

Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale", n. 4 del 7 gennaio 2011 - Serie generale

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

GAZZETTA  **UFFICIALE**
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA

Roma - Venerdì, 7 gennaio 2011

**SI PUBBLICA TUTTI I
GIORNI NON FESTIVI**

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA 1027 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO
VIA PRINCIPE UMBERTO 4 - 00185 ROMA

AVVISO AL PUBBLICO

Si comunica che il punto vendita Gazzetta Ufficiale sito in Piazza G. Verdi 10 è stato trasferito temporaneamente nella sede di via Principe Umberto 4, 00185 Roma

AVVISO AGLI ABBONATI

Dal 15 novembre vengono resi noti nelle ultime pagine della Gazzetta Ufficiale i canoni di abbonamento a partire dall'anno 2011. Contemporaneamente sono state inviate le offerte di rinnovo agli abbonati, complete di bollettini postali prestampati per la conferma dell'abbonamento stesso. Si pregano i signori abbonati di far uso di questi bollettini.

Si rammenta che la campagna di abbonamento avrà termine il 30 gennaio 2011.

Si pregano comunque gli abbonati che non intendano effettuare il rinnovo per il 2011 di darne comunicazione via fax al Settore Gestione *Gazzetta Ufficiale* (nr. 06-8508-2520) ovvero al proprio fornitore.

N. 6

**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**

**Provvedimenti concernenti
taluni prodotti agroalimentari**



DECRETO 22 dicembre 2010.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Venezia» e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE
E DELLA QUALITÀ

VISTO il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

VISTO il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'articolo 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

VISTA la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

VISTO il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTA la domanda presentata dal Consorzio di tutela Vini DOC Lison-Pramaggiore e dal Consorzio di Tutela Vini del Piave DOC, fatta propria dalla Regione Veneto, intesa ad ottenere il riconoscimento della denominazione di Origine Controllata dei vini "Venezia";

VISTO il parere favorevole della Regione Veneto sull'istanza di cui sopra;

VISTE le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi a Gorgo al Monticano (TV) il 14 settembre 2010, con la partecipazione di enti, organizzazioni ed aziende vitivinicole;

VISTI il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale – Serie Generale – n. 242 del 13 ottobre 2010;

VISTE le istanze e controdeduzioni avverso al sopracitato parere ed alla relativa proposta del disciplinare di produzione, presentate nelle forme di rito rispettivamente dalla Provincia Autonoma di Trento, da Cavit S.C. – Consorzio Cantine Sociali del Trentino, con sede in Trento, e dal Consorzio Vini del Trentino, con sede in Trento;



VISTI i pareri del Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei Vini, espressi sulle suddette istanze e controdeduzioni, nella riunione del 16 e 17 novembre 2010, relativamente alle istanze della Provincia autonoma di Trento e di Cavit S.C., e nella riunione del 16 dicembre 2010, relativamente all'istanza del Consorzio Vini del Trentino, con i quali le suddette istanze e controdeduzioni sono state respinte dal Comitato medesimo, che ha confermato in merito il proprio parere e la proposta di disciplinare di produzione della DOC in questione, così come pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - Serie Generale n° 242 del 13 ottobre 2010;

RITENUTO, pertanto, di dover procedere al riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini "Venezia" e all'approvazione del relativo disciplinare di produzione in conformità ai pareri espressi al riguardo dal sopra citato Comitato:

DECRETA

Articolo 1

1. È riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini "Venezia" ed è approvato, nel testo annesso al presente Decreto, il relativo disciplinare di produzione.
2. La denominazione di origine controllata "Venezia" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo, le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere campagna vendemmiale 2010/2011.

Articolo 2

1. I soggetti che intendono rivendicare già a partire dalla campagna vendemmiale 2010/2011 i vini a denominazione di origine controllata "Venezia", proveniente da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare, ai competenti Organismi territoriali, l'iscrizione dei vigneti allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell'articolo 12 del Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, e conformemente alle disposizioni di cui alla circolare ministeriale del 30 luglio 2010, n.11960, recante disposizioni sulle rivendicazioni delle produzioni DOCG, DOC e IGT provenienti dalla campagna vendemmiale 2010/2011.

