



Prosecco DOC

INDICAZIONI TECNICHE DI VENDEMMIA 2020

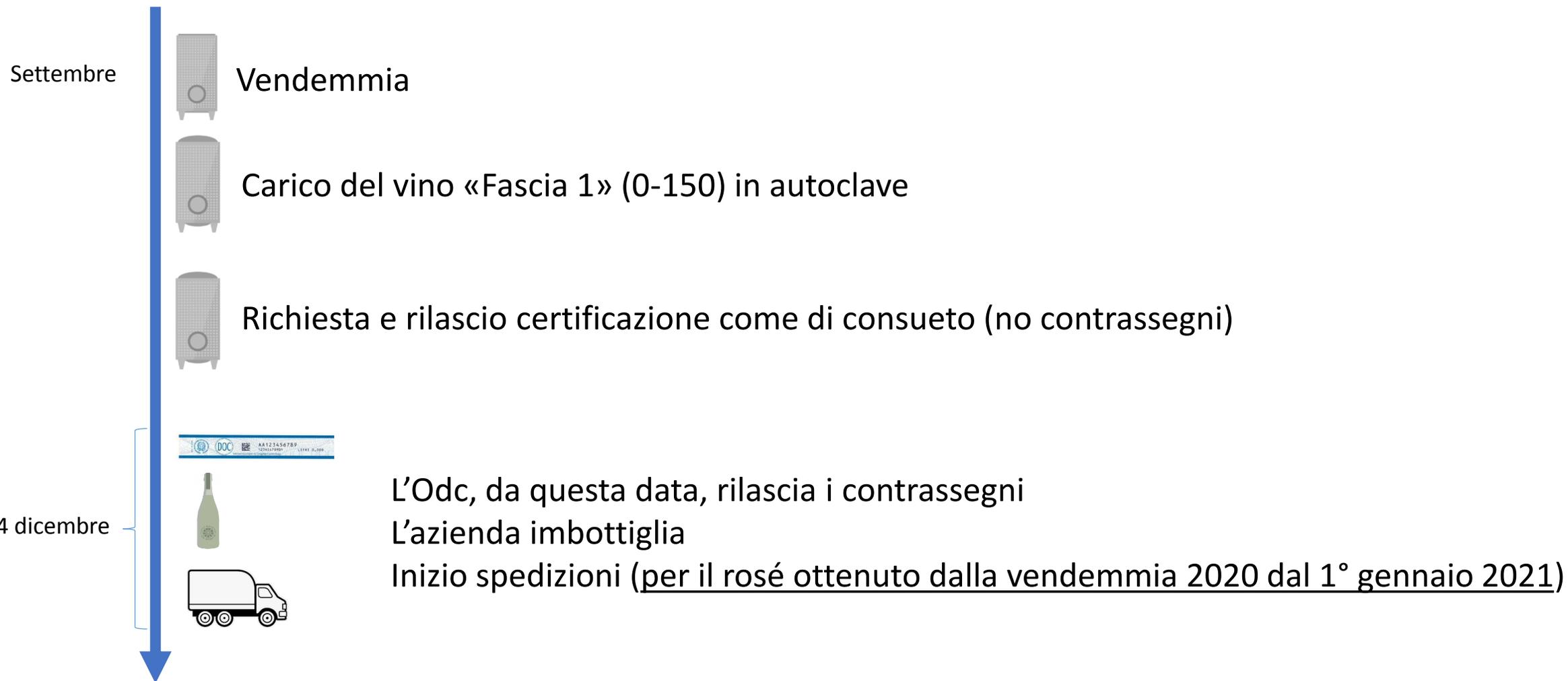
Tipologia	Età vigneto	Fascia 1 * (imbottigliamenti dal 14/12/2020)	Fascia 2 (stoccaggio indeterminato)
Vigneti Prosecco DOC (art. 2 comma 1, Glera + complementari in ambito aziendale)	Vigneti dal 3° ciclo vegetativo	da 0 a 150 q/ha	da 150 a 180 q/ha**
	Vigneti al 2° ciclo vegetativo	da 0 a 90 q/ha	da 90 a 108 q/ha**
Superi di campagna altre DO	Vigneti dal 3° ciclo vegetativo	< 150 q/ha	> 150 q/ha**
	Vigneti al 2° ciclo vegetativo	< 90 q/ha	> 90 q/ha**
Vigneti atti al taglio (art. 2 comma 2, Pinot/Chardonnay)	Vigneti dal 3° ciclo vegetativo	da 0 a 150 q/ha	da 150 a 180 q/ha**
	Vigneti al 2° ciclo vegetativo	da 0 a 90 q/ha	da 90 a 108 q/ha**
Eventuale riclassificazione dei volumi stoccati di altre DO	Tutti (da concordare vigneti post 2011)	NON consentita	Consentita

