizzazione/frizzantatura e, comunque, prima della certificazione).
  - **uve/mosti/vnf/vino atto a Prosecco DOC con complementari al 15%**
3. Per il prodotto atto al taglio con Prosecco DOC - manipolazione 0
  - **uve/mosti/vnf/vino Pinot/Chardonnay atto al taglio Prosecco DOC spumante**  
(NB: indicare la varietà e la DOP/IGP di ricaduta - visto che la massa potrà essere riclassificata - inoltre, si ricorda che il taglio sarà autorizzato esclusivamente per la tipologia spumante).
4. Per il prodotto atto a Prosecco DOC con taglio varietale - manipolazione 7
  - **mosti/vnf/vino bianco atto a DOC Prosecco spumante con taglio varietale**  
È indispensabile indicare nelle note dei documenti la percentuale di taglio della partita, altrimenti qualora sia indicata la manipolazione 7, ma non la percentuale, sarà da considerare il massimo della percentuale di taglio (15%). Si ricorda inoltre di inviare all'ente certificatore l'apposito modulo di taglio e/o di eventuale assemblaggio: TAD\_V\_006\_20130801.  
(NB: il taglio è autorizzato esclusivamente per la tipologia spumante).

**E' bene che ogni acquirente si relazioni con il proprio fornitore, in modo da avere la corretta presa in carico delle diverse tipologie di prodotto.**

## MODALITA' OPERATIVA PER LA CERTIFICAZIONE

### Presentazione delle dichiarazioni di produzione nel sistema AVEPA (per il VENETO):

A tal proposito si consiglia:

- di predisporre delle denunce preventive con adeguati quantitativi di vino atto a DOC Prosecco (con resa massima al 75%).

Esempio: 1) Se vendo 300 hl ad un imbottigliatore/elaboratore la denuncia preventiva deve coprire come minimo l'intera massa venduta.

2) Se faccio una massa di prodotto arricchito per 500 hl la denuncia preventiva deve coprire come minimo l'intera massa.

- di iniziare a predisporre fin da subito le denunce preventive in modo da evitare ritardi nella certificazione e di darne atto all'ente certificatore e all'acquirente. (N.B. Accertarsi che la denuncia uva preventiva sia nello stato di "PROTOCOLLATA")

**N.B. Se all'ufficio di Valoritalia arriva una richiesta di prelievamento campione per l'ottenimento della certificazione, ma manca la dichiarazione preventiva, questa rimarrà sospesa fino al ricevimento di tutta la documentazione.**

Si riportano di seguito degli esempi tipo per chiarire il concetto

- **Esempio della rivendicazione di un viticoltore che vende l'uva ad un unico destinatario:**

a) Se in 1 ha di vigneto si raccolgono 216 q.li d'uva, avremo 180 q.li, certificabili già da subito, "atti a divenire DOC Prosecco con o senza menzione" (Treviso o Trieste) e 36 q.li di supero a bianco.

b) Se in 1 ha di vigneto si raccolgono 200 q.li d'uva, avremo 180 q.li, certificabili già da subito, "atti a divenire Doc Prosecco con o senza menzione" e 20 q.li di superi a bianco.

- **Esempio della rivendicazione di un viticoltore che vende a più destinatari:**

Per ogni destinatario ci deve essere una chiara distinzione dei quantitativi di Prosecco atto a DOC e di quelli relativi ai superi. E' bene che ogni vinificatore si relazioni con il proprio fornitore in modo da avere il costante monitoraggio dell'effettiva separazione del prodotto.

### **Documenti integrativi - Dichiarazioni di produzione definitive**

Per coloro che ricevono **uve in conto lavorazione per conto di una terza azienda**, al fine di un corretto riallineamento dei carichi ricordiamo di inviare all'ufficio di Valoritalia – Solighetto, l'ATTESTATO DI CONSEGNA UVE O ALTRI PRODOTTI A MONTE DEL VINO completo delle eventuali annotazioni.

Esempio: il viticoltore A cede dell'uva al vinificatore B per conto di un altro soggetto X che ha la proprietà di quell'uva. In questo caso nell'attestato di consegna del viticoltore A va completata l'annotazione con i riferimenti del soggetto terzo X.

