



VINO BIANCO VENETO

Colli Asolani Prosecco

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni](#)
- [Il Colli Asolani Prosecco DOCG](#)
- [I vini](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Colli Asolani Prosecco è posta sulla zona collinare dei Colli Asolani prima delle Prealpi Bellunesi.

È una zona di modesti rilievi, con i 379 metri del poggio San Martino come altitudine massima.

Geologicamente i Colli Asolani si sono formati tra i 65 e i 5 milioni di anni dai depositi marini del fondo del preistorico mare della Tetide successivamente emerso in seguito ai movimenti tettonici e in particolare allo scontro tra le placche europea e africana. La natura delle rocce è costituita da arenarie e calcari derivanti direttamente dalla fossilizzazione di animali marini a conchiglia.

È caratterizzata da una notevole variabilità litologica e morfologica, costituito in parte da rilievi di rocce terziarie d'origine clastica e in parte da coperture quaternarie intravallive di natura morenica, alluvionale, lacustre e colluviale. Frequenti i conglomerati seguiti da argilliti e arenarie. Subordinatamente si rinvengono calcareniti e marne argillose dove prevalgono i processi di disfacimento e di erosione. Le colline sono costituite da una serie di dossi e creste, intercalati a valli susseguenti. L'aspetto è dolce ed arrotondato, con terreni più teneri ed erodibili, dove le sequenze arenacee comprese entro formazioni argillose hanno originato una serie di dossi e di creste. La morfologia è molto alterabile, la porosità elevata in superficie, la permeabilità scarsa, superficiale, per porosità e fessurazione.

I vitigni

I vitigni utilizzati nella produzione di questo prosecco non differiscono da quelli utilizzati anche nella Valdobbiadene e a Conegliano, con il Glera utilizzato come principale e il Verdiso, la Bianchetta Trevigiana, il Perera e la Glera Lunga come secondari. Per un'area riservata è possibile utilizzare anche il Pinot Bianco, il Pinot Grigio, il Pinot Nero vinificato in bianco e lo Chardonnay.

Dal 1° agosto 2009 si è deciso di utilizzare il sinonimo di Glera per il vitigno Prosecco, per dare al consumatore la possibilità di differenziare la produzione del vino dal vitigno. Parleremo quindi di Glera riferendoci al vitigno Prosecco. La scelta di questo sinonimo proveniente dal nome locale veneto di quest'uva.

Il Glera è un vitigno rustico e vigoroso, e fornisce la base al vino e viene affiancato dal Veriso per aumentare l'acidità e la sapidità e dal Perera per il profumo e l'aroma.

Il Colli Asolani Prosecco DOCG



La denominazione di origine controllata e garantita Colli Asolani Prosecco viene istituita dal decreto ministeriale del 17 luglio 2009 per autorizzare la produzione di vini bianchi Colli Asolani o Asolo – Prosecco nelle tipologie tranquillo, Frizzante e Spumante Superiore. Precedentemente la produzione era accorpata nel disciplinare di produzione dei vini Montello e Colli asolani DOC del 1977.

La base ampelografica è costituita dal Glera per un minimo del 85% nell'assemblaggio a cui possono concorrere fino ad un massimo del 15% le uve dei vitigni utilizzate Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera e Glera lunga, da sole o congiuntamente. Purché il prodotto contenga almeno l'85%

di vino proveniente dal vitigno Glera.

L'area di produzione del Colli Asolani Prosecco in tutte le tipologie e con la base ampelografica primaria è comunque delimitata nei territori comunali di Castelluccio, Cornuda, Monfumo e parte del territorio dei comuni di Asolo, Caerano, San Marco, Cavaso del Tomba, Crocetta del Montello, Fonte, Giavera del Montello, Maser, Montebelluna, Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa, Pederobba, Possagno del Grappa, San Zenone degli Ezzelini e Volpago del Montello, tutti in provincia di Treviso.

Per l'iscrizione all'albo sono idonei unicamente i vigneti ben esposti, ubicati su terreni collinari e pedecollinari con esclusione dei vigneti di fondovalle, di quelli esposti a tramontana e di quelli di bassa pianura. Sono consentite unicamente le forme di allevamento a spalliera semplice.

La resa massima delle uve non deve essere superiore alle 12,00 tonnellate per ettaro ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo deve essere di 9,50% vol.

Le operazioni di vinificazione possono essere effettuate anche nei comuni di Altivole, Crespano del

Grappa, Borso del Grappa, Arcade, Trevignano, Valdobbiadene, Farra di Soligo, Vidor, Pieve di Soligo, mentre le operazioni di preparazione dello Spumante e del Frizzante possono essere effettuate nel territorio della provincia di Treviso.

Il Colli Asolani o Asolo Prosecco nella versione Spumante deve portare in etichetta le menzioni per le tipologie che vanno da Brut a Demi-sec, mentre nella versione Frizzante deve menzionare le tipologie che vanno da Secco ad Amabile.

I vini

Il Colli Asolani o Asolo Prosecco nella tipologia tranquillo ha un colore giallo paglierino più o meno intenso, con profumo vinoso, caratteristico, leggermente fruttato nel tipo abboccato. Il sapore è per la tipologia secco, gradevolmente amarognolo e non molto di corpo, per l'abboccato leggermente fruttato.

Il Colli Asolani o Asolo Prosecco nella tipologia Frizzante possiede una spuma con evidente formazione di bollicine e colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante. Il profumo è gradevole e caratteristico di fruttato. Il sapore può essere secco o amabile, comunque fresco, frizzante, fruttato. Nel tipo prodotto tradizionalmente per fermentazione in bottiglia è possibile la presenza di una velatura, come nei Proseccchi di altre zone e anche in questo caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura *rifermentazione in bottiglia* e deve essere conservato sui lieviti. Questo vino, a differenza dell'altro Frizzante, ha spuma lieve ed evanescente. Il colore è giallo paglierino più o meno intenso, brillante. Il profumo gradevole, caratteristico di fruttato, con sentori di crosta di pane e lievito, con sapore secco, vivace, con possibili sentori di crosta di pane e lievito.

Il Colli Asolani o Asolo Prosecco Spumante Superiore possiede una spuma fine e persistente e un colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante. Il profumo è gradevole e caratteristico di fruttato, con un sapore variabile da secco o amabile, di corpo, gradevolmente fruttato, caratteristico.

I Colli Asolani sono ottimi vini per antipasti magri, piatti di pesce e a base di uova.

Gambellara

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni](#)
- [Il Gambellara DOC](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



La produzione del Gambellara Doc viene svolta in una piccola area che ha per centro l'omonimo comune, su una serie di colline di origine vulcanica che forniscono ai vitigni numerosi sali e nutrienti tra cui il prezioso potassio.

Come tutta la regione e il nord Italia, le genesi di questi territori risale alla sedimentazione dei fondali marini dell'antico mare della Tetide, che si estendeva dalle attuali Alpi fino all'attuale nord Africa. Era un mare poco profondo che ha conosciuto numerose fasi di glaciazione e tropicalizzazione, con la sedimentazione di numerosi fossili marini, prevalentemente costituiti da conchiglie, che stratificandosi sotto il loro stesso peso e per effetto di successive evaporazione hanno formato agglomerati calcarei poi sollevati dal fondo grazie allo scontro tra le placche europea e africana. Da questo scontro e da eventi tettonici e vulcanici, si sono formati non solo i terreni

emersi attuali, ma anche la catena alpina e quella appenninica, successivamente modellata dagli agenti atmosferici e in particolare dall'azione lenta dei ghiacciai, che nel loro ritirarsi hanno lasciato formazioni moreniche e argillose vitali per l'agricoltura e per la viticoltura.