*: il prodotto della fascia 1 potrà essere utilizzato in taglio (max 15%) con le partite 2019 e imbottigliato prima del 14/12/20

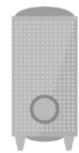
** : lo stoccaggio è funzionale alla DOC, pertanto non potrà essere riclassificato volontariamente a Bianco

Per il Pinot nero da vinificare in rosso, lo stoccaggio non è previsto (135<150 q/ha)

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.



- Imbottigliamento prodotto «Fascia 1» dal 14 dicembre 2020 (si può certificare anche prima di tale data);
- Ammesso utilizzo del prodotto «Fascia 1» (0-150 q/ha) per il taglio, fino al massimo del 15%, con il prodotto 2019 (ammesso l'imbottigliamento prima del 14/12/2020);



15 hl 2020
+
85 hl 2019

} Imbottigliamento prima del 14/12/2020: **AMMESSO**
(se il 2020 è superiore al 15% l'imbottigliamento dal 14/12/2020)

- Prodotto «Fascia 2» in stoccaggio fino al 31/12/2021;
- Superi di campagna e di cantina provenienti da altra DO a Prosecco DOC con o senza stoccaggio: **AMMESSA**;

Superi DOCG C-V Prosecco da 120 a 144 q/ha a Prosecco DOC «Fascia 1» compresi i superi di cantina

Superi DOC delle Venezie da 150 a 180 q/ha a Prosecco DOC stoccaggio «Fascia 2» compresi i superi di cantina (con resa in vino al 75%)

- Riclassificazione volontaria del prodotto Prosecco DOC stoccaggio: **NON AMMESSA**;

Prosecco DOC stoccato «Fascia 2» deve rimanere a stoccaggio fino a decisione del Consorzio, al fine di far fronte alle esigenze di mercato o contrazioni produttive

- Riclassificazione di prodotto libero di altra DO a Prosecco DOC «Fascia 1»: **AMMESSA**;

È possibile riclassificare Prodotto libero di DOCG C-V Prosecco a Prosecco DOC «Fascia 1»

È possibile riclassificare Prodotto libero di DOC delle Venezie a PG atto al taglio Prosecco DOC «Fascia 1», purché in resa vino al 75%.

- Riclassificazione di prodotto stoccato di altra DO a Prosecco DOC «Fascia 1»: **NON AMMESSA**;

Lo stoccaggio della DOCG C-V Prosecco e delle DOC del PG (ad es. delle Venezie con resa 75%) **non può** essere riclassificato a Prosecco DOC «Fascia 1», anche se prodotto con resa al di sotto dei 150 q/ha (o 90 q/ha per i vigneti al secondo anno).

- Riclassificazione di prodotto stoccato di altra DO a Prosecco DOC stoccato «Fascia 2»: **AMMESSA**;

Lo stoccaggio della DOCG C-V Prosecco e delle DOC del PG (ad es. delle Venezie con resa 75%) **può** essere riclassificato a Prosecco DOC stoccato «Fascia 2», anche se prodotto con resa al di sotto dei 150 q/ha (o 90 q/ha per i vigneti al secondo anno).

