



Prosecco DOC

Spumante rosé

INDICAZIONI TECNICHE



Articolo 1 - Denominazione dei vini: «Prosecco» spumante rosé

Articolo 2 - Base ampelografica: Vitigni utilizzabili, Glera (85-90%) e Pinot nero vinificato in rosso (10-15%).
sia in ambito aziendale che con taglio di cantina.

Articolo 4 – Norme per la viticoltura: Glera 180 q/ha
Pinot nero 135 q/ha.

Articolo 5 – Norme per la vinificazione: Pratica del taglio consentita
Periodo di elaborazione minimo 60 giorni
Resa dell'uva in vino 75%

Articolo 6 – Caratteristiche al consumo: Colore rosa tenue
Residuo di zucchero: brut nature, extra brut, brut ed extra dry

Articolo 7 – Etichettatura: Indicazione del termine «Millesimato» seguito dall'annata di riferimento (almeno l'85% dell'annata di riferimento)
Data di immissione al commercio 1 gennaio dell'anno successivo alla vendemmia



Sulla base delle indicazioni ricevute, è consentito l'utilizzo dei prodotti ottenuti dalla vendemmia 2019 e non delle annate precedenti.

Il taglio di cantina e di conseguenza l'avvio della spumantizzazione dovrà essere effettuato successivamente alla pubblicazione del Decreto di approvazione della modifica.

Questione Pinot nero per il taglio:

1. Dovrà essere stato preso in carico come vino DOC (es. DOC Venezia, DOC Friuli Grave, ecc. NO IGT);
2. Dovrà essere Pinot nero in purezza (no in taglio con altre varietà);
3. Dovrà provenire esclusivamente dalla vendemmia 2019 (non permesse le annate precedenti);
4. Dovrà esser stato prodotto con le condizioni previste dalla modifica (in area DOC Prosecco, resa 135 q/ha).



Prodotti sfusi:

B399XCPN2XXA0X		PINOT NERO COMPLEMENTARE PROSECCO ROSE'
B399X1952XXA0X		PINOT NERO ATTO AL TAGLIO PROSECCO ROSE' (DESTINATO PRATICA ART. 5, COMMA 7, DISCIP.)
B399XPRO3XXA0X		PROSECCO ROSE' CON COMPLEMENTARE
B399X2003XXA0X	MAN. 7	PROSECCO ROSE' CON TAGLIO

Prodotti imbottigliati:

Vino spumante di qualità	B399X2003XXD0X	SPUMANTE DI QUALITA' PROSECCO ROSE'
	B399X2003XXD0E	SPUMANTE DI QUALITA' PROSECCO ROSE' BRUT NATURE
	B399X2003XXD0F	SPUMANTE DI QUALITA' PROSECCO ROSE' EXTRA BRUT
	B399X2003XXD0G	SPUMANTE DI QUALITA' PROSECCO ROSE' BRUT
	B399X2003XXD0H	SPUMANTE DI QUALITA' PROSECCO ROSE' EXTRA DRY
Vino spumante	B399X2003XXC0X	SPUMANTE PROSECCO ROSE'
	B399X2003XXC0E	SPUMANTE PROSECCO ROSE' BRUT NATURE
	B399X2003XXC0F	SPUMANTE PROSECCO ROSE' EXTRA BRUT
	B399X2003XXC0G	SPUMANTE PROSECCO ROSE' BRUT
	B399X2003XXC0H	SPUMANTE PROSECCO ROSE' EXTRA DRY

Per il prodotto Trieste mettere in 5° posizione A e per Treviso in 5° posizione B



DOC Prosecco – Glera puro
B399X2001XXA0X

DOC Venezia – Pinot nero (135 q/ha)
B420X1952XXA0X

Data di pubblicazione
Decreto Mipaaf

Riclassificazione

DOC Prosecco – Pinot nero atto al taglio
B399X1952XXA0X

Taglio

DOC Prosecco – rosé (sfuso)
B399X2003XXA0X

Spumantizzazione

DOC Prosecco – vino spumante rosé
B399X2003XXC0X

Imbottigliamento

DOC Prosecco – vino spumante brut rosé
B399X2003XXC0G

Costruzione codice:
B399 = Prosecco
X = Menzione (A o B)
200 = Varietà
3 = Colore (1:B, 2:RO, 3:Ré)
XX = no per Prosecco
A = tipologia (sfuso)
0 = no per Prosecco
X = Residuo zuccherino



Ambito aziendale (vincolato dal rapporto 85-15 sulla superficie)

	mq	Resa	q	Rapp. su Prodotto
Glera	8.500	180	153	88,31%
Pinot nero	1.500	135	20,25	11,69%
TOTALE	10.000		173,25	100%

In caso il Pinot nero abbia una superficie/resa inferiore potrebbe non giungere al minimo del 10%