### **Presentazione delle dichiarazioni di produzione nel sistema SIAN (per il FRIULI VENEZIA GIULIA):**

Devono essere presentate per via telematica sul SIAN tenuto conto degli eventuali allegati di rivendicazione preventiva già sottoscritti. Sia nella presentazione della D.U. preventiva che in quella definitiva è necessario inviare a Valoritalia, oltre al modello compilato per il SIAN, un ulteriore specifica concernente la corretta distribuzione dei Q.li/Hl ottenuti nelle diverse tipologie di prodotto (Glera 100% - Glera con complementari 15 % - Atti al taglio (con la specifica della varietà).

## Descrizione nei documenti

Nei documenti di trasporto, nei registri di cantina e nei vasi vinari, oltre alle varie indicazioni obbligatorie si ricorda di apporre la corretta denominazione merceologica del prodotto “vino atto a ...” con l’indicazione dell’annata, pena la perdita della possibilità di riportare questa specifica.

- Nella compilazione del documento di trasporto si raccomanda una puntuale descrizione del prodotto seguita dall’indicazione della manipolazione qualora effettuata, altrimenti indicare 0 (vedi Reg 436/2009 Allegato VI punto B comma 1.4 (b)), avendo l’accortezza di completare il documento in ogni sua parte. N.B. è obbligatorio indicare il grado alcolometrico.
- Qualora si utilizzi la manipolazione 1 (arricchito) vi invitiamo ad inviare a Valoritalia copia dei registri dell’arricchimento per verificare la corretta gestione delle rese e la successiva costituzione delle spumantizzazioni. A tal proposito si ricorda di annotare su colonne separate le partite di prodotto arricchito e non arricchito.
- Se ad una partita di Glera non arricchita, vengono aggiunti complementari arricchiti o se si effettua il taglio con prodotti arricchiti, tutta la partita diventa arricchita con codice manipolazione “1”
- Nel caso di taglio varietale con le varietà Pinot/Chardonnay, prodotto da destinare esclusivamente alla tipologia spumante, indicare la manipolazione 7. Si ricorda di inviare all’ente di certificazione l’apposito modulo. N.B. Nel caso in cui il prodotto non sia interessato da altre manipolazioni specificare solo il codice 7 (non è corretto indicare 0 – 7)
- Nel caso di tagli d’annata (tra masse di vino atto a Prosecco DOC) indicare la manipolazione 8 (al prodotto è stato aggiunto un prodotto raccolto nel corso di un anno diverso da quello indicato nella designazione) ed inviare a Valoritalia la costituzione del taglio con l’apposito modulo. Nel caso in cui l’azienda contabilizzi tutto il vino atto a dare Prosecco DOC “con o senza menzione” in un’unica colonna e ci siano ancora residui di prodotto in giacenza vi invitiamo a porre la massima attenzione nella corretta ripartizione dell’annata (ne consegue l’eventuale decadenza).
- Nel caso si effettui un assemblaggio tra le diverse menzioni, es. “Prosecco Doc senza menzione Treviso/Trieste/Biologico con un Prosecco Doc con menzione” si ricorda di inviare a Valoritalia il modulo concernente la riqualifica del prodotto, rinunciando quindi la menzione “Treviso/Trieste/Biologico”.
- Per il mosto e VNF si chiede di allegare al documento di trasporto una dichiarazione con la resa del prodotto o il quantitativo di uva di partenza ai fini della corretta gestione del carico da parte del destinatario/Valoritalia.
- Per quanto riguarda gli MVV si ricorda di:
  - **indicare il codice categoria :**
    - 1 - vini non Dop/IGP**
    - 2 - vini varietali**
    - 3 - vini Dop/IGP**
    - 4 - vini importati**
    - 5 - altri (uve, mosti, vnf Dop/Igp e non, mc, mcr...)**
  - inviare a Valoritalia copia dell’ MVV riportante anche la convalida effettuata tramite PEC
- nei moduli relativi alle **DICHIARAZIONI PREVENTIVE DI SPUMANTIZZAZIONE E DI FRIZZANTATURA** si raccomanda la precisa indicazione della tipologia da dove si scarica il prodotto “atto a divenire...”, oltre che alle dovute indicazioni obbligatorie presenti nell’ apposito modulo. N.B. Dettagliare quindi se il prodotto è stato scaricato dalla colonna del glera in purezza (arricchito o no) o dal Glera con complementari 15% (arricchito o no) o dal Glera con taglio varietale “solo per gli spumanti” (arricchito o no) o se deriva da qualche assemblaggio.