I vitigni

Il vitigno principale utilizzato nella produzione di questo vino è il Garganega, affiancato dal Trebbiano di Soave locale, dal Pinot Bianco e dallo Chardonnay.

Il Garganega è il vitigno a bacca bianca più rappresentativo e diffuso del Veneto occidentale e della provincia di Verona in particolare. Sulle colline venete il Garganega viene coltivato da secoli e le sue origini risalgono forse a molto prima del dominio di Roma. I primi testi in cui se ne trovano notizie risalgono al 1400 e in alcuni di questi il vitigno veniva descritto con la distinzione tra il mascolino, meno produttivo, e la femmina, estremamente produttiva e probabilmente il progenitore della Garganega odierna.

I vini prodotti dal Garganega presentano caratteristiche distintive ben riconoscibili, profumi ricchi di sfumature, dal fruttato al floreale. La vendemmia tardiva si svolge spesso all'inizio di ottobre, insieme alle uve nere. Questo rende il vino più morbido, con una ridotta acidità rispetto alla maggior parte dei bianchi, e con una nota amarognola che si traduce in sensazioni ammandorlate e sapide.

Il Gambellara DOC



GAMBELLARA
VIN SANTO

La denominazione di origine controllata Gambellara nasce dal decreto ministeriale del 1° agosto 2008 per autorizzare la produzione di vini bianchi sotto le tipologie Gambellara, Gambellara Classico e Gambellara Classico Vin Santo.

I comuni autorizzati nella produzione sotto la denominazione sono Gambellara, Montebello Vicentino, Montorso e Zermeghedo, tutti in provincia di Vicenza, di cui una porzione riconducibile a una parte del territorio di Gambellara è autorizzata alla menzione Gambellara Classico.

La composizione ampelografica prevede l'utilizzo del Garganega per un minimo del 80% nell'assemblaggio a cui possono concorrere gli altri vitigni Pinot bianco, Chardonnay e Trebbiano di Soave locale presenti nei vigneti fino ad un massimo del 20%.

Le rese massime delle uve sono stabilite a 14,00 tonnellate per ettaro per il Gambellara, 12,50 tonnellate per ettaro per il Gambellara Classico e il Gambellara Classico Vin Santo. Per quest'ultimo la resa delle uve destinate all'appassimento è di 6,50 tonnellate, mentre il restante va a far parte della lavorazione del Gambellara Classico.

Le uve devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,50% vol per il Gambellara, di 10,50% vol. per il Gambellara Classico e di 16,00% per il Gambellara Vin Santo.

Il Gambellara Classico Vin Santo non può essere commercializzato prima di aver subito un periodo di invecchiamento obbligatorio di due anni a partire dal 1° gennaio successivo a quello dell'annata di produzione.

Il Gambellara ha colore da giallo paglierino a dorato chiaro, con profumo leggermente vinoso, accentuato e caratteristico. Il sapore è secco, di medio corpo e acidità. Il retrogusto è amarognolo e la bocca vellutata. Ottimo in abbinamento con gli antipasti di mare, le frittate, il risotto ai polipetti, lo sgombro, la tinca al forno o marinata.

Il Gambellara Classico ha colore variabile da giallo paglierino a giallo dorato chiaro. Il profumo risulta sempre leggermente vinoso, accentuato e caratteristico, con sapore secco e amarognolo, di medio corpo. Da abbinare con le frittate, il persico alla milanese, il risotto al nero di seppia e la tinca marinata.

Nel Gambellara Classico Vin Santo il colore è giallo ambrato più o meno carico, con profumo intenso, caratteristico di passito, con eventuale sfumature di vaniglia e sapore dolce, armonico, caldo, vellutato, di passito, eventuale sentore di legno. Da provare con i dessert e la pasticceria

secca.

Le aziende

Da Cavazza il Gambellara Classico La Bocara brillante e profumato di glicine, gelsomino, pesca gialla e ananas, con note vegetali ed agrumate. Palato di corpo, fruttato con tannini morbidi e acidità moderata. Con lo spezzatino di cinghiale.

Dal Maso produce il Gambellara Classico Ca' Fischele con profumi di fiori di campo, camomilla ed agrumi. Il palato ha un ottimo corpo, strutturato, con una buona acidità e finale minerale. Da provare con lo sgombro con i fagiolini.

Vignato ha un ottimo Vin Santo agli aromi di miele, albicocche e caramello. Fresco e sapido, per il foie gras.

Garda

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni bianchi](#)
- [Il Garda DOC bianco](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Garda DOC è molto vasta e abbraccia sia la Lombardia che il Veneto nelle provincie di Verona, Brescia e Mantova. La natura del territorio è quindi abbastanza variegata, anche se si può far riferimento grosso modo all'orogenesi del Lago di Garda per avere un quadro sufficientemente preciso della geologia presente nei vigneti.

I terreni in cui si produce il Garda DOC sono di varia origine, dal morenico all'argilloso, al calcareo, al sabbioso-limoso, per cui consentono ai vari vitigni di esprimere al massimo le loro peculiari caratteristiche.

L'origine del lago è fluvio-glaciale, nato dallo scioglimento del grande ghiacciaio preistorico Adamello-Brenta, e dal successivo modellamento dei fiumi immissari. Sulla cima delle colline i terreni sono caldi, asciutti e profondi, con ricca componente sabbiosa e molto scheletro di sassi e ghiaia. Nella fascia intermedia troviamo terreni di antica morena, mescolata a componenti alluvionali limo-argillose, adatti alla produzione dei rossi. Ci sono poi le zone sul fondo delle vallette laterali, ai piedi delle colline, un tempo paludose, bonificate durante il ventennio fascista, oggi ricchissime di sostanza organica. Qui dai terreni si ottengono vini ricchi di colore, con profumi speziati e intensi, ottimo corpo, ricca trama, equilibrata consistenza e adatti al medio lungo affinamento. Infine troviamo le zone di deposito glaciolacustre, ricchissime in limi e argille, senza ciottoli e sabbia, diverse dai circostanti terreni morenici. Il suolo è pesante, freddo, ricco di calcare e altri sali. Le radici faticano a crescere in profondità, ma trovano un terreno ricchissimo che forniscono vini molto sapidi. Sono terreni adatti ai vini bianchi e anche ai Chiaretti decisi e intensi.

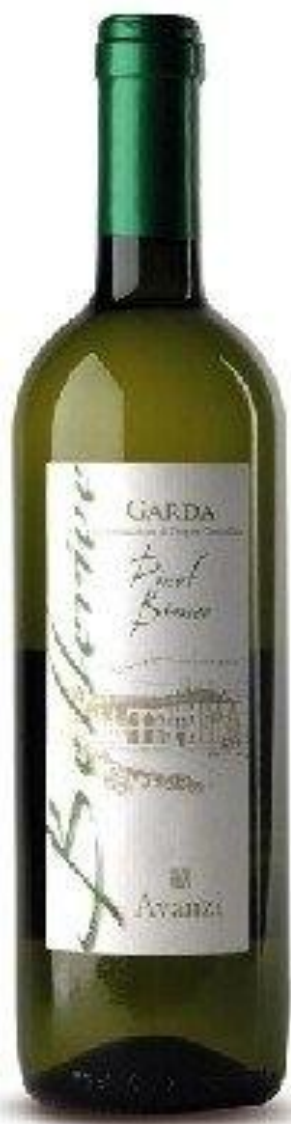
I vitigni bianchi

I vitigni impiegati nella produzione del Garda abbracciano quasi tutti i nobili coltivati nel nord Italia, con l'impiego di Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Riesling italico, Riesling Renano, Cortese, Sauvignon e Tocai Friulano.