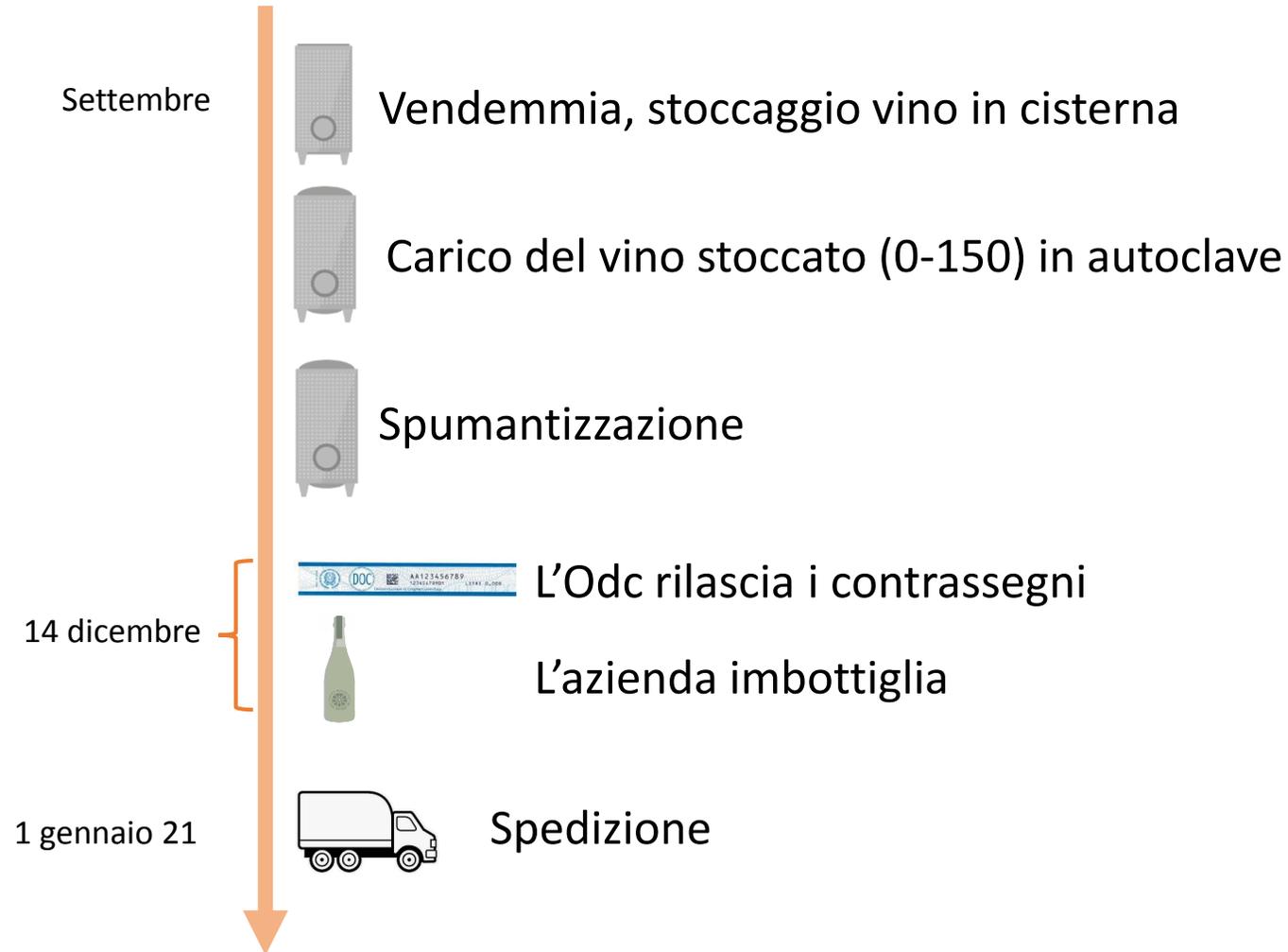
Necessaria la certezza di giungere almeno al 10%

Taglio di cantina per spumante (assenza di vincolo sulla superficie)

In questo caso la gestione dei prodotti è separata, pertanto il successivo taglio potrà essere effettuato dall'operatore (min. 10% max. 15%), secondo la propria esigenza.

Al fine di semplificare la gestione amministrativa e produttiva, si consiglia di prendere in carico il Pinot nero come atto al taglio di cantina.

Il prodotto è mantenuto bloccato SFUSO, anche in fase di elaborazione, fino al 14/12/2020, per cui, se già certificato, il prodotto potrà essere imbottigliato da tale data (ammesso il 15% per il «ringiovanimento»).





È possibile tagliare e immettere al consumo Glera 2019 con Pinot nero 2020 prima del 14/12/20? **SI**

È possibile avviare la presa di spuma prima del decreto? **NO**

Quando è possibile commercializzare il Prosecco rosé?

- **ITALIA: per i prodotti 2019, dopo la certificazione**
- **ESTERO: il prodotto può oltrepassare i confini nazionali dopo il recepimento in G.U. dell'Unione Europea (entro 90 gg. dopo la comunicazione del Mipaaf).**

Come deve essere etichettato il Prodotto?

Retro etichetta

Prosecco
Denominazione di origine controllata (o D.O.C.)
(Vino spumante) Rosé
Treviso
Brut nature
Millesimato 20XX
L. xx Prodotto da Consorzio
75 cl e Treviso - Italia 11% Vol
Prodotto in Italia

Contiene solfiti

Vino spumante si può omettere



Fronte etichetta

CONSORZIO
Prosecco
Denominazione di origine controllata (o D.O.C.)
Rosé
Treviso
Brut nature

Se viene indicato Millesimato mettere anche l'annata



Prosecco DOC

Spumante rosé

Altre richieste a: ricerca@consorzioprosecco.it