Si precisa inoltre che tutte le operazioni di cantina che comportano variazioni di carico del vino finito devono essere comunicate a Valoritalia nr° fax 04381732116 (cali, perdite, feccia prodotta ecc.).

Visto il DM del 14.06.2012 relativo all'attuazione del Piano dei Controlli, tutti i **documenti** devono essere **inviati il giorno successivo rispetto alla data dell'operazione** – a tal proposito si vedano le circolari di Valoritalia, prot. n. 2981 del 23.07.2012.

Nel caso in cui si intenda riportare in etichetta la menzione “Treviso” o “Trieste” questa dovrà essere riportata correttamente nella documentazione ufficiale di cantina (documenti di trasporto, registri, vasche ecc). Tale indicazione è valida anche per le produzioni di Pinot/Chardonnay, le quali, per poter mantenere il riferimento geografico in etichetta, devono provenire dalle sopracitate provincie, come indicato in precedenza.

### Ricapitolando

Al fine di assicurare la tracciabilità del prodotto atto ad essere designato con la Doc Prosecco, tutti coloro che a vario titolo cedono e/o trasferiscono ad altro soggetto prodotto detenuto e/o manipolato **sono tenuti** ad indicare, a coloro che lo ricevono, la designazione in modo coerente con la rivendica vendemmiale. Conseguentemente **sono tenuti** a riportare tali informazioni sui **“documenti di trasporto e sui documenti di accompagnamento”** previsti per i prodotti vitivinicoli di cui all'articolo 24 del regolamento CE n. 436/2009, così come modificato del regolamento CE n. 314/2012.

Dicitura da riportare sui documenti di trasporto e sui registri:

Dicitura	Nota
<i>“uva/mosti/vnf/vino atto a Prosecco DOC” (Treviso/Trieste/Biologico)</i>	Indicazione per i quantitativi di Glera con resa al 75% e quindi certificabili in toto. È possibile produrre vino fermo, frizzante, spumante DOP e spumante aromatico DOP.
<i>“uva/mosti/vnf/vino “uve atte a Prosecco DOC per complementari al 15%” (Treviso/Trieste/Biologico) “uve/mosti/vnf/vino Pinot/Chardonnay complementari al 15% atte a Prosecco DOC “(Treviso/Trieste/Biologico)”*</i>	Indicazione per i quantitativi di Glera + complementari in ambito aziendale al 15%, con resa al 75% e quindi certificabili in toto. È possibile produrre vino fermo, frizzante e spumante DOP.
<i>“uva/mosto/vnf/ vino Pinot/Chardonnay atto al taglio Prosecco DOC” (Treviso/Trieste/Biologico)</i>	Indicazione per i quantitativi di Pinot/Chardonnay atti al taglio con DOC Prosecco con resa fino al 75% e quindi certificabili in toto.
<i>“mosto/vnf/vino atto a Bianco igr di pertinenza”</i>	Ottenuto con: - supero di cantina dal 75% al 80%
<i>“mosto/vnf/vino atto a (nome varietà) Igp (di pertinenza)”</i>	Ottenuto con: - supero di cantina (atto al taglio/ambito aziendale) dal 75% al 80% - supero di campagna (taglio/ambito aziendale) con resa al 80%

\*N.B. Non posso essere ceduti/venduti come tali. Devono prima esser assemblati alla relativa parte di Glera diventando quindi un “vino atto a Prosecco DOC con complementari al 15%”



## **SI RICORDA CHE:**

### **Utilizzo del termine “millesimato”**

Nella designazione del vino spumante è consentito riportare il termine millesimato, purché il prodotto sia ottenuto con almeno l'85% del vino dell'annata di riferimento, che va indicata in etichetta.



### **Utilizzo straordinario a DOC “Prosecco” dei volumi di Glera ottenuti da vigneti soggetti a blocco di rivendica, ai sensi della normativa vigente, per la campagna vendemmiale 2017.**

Per la vendemmia 2017 è stata attivata, dalle Regioni, la misura straordinaria relativa all'utilizzo a DOC Prosecco dei volumi a Glera ottenuti da vigneti soggetti a blocco di rivendica, quindi, per rivendicare DOC Prosecco, è necessario seguire le rese definite nel disciplinare di produzione del Prosecco:

- Resa in vigneto: 180 q/ha a DOC Prosecco + 20% a Bianco Igt e vino bianco.
- Resa in cantina: 75% a DOC Prosecco + 5% a Bianco Igt o vino bianco.