Il Tocai Friulano non ha nessuna parentela con il Tokay d'Alsace, che è in realtà il nome del Pinot Gris alsaziano, e molto probabilmente nemmeno con il Tokaji ungherese dal quale si producono i

famosi vini dolci. La disputa per quanto riguarda quest'ultima probabile parentela ungherese è comunque più che mai aperta, visto che il Tocai friulano iniziò la sua comparsa nella regione sotto la dominazione dell'Impero austro-ungarico. È molto probabilmente una varietà autoctono del Friuli, dove è certamente l'uva bianca più coltivata per la produzione dei Collio e altre denominazioni regionali. Germoglia tardi e produce vini chiari e leggeri, spesso floreali con componenti acide, e gusti di mandorle, da bere preferibilmente giovani.

Il Garda DOC bianco



La denominazione di origine controllata Garda nasce l'8 ottobre del 1996 con la provincia di Brescia a cui è riservata la denominazione Garda Classico.

La denominazione Garda Tai è invece prodotta in provincia di Verona e deve avere una base ampelografica composta dal Tocai Friulano per minimo del 85%.

La denominazione di origine controllata Garda Classico Bianco deve avere la composizione ampelografica composta dal Riesling e/o Riesling Italico per un minimo del 70% dell'assemblaggio a cui possono concorrere gli altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, autorizzati per la provincia di Brescia, congiuntamente o disgiuntamente sino ad un massimo del 30%.

La denominazione di origine Garda con la specificazione di uno dei seguenti vitigni, Garda Garganega, Garda Pinot Bianco, Garda Pinot Grigio, Garda Chardonnay, Garda Riesling Italico, Garda Riesling da Riesling Renano, Garda Cortese e Garda Sauvignon è riservata ai vini ottenuti dalle uve dei corrispettivi vitigni per almeno l'85% dell'assemblaggio a cui possono concorrere gli altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, autorizzati rispettivamente nelle province di Brescia, Mantova e Verona fino ad un massimo del 15%.

Le rese massime delle uve e i rispettivi titoli alcolometrici naturali garantiti devono essere rispettivamente per il Garda Pinot Bianco e il Garda Chardonnay di 13,00 tonnellate per ettaro e di 10,00% vol.; per il Garda Pinot grigio, il Garda Riesling Italico, il Garda Riesling Renano e il Garda

Sauvignon di 12,00 tonnellate per ettaro e di 10,00% vol.; Per il Garda Garganega di 16,00 tonnellate per ettaro e di 9,50% vol.; per il Garda Classico Bianco di 11,00 tonnellate per ettaro e di 10,50% vol.; e per il Garda Tocai e il Garda Cortese di 14,00 tonnellate per ettaro e di 10,00% vol.

Le operazioni di vinificazione del Garda DOC possono essere effettuate anche nelle cantine del comune di Gambellara in provincia di Vicenza.

È inoltre ammessa la correzione con mosti concentrati prodotti da uve provenienti da terreni vitati iscritti all'albo dei vigneti della DOC Garda, oppure con mosto concentrato rettificato.

Il Garda Chardonnay e il Garda Garganega può essere elaborato nella versione Frizzante, esclusivamente con il metodo della rifermentazione naturale e con la menzione in etichetta Garda Frizzante.

I Garda Pinot Bianco, Chardonnay e Riesling possono essere elaborati nella tipologia Spumante a patto di essere ottenuti esclusivamente con la rifermentazione naturale.

Negli spumanti è consentita la tradizionale pratica correttiva con i vini ottenuti dalla vinificazione in bianco del Pinot nero in quantità non superiore al 15% e la zona di elaborazione di questi spumanti e frizzanti comprende le province di Brescia, Mantova, Verona e Treviso.

Le aziende

Le aziende che vinificano sotto questa denominazione sono moltissime, con le migliori poste nella provincia di Brescia. Anche se in Veneto questo vino bianco è offuscato dalla fama del Soave, la sua produzione è molto consistente, soprattutto per vini da pasto quotidiano di buona fattura e prezzi decisamente invitanti nel loro rapporto con la qualità.

Garganega

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [Il vitigno](#)
- [Il Garganega del Veneto IGT](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



La produzione del Garganega in Veneto si svolge sotto la denominazione IGT del Veneto, in tutta la regione o comunemente con i vini da tavola. È inoltre l'uvaggio principale per i migliori DOC e DOCG veneti.

La natura del suolo è quindi molto varia anche se riferibile all'orogenesi che ha originato tutta l'Italia, in particolare il nord, una volta sommerso dall'oceano preistorico della Tetide e poi emerso in conseguenza dello scontro tra le placche europea e africana. La prevalenza dei territori è calcarea e vulcanica, con forte presenza di argille e limo.

Il vitigno

Il Garganega è il più diffuso vitigno a bacca bianca del Veneto, e storicamente il più importante. È infatti impiegata largamente nella produzione di quasi tutti i bianchi regionali, dai celebri Soave ai Bianchi di Custoza, dei Colli Berici e dei Colli Euganei, senza contare la grande varietà di vini da tavola prodotta con quest'uva che non hanno diritto alle menzioni di vitigno in etichetta. È molto vigorosa e deve essere sottoposta a controlli periodici di crescita, data la sua alta produttività che, se non limitata, può dare origine a vini mediocri. Le rese, se invece tenute sotto controllo, possono dar luogo a produzioni di vini molto interessanti ed eleganti, fini e delicati con profumi mandorlati e di limone, anche con note minerali. Viene generalmente assemblato con l'altro autoctono veneto, il Trebbiano di Soave, anche se può essere vinificato in purezza. Matura tardi, in ottobre. Ha la buccia spessa e molto gialla. Non ha un'elevata acidità ma riesce però a fornire un buon equilibrio di estratti e zuccheri. La sua presenza sul territorio è molto antica, quanto il Veneto stesso, e ha dato vita a numerosi cloni e sottovarietà anche se raramente interessanti. Tra le migliori sottovarietà si evidenziano la Garganega Tipica, la sottovarietà più diffusa, di media vigoria e acino piuttosto grosso, anche se sensibile alla giacitura e al microclima che possono influenzare proprio la grandezza delle bacche; la Garganega Dario, coltivata molto nei pressi di Monteforte, probabile parente della Garganega Grossa, e la Garganega Verde.

Il Garganega del Veneto IGT

Il Garganega viene prodotto anche sotto la denominazione IGT Veneto istituita dal decreto ministeriale del 21 novembre 1995. Tutte le provincie della regione sono autorizzate a produrre l'IGT con la menzione relativa al vitigno quando i vini sono composti per almeno l'85% dal corrispondente uvaaggio in etichetta. Le rese massime delle uve non devono superare le 25 tonnellate per ettaro.

Sono previste anche le tipologie Frizzante e Passito, ed è consentito utilizzare in etichettatura la menzione *vivace*.

Le aziende

Anselmi vinifica il Garganega sotto la denominazione IGT Veneto sia passito con il vitigno in purezza nei Capitelli, che tranquillo, sempre in purezza nel Capitel Croce e con il 10% di Chardonnay nel Capitel Foscarino. Per tutti i vini ha rinunciato comunque alla menzione Garganega in etichetta. Il passito ha un brillante color oro con riflessi ambrati. Il naso è elegante e complesso, con ricordi di confettura d'albicocca, miele di zagara, scorza d'arancia, fichi secchi, fondi di frutta secca e crema pasticcera al limone. La bocca è molto morbida e dolce senza essere stucchevole. Ottimo equilibrio tra freschezza e finale minerale persistente. Ottimo per la torta di mandorle o il Roquefort. Il Capitel Croce è un ottimo vino per l'orata in crosta di zucchine, con i suoi fini sentori di pompelmo e mela gialla, seguiti, dal glicine e il cedro su finali minerali. La bocca, dal lungo finale, è fresca e sapida. Nel Capitel Foscarino l'olfatto si presta ai profumi di albicocche e frutta tropicale, sambuco, lavanda e camomilla, su sfondi minerali. Palato strutturato, per il fagottino di spigola e porcini.



