

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
DEI VINI
«PROSECCO»**

Approvato con	DM 17.07. 2009	GU 173 - 28.07.2009
Modificato con	DM 20.09.2010	G.U. 226 - 27.09.2010
Modificato con	DM 15.10.2010	G.U. 263 - 10.11.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	Pubblicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1

Denominazione e vini

1. La denominazione d'origine controllata «Prosecco» e' riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- «Prosecco»;
- «Prosecco» spumante;
- «Prosecco» frizzante.

Articolo 2

Base ampelografia

1. Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» deve essere ottenuto da uve provenienti da vigneti costituiti dal vitigno Glera; possono concorrere, in ambito aziendale, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%, i seguenti vitigni: Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (vinificato in bianco), idonei alla coltivazione per la zona di produzione delle uve di cui all'art. 3 del presente disciplinare.

Articolo 3

Zona di produzione delle uve

1. Le uve destinate alla produzione del vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» devono essere prodotte nella zona che comprende le province di: Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia e Vicenza.

Articolo 4

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Prosecco» devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

2. Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni ben esposti ad esclusione di quelli ad alta dotazione idrica con risalita della falda e quelli torbosi.

3. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino. 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 2.300 ceppi. Sono esclusi gli impianti espansi come le pergole o quelli a raggi. Tuttavia tali vigneti, se piantati prima

dell'approvazione del presente disciplinare, possono essere iscritti all'albo della denominazione per un periodo transitorio massimo di 10 anni, a condizione che sia garantita con la tradizionale potatura con una carica massima di 80.000 gemme ad ettaro.

4. Le regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire limiti, anche temporanei, all'iscrizione delle superfici all'apposito albo dei vigneti. Le Regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali.

5. E' vietata ogni pratica di forzatura; e' tuttavia consentita l'irrigazione di soccorso.

6. La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini di cui all'art. 1 non deve essere superiore a tonnellate 18 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo. Le regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia su proposta del Consorzio di tutela della denominazione, sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, possono stabilire un limite massimo di utilizzazione di uva per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Prosecco» inferiore a quello fissato dal presente disciplinare. Le regioni sono tenute a dare comunicazione delle disposizioni adottate al Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali.

7. Le uve destinate alla vinificazione del vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,50% vol. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Prosecco» spumante e frizzante devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,0% vol., purché la destinazione delle uve atte ad essere elaborate venga espressamente indicata nei documenti ufficiali di cantina e nella denuncia annuale delle uve.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione, ivi comprese le operazioni di elaborazione del vino spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolciificazione nelle tipologie ove ammessa, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, devono essere effettuate nel territorio di cui all'art. 3 del presente disciplinare.

2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, le operazioni di elaborazione delle tipologie «Prosecco» spumante e «Prosecco» frizzante, nonché il relativo imbottigliamento, possono essere effettuate, con autorizzazioni individuali, rilasciate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere delle regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia, anche in stabilimenti situati nelle province confinanti con l'area di cui al primo comma, a condizione che le relative ditte presentino richiesta motivata, corredata da apposita documentazione atta a provare l'uso delle tradizionali pratiche di cui trattasi in maniera continuativa da almeno 5 campagne vitivinicole antecedenti all'entrata in vigore del presente disciplinare.

3. Può essere altresì consentito che le operazioni di elaborazione delle tipologie «Prosecco» spumante e «Prosecco» frizzante, nonché il relativo imbottigliamento, qualora si tratti di pratiche tradizionali, in essere in una determinata zona, antecedenti al 1° marzo 1986, conformemente alla specifica normativa comunitaria, siano effettuate anche al di fuori della zona di cui al comma 2, con specifiche autorizzazioni individuali rilasciate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere delle regioni Veneto e Friuli-Venezia Giulia, a condizione che:

- la richiesta sia presentata dalle ditte interessate entro trenta giorni dalla data di pubblicazione del decreto di approvazione del presente disciplinare;

- la richiesta di cui sopra sia corredata da una motivata documentazione atta a provare l'uso delle tradizionali pratiche di cui trattasi in maniera continuativa da almeno 5 campagne vitivinicole antecedenti l'entrata in vigore del presente disciplinare.