**Ogni prodotto indicato nel presente documento corrisponde ad un codice preciso da utilizzare nel registro telematico. È possibile scaricare tali codici dal seguente link:**

<http://www.discoverproseccowine.it/uploads/files/file591eea06e83d9.pdf>

**oppure dal documento allegato alla presente mail.**

## INDICAZIONI AGGIUNTIVE

### Produzione vini spumanti

Si ricorda alle aziende imbottigliatrici che, in riferimento alla normativa vigente (Reg. 606/2009 allegato II, lettera C), si possono ottenere 3 tipi di Prosecco DOC spumante:

#### 1- VINO SPUMANTE DOP

- a. Base di partenza: mosto/mpf/vino Glera in purezza o mosto/mpf/vino Glera (min 85%) + complementari o taglio (max 15%)
- b. Durata della fermentazione e della permanenza del vino sulle fecce: 30 giorni (autoclave con agitatore)
- c. Durata periodo di magazzino: non previsto
- d. Sciroppo zuccherino: si (aumento del titolo alcol totale fino ad un massimo di 1,5% Vol\*)
- e. Sciroppo di dosaggio: si (aumento del titolo alcol effettivo fino ad un massimo di 0,5% Vol)
- f. Pressione: min 3,5 bar
- g. Anidride solforosa: max 235 mg/l
- h. Etichettatura:

<p style="text-align: center;"><b>Prosecco</b> Denominazione di origine controllata Treviso / Trieste / nessun riferimento Vino spumante (<i>facoltativo</i>) Brut / ex. Dry / Dry / Demi-sec</p>
---

#### 2- VINO SPUMANTE DI QUALITA' DOP

- a. Base di partenza: mosto/mpf/vino Glera in purezza o mosto/mpf/vino Glera (min 85%) + complementari o taglio (max 15%)
- b. Durata elaborazione (fermentazione + invecchiamento in azienda): 6 mesi di cui 30 giorni di fermentazione (autoclave con agitatore)
- c. Sciroppo zuccherino: si (aumento del titolo alcol totale fino ad un massimo di 1,5% Vol\*)
- d. Sciroppo di dosaggio: si (aumento del titolo alcol effettivo fino ad un massimo di 0,5% Vol)
- e. Pressione: min 3,5 bar
- f. Anidride solforosa: max 185 mg/l
- g. Etichettatura:

<p style="text-align: center;"><b>Prosecco</b> Denominazione di origine controllata Treviso / Trieste / nessun riferimento Vino spumante di qualità (<i>facoltativo</i>) Brut / ex. Dry / Dry / Demi-sec</p>
--

#### 3- VINO SPUMANTE DI QUALITA' DEL TIPO AROMATICO DOP

- a. Base di partenza: mosto/mpf/vino Glera in purezza (NO complementari NO Taglio)
- b. Durata elaborazione (fermentazione + invecchiamento in azienda): 30 giorni
- c. Sciroppo zuccherino: si (aumento del titolo alcol totale fino ad un massimo di 1,5% Vol\*)
- d. Sciroppo di dosaggio: no
- e. Pressione: min 3,0 bar
- f. Anidride solforosa: max 185 mg/l
- g. Etichettatura:

<p style="text-align: center;"><b>Prosecco</b> Denominazione di origine controllata Treviso / Trieste / nessun riferimento Vino spumante di qualità del tipo aromatico (<i>facoltativo</i>) Brut / ex. Dry / Dry / Demi-sec</p>
---

\*: *eventuale arricchimento speciale, in caso di partite non arricchite* (aumento del titolo alcol totale fino ad un massimo di 3,0% Vol compreso lo sciroppo zuccherino)

**Si ricorda, inoltre, che la categoria del prodotto vitivinicolo può essere omessa in etichettatura in riferimento all'articolo 119 punto 2, del Regolamento (UE) 1308/2013.**

In riferimento alle disposizioni regionali circa l'arricchimento, è possibile arricchire le cuvée, purché non siano già state sottoposte a tale pratica.



La qualità italiana esiste. Ne siamo certi.

Valoritalia é la più grande realtà di certificazione nel settore vitivinicolo. Mettiamo quotidianamente al servizio delle aziende l'esperienza, la passione e la professionalità di tutte le persone che lavorano con noi per certificare, analizzare e valorizzare la qualità del vino italiano.



[www.valoritalia.it](http://www.valoritalia.it)