Da La Cappuccina un ottimo Arzimo Passito IGT Veneto con il Garganega in purezza, dorato, con aromi lievi di confettura d'albicocca, mandorla tostata, miele, dattero secco, biscotto e vaniglia. Lunga persistenza e maturazione di 10 mesi in rovere. Con i formaggi erborinati.

Le Fraghe vinifica il Garganega in purezza per un buon bianco IGT Camporengo. Il giallo paglierino prelude i sentori di frutta a polpa bianca, fiori gialli e note minerali. Gradevole il finale sapido per accompagnare la spigola al forno. Ancora Le Fraghe produce con il Garganega in purezza il Vendemmia a San Goffredo, questa volta con i profumi del melone bianco, della pesca e della mela. Strutturato e morbido, il palato ha dei bei ritorni vegetali e minerali, per il risotto agli asparagi.

Da Monte Tabor il Bianco del Tabor IGT ha il 60% di Garganega, il 20% di Chardonnay e di Cortese, per un colore giallo dorato tenue che apre ai sentori di ginestra, acacia ed erbe aromatiche che lasciano poi il posto alla macchia mediterranea. Il palato è giustamente sapido e fresco, dotato di corpo. È vinificato per un terzo in legno, prima di accompagnare il sauté di vongole.

Prosecco

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni](#)
- [Il Prosecco DOC](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



Il vino Prosecco ha la sua propria denominazione di origine controllata da pochi anni per permetterne la produzione di questo tipo di vino in un territorio molto vasto al di fuori delle due specifiche denominazioni DOCG esistenti, la Conegliano Valdobbiadene e la Colli Asolali. L'area interessata coinvolge sia la regione Veneto che il Friuli Venezia Giulia, con delle differenze importanti nei vari territori sia dal punto di vista climatico che geologico.

Si passa da territori situati ai margini delle Dolomiti in provincia di Belluno a quelli delle basse Alpi carsiche friulane, includendo anche parti collinari e pianeggianti della provincia di Padova ed altri territori di diversa

formazione geologica. Il vino risulta quindi molto diverso a seconda della zona di provenienza, mantenendo come unica caratteristica il vitigno da cui si deve ottenere.

Proprio per questa denominazione il legislatore, dal 2009, ha deciso di chiamare le uve Prosecco con il sinonimo *Glera*, in modo da differenziarne il progetto rispetto alle due esistenti DOCG e aumentarne i livelli qualitativi. Parleremo quindi di Glera, riferendoci in verità all'uva Prosecco, solo nel contesto di questa denominazione specifica Prosecco DOC.

Alle Dolomiti per esempio appartiene un particolare tipo di roccia predominante nella regione, costituita principalmente dal minerale Dolomite, $(MgCa(CO_3)_2)$ ovvero carbonato doppio di calcio e magnesio.

L'origine di questo tipo di roccia carbonatica parte dagli accumuli di conchiglie, coralli e alghe calcaree nell'ambiente marino e tropicale che ha caratterizzato le numerose ere geologiche.

I vitigni

Nella produzione del vino Prosecco DOC viene utilizzato



principalmente il Glera, ovvero come già detto il sinonimo di Prosecco per questa denominazione, affiancato da numerosi altri vitigni quali il Verdiso, la Bianchetta Trevigiana, il Perera, la Glera Lunga, lo Chardonnay, il Pinot Bianco, il Pinot Grigio e il Pinot Nero vinificato in bianco. Tutti vitigni molto adatti alla spumantizzazione.

Il Glera, ovvero il Prosecco, è un vitigno autoctono del nord-est italiano, a maturazione tardiva, caratteristica che gli consente di mantenere una certa acidità essenziale per la spumantizzazione. Ha un finale leggermente astringente o amaro. Anche se l'origine esatta è incerta, probabilmente proviene dalla zona di Prosecco, da cui prende il nome, in provincia di Trieste, dove era conosciuto proprio con il nome di Glera, e da qui si sia diffuso fino ai Colli Euganei, dove è conosciuto con il nome di Serprina e infine in tutto il nord-est. Ha una buccia giallo-dorata, leggermente punteggiata e ricoperta di pruina, abbastanza spessa, per cui non soffre l'attacco delle muffe. Predilige terreni collinari, non troppo asciutti, e necessita di potature estiva e invernale lunga. La forma di allevamento utilizzata è a controspalliera. Soffre le brinate primaverili e la siccità in estate, e una certa sensibilità all'oidio e alla peronospora. È sensibile all'acinellatura e alla colatura, ma anche all'attacco di acari, cicaline e tignole e della flavescenza.

Il Prosecco DOC

La denominazione di origine controllata Prosecco nasce il 17 luglio del 2009 per permettere la produzione di vino principalmente dalle uve Prosecco, per cui è stato appositamente definito legalmente il sinonimo Glera, in una area molto vasta del Veneto e del Friuli senza così pregiudicare le due DOCG già esistenti e che stanno producendo un vino spumante di eccellenza.

La produzione con questo nuovo disciplinare è autorizzata in tutto il territorio delle provincie di Belluno, Gorizia, Padova, Pordenone, Treviso, Trieste, Udine, Venezia e Vicenza.

La base ampelografica deve essere composta dal Glera (Prosecco) per un minimo del 85% dell'assemblaggio a cui possono concorrere, da soli o congiuntamente fino ad un massimo del 15%, i vitigni Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero vinificato in bianco provenienti dai vigneti delle provincie autorizzate.

La resa massima di uva consentita non deve essere superiore alle 18,00 tonnellate per ettaro e devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 9,50% vol. per il Prosecco generico e di 9,00% vol. per il Prosecco Spumante e Frizzante.

Sono idonei all'iscrizione all'albo i vigneti posti su terreni ben esposti ad esclusione di quelli ad alta dotazione idrica con risalita della falda e quelli torbosi.

È possibile riportare in etichetta il riferimento a Provincia di Treviso o più semplicemente Treviso quando tutte le operazioni, dalla raccolta delle uve all'elaborazione e l'imbottigliamento siano effettuate nella provincia omonima.

Il Prosecco DOC generico ha colore giallo paglierino con profumo fine, caratteristico, tipico che dipende dalle uve di provenienza. Il sapore può essere secco o amabile, comunque fresco e caratteristico.

Il Prosecco Spumante possiede una spuma fine e persistente, con colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante. Il profumo è fine, e anche in questa tipologia risponde alle caratteristiche delle uve di provenienza. Il sapore varia, secco o amabile, secondo le tipologie prima descritte (Brut, Extra Dry etc, che devono essere menzionate in etichetta), comunque fresco e caratteristico.

Nel Prosecco Frizzante la spuma è lieve ed evanescente, con colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante. Il profumo fine, caratteristico, è tipico dell'uva di provenienza, con sapore secco o amabile, comunque fresco e caratteristico.

Le aziende

La giovane età della denominazione non rende facile la conoscenza delle aziende che la stanno producendo e che la producevano in passato senza però avere diritto al DOC.

Tra queste Dogarina è un'azienda veneta leader per il Prosecco Doc e propone anche un Prosecco Millesimato Extra Dry Magnum, in una esclusiva versione gold a edizione limitata, prodotto con le uve Glera al 100%.

