

## Dati Chiave [1][2]

- 78'000 ha, 9'000'000 hl, 115 hl/ha, 53% DOP.
- 70% Bacca Bianca.
- Regione dell'Amarone, Recioto, Prosecco.

## Ambiente Pedoclimatico, Clima e Territorio [1]

### Zone

- Veronese: Garda, Valpolicella, Soave.
- Vicentino: Gambellara, Breganze, Colli Berici.
- Padovano: Colli Euganei, Bagnoli.
- Trevisano: Piave, Montello & Colli Asolani, Conegliano & Valdobbiadine.
- Veneziano: Lison.

### Terreno

Montagna 29%, Collina 15%, Pianura 56%.

Conformazione del terreno variabile a seconda della zona: Terreni morenici, argillosi, calcarei, alluvionali/sedimentari, sabbiosi, vulcanici.

- *Garda (Veronese)*: Colline moreniche di origine glaciale.
- *Valpolicella, Soave (Veronese)*: Alternanze di terreni collinari argillosi, calcarei, alluvionali/sedimentari.
- *Monti Lessini (Veronese), Colli Berici (Vicentino), Colli Euganei (Padovano)*: Rilievi solitari in mezzo alla pianura con rocce vulcaniche / basaltiche, e calcare.
- *Gambellara (Vicentino)*: Rilievi collinari tufaceo-calcarei di origine vulcanica.
- *Piave, Montello & Colli Asolani, Conegliano & Valdobbiadine (Trevisano)*: Colline prealpine con terreni calcarei.
- *Bagnoli (Padovano)*: Terreni vulcanici e alluvionali.
- *Lison (Veneziano)*: Pianura con terreni alluvionali, sabbia, argilla, calcare.

### Clima

- Clima temperato sub-continentale con inverni freddi ed estati calde e afose, azione mitigatrice mar adriatico e protezione alpi venti freddi.
- Microclima mediterraneo nel lago di Garda.
- Clima fresco e abbondanti precipitazioni nella fascia pedemontana (ridosso rilievi montagnosi) .

## Vitigni [1][2]

### Allevamento Vite

Guyoz et Sylvoz, Pergola Veronese, Capuccina per la Glera a Conegliano.

### Bacca Bianca 60%

- Glera 23% (Trevigiano).
- Garganega\* 14% (Vicentino).
- Pinot Grigio 8%.
- Friulano <sup>DNA[4]</sup> Savignonasse <sup>DNA[4]</sup> Tocai Friulano.
- Vespaiola\* (Vicentino).
- Moscato Giallo (Padovano).
- Durella\*.
- Trebbiano di Soave <sup>DNA[4]</sup> Verdicchio.

\* Vitigni Autoctoni / Tipici.

### Bacca Nera

- Merlot 12%.
- Corvina\* 9%, Rondinella\*, Corvinone\* (Veronese).
- Cabernet Sauvignon 4%.
- Marzemino.
- Raboso Piave\* <sup>DNA[4]</sup> Friularo (Padovano, Trevisano).
- Tai Rosso <sup>DNA[4]</sup> Garnacha.

## Vini [3]

### DOCG (14)

*Veronese* (Corvina, Corvinone, Rondinella, Garganega)

- BARDOLINO SUPERIORE (Corvina 35-80%, di cui Corvinone max. 20%; Rondinella 10-40%; Molinara max. 15%; ammessi altri max. 20%, di cui max. 10% per ogni singolo vitigno), affinamento min. 12 mesi, anche CLASSICO, epoca consumo 2-3 anni.

- RECIOTO DELLA VALPOLICELLA (Corvina 45-95%, di cui Corvinone max. 50%; Rondinella 5-30%; ammessi altri max. 25%, di cui max. 10% per ogni singolo vitigno), anche CLASSICO, SPUMANTE, e sottozona VALPANTENA, epoca consumo 3-6 anni, *selezione uve e appassimento 5/6 mesi con Botrytis controllata, lunga macerazione, fermentazione lenta interrotta dopo 40 giorni.*
- AMARONE DELLA VALPOLICELLA (Corvina 45-95%, di cui Corvinone max. 50%; Rondinella 5-30%; ammessi altri max. 25%, di cui max. 10% per ogni singolo vitigno), affinamento min. 28 mesi in botti di rovere, anche RISERVA (affinamento min. 48 mesi), CLASSICO, e sottozona VALPANTENA, epoca consumo 5-15 anni, *selezione uve e appassimento 5/6 mesi con Botrytis controllata, lunga macerazione, fermentazione lenta che si potrae fino 90 giorni.*
- SOAVE SUPERIORE (Garganega min. 70%; Trebbiano di Soave e Chardonnay max. 30%, di cui altri max. 5%), affinamento min. 5 mesi, anche RISERVA (affinamento min. 12 mesi), epoca consumo 2-4 anni.
- RECIOTO DI SOAVE (Garganega min. 70%; Trebbiano di Soave e Chardonnay max. 30%, di cui altri max. 5%), affinamento min. 10 mesi, anche CLASSICO, SPUMANTE, epoca consumo 2-4 anni.