- Prodotto di altra DO proveniente da Glera impiantato dopo il 31/07/2011 potrà essere portato a Prosecco DOC solo con accordo tra i relativi Consorzi;

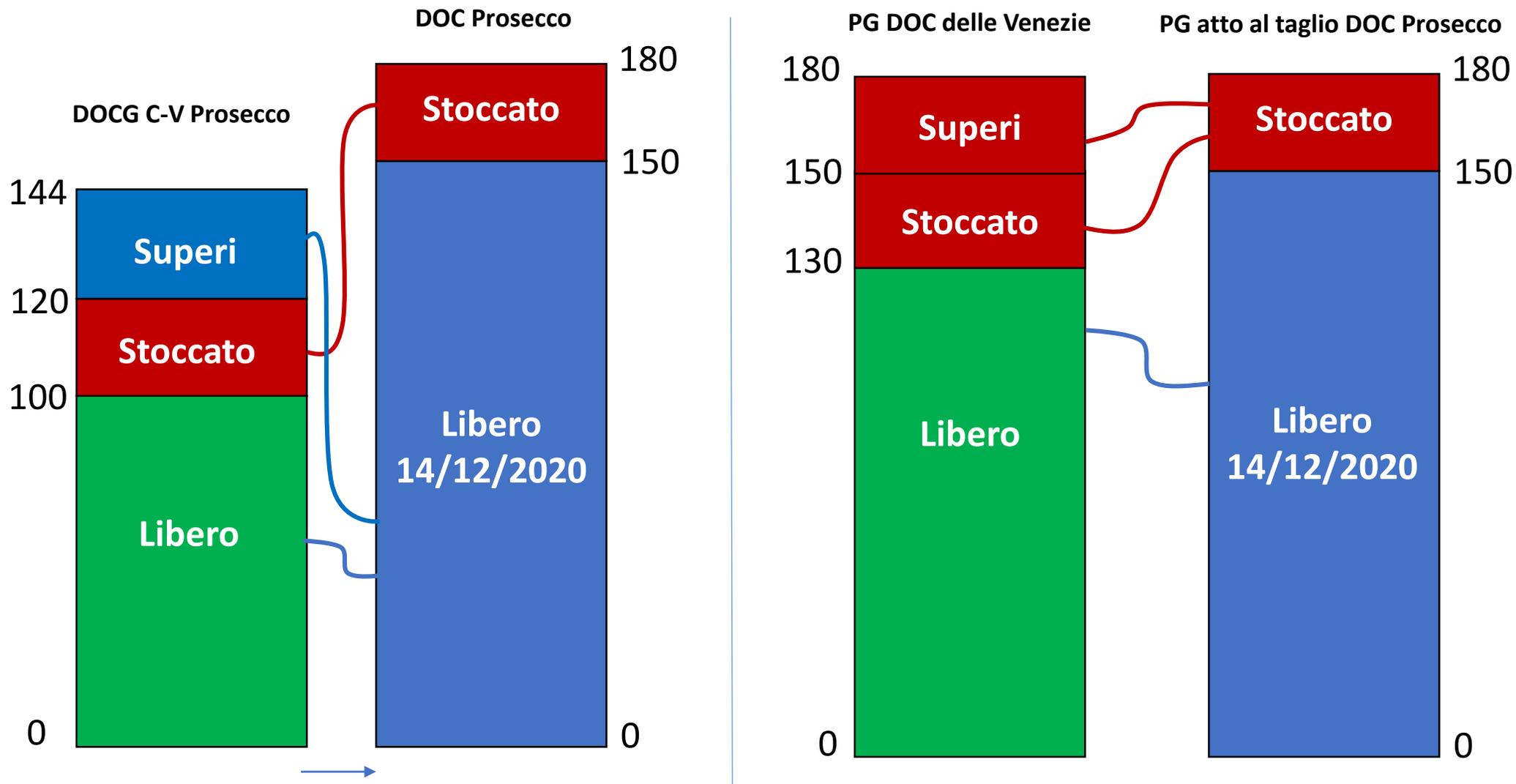
I provvedimenti regionali non consentono la riclassificazione dei prodotti Glera di altra DO (DOCG C-V e A e DOC CES) ottenuti da impianti successivi al 31/07/2011 (i superi, invece, possono essere destinati a DOC Prosecco).