L'Azienda Agricola Al Canevon produce il Prosecco DOC Treviso dal colore paglierino, tendente al verdolino. Ha un profumo fruttato di mela Golden e i fiori d'acacia. E' piacevolmente snello, di grande morbidezza e d'equilibrio con buona persistenza e finale fruttato. La spuma è fine e persistente.



Recioto di Gambellara

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni](#)
- [Il Recioto di Gambellara Classico DOC](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



La produzione del Recioto di Gambellara si svolge nella zona ad ovest della provincia di Vicenza, al confine con la provincia di Verona, delimitata dalla zona di produzione del comune di Soave e dai Monti Lessini.

Il terreno è costituito da basalti e tufi terrosi basaltici di origine vulcanica, ricchi di minerali. Le rocce sono a tratti durissime con strutture macrocristalline, rappresentati da basalti colonnari, e in prevalenza di consistenza tufacea e ferrosa, friabili e corrose dagli agenti atmosferici, costituiscono la parte preponderante del rilievo collinare. Nella zona orientale è presente un'isola calcarea di circa 600 per 300 metri, chiamata Creari. Sono terreni ricchi e fertili, privi di carbonato di calcio, ma ricchi di ferro, potassio e fosforo, sali che forniscono alle viti concentrazioni di zuccheri e di sostanze aromatiche.

La zona gode di un clima temperato mediamente sui 20 °C, con estati calde e umide e modeste escursioni termiche. Le precipitazioni annuali sono abbondanti.

Si producono vini dolci, ottenuti per appassimento, e vini spumanti.

I vitigni

I vitigni che costituiscono la base ampelografica del Recioto di Gambellara sono il Garganega, il Pinot Bianco, lo Chardonnay e il Trebbiano di Soave locale.

Il Trebbiano di Soave è coltivato soltanto localmente e nei vigneti del Soave a denominazione di origine controllata. Sembra avere molte affinità con il Trebbiano di Lugana, con cui dovrebbe condividere l'origine dal Turbiana, autoctono coltivato nel versante lombardo del Lago di Garda, e il Verdicchio per quel che riguarda gli aromi.

Non ha nessuna affinità con il Trebbiano Toscano e viene tagliato con il Garganega, altro vitigno

autoctono della zona, a cui fornisce ricchezza e bevibilità.

Il Garganega, forse di origine greca, è una vite veneta, di ottima vigoria, dalla quale si producono bianchi fini e delicati con sentori di limone e mandorla, anche se non aromatici. Sta conoscendo una elevata notorietà e qualità dopo che in passato le rese erano troppo abbondanti per produrre molta quantità, producendo così vini decisamente mediocri. Oggi i risultati sono decisamente migliori grazie a rese più basse e i vini hanno raggiunto livelli molto alti.

Il Recioto di Gambellara Classico DOC



La denominazione di origine controllata e garantita Recioto di Gambellara Classico nasce dal decreto ministeriale del 1° agosto 2008 per autorizzare la produzione di vini bianchi, anche spumanti, nei territori comunali di Gambellara, Montebello Vicentino, Montorso e Zermeghedo,

tutti in provincia di Vicenza.

La composizione ampelografica prevede l'impiego del 80% di Garganega con Pinot Bianco, Chardonnay e Trebbiano di Soave al 20%.

La resa massima delle uve è fissata a 6,25 tonnellate per ettaro, mentre il quantitativo in eccesso, fino a un massimo di 12,5 tonnellate, può essere utilizzato per la produzione del Gambellara Classico DOC.

I sistemi d'allevamento devono essere esclusivamente a spalliera semplice o doppia, oppure a pergola trentina semplice o doppia od a pergoleta veronese mono o bilaterale aperta con fili trasversale di testata, con esclusione delle pergole con tetti orizzontali e continui.

Le uve destinate al Recioto di Gambellara dopo essere state sottoposte ad appassimento, devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 14,00% vol.

Le operazioni di appassimento possono essere effettuate con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale, purché operanti a temperatura analoga a quelle riscontranti nel corso del processo tradizionale di appassimento.

La resa massima delle uve in vino per il Recioto di Gambellara” non deve superare il 40% e per il Recioto di Gambellara Spumante il 50%.

Le operazioni di elaborazione del Recioto di Gambellara Spumante possono essere effettuate siti nell'intero territorio della regione Veneto.

Il Recioto di Gambellara Classico non può essere commercializzato prima del 1° Settembre dell'anno successivo alla vendemmia.

Nei vini Recioto di Gambellara può essere utilizzata la menzione *vigna* a condizione che le uve provengano dalla medesima parcella.

Le aziende

La commercializzazione di questi vini è ancora limitata all'ambito locale, non è quindi facile reperirli sul mercato nazionale con facilità.

Tra le varie aziende, Vignato, a Gambellara, produce un ottimo Recioto passito dal Garganega in purezza, con bei colori ambrati. I profumi sono quelli del miele di zagara, dei datteri, delle albicocche candite e del caramello. Al palato è morbido e dolce, ma equilibrato da una fresca sapidità. Ottimo con il paté di foie gras. Vignato produce anche lo Spumante metodo classico dal perlage fine ma evanescente. Il naso ha delicati aromi di fiori bianchi, agrumi, burro di nocciole e mandorle amare. La bocca è dolce e agrumata. Da provare con la pasticceria secca.

Dalla famosa azienda Zonin un elegante Recioto Classico Passito di colore oro antico. Aromi di frutta secca e confetture di albicocche supportati da una buona mineralità. Palato morbido e finale tostato per associazioni con le torte di paparele tipiche venete.

Recioto di Soave

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni](#)
- [Il Recioto di Soave DOCG](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Recioto di Soave comprende una zona collinare in provincia di Verona a 20 chilometri dal capoluogo su colline di origine vulcanica con notevole presenza di giacimenti fossiliferi. Produce ottimi vini dolci dall'elaborazione e dall'appassimento delle uve. A Soave si producono anche spumanti.

I vitigni

I vitigni principali utilizzati nella produzione del Recioto sono il Garganega, il Trebbiano di Soave locale, il Pinot bianco e lo Chardonnay.

Il Garganega è una vite veneta, forse di origine greca, molto vigorosa che fornisce bianchi fini e delicati con sentori di limone e mandorla. In passato veniva abusato nelle rese, producendo così vini decisamente mediocri, ma negli ultimi decenni si sono migliorati molti aspetti qualitativi e i risultati sono decisamente ottimi e i vini hanno raggiunto livelli molto alti.

Il Recioto di Soave DOCG



La denominazione di origine controllata e garantita Recioto di Soave fu istituita dal decreto ministeriale del 19 settembre 2001 dopo essere stato fin dal 21 agosto 1968 sotto la denominazione di origine controllata Soave. Sono previste le tipologie Recioto di Soave, Recioto di Soave Classico e Recioto di Soave Spumante, la cui produzione è autorizzata nei

territori collinari dei comuni di Soave, Monteforte d'Alpone, San Martino Buon Albergo, Mezzane di Sotto, Roncà, Montecchia di Crosara, San Giovanni Ilarione, Cazzano di Tramigna, Colognola ai Colli, Illasi e Lavagno in provincia di Verona.

La base ampelografica autorizzata include l'impiego del Garganega per almeno il 70% e per la rimanente percentuale si utilizzano il Trebbiano di Soave locale, il Pinot bianco e lo Chardonnay. In questo 30% e fino al massimo del 5%, possono concorrere anche le uve provenienti da vitigni a bacca bianca e non aromatiche autorizzati per la provincia di Verona.

Le uve devono avere una resa massima di 9 tonnellate per ettaro.

Le uve destinate al Recioto di Soave devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo, dopo l'appassimento, di 14,0% vol.