4. La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente per fermentazione naturale a mezzo autoclave, utilizzando i mosti o vini ottenuti dalle uve delle varietà indicate all'art. 2 aventi un titolo alcolometrico volumico naturale non inferiore a 9% vol. Tale tipologia deve essere commercializzata nei tipi brut, extra dry, dry e demisec. La tipologia frizzante deve essere ottenuta esclusivamente per fermentazione naturale in bottiglia o a mezzo autoclave, utilizzando i mosti o vini ottenuti dalle uve delle varietà indicate all'art. 2 aventi un titolo alcolometrico volumico minimo naturale non inferiore a 9% vol.

5. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi i limiti di cui sopra indicati, ma non oltre il 80%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine. Qualora la resa uva/vino superi il 80% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. I vini di cui all'art. 1, all'atto della loro immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Prosecco»:

colore: giallo paglierino;

odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;

sapore: secco o amabile, fresco e caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Prosecco» spumante:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con spuma persistente;

odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;

sapore: da brut a demi-sec, fresco e caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Prosecco» frizzante:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con evidente sviluppo di bollicine;

odore: fine, caratteristico, tipico delle uve di provenienza;

sapore: secco o amabile, fresco e caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Nella tipologia prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura. In tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia». Le caratteristiche dell'odore e del sapore per detto vino e l'acidità totale minima sono le seguenti:

odore: gradevole e caratteristico con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

sapore: secco, frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;
acidità totale minima: 4,0 g/l.

Articolo 7

Etichettatura

1. Nella designazione dei vini di cui all'art. 1, e' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari. E' tuttavia consentito il riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
2. Nella designazione dei vini di cui all'art. 1, e' consentito riportare in etichetta il riferimento a «provincia di Treviso» o più semplicemente «Treviso», qualora la partita di vino sia costituita esclusivamente da uve raccolte da vigneti ubicati nella medesima provincia e la elaborazione e confezionamento del prodotto abbiano luogo sempre nella stessa provincia.
3. Nella designazione dei vini di cui all'art. 1, e' consentito riportare in etichetta il riferimento a «provincia di Trieste» o più semplicemente «Trieste», qualora la partita di vino sia costituita esclusivamente da uve raccolte da vigneti ubicati nella medesima provincia e la elaborazione e confezionamento del prodotto abbiano luogo sempre nella stessa provincia.
4. Fatto salvo quanto previsto ai comma 2 e 3, e' vietato il riferimento alle indicazioni geografiche o toponomastiche di unità amministrative o frazioni, aree, zone, località, dalle quali provengono le uve.
5. Le menzioni facoltative, esclusi i marchi e nomi aziendali, possono essere riportati in etichetta soltanto in caratteri non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine controllata, fatte salve le norme generali più restrittive.
6. I vini di cui all'art. 1 in fase di commercializzazione possono facoltativamente riportare in etichetta l'annata di produzione delle uve se presente anche nella documentazione prevista dalla specifica normativa in materia di registri e documenti di accompagnamento.

Articolo 8

Confezionamento

1. Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie di vetro chiuse con tappo raso bocca; tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,375 e' consentito anche l'uso del tappo a vite. E' altresì consentita la tradizionale commercializzazione diretta al consumatore finale del vino Prosecco condizionato in damigiane in vetro fino a 60 litri.
2. Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» nella tipologia spumante deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie di vetro fino a 9 litri. Su richiesta degli operatori interessati, con apposita autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e' consentito, in occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, l'uso temporaneo di contenitori aventi volumi diversi. Per la tappatura dei vini spumanti si applicano le norme comunitarie e nazionali che disciplinano la specifica materia. Tuttavia per le bottiglie di capacità fino a litri 0,200 e' consentito anche l'uso del tappo a vite, eventualmente con sovrattappo a fungo, oppure a strappo in plastica.
3. Il vino a denominazione di origine controllata «Prosecco» nella tipologia frizzante deve essere immesso al consumo solo nelle tradizionali bottiglie vetro fino a 5 litri chiuse con tappo raso bocca, in sughero o con materiale inerte, o a vite, alle condizioni stabilite dalla normativa comunitaria e nazionale che disciplina la specifica materia. E' altresì ammesso l'utilizzo del tappo cilindrico di sughero o altro materiale inerte trattenuto dalla tradizionale chiusura in spago. Per il vino frizzante che riporta in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia» e' consentito anche l'uso del tappo corona.