- Il prodotto «Fascia 1» e «Fascia 2» può essere detenuto nello stesso vaso vinario.

Essendo all'interno dei 180 q/ha, il prodotto stoccato può stare nello stesso vaso vinario del prodotto libero.

- Tracciatura del prodotto ottenuto con il metodo di coltivazione biologico e SQNPI.

Nel registro telematico si trovano i numeri che contraddistinguono tali prodotti. Biologico (1) in conversione (2) SQNPI (3)



Al fine di un adeguato coordinamento tra le diverse Denominazioni e per una maggiore chiarezza e trasparenza dei dati produttivi, si auspica che vengano correttamente calcolati i volumi da rivendicare ad una denominazione, in modo da limitare successive riclassificazioni che, oltre ad interferire con le attività di gestione della DO, incrementano il margine di errore in fase di costituzione delle future partite di vino

Per tutte
le varietà

180 q/ha

36 q/ha

Prodotto caricato con
«Altra destinazione»

Resa a Prosecco DOC 75%: **invariata**
Superi da 75 a 80%: **non ammessa**

**Non consentita l'immissione al consumo
come vino.**

A livello di mosto:

- Succo d'uva
- Mosto muto per MC e MCR
- Distillazione (uve)
- Bevande aromatizzate

A livello di vino:

- Distillazione
- Aceto
- Bevande aromatizzate

NB: in caso di superi/riclassificazioni, i prodotti dovranno rispettare la resa del 75%

Descrizione e registrazione nel registro telematico

Nell'introduzione delle uve, nelle operazioni di vinificazione e movimenti in carico e scarico, i prodotti ottenuti da supero di campagna del Prosecco Doc 2020 saranno «catalogati» a seconda dei casi con:

- **singola «categoria»:**

- **1** uve
- **7** Mosto in peso
- **41** Mosto in volume
- **13** Mosto muto in volume
- **8** Mosto Parzialmente Fermentato
- **23** Vino Nuovo in Fermentazione
- **21** Vino

- **Classificazione** : **I** (I di Imola)

- Al fine di tracciare e separare sia contabilmente che in cantina questi prodotti dagli altri della medesima categoria, è obbligatorio indicare nel campo «**codice partita**» : **superoB399**

Non deve quindi essere utilizzato alcun codice Mipaaf o nome di varietà

<u>Art. 2 comma 1</u>	Resa da 0 a 150 q/ha Libero dal 14/12/2020	Resa da 150,01 a 180 q/ha Stoccato	Resa da 180,01 a 216 q/ha Superi
Prosecco - Glera pura	B399X2001XXA0X	B399XS201XXA0X	DESTINAZIONE DIVERSA DA VINO
Prosecco - Glera per assemblaggio complementare	B399XGLE1XXA0X	B399XSGL1XXA0X	DESTINAZIONE DIVERSA DA VINO
Prosecco - Verdiso per assemblaggio complementare	B399XCVE1XXA0X	B399XSVE1XXA0X	DESTINAZIONE DIVERSA DA VINO
Prosecco - Bianchetta trevigiana per assemblaggio complementare	B399XCBT1XXA0X	B399XSBT1XXA0X	DESTINAZIONE DIVERSA DA VINO
Prosecco - Perera per assemblaggio complementare	B399XCPE1XXA0X	B399XSPE1XXA0X	DESTINAZIONE DIVERSA DA VINO
Prosecco - Glera lunga per assemblaggio complementare	B399XCGL1XXA0X	B399XSGA1XXA0X	DESTINAZIONE DIVERSA DA VINO
Prosecco - Chardonnay per assemblaggio complementare	B399XCCH1XXA0X	B399XSCH1XXA0X	DESTINAZIONE DIVERSA DA VINO
Prosecco - Pinot bianco per assemblaggio complementare	B399XCPB1XXA0X	B399XSPB1XXA0X	DESTINAZIONE DIVERSA DA VINO
Prosecco - Pinot grigio per assemblaggio complementare	B399XCPG1XXA0X	B399XSPG1XXA0X	DESTINAZIONE DIVERSA DA VINO
Prosecco - Pinot nero (vinificato in bianco) per assemblaggio complementare	B399XCPN1XXA0X	B399XSPN1XXA0X	DESTINAZIONE DIVERSA DA VINO
Prosecco - Pinot nero (vinificato in rosso) per assemblaggio complementare*	B399XCPN2XXA0X	DEST. DIVERSA DA VINO	***
Prosecco con complementare (assemblaggio già eseguito)	B399XPRO1XXA0X	B399XSPR1XXA0X	DESTINAZIONE DIVERSA DA VINO
Prosecco rosé con complementare (assemblaggio già eseguito)	B399XPRO3XXA0X	B399BSPR3XXA0X	DESTINAZIONE DIVERSA DA VINO