Il Recioto di Soave ha colore giallo dorato, con odore intenso e fruttato anche con sfumature di vaniglia. Il sapore è dolce, vellutato rotondo, eventualmente con sfumatura di vaniglia, anche vivace come da tradizione. È un vino da meditazione o da degustare con terrine all'anatra, formaggi erborinati o biscotti.

Il Recioto di Soave Spumante possiede una spuma fine e persistente. Il colore resta giallo dorato, più o meno intenso, con odore gradevole, intenso e fruttato. Il sapore può essere abboccato o dolce, vellutato, armonico, di corpo. Ottimo come aperitivo, con i crostacei ma anche con i dessert.

Le aziende

Balestri Valda produce un ottimo Recioto di Soave Classico dal Garganega in purezza, dal colore ambrato e naso minerale, di frutta esotica, agrume candito e smalto. Palato dolce e morbido, dotato di freschezza e persistenza. Viene invecchiato 18 mesi in barrique prima di accompagnare il paté di fegato.

Da Bogoni il Recioto di Garganega in purezza, di un bel colore ramato, e naso di pesca candita, fichi secchi e vaniglia. Palato equilibrato. La vendemmia tardiva prelude l'appassimento fino a gennaio, poi sei mesi in Allier. Per la pasticceria secca.

Ca' Rugate produce un ottimo Recioto La Perlara, sempre con Garganega in purezza, dai sentori di miele, albicocche secche e camomilla su sfondi minerali. Palato dolce e morbido, avvolgente, per la torta di mele ed amaretti.

Dalla Cantina di Soave il Recioto Classico Mida Rocca Sveva, ricco di note agrumate condite, miele, spezie e note balsamiche. Ottimo palato, sostenuto anche da una vena acida, denso e persistente, di forte aromaticità per accompagnare il gorgonzola.

Cecilia Beretta vinifica il Garganega con il 10% di Chardonnay per il suo Recioto Case Vecie dalle intense sfumature vanigliate, con note di ginestra, mele cotogne e sentori smaltati. Palato di ottimo corpo, con una bella vena zuccherina e media freschezza. Finale dolce, che accompagna i formaggi erborinati.

Con Coffele il Recioto Le Sponde torna con il Garganega in purezza. Ottimo risultato, con ampi

profumi di miele di zagara, arancia candita, caramelle d'orzo e note iodate. Bocca equilibrata, dolce con finale leggermente acido. Bene con i formaggi erborinati.

Da Gini il Recioto Cal Foscari sprigiona profumi di miele di acacia, albicocche secche, agrumi canditi se lievi note iodate. Morbido, strutturato, con finale fresco e minerale. Bene con il gorgonzola dolce.

I Fratelli Giullari tagliano il Garganega con il 10% di Trebbiano nel Recioto La Piccola Botte giallo oro, con profumi di albicocche candite e panforte in evidenza. L'equilibrio gustativo tra acidità e dolcezza è perfetto per il tortino di amarena e crema.

Guerrieri Rizzardi ha un Recioto di un bel dorato denso e brillante, con naso di canditi e zucchero filato, finite da note smaltate. In bocca la concentrazione zuccherina è quasi sciropposa, con forte sentore vanigliato preso dal rovere dove passa un anno. Finale sapido, con percezione tartarica. Con pasta di mandorle.

Da Le Mandorlare il Recioto Classico Le Schiavette, di un bell'ambrato carico, dal naso complesso di scorza d'arancia candita e albicocca secca, finite da sentori minerali e tostati. In bocca è dolce e vellutato, con una bella nota acida e un finale persistente. Un anno in rovere per accompagnare poi il paté di fegato.

Monte Tondo produce l'ottimo Recioto Affinato in Barrique di un bel colore giallo oro, con bei sentori di albicocche candite, miele, frutta esotica e vaniglia. Avvolgente dolcezza e morbidezza, equilibrata da belle note sapide e fresche. Le uve vengono appassite fino a gennaio e poi il vino lasciato per 18 mesi in barrique prima di accompagnare i biscotti alle mandorle.

Soave

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni](#)
- [Il Soave DOC](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



La produzione del Soave si svolge nella provincia di Verona e rappresenta la denominazione più importante a livello commerciale di tutta la regione Veneto, con una produzione di 500.000 ettolitri pari al 40% della produzione a DOC. I vini prodotti sotto questa denominazione sono il Soave DOC e il Soave Classico DOC, mentre il Soave Superiore e il Recioto di Soave hanno avuto diritto alla loro DOCG nelle varie riforme degli anni 2000 dopo essere stati inclusi per molti decenni nello stesso decreto del 21 agosto 1968. Attualmente il Soave DOC rappresenta la base di tutti i vini Soave di qualità.

L'aspetto del territorio è molto variabile, con le zone pianeggianti della pianura di Soave e di Monteforte, e quelle collinari contraddistinte da terreni calcarei, basaltici, detriti di falda e depositi alluvionali originati dai corsi d'acqua. L'origine del suolo è prevalentemente vulcanica, e il clima è mite e temperato.

I vitigni

La composizione ampelografica si basa sul Garganega sul Trebbiano di Soave locale, e lo Chardonnay.

Il Trebbiano di Soave è la varietà autoctona locale presente nei vigneti del Soave a denominazione di origine controllata.

Viene tagliato con il Garganega, altro vitigno autoctono della zona, per apportare ricchezza e bevibilità al vino. Il Trebbiano di Soave sembra avere molti aspetti in comune con il Trebbiano di Lugana e il Verdicchio per quel che riguarda gli aromi, ma certamente non ha nessuna affinità con il Trebbiano Toscano. È quindi molto più probabile che sia il Turbiana, autoctono coltivato nel versante lombardo del Lago di Garda, e comunque è coltivato solo nella zona del Soave.

Il Soave DOC



La denominazione di origine controllata Soave del 1968 è stata riformata in ultima istanza il 18 novembre del 2010, con la separazione del Soave Classico e del Soave dal Soave Superiore e dal Recioto.

Le tipologie previste dal disciplinare sono il Soave, il Soave Spumante, il Soave con il riferimento della sottozona Classico e il Soave con il riferimento della sottozona Colli Scaligeri.

La base ampelografica si compone con il Garganega per almeno il 70%, e con il Trebbiano di Soave e lo

Chardonnay per il rimanente 30%, in cui, fino ad un massimo del 5%, possono concorrere i vitigni a bacca bianca autorizzati per la provincia di Verona.

Le viti devono essere allevate a spalliera semplice o doppia, o a pergola veronese con potatura tradizionale e devono avere una resa massima di 15 tonnellate per ettaro per il Soave e di 14 tonnellate per le altre tipologie.

I vini Soave devono essere commercializzati dopo il 1° dicembre dell'anno della vendemmia, mentre il Soave Classico e il Soave Colli Scaligeri dopo il 1° febbraio dell'anno successivo alla vendemmia.

I mosti e i vini per la versione Spumante devono essere ottenuti esclusivamente la pratica della rifermentazione naturale.

Il Soave è di colore giallo paglierino con unghie verdognole e naso intenso.

Il sapore è secco, di medio corpo e armonico, leggermente amarognolo.

Il Soave Classico e il Soave Colli Scaligeri hanno colore identico al precedente. Il profumo è caratteristico con profumo intenso e delicato e sapore secco, di medio corpo e armonico, leggermente amarognolo. Il titolo alcolometrico volumico totale minimo deve essere di 11,00% vol. Sono vini che si abbinano con una grande moltitudine di piatti, soprattutto locali come le zuppe, le uova, i salumi, come la sopressa di Verona e il prosciutto di Soave o il cotechino, ma anche pesce, ostriche, sia crude che gratinate, gamberetti, sogliole e salmoni.