*Vicentino* (Garganega)

- RECIOTO DI GAMBELLARA (Garganega 100%), anche CLASSICO (affinamento min. 10 mesi), SPUMANTE (affinamento min. 3 mesi), epoca consumo 2-4 anni.

*Padovano* (Raboso Piave, Moscato Giallo)

- COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO (Moscato Giallo min. 95%), anche DOLCE, PASSITO (affinamento min. 12 mesi), SPUMANTE, epoca consumo 1-2 anni (2-4 per il passito).
- BAGNOLI FRIULARO (Raboso Piave min. 90%), affinamento min. 12 mesi, anche RISERVA (affinamento min. 24 mesi), PASSITO (affinamento min. 24 mesi), VENDEMMIA TARDIVA, tutti anche CLASSICO, epoca consumo 2-6 anni.

*Veneziano* (Friulano)

- LISON (Friulano min. 85%), anche CLASSICO, epoca consumo 1-3 anni.

*Trevisano* (Glera, Raboso Piave)

- COLLI ASOLANI PROSECCO (Glera; ammessi Verdiso e/o Bianchetta Trevigiana e/o Perera e/o Glera Lunga max. 15%), anche FRIZZANTE (da SECCO a AMABILE), SPUMANTE (da BRUT a DEMI-SECCO), epoca consumo 1 anno.
- CONEGLIANO VALDOBBIADINE PROSECCO (Glera; ammessi Verdiso e/o Bianchetta Trevigiana e/o Perera e/o Glera Lunga max. 15%), anche FRIZZANTE (da SECCO a AMABILE), SPUMANTE (da BRUT a DEMI-SECCO, anche SUPERIORE), sottozona SUPERIORE CARTIZZE.
- COLLI DI CONEGLIANO
  - REFRONTOLO (Marzemino min. 95%), affinamento min. 24 mesi, anche PASSITO, *2-4 anni.*
  - TORCHIATO DI FREGONA (Glera min. 30%; Boschera min. 25%; Verdiso min. 20%; ammessi altri max. 15%), affinamento min. 24 mesi, epoca consumo 2-3 anni.
  - BIANCO (Manzoni Bianco min. 30%; Pinot Bianco e/o Chardonnay min. 30%; Sauvignon e/o Riesling max. 10%), affinamento min. 4 mesi, epoca consumo 1 anno.
  - ROSSO (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Marzemino e Merlot max. 40%, di cui ciascuno min. 10%; ammessi Incrocio Manzoni 2.15 e/o Refosco dal Peduncolo Rosso max. 20%), affinamento min. 24 mesi, anche RISERVA (affinamento min. 36 mesi), epoca consumo 1-2 anni.
- PIAVE MALANOTTE (Raboso Piave min. 70%; Raboso Veronese max. 30%, di cui altri max. 5%, 15-30% delle uve Raboso sottoposte ad appassimento), affinamento min. 36 mesi, epoca consumo 5-8 anni, *raffinata elaborazione del raboso piave che prende il nome da un piccolo borgo medievale situato a Tezze di Piave.*
- MONTELLO ROSSO (Cabernet Sauvignon 40-70%; Merlot e/o Cabernet Franc e/o Carmenère 30-60%; ammessi altri max. 15%), affinamento min. 18 mesi, anche SUPERIORE (affinamento min. 24 mesi), epoca consumo 3-5 anni.