<u>Art. 2 comma 2 (taglio)</u>	Resa da 0 a 150 q/ha Libero dal 14/12/2020	Resa da 150,01 a 180 q/ha Stoccato	Resa da 180,01 a 216 q/ha Superi
Prosecco - Chardonnay atto al taglio	B399X2981XXA0X	B399XS981XXA0X	DESTINAZIONE DIVERSA DA VINO
Prosecco - Pinot bianco atto al taglio	B399X1931XXA0X	B399XS931XXA0X	DESTINAZIONE DIVERSA DA VINO
Prosecco - Pinot grigio atto al taglio	B399X1941XXA0X	B399XS941XXA0X	DESTINAZIONE DIVERSA DA VINO
Prosecco - Pinot nero (vinificato in bianco) atto al taglio	B399X1951XXA0X	B399XS951XXA0X	DESTINAZIONE DIVERSA DA VINO
Prosecco - Pinot nero (vinificato in rosso) atto al taglio*	B399X1952XXA0X	DEST. DIVERSA DA VINO	***
Prosecco - Pinot/Chardonnay atto al taglio	B399XPCH1XXA0X	B399XSPC1XXA0X	DESTINAZIONE DIVERSA DA VINO

*: il Pinot nero da vinificare in rosso ha resa 135 q/ha. I superi di campagna da 135 a 162 vanno a destinazione diversa dal vino

<i><u>Superi di campagna di altre DO</u></i>	Resa da 0 a 150 q/ha Libero dal 14/12/2020	Resa da 150,01 a 180 q/ha Stoccato
Da Glera pura	AMMESSO	AMMESSO
Con complementare (assemblaggio già eseguito)	AMMESSO	AMMESSO
Da varietà atte al taglio	AMMESSO	AMMESSO

<u>Prodotti ottenuti con la pratica del taglio</u>	Resa da 0 a 150 q/ha Libero dal 14/12/2020	Resa da 150,01 a 180 q/ha Stoccato
Prosecco con taglio (sfuso)	B399X2001XXA0X – man 7	B399XS201XXA0X – man 7
Prosecco rosé con taglio (sfuso)	B399X2003XXA0X – man 7	B399BS203XXA0X – man 7

<u>Riclassificazioni VOLONTARIE – art. 38 comma 2 L.238/2016</u>	Libero	Stoccato
Da prodotto di altra DO libero	AMMESSO	***
Da prodotto di altra DO sottoposta a stoccaggio	NON AMMESSO	AMMESSO
Da prodotto “atto a Prosecco DOC stoccaggio” a Bianco con o senza IGT	NON AMMESSO	NON AMMESSO

<u>Superi di cantina</u>	Resa da 0 a 150 q/ha Libero dal 14/12/2020	Resa da 150,01 a 180 q/ha Stoccato
Da prodotto di altra DO con resa di vinificazione da 70 a 75%	AMMESSO	AMMESSO