Il Soave Spumante ha una spuma fine e persistente, con colore giallo paglierino tendente a volte al verdognolo brillante. Il profumo rimane caratteristico con profumo intenso e delicato e palato di medio corpo che può essere leggermente amaro in alcune tipologie.

Le aziende

Zeni vinifica un ottimo Soave Classico Marogne con il 100% di Garganega, di colore oro dalle ricche note minerali e affumicate. Bocca con buona persistenza ed equilibrio, per la pasta con le canocchie.

Da Vicentini il Soave Vigneto Terre Lunghe con il Garganega tagliato con il 25% di Trebbiano, con note di biancospino, sambuco, pesca e pompelmo rosa. Fresco, morbido e minerale per il baccalà mantecato.

Con Tamellini il Soave Classico Le Bine torna al Garganega in purezza, con fini profumi di albicocca matura, lavanda, pepe bianco e ricche note minerali ed erbacee. Fresco e morbido, con un lungo finale minerale. Un gran vino per i crudi di pesce. Il Soave DOC invece ha profumi di susina e frutta tropicale, ginestra e mineralità, con gusto fresco e morbido, ben sapido per il risotto ai moscardini.

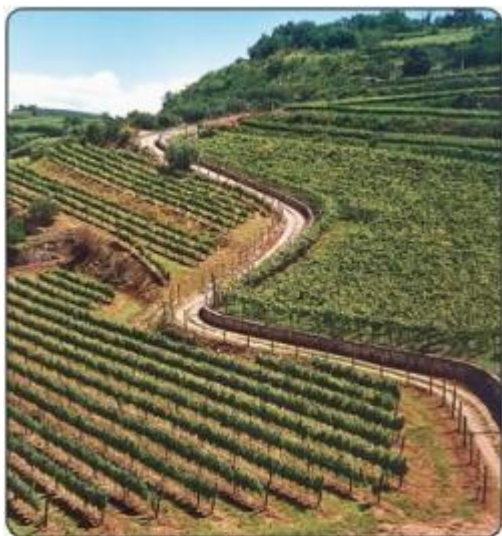
Con Pieropan il Soave Classico La Rocca raggiunge livelli eccelsi, eleganti, con profumi complessi e ampi, dal boisé al miele e il rosmarino. Prosegue con fondi di mago, pompelmo rosa, pietra focaia e fumé. Bocca ricca e morbida, con una bella persistenza e sapidità accompagnata da complesse note minerali. Ottimo vino da invecchiamento, necessita di piatti ricchi e ben profumati come la zuppa d'astice al timo.

Soave Superiore

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni](#)
- [Il Soave Superiore DOCG](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



L'area di produzione del Soave è posta su una zona collinare ad est di Verona divisa in tre sottozone quasi equivalenti per dimensione e per consistenza viticola.

Il territorio si presenta con zone pianeggianti, come la pianura di Soave e di Monteforte, ed altre collinari, su cui si produce specificatamente il Soave Superiore.

Il suolo, vulcanico, è composto da terreni calcarei, basaltici, detriti di falda e depositi alluvionali.

Il Soave Superiore si coltiva sulle colline di Soave e Monteforte d'Alpone, vasta area caratterizzata da terreni a sedimenti alluvionali non calcarei, con tutte le rocce vulcaniche. La tessitura è limosa argillosa. Nella denominazione con menzione Classico i vigneti sono posti sulla Collina del Soave Classico, una particolare area diversa dalle altre per terreno, pendenze ed esposizioni. Il suolo ha colore scuro, originato da zone basaltiche.

I vitigni

I vitigni utilizzati nella produzione del Soave Superiore sono il Garganega, il Trebbiano di Soave locale, il Pinot Bianco e lo Chardonnay.

Il Garganega è una vite molto vigorosa che fornisce bianchi fini e delicati con sentori di limone e mandorla. Ha grappolo grande cilindrico e acini a buccia pruinosa sottile di colore giallo-dorato. In passato le rese venivano spinte al massimo per produrre grosse quantità di vini però mediocri, ma con l'adozione delle denominazioni di origine l'attenzione a fattori qualitativi è decisamente aumentata e i risultati ci parlano di ottimi vini da vertice. È forse di origine greca.

Il Soave Superiore DOCG



Il Soave era regolato dal decreto ministeriale del 28 maggio 1968 che istituiva la DOC, per poi avere una sua denominazione di origine controllata e garantita (DOCG) istituita dal 29 ottobre 2001.

Autorizza la produzione di vini bianchi per i comuni nei dintorni di Soave in provincia di Verona.

Sono regolate le tipologie Soave Superiore, Soave Superiore Classico e Soave Superiore Riserva

La base ampelografica prevista si compone con il Garganega per almeno il 70%, e per il rimanente con i vitigni Trebbiano di Soave locale, Pinot Bianco e

Chardonnay.

Per questo 30%, e fino ad un massimo del 5%, possono concorrere i vitigni a bacca bianca non aromatici autorizzati per la provincia di Verona.

Le rese massime delle uve devono essere di 10 tonnellate per ettaro e garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00 % vol.

Nei nuovi vigneti devono essere utilizzate esclusivamente le forme di allevamento a spalliera semplice, mentre per quelli antecedenti la data del disciplinare sono consentite anche quelle a pergola semplice inclinata unilaterale e la pergoleta veronese mono o bilaterale.

La menzione Classico è riservata ai vini ottenuti da uve raccolte nella zona di origine più antica, delimitata da parte dei territori comunali di Soave, Monteforte, Monteforte d'Alpone, Brognoligo, le borgate Valle, Mezzavilla, l'abitato di Costalunga e altre zone rurali.

Il Soave Superiore e il Soave Superiore Classico possono essere commercializzati solo dopo un periodo di affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi e comunque non prima del 31 marzo successivo alla vendemmia.

Il Soave Superiore Riserva deve essere sottoposto ad un periodo di affinamento obbligatorio di almeno 2 anni, di cui almeno 3 mesi in bottiglia, a partire dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

È ammesso l'arricchimento con mosti concentrati per il Soave e il Soave Classico.

Il Soave Superiore ha colore giallo paglierino con unghie verdi e oro. L'odore è ampio, caratteristico e floreale con sapore lievemente amaro, con note di vaniglia dovute ad eventuali maturazioni.

Il Soave Superiore Riserva conserva il colore del precedente. L'odore è ampio, profondo anche con note di vaniglia. Il sapore è rotondo, intenso, avvolgente con una vena amarognola nel finale, e anche per lui nei vini maturati in legno può presentare anche note di vaniglia.

Le aziende

Da Bolla si produce il Soave Classico Superiore Le Maddalene con il Garganega in purezza per avere un bel colore paglierino e aromi di albicocca e camomilla, finiti con note minerali e tostate. La bocca è morbida e calda, con toni sapidi e minerali. Ottimo per il risotto ai porcini.

Le Cantine di Soave vinificano il Garganega con il 20% di Trebbiano per ottenere il Soave Classico Superiore Castelcerino Rocca Sveva da vigneti situati a 250-300 metri di altitudine, in terreni di medio impasto tendenti all'argilloso, con esposizione a mezzogiorno. Il profumo è fruttato ed elegante di mela Stark e cotogna, mandorla fresca, salvia, con note floreali di acacia. Al palato rivela una bella freschezza e una struttura persistente. Il retrofatto ripropone i profumi di frutta e fiori, chiude un finale di mandorla amara. Per lui il carpaccio di branzino.