## **Principali DOC (di 29 totali)**

*Veronese*

- VAL D'ADIGE
  - SCHIAVA (Schiava Grossa e/o Gentile e Grigia max. 85%), epoca consumo 1-2 anni.
  - ROSSO (Enantio e/o Schiava min. 50%), epoca consumo 1-2 anni.
  - Internazionali (Rossi e Bianchi).
- VAL D'ADIGE TERRA DEI FORTI
  - PINOT GRIGIO (Pinot Grigio min. 85%), affinamento min. 4 mesi, anche SUPERIORE (affinamento min. 10 mesi), epoca consumo 2-3 anni.
  - CASETTA (Casetta min. 85%), affinamento min. 10 mesi, anche RISERVA (affinamento min. 36 mesi), epoca consumo 3-5 anni.
  - ENANTIO (Enantio min. 85%), affinamento min. 10 mesi, anche RISERVA (affinamento min. 36 mesi), epoca consumo 3-5 anni.
- LUGANA (Trebiano di Soave min. 90%), anche SUPERIORE (affinamento min. 13 mesi) e RISERVA (affinamento min. 25 mesi, da SECCO a ABOCCATO), VENDEMMIA TARDIVA (affinamento min. 13 mesi, da AMABILE a DOLCE), epoca consumo 1-2 anni (2-4 per la riserva).
- BARDOLINO (Corvina 35-80%, di cui Corvinone max. 20%; Rondinella 10-40%; Molinara max. 15%; ammessi altri max. 20%, di cui max. 10% per ogni singolo vitigno), affinamento min. 12 mesi, anche CLASSICO, CHIARETTO, epoca consumo 2-3 anni.
- VALPOLICELLA (Corvina 45-95%, di cui Corvinone max. 50%; Rondinella 5-30%; ammessi altri max. 25%, di cui max. 10% per ogni singolo vitigno), anche CLASSICO, sottozona VALPANTENA, SUPERIORE (affinamento min. 14 mesi), epoca consumo 1-3 anni.
- VALPOLICELLA RIPASSO (Corvina 45-95%, di cui Corvinone max. 50%; Rondinella 5-30%; ammessi altri max. 25%, di cui max. 10% per ogni singolo vitigno), affinamento min. 26 mesi, anche CLASSICO, sottozona VALPANTENA, SUPERIORE, *macerazione con le vinacce del Recioto (non completamente fermentate)*.
- SOAVE (Garganega min. 70%; Trebbiano di Soave e Chardonnay max. 30%, di cui altri max. 5%), affinamento min. 1 mese, anche CLASSICO (affinamento min. 3 mesi), sottozona COLLI SCALIGERI (affinamento min. 3 mesi), epoca consumo 1-2 anni.
- LESSINI DURELLO SPUMANTE (Durella min. 85%; ammessi Garganega e/o Pinot Bianco e/o Chardonnay e/o Pinot Nero)
  - METODO MARTINOTTI.
  - RISERVA METODO CLASSICO, affinamento min. 38 mesi sui lieviti.

#### *Vicentino*

- GAMBELLARA (Garganega min. 80%; Pinot Bianco e/o Chardonnay e/o Trebbiano di Soave max. 20%, ammessa Durella per lo spumante), anche SUPERIORE, SPUMANTE, CLASSICO, CLASSICO VIN SANTO (affinamento min. 26 mesi), epoca consumo 1-2 anni, 4-5 per il Vin Santo.
- BREGANZE, da citare
  - TORCOLATO (Vespaiola 100%), affinamento min. 14 mesi, anche RISERVA (affinamento min. 24 mesi), epoca consumo 5-10 anni, *uve raccolte ben mature e fatte appassire per qualche mese in grappoli appesi e annodati, i 'torcolati'*.
- COLLI BERICI, da citare
  - TAI ROSSO (Tai Rosso min. 85%), anche RISERVA (affinamento min. 24 mesi), SPUMANTE, epoca consumo 2-4 anni.

#### *Padovano*

- PROSECCO (Glera; ammessi Verdiso e/o Bianchetta Trevigiana e/o Perera e/o Glera Lunga e/o Chardonnay e/o Pinot Bianco e/o Pinot Grigio e/o Pinot Nero max. 15%), anche FRIZZANTE (da SECCO a AMABILE), SPUMANTE (da BRUT a DEMI-SECCO), epoca consumo 1 anno.

#### *Veneziano*

- LISON-PRAMAGGIORE, da citare
  - VERDUZZO (Verduzzo Friulano min. 85%), affinamento min. 3 mesi, anche PASSITO (affinamento min. 12 mesi), epoca consumo 1-2 anni.

## Trevisano

- PIAVE, da citare
  - RABOSO (Raboso Piave e/o Raboso Veronese min. 85%), affinamento min. 24 mesi, anche PASSITO (affinamento min. 18 mesi), epoca consumo 6-8 anni.

## Nota

- **Recioto & Reciotti**

Nel Recioto solo una parte del grappolo viene selezionata. Recioto deriva infatti da ‘recia’, la parte più alta del grappolo, meglio esposta ai raggi solari e più ricca di zuccheri e componenti estrattive.