<i>Categoria vinicola</i>	<i>Prodotti da imbottigliare</i>
Prosecco VINO SPUMANTE	B399X2001XXC0X
PROSECCO VINO SPUMANTE BRUT	B399X2001XXC0G
PROSECCO VINO SPUMANTE BRUT	B399X2001XXC0G
PROSECCO VINO SPUMANTE DEMI-SEC	B399X2001XXC0B
PROSECCO VINO SPUMANTE DRY	B399X2001XXC0A
PROSECCO VINO SPUMANTE EXTRA DRY	B399X2001XXC0H
PROSECCO VINO SPUMANTE DI QUALITÀ	B399X2001XXD0X
PROSECCO VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT	B399X2001XXD0G
PROSECCO VINO SPUMANTE DI QUALITÀ DEMI-SEC	B399X2001XXD0B
PROSECCO VINO SPUMANTE DI QUALITÀ DRY	B399X2001XXD0A
PROSECCO VINO SPUMANTE DI QUALITÀ EXTRA DRY	B399X2001XXD0H
PROSECCO VINO SPUMANTE DI QUALITÀ AROMATICO	B399X2001XXE0X
PROSECCO VINO SPUMANTE DI QUALITÀ AROMATICO BRUT	B399X2001XXE0G
PROSECCO VINO SPUMANTE DI QUALITÀ AROMATICO DEMI-SEC	B399X2001XXE0B
PROSECCO VINO SPUMANTE DI QUALITÀ AROMATICO DRY	B399X2001XXE0A
PROSECCO VINO SPUMANTE DI QUALITÀ AROMATICO EXTRA DRY	B399X2001XXE0H
PROSECCO FRIZZANTE	B399X2001XXF0X
PROSECCO (tranquillo)	B399X2001XXA0X

<i>Categoria vinicola</i>	Prodotti da imbottigliare
SPUMANTE DI QUALITA' PROSECCO ROSE'	B399X2003XXD0X
SPUMANTE DI QUALITA' PROSECCO ROSE' BRUT NATURE	B399X2003XXD0E
SPUMANTE DI QUALITA' PROSECCO ROSE' EXTRA BRUT	B399X2003XXD0F
SPUMANTE DI QUALITA' PROSECCO ROSE' BRUT	B399X2003XXD0G
SPUMANTE DI QUALITA' PROSECCO ROSE' EXTRA DRY	B399X2003XXD0H
SPUMANTE PROSECCO ROSE'	B399X2003XXC0X
SPUMANTE PROSECCO ROSE' BRUT NATURE	B399X2003XXC0E
SPUMANTE PROSECCO ROSE' EXTRA BRUT	B399X2003XXC0F
SPUMANTE PROSECCO ROSE' BRUT	B399X2003XXC0G
SPUMANTE PROSECCO ROSE' EXTRA DRY	B399X2003XXC0H

Altre info sul Prosecco spumante rosé al link: <https://www.prosecco.wine/it/news/indicazioni-tecniche-prosecco-doc-rose>

Il Prosecco DOC può essere ottenuto:

- Glera in purezza
- Glera + altri vitigni ammessi dal disciplinare (art. 2):
 - **In ambito aziendale** (tranquillo, frizzante e spumante)
 - **Con la pratica del taglio art. 5 commi 6 e 7** (solo per spumante)

Taglio di cantina (spumante):

Deve rispettare il rapporto 85% Glera e 15% altri vitigni solo sul prodotto (consigliato)

In ambito aziendale (spumante e frizzante):

Oltre al rapporto 85-15% sul prodotto deve rispettare tale rapporto anche sulla superficie.

NB: tutto il prodotto ottenuto nei 1.500 mq deve essere assemblato con quello degli 8.500 mq

Glera: $8.500 \text{ m}^2 \times 180 \text{ q/ha} = 153 \text{ q}$

Pinot nero (vinificato in rosso): $1.500 \text{ m}^2 \times 135 \text{ q/ha} = 20,25 \text{ q}$

TOTALE: 10.000 m² per un totale di 173,25 quintali

Come potete notare viene rispettato il rapporto 85-15 nella superficie, ma nell'uva il rapporto è di 88,4% - 11,6%,

Superficie:

- Glera in purezza: 8.500 mq
- Chardonnay: 1.500 mq

Se il rapporto tra la superficie non è 85-15 dovrò adeguarlo opportunamente.