Articolo 3

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine controllata.

Articolo 4

1. Nell'allegato "A" sono riportati i codici, di cui all'articolo 7 del Decreto ministeriale 28 dicembre 2006, di tutte tipologie dei vini denominazione di origine controllata "Venezia".

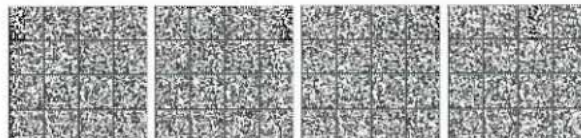
Articolo 5

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata "Venezia", è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 22 dicembre 2010

Il capo Dipartimento: RASI CALDOGNO



ANNESSO

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA "VENEZIA"**

Articolo 1

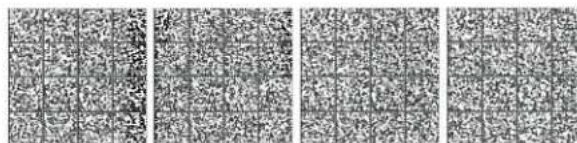
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata "Venezia" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
Rosso
Merlot;
Cabernet Sauvignon;
Cabernet franc;
Chardonnay;
Pinot grigio;
Bianco Spumante;
Bianco Frizzante;
Rosato o rosè;
Rosato o rosè spumante;
Rosato o rosè frizzante.

Articolo 2

Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata "Venezia" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Chardonnay e Pinot grigio, è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi in ambito aziendale almeno l'85% dei corrispondenti vitigni. Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve di altri vitigni a bacca di colore analogo, non aromatici, idonei alla coltivazione per le province di Treviso e Venezia.
2. I vini a denominazione di origine controllata "Venezia" rosato o rosè (anche in versione spumante e frizzante) deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
 - Raboso Piave e/o Raboso veronese per almeno il 70%;
 - Possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve provenienti da altri vitigni non aromatici, idonee alla coltivazione per le province di Treviso e Venezia fino a un massimo del 30% iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 28 maggio 2010, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.
3. Il vino a denominazione di origine controllata "Venezia" rosso deve essere ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
 - Merlot per almeno il 50%;



- Possono concorrere alla produzione di detto vino, le uve provenienti da altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatiche, idonee alla coltivazione per le province di Treviso e Venezia fino a un massimo del 50% iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 28 maggio 2010, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.
4. Il vino a denominazione di origine controllata "Venezia" bianco frizzante e bianco spumante devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
- Verduzzo friulano e/o Verduzzo trevigiano e/o Glera per almeno il 50%.
 - possono concorrere alla produzione di detto vino fino ad un massimo del 50%. le uve provenienti da altri vitigni a bacca di colore analogo non aromatiche, idonei alla coltivazione per le province di Treviso e Venezia, iscritti nel Registro nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 28 maggio 2010, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 189 del 14 agosto 2010.

Articolo 3

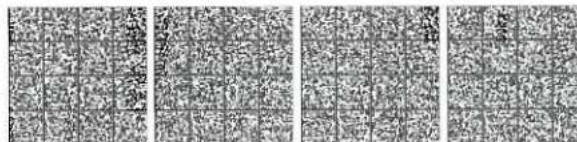
Zona di produzione

1. La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini della denominazione di origine controllata "Venezia" comprende tutto il territorio amministrativo delle province di Venezia e Treviso.

Articolo 4

Norme di coltivazione

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Venezia" devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni ben esposti ad esclusione di quelli ad alta dotazione idrica con risalita della falda e quelli torbosi.
2. I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
3. Per i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare sono ammesse solo le forme di allevamento a spalliera semplice e doppia e la densità minima di impianto per ettaro non deve essere inferiore a 2.500 ceppi. Tuttavia, per le sole varietà Raboso Piave e Raboso veronese è consentita la tradizionale forma a raggi "Bellussi", con un numero minimo di ceppi ad ettaro pari 1.250 piante e a condizione che sia garantita la tradizionale potatura con una carica massima di 70.000 gemme ad ettaro.
Tuttavia per i vigneti piantati prima dell'approvazione del presente disciplinare ed allevati a "Bellussi", possono essere idonei alla produzione della denominazione per un periodo transitorio massimo di 10 anni, a condizione che sia garantita con la tradizionale potatura una carica massima di 70.000 gemme ad ettaro.
4. È vietata ogni pratica di forzatura; è consentita l'irrigazione di soccorso.