## Abbinamenti <sup>[3]</sup>

BARDOLINO SUPERIORE. abbastanza caldo/caldo, abbastanza morbido/morbido, poco tannico, profumo intenso, aromi fruttati di ribes e lampone.	Tagliatelle al ragù o con funghi e piselli, oca in onto, pollo alla diavola, sella di coniglio al Bardolino, anguille alla gardesana, sarde in saor e aringhe sott’olio con la polenta.
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA. Dolce, caldo, morbido, profumo complesso frutti maturi, confettura, spezie.	Dolcetti alle spezie, torta di paparele alla veronese e zaleti.
AMARONE DELLA VALPOLICELLA. Caldo, morbido, abbastanza tannico/tannico, sapido, bouquet intenso e ampio, viola e fiori rossi appassiti, confetture di frutta rossa, ciliegia sotto spirito, nocciola e noce, mandorla e prugna secca.	Brasato all’Amarone, pastissada de caval, capriolo in agrodolce, cervo con confettura di mirtilli rossi, scaglia di formaggio stagionato, da conversazione.
SOAVE SUPERIORE. Morbido, fresco, sapido, di corpo, profumo deciso e fruttato di mela ananas e frutti tropicali.	Insalata di seppioline, risotto ai frutti di mare, pesce persico alle erbe aromatiche, frittate, spaghetti con le vongole, sogliola con salsa aromatica, asparagi bianchi di Cavaion Veronese.
RECIOTO DI SOAVE. Dolce, morbido, persistente, bouquet ricco di sentori di frutta matura, miele di acacia e fiori di sambuco.	Pandoro di Verona, torta sabbiosa, fregolotta (torta di bricioloni alle mandorle), baicoli veneziani, mandorlato di Cologna Veneta, formaggio monte veronese.
RECIOTO DI GAMBELLARA. Dolce, morbido, bouquet ricco frutta disidratata, miele, fiori di arancio e ginestra.	Sfogliatine alle mele.
RECIOTO DI GAMBELLARA SPUMANTE. Dolce, morbido, sentori floreali e pesca matura.	Torta di nocciole, dolci natalizi.
COLLI EUGANEI FIOR D’ARANCIO. Aromatico, intensamente profumato di pesca bianca e susina, salvia e fiori di campo, con note citrine e minerali.	Risotto con i bruscardoli.
COLLI EUGANEI FIOR D’ARANCIO SPUMANTE. Dolce, morbido, intenso nei profumi di agrumi canditi, albicocche mature e mimose.	Focaccia p asquale.
COLLI EUGANEI FIOR D’ARANCIO PASSITO. Morbido, abbastanza fresco/fresco.	Dolci secchi alle mandorle, formaggi erborinati.
BAGNOLI FRIULARO. Fresco, tannico, sentori di marasca e di viola.	Bigoi alla lepre, oca in onto, anguilla ai ferri, stracotto di musso.
BAGNOLI FRIULARO VENDEMMIA TARDIVA. Maggiori componenti aromatiche.	Bolliti, brasati e formaggi a pasta dura.
BAGNOLI FRIULARO PASSITO. Dolce, morbido, sentori di confettura di amarene, spezie dolci e cacao.	Sacher torte, zaleti, fregolotta e baicoli.
LISON. Morbido, fresco, profumi di pesca, mela golden, fiori di lavanda, mimosa, gelsomino.	Rombo ai finferli, spaghetti con salmone e asparagi.

COLLI ASOLANI PROSECCO.	Aperitivo, semplici preparazioni a base di pesce e ortaggi.
CONEGLIANO VALDOBBIADINE PROSECCO SPUMANTE. Fresco, leggero, perlage fine e persistente, profumi di pera, mela, agrumi e leggere sfumature floreali e vegetali.	Carpaccio di spigola, tartare di salmone, torte agli ortaggi, linguine alle triglie, orata al forno.
CONEGLIANO VALDOBBIADINE PROSECCO AMABILE. Morbido.	Torta mimosa, pasticcini alla crema.
COLLI DI CONEGLIANO - TORCHIATO DI FREGONA. Note fruttate, miele di acacia, speziate e amarognole.	Torta sbrisolona.
COLLI DI CONEGLIANO - REFRONTOLO (Marzemino). Morbido, di corpo, equilibrato, profumo intenso di viole, confettura di ciliegie e spezie.	Pasticcini di crema e frutta fresca, crostata di visciole, formaggi erborinati.
PIAVE MALANOTTE. Morbido, intenso, note speziate e balsamiche.	Lepre in salmì.
MONTELLO ROSSO. Sapido, di corpo/robusto, intenso profumo di marasca e appena erbaceo.	Arrosti bardati con pancetta, capretto al forno, lepre in salmì, pasta e fagioli, luganega con i funghi, sopa coada (zuppa cotta al forno a base di piccioni e formaggio).

## Riferimenti

- [1] Assovini ([www.assovini.it](http://www.assovini.it)).
- [2] Dati ISTAT Veneto ([www.inumeridelvino.it](http://www.inumeridelvino.it)).
- [3] *Il Vino in Italia*. Autori vari. AIS Associazione Italiana Sommelier, 2017.
- [4] *Wine Grapes. A complete guide to 1'368 vine varieties, including their origins and flavours*. Jancis Robinson, Julia Harding, José Vouillamoz. Harper Collins Publ. USA, 2012.
- [5] Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, Statistiche 2016 ([www.oiv.int](http://www.oiv.int)).
- [6] WineGIS, terroir dei vini italiani e sistemi informativi geografici ([www.winegis.it](http://www.winegis.it)).