4. Per il confezionamento dei vini spumanti e frizzanti è consentito solo l'uso delle tradizionali bottiglie in vetro con gamma di colore variabile dalle tonalità del bianco, al giallo, al verde, al marrone, al grigio-nero di varia intensità.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

L'areale della Denominazione Prosecco, situato nella parte nord orientale dell'Italia, è caratterizzato da una giacitura di tipo pianeggiante con alcune zone collinari. Il clima di quest'area veneto-friulana è temperato: a nord la catena montuosa delle Alpi funge da barriera alle correnti fredde settentrionali e a sud il mare Adriatico è la via principale attraverso la quale arrivano i venti di scirocco, determinando una sufficiente piovosità soprattutto durante i mesi estivi, mitigando la temperatura e apportando la quantità idrica necessaria alla vite nelle fasi di accrescimento dei germogli e dei grappoli.

A fine estate, con il diminuire delle ore di sole e con la prevalenza dei venti secchi di *bora* da est, si verificano elevate escursioni termiche tra il giorno e la notte, nonché si rileva una buona presenza di sostanze aromatiche nell'uva, proprio nella fase conclusiva della maturazione.

L'area di produzione è ricca di minerali e microelementi; i suoli sono prevalentemente di origine alluvionale e mostrano una tessitura dominante argillosa-limoso, con una buona presenza di scheletro derivante dall'erosione delle dolomiti e dai depositi fluviali, che permette un buon drenaggio dei terreni.

Fattori storici e umani

I primi documenti in cui si cita un vino Prosecco risalgono alla fine del '600 e descrivono un vino bianco, delicato, che ha origine sul carso triestino e in particolare nel territorio di Prosecco, evidenziato tutt'ora con la possibilità di adottare la menzione "*Trieste*".

In seguito nel '700 e '800, la produzione di questo vino si è spostata e sviluppata prevalentemente nell'area collinare veneto friulana, come citato dal "*Roccolo*" nel 1754 "*Di Monteberico questo perfetto Prosecco ...*" e confermato, poi, nel 1869 nella "*Collezione Ampelografia provinciale Trevigiana*", in cui si cita: "*fra le migliori uve bianche per le qualità aromatiche adatte alla produzione di vino dal fine profilo sensoriale*".

In questi territori pedemontani ed in particolare nelle colline trevigiane, il Prosecco trova il suo *terroir* d'elezione, dove la conformazione e i terreni declivi della fascia collinare, i suoli e il clima, permettono di valorizzare le peculiarità del vitigno. Grazie alla fama della DOC "Prosecco di Conegliano Valdobbiadene", riconosciuta dal Ministero nazionale nel 1969, la coltivazione delle uve idonee a produrre spumanti e frizzanti ha cominciato a interessare anche i territori pianeggianti, diffondendosi prima nella provincia di Treviso, evidenziata con la possibilità di adottare la menzione "*Treviso*", e successivamente in altre province del Veneto e del Friuli Venezia Giulia.

Negli anni '70 la crescente domanda e la rinomanza della qualità del Prosecco ha reso necessario tutelare il nome del prodotto, a difesa sia dei produttori che dei consumatori; il Prosecco è stato pertanto inserito nell'elenco dei "Vini da tavola a Indicazione Geografica", in attuazione del D.M. 31/12/1977. L'ulteriore miglioramento della qualità negli ultimi decenni e la necessità di una maggiore tutela del nome a livello internazionale, hanno portato nel 2009 ad ottenere il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata "Prosecco" (D.M. 17/07/2009).

Il viticoltore deve adottare la giusta tecnica colturale per l'allevamento di una varietà così vigorosa come la *Glera*, che prevede, oltre all'orientamento verticale dei germogli e alla soppressione di quelli in sovrannumero, anche interventi di cimatura e legatura, al fine di ottenere un particolare microclima in prossimità del grappolo che consenta la corretta maturazione del potenziale aromatico della bacca, limitando il carico produttivo per ceppo.

Il successo del Prosecco è dovuto essenzialmente alla capacità degli operatori di sviluppare, a partire dai primi anni del 1900, idonee tecniche di rifermentazione naturale, prima in bottiglia, poi in autoclave, come è citato in testi del 1937 “*Prosecco (...) messo in botte si vende all’inizio della primavera destinandolo alla bottiglia ove riesce spumante*”.