Produzione:

- **Glera in purezza: 8.500 mq x 180 = 153 q**

- 8.500 mq x 150 q/ha = 127,5 q

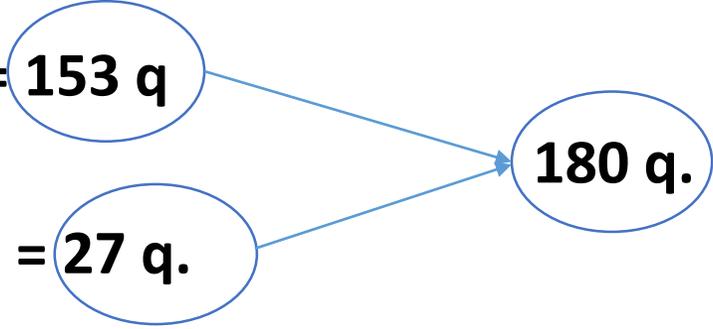
- 8.500 mq x 30 q/ha = 25,5 q

- **Chardonnay: 1.500 mq x 180 q/ha = 27 q.**

- 1.500 mq x 150 q/ha = 22,5 q

- 1.500 mq x 30 q/ha = 4,5 q

180 q.



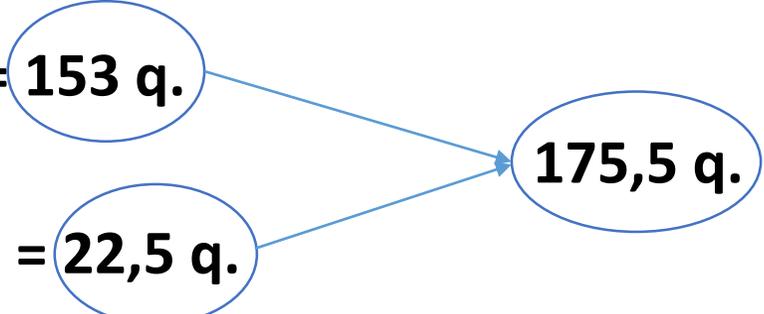
Descrizione	«Fascia 1» 0-150	«Fascia 2» Stoccato 150-180	Superi 180-216
Prosecco con compl. 15%	150 q - B399XPRO1XXA0X	30 q - B399XSPR1XXA0X	***

Superficie:

- Glera in purezza: 8.500 mq
- Chardonnay: 1.500 mq

Se il rapporto tra la superficie non è 85-15 dovrò adeguarlo opportunamente.

Produzione:

- **Glera in purezza: 8.500 mq x 180 = 153 q.**
 - 8.500 mq x 150 q/ha = 127,5 q
 - 8.500 mq x 30 q/ha = 25,5 q
 - **Chardonnay: 1.500 mq x 150 q/ha = 22,5 q.**
- 175,5 q.**
- 

Descrizione	«Fascia 1» 0-150	«Fascia 2» Stoccato 150-180	Superi 180-216
Prosecco con compl. 15%	150 q - B399XPRO1XXA0X	25,5 q - B399XSPR1XXA0X	***

Superficie:

- Glera in purezza: 8.500 mq
- Chardonnay: 1.500 mq

Se il rapporto tra la superficie non è 85-15 dovrò adeguarlo opportunatamente.

Produzione:

- **Glera in purezza: 8.500 mq x 180 = 153 q.**
 - 8.500 mq x 150 q/ha = 127,5 q
 - 8.500 mq x 30 q/ha = 25,5 q
- **Chardonnay: 1.500 mq x 150 q/ha = 22,5 q.**

Descrizione	«Fascia 1» 0-150	«Fascia 2» Stoccato 150-180	Superi 180-216
Glera	127,5 q - B399X2001XXA0X	25,5 q - B399XS201XXA0X	Altra destinazione
Chardonnay	22,5 q - B399X2981XXA0X	***	***
<i>Taglio di cantina non vincolato dalla superficie (con prodotto a mosto – vino)</i>			
Prosecco con taglio 15%	150 q - B399X2001XXA0X – man 7		***
Prosecco STO Glera		B399XS201XXA0X	

F.to 60,0 x 17,0 mm



F.to 80,0 x 17,0 mm.



Personalizzazione

Dal 1° gennaio 2021



Prosecco DOC

Ulteriori info: ricerca@consorzioprosecco.it

BUONA VENDEMMIA