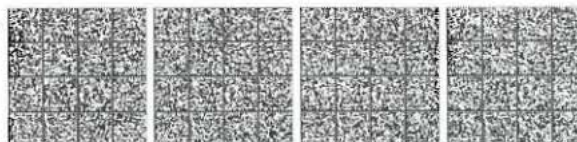
5. La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

Tipologie	Produzione massima t. uva/ha	Titolo alcol. vol. naturale minimo % vol.
Merlot	16	10,00 %
Cabernet franc	16	10,00 %
Cabernet Sauvignon	16	10,00 %
Chardonnay	15	10,00 %
Pinot grigio	15	10,00 %
Bianco spumante	17	9,50 %
Bianco frizzante	17	9,50 %
Rosato o rosè	17	9,50 %
Rosato o rosè spumante	17	9,50 %
Rosato o rosè frizzante	17	9,50 %
Rosso	16	10,00 %

6. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Venezia", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
7. La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela può, sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Articolo 5 *Norme di vinificazione*

1. Le operazioni di vinificazione ed elaborazione delle tipologie spumante e frizzante devono essere effettuate nel territorio amministrativo della Regione Veneto e nel territorio amministrativo delle province di Udine e Pordenone.
2. La tipologia rosato/rosè è ottenuta dalla spremitura soffice delle uve di cui al comma 2 dell'articolo 2 e da un breve periodo di macerazione al fine di assicurare al vino la dovuta tonalità di colore.
3. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 80%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite invece decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.
4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.



5. La denominazione di origine controllata "Venezia" può essere utilizzata per produrre i vini rosato/rosè e bianco in versione spumante e frizzante, ottenuti con vini che rispondano alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare e che la produzione di detto vino avvenga in ottemperanza alle vigenti disposizioni.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata "Venezia" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Chardonnay

- colore: giallo paglierino talvolta con riflessi verdognoli;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: secco, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol,
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Pinot grigio:

- colore: da giallo paglierino al ramato;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: vellutato, morbido e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Merlot

- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, piacevolmente intenso, caratteristico;
- sapore: morbido, armonico, di pieno corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Cabernet franc

- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, caratteristico, con profumo intenso e persistente;
- sapore: asciutto, pieno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

Cabernet Sauvignon

- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso caratteristico, intenso, persistente;
- sapore: secco, pieno, morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.



Rosato o rosé

- colore: rosato più o meno tenue;
- odore: fruttato, delicato;
- sapore: secco, vivace, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Bianco spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: delicato e fruttato;
- sapore: da brut al demisec, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Rosato o rosé spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno tenue;
- odore: caratteristico, fruttato talvolta con sentore di lievito;
- sapore: da brut al demisec, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Bianco frizzante

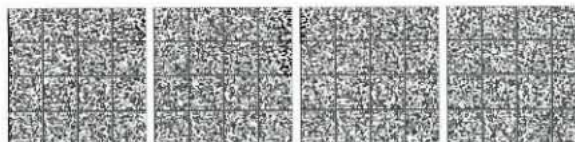
- spuma: fine ed elegante;
- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico, gradevole;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Rosato / rosé frizzante

- spuma: fine e persistente;
- colore: rosato più o meno tenue;
- odore: delicato, fruttato;
- sapore: da secco ad amabile, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

Rosso

- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso intenso e persistente;
- sapore: secco, armonico, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.