Da Gini un ottimo Soave Classico Superiore Contrada Salvarenza Vecchie Vigne, con il Garganega tagliato con un 10% di Trebbiano. Giallo dorato e dal profumo ricco e intenso di camomilla, ginestra e zafferano seguito dalla frutta bianca, pesca, pera e un leggero sentore di frutta tropicale. Le note minerali e la pietra focaia chiudono l'ampia gamma olfattiva. La bocca è di grande struttura, con un finale persistente e una notevole freschezza. Ottimo con il coniglio alle erbe.

Con Le Mandolare il Classico Superiore Monte Sella torna al Garganega in purezza, con intensi profumi di miele, pompelmo rosa, frutta candita e ginestra. Elegante e morbido, il palato, pieno, è equilibrato da una bella acidità e dalla sapidità minerale di chiusura. Un anno in botte prima di essere servito con il coniglio ai porcini.

Rocolo Grassi produce un discreto Soave Superiore La Broia dai toni balsamici, vanigliati e di sottobosco. Palato morbido, molto strutturato e avvolgente dopo la fermentazione e la maturazione in legno. Anche per lui il risotto ai funghi porcini in abbinamento.



Valdobbiadene Prosecco Superiore

In questa pagina parleremo di :

- [La zona vinicola](#)
- [I vitigni](#)
- [Il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG](#)
- [Le aziende](#)

La zona vinicola



La zona di produzione del Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG è racchiusa nella fascia pedemontana della provincia di Treviso, tra Valdobbiadene e Conegliano, e comprende una quindicina di comuni, con circa 5.000 ettari di vigneto. L'area si trova a 50 km da Venezia, a uguale distanza dalle Dolomiti e dall'Adriatico, combinazione che influenza positivamente il clima.

Le colline del Conegliano-Valdobbiadene sono caratterizzate da erosioni selettive su un substrato monoclinare. Sono di origine tettonica, depositi antichi di materiali sciolti divenuti rocce, e modellati dalle spinte e il sollevamento dovuto ai movimenti della crosta terrestre e del suo interno, Anche per l'erosione, la pressione e la

circolazione dei fluidi minerali, la sedimentazione del deposito di detriti col tempo si è trasformato in rocce.

Nelle località di Miane e San Boldo affiorano le rocce più antiche, calcari e dolomite del Giurassico(150 milioni di anni fa), nate dal fondo del grande bacino marino della Tetide.

65 milioni di anni fa avvenne la deposizione sul fondale marino di fanghi calcarei ed argille. Con il ritiro del mare, si depositarono fanghi con livelli più ricchi di calcare alternati a fanghi più sabbiosi che aumentano di grandezza e frequenza durante le varie ere geologiche.

Si formarono così rocce tenere e facilmente erodibili visibili oggi.

Durante questo processo si depositò una grande quantità di sabbia con intercalazioni argillose dovute alla presenza di un mare poco profondo che sparì per un brusco sollevamento delle Alpi e delle Prealpi per lo scontro delle placche africana ed europea. Grandi quantità di detriti ghiaiosi vennero trasportati a valle da due grandi corsi d'acqua, probabilmente gli attuali Brenta e Piave. Nacque in questo periodo una rigogliosa foresta che poi si fossilizzò nel sottosuolo sotto forma di lignite. I depositi odierni hanno uno spessore di 1 Km e costituiscono le colline più meridionali.

Nel Messiano superiore si ha un nuovo avanzamento del mare, sul cui fondo si depositavano argille, ghiaie e sabbie riconoscibili oggi nel Felettano.

Nel Pliocene si torna a un nuovo e rapido sollevamento del fondo con formazione delle catene montuose che portano con loro i sedimenti marini una volta sommersi.

La presenza della catena prealpina impedisce l'arrivo di venti freddi, mentre a le colline di Conegliano Valdobbiadene sono sempre esposte all'insolazione.

La temperatura media si aggira tra i 15-20 gradi con clima piuttosto fresco dovuto alla presenza delle colline e del Piave. Le precipitazioni annue raggiungono i massimi in primavera-autunno e periodi piuttosto secchi in inverno-estate.

I vitigni

Dal 1° agosto 2009 il legislatore ha deciso di utilizzare il sinonimo di Glera per il vitigno Prosecco, in modo da differenziare la produzione del vino dal vitigno. Parleremo quindi di Glera riferendoci al vitigno Prosecco, nome proveniente dalla terminologia locale di quest'uva. Il Glera viene poi affiancato dal Verdiso, la Bianchetta Trevigiana, il Perera e la Glera Lunga.

Il Glera è un vitigno rustico e vigoroso, con tralci colore nocciola e grappoli piuttosto grandi, con acini di un bel giallo dorato. La prima citazione scritta risale al 1772 nel VIII volume de Giornale d'Italia.

Il Glera fornisce la base al vino di Conegliano-Valdobbiadene, ma possono essere utilizzati in piccola parte gli altri vitigni per completare la struttura del vino.

Il Verdiso è coltivato nella zona dal 1700 ed era abbastanza diffuso. Oggi viene utilizzato per aumentare l'acidità e la sapidità del vino. La Perera, anch'essa diffusa già nel secolo scorso, è utilizzata per aumentare profumo e aroma. Il nome si deve alla forma dell'acino o al gusto particolare di pera.



Il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

La denominazione di origine controllata e garantita Conegliano-Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG fa parte del disciplinare istituito per decreto legge il 17 luglio del 2009 che autorizza la produzione di vini bianchi tranquilli, frizzanti e spumati sotto la denominazione d'origine controllata e garantita Conegliano Valdobbiadene - Prosecco, o Conegliano - Prosecco o Valdobbiadene - Prosecco per le tipologie Conegliano Valdobbiadene-Prosecco, Conegliano Valdobbiadene - Prosecco Frizzante e Conegliano Valdobbiadene - Prosecco Spumante, accompagnato dalla menzione Superiore.

I vini Conegliano Valdobbiadene - Prosecco Spumante Superiore devono essere ottenuti dal vitigno

Glera, e possono concorrere fino ad un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve del Verdiso, della Bianchetta Trevigiana, del Perera e del Glera Lunga.

Sono idonei per l'iscrizione all'albo soltanto i vigneti ben esposti ubicati su terreni collinari con esclusione dei vigneti di fondovalle, di quelli esposti a tramontana e di quelli di bassa pianura.

Sono vietate le forme di allevamento espanse. Le uve per la tipologia spumante che riporta in etichetta la menzione *rive* vengono da vendemmia manuale e la resa massima delle uve non deve essere superiore a 13 tonnellate per ettaro. Per le altre tipologie le rese massime sono fissate a 13,50 tonnellate.

Il Valdobbiadene - Prosecco nella versione spumante può menzionare in etichetta tutte le tipologie ammesse ad esclusione dei tipi *extra-brut* e *dolce*.

Il Valdobbiadene - Prosecco Spumante Superiore ha colore giallo paglierino brillante dalla spuma persistente. L'odore è fruttato con sapore fresco, e fruttato.

Le aziende

Sono molte le aziende che producono il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOP, tutte con notevoli risultati come Adami e il suo Vigneto Giardino vinificato in purezza. Paglierino con un perlage fino, è un vino spumante fruttato, con mela, pesca e melone in evidenza, seguiti da glicine e fiori d'arancia. Rotondo e gradevole si abbina agli involtini di pesce spada con le zucchine.

Astoria coltiva la vite su terreni a 150 metri sul livello del mare. Produzione vasta e di qualità che comprende l'Anniversario e il Prosecco Superiore.

Altri ottimi Prosecco Superiore sono prodotti da Bortolin, Canevel, dalla Cantina Produttori di Valdobbiadene, De Faveri, Drusian, Merotto, Nino Franco, e moltissimi altri riuniti nel Consorzio Prosecco Superiore di Valdobbiadene.