Nell’ultimo secolo si è sviluppato nell’area di produzione una rete di alte professionalità tecnico-scientifiche finalizzata a perfezionare il metodo di produzione ed elaborazione del Prosecco consentendo di esaltare le caratteristiche che lo rendono riconoscibile e apprezzato dai consumatori nazionali ed internazionali. Determinante è stata la capacità degli operatori nello sperimentare e migliorare le tecnologie di vinificazione e di spumantizzazione del Prosecco attraverso le quali gli enologi riescono a preservare gli aromi dell’uva nel profilo aromatico del vino.

La capacità professionali degli operatori di esaltare al meglio le peculiarità del Prosecco, ha consentito a questo vino di ottenere numerosi premi a livello nazionale ed internazionale e di essere presente sulle migliori guide internazionali eno-gastronomiche.

b) Specificità del prodotto.

Il vitigno base da cui si ottiene il Prosecco è il *Glera*, semi – aromatico; possono concorrere poi, fino ad un massimo del 15%, altri otto vitigni, dagli autoctoni *Bianchetta*, *Perera*, *Verdiso*, *Glera lunga* agli internazionali *Chardonnay*, *Pinot bianco*, *Pinot grigio* e *Pinot nero*.

La tipologia di uve prodotte e della *Glera* in particolare, è caratterizzata da un moderato accumulo di zuccheri e da una buona presenza (maturità) di acidità e sostanze aromatiche, che permettono di ottenere un vino base, per la produzione di Prosecco, poco alcolico e dalla piacevole aromaticità.

Il vino Prosecco, nelle versioni spumante e frizzante, è tipicamente secco, con un profilo sensoriale dal colore giallo paglierino brillante con perlage fine, in equilibrio con la persistenza della spuma.

All’olfatto, il vino è caratterizzato da spiccate note floreali (fiori bianchi) e fruttate (mela, pera, frutta esotica e agrumi) che esprimono eleganza e finezza. Al gusto, presenta un equilibrio tra le componenti zuccherina ed acidica, che unite alla sapidità conferiscono note di freschezza, morbidezza e vivacità al palato.

Per esaltare le caratteristiche di questo particolare vino nella versione spumante si adotta il metodo “*Martinotti*” che prevede la rifermentazione naturale del vino base in grandi recipienti o autoclavi, dove il Prosecco acquista quel brio che lo rende vivace al palato.

Il Prosecco esprime così al meglio il proprio potenziale aromatico e di piacevolezza, tipicità e freschezza che lo rendono un vino apprezzato e richiesto dai consumatori nazionali ed internazionali.

Degna di nota è la produzione, benché contenuta, di vino Prosecco fermo, che presenta un profilo sensoriale analogo alle precedenti tipologie, ma dai marcati sentori di frutta e dal gusto impostato su una maggior sapidità e pienezza.

c) Legame causa-effetto tra ambiente e Prosecco.

Il clima temperato, con la presenza di piogge e venti caldi di scirocco durante l’estate, determinano il corretto sviluppo della pianta durante la fase vegetativa.

Le escursioni termiche tra giorno e notte e i venti prevalentemente secchi di bora nella fase finale di maturazione della bacca, favoriscono la persistenza delle sostanze “acide” nonché la produzione di significative quantità di precursori aromatici che definiscono i sentori floreali e fruttati tipici del vino Prosecco.

I suoli alluvionali, con tessitura argillosa-limosa, presentano una buona fertilità che consente di ottenere ottime produzioni in termini quantitativi, favorendo un moderato accumulo degli zuccheri e rendendo disponibili minerali e microelementi necessari all’ottenimento dell’equilibrata composizione chimico – sensoriale della bacca.

Questi terreni, con il contributo climatico particolare della zona, sono adatti alla coltivazione delle varietà destinate alla produzione di Prosecco, perché permettono di ottenere un vino base spumante non eccessivamente alcolico e dal profilo sensoriale/gustativo fresco, secco e fruttato, caratteristico del Prosecco, rendendolo riconoscibile ai consumatori nazionali ed internazionali.

Articolo 10

Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia srl

Sede Amministrativa: Via San Gaetano, 74 – 36016 Thiene (Vicenza)

La Società Valoritalia 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 sistematica nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera c).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 novembre 2010, pubblicato in GU n. 271 del 19-11-2010 (Allegato 2)