2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.
3. È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

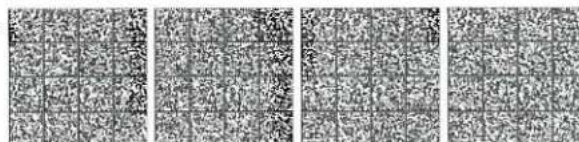
Etichettatura e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Venezia" è vietato l'uso di qualificazioni diverse da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi superiore, extra, fine, scelto, selezionato e similari.
2. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, tenuta, podere, cascina ed altri termini similari, sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.
5. Per il vino a DOC "Venezia" rosso in etichetta deve essere omesso il riferimento del colore. Per i vini a DOC "Venezia" bianco spumante e bianco frizzante in etichetta deve essere omesso il riferimento del colore.
6. Nella designazione e presentazione dei vini rosso e rosato o rosè non è consentito il riferimento ai nomi dei vitigni Raboso Piave e Raboso veronese e relativi sinonimi.
7. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo 1, con esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata "Venezia" fino a 5 litri devono essere immessi al consumo nelle tradizionali bottiglie di vetro, chiuse ad esclusione dei vini spumanti con tappo raso bocca.
2. Per i vini a denominazione di origine controllata "Venezia" immessi al consumo in bottiglie fino a 2 litri, ad esclusione dei vini spumanti, è ammesso l'utilizzo del tappo capsula a vite.
3. Inoltre per i vini a denominazione di origine controllata "Venezia", ad esclusione delle tipologie spumante e frizzante, è consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi non inferiori a 2 litri.



ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
VENEZIA (BIANCO) FRIZZANTE	B420	X	888	1	X	X	C	0	X
VENEZIA (BIANCO) FRIZZANTE SECCO	B420	X	888	1	X	X	C	0	A
VENEZIA (BIANCO) FRIZZANTE ABBOCCATO	B420	X	888	1	X	X	C	0	B
VENEZIA (BIANCO) FRIZZANTE AMABILE	B420	X	888	1	X	X	C	0	C
VENEZIA (BIANCO) SPUMANTE	B420	X	888	1	X	X	B	0	X
VENEZIA (BIANCO) SPUMANTE BRUT	B420	X	888	1	X	X	B	0	G
VENEZIA (BIANCO) SPUMANTE EXTRA DRY	B420	X	888	1	X	X	B	0	H
VENEZIA (BIANCO) SPUMANTE DRY	B420	X	888	1	X	X	B	0	I
VENEZIA (BIANCO) SPUMANTE DEMI SEC	B420	X	888	1	X	X	B	0	L
VENEZIA (ROSSO)	B420	X	999	2	X	X	A	0	X
VENEZIA ROSATO O ROSE'	B420	X	RAB	3	I	X	A	0	X
VENEZIA ROSATO O ROSE' FRIZZANTE	B420	X	RAB	3	I	X	C	0	X
VENEZIA ROSATO O ROSE' FRIZZANTE SECCO	B420	X	RAB	3	I	X	C	0	A
VENEZIA ROSATO O ROSE' FRIZZANTE ABBOCCATO	B420	X	RAB	3	I	X	C	0	B
VENEZIA ROSATO O ROSE' FRIZZANTE AMABILE	B420	X	RAB	3	I	X	C	0	C
VENEZIA ROSATO O ROSE' SPUMANTE	B420	X	RAB	3	I	X	B	0	X
VENEZIA ROSATO O ROSE' SPUMANTE BRUT	B420	X	RAB	3	I	X	B	0	G
VENEZIA ROSATO O ROSE' SPUMANTE EXTRA DRY	B420	X	RAB	3	I	X	B	0	H
VENEZIA ROSATO O ROSE' SPUMANTE DRY	B420	X	RAB	3	I	X	B	0	I
VENEZIA ROSATO O ROSE' SPUMANTE DEMI SEC	B420	X	RAB	3	I	X	B	0	L
VENEZIA CABERNET FRANC	B420	X	042	2	X	X	A	0	X
VENEZIA CABERNET SAUVIGNON	B420	X	043	2	X	X	A	0	X
VENEZIA CHARDONNAY	B420	X	298	1	X	X	A	0	X
VENEZIA MERLOT	B420	X	146	2	X	X	A	0	X
VENEZIA PINOT GRIGIO	B420	X	194	1	X	X	A	0	X

10A15564

