

I VINI DOC DEL VENETO

1. Arcole DOC
2. Bagnoli di Sopra o Bagnoli DOC
3. Bardolino DOC
4. Breganze DOC
5. Colli Berici DOC
6. Colli Euganei DOC
7. Corti Benedettine del Padovano DOC
8. Custoza DOC
9. Delle Venezie DOC
10. Gambellara DOC
11. Garda DOC
12. Lessini Durello o Durello Lessini DOC
13. Lison Pramaggiore DOC
14. Lugana DOC
15. Merlara DOC
16. Monti Lessini DOC
17. Montello e Colli Asolani DOC
18. Piave DOC
19. Prosecco DOC
20. Riviera del Brenta DOC
21. San Martino della Battaglia DOC
22. Soave DOC
23. Valdadige DOC
24. Valdadige Terradeiforti DOC
25. Valpolicella DOC
26. Valpolicella Ripasso DOC
27. Venezia DOC
28. Vicenza DOC
29. Vigneti della Serenissima o Serenissima DOC

1. Arcole DOC

- **Caratteristiche organolettiche:** L'Arcole DOC produce vini rossi, bianchi e rosati. I rossi sono generalmente freschi e fruttati, con note di ciliegia e spezie. I bianchi sono freschi, con profumi di fiori bianchi e frutta esotica.
- **Abbinamenti:** I rossi si abbinano a piatti di carne e formaggi stagionati, i bianchi a piatti di pesce e antipasti.
- **Vitigni:** I rossi sono principalmente Merlot e Cabernet Sauvignon, con eventuali aggiunte di Corvina e Grosso. I bianchi sono prevalentemente Garganega e Trebbiano.
- **Territorio:** La zona di Arcole si trova tra le province di Verona e Vicenza, con terreni ricchi di calcare e argilla.

2. Bagnoli di Sopra o Bagnoli DOC

- **Caratteristiche organolettiche:** Vini rossi corposi, con note di frutta rossa matura e spezie, e bianchi freschi con sentori di frutta e fiori.
- **Abbinamenti:** I rossi si abbinano con piatti di carne, arrostiti e formaggi stagionati. I bianchi si abbinano a piatti di pesce e primi piatti leggeri.
- **Vitigni:** Merlot, Cabernet Sauvignon per i rossi. Per i bianchi: Pinot Grigio, Trebbiano.
- **Territorio:** Zona situata nella provincia di Padova, vicino al fiume Adige, con un clima temperato e suoli prevalentemente argillosi.

3. Bardolino DOC

- **Caratteristiche organolettiche:** I Bardolino sono freschi, fruttati, con aromi di ciliegia, fragola e leggeri sentori floreali.
- **Abbinamenti:** Ottimo con antipasti, piatti di pesce e carni bianche.
- **Vitigni:** Corvina, Rondinella, Molinara.
- **Territorio:** Zona collinare che si estende sulle rive del Lago di Garda, con un clima mite e terreni morenici.

4. Breganze DOC

- **Caratteristiche organolettiche:** I rossi sono corposi, con note di frutti rossi e spezie. I bianchi sono freschi e aromatici, con note di frutta.
- **Abbinamenti:** I rossi si abbinano a piatti di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati. I bianchi si abbinano a piatti di pesce e antipasti leggeri.
- **Vitigni:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero per i rossi. Vespaiola e Garganega per i bianchi.
- **Territorio:** Situato tra le colline di Vicenza, la zona è caratterizzata da terreni calcarei e clima temperato.

5. Colli Berici DOC

- **Caratteristiche organolettiche:** I rossi sono robusti, con note di frutta matura e spezie, i bianchi sono freschi e aromatici.
- **Abbinamenti:** I rossi si abbinano a piatti di carne, pasta con sughi ricchi e formaggi stagionati. I bianchi si abbinano a pesce e piatti leggeri.

- Vitigni: Merlot, Cabernet Sauvignon per i rossi. Garganega e Pinot Grigio per i bianchi.
- Territorio: Colline tra i fiumi Adige e Bacchiglione, con terreni argillosi e clima mite.

6. Colli Euganei DOC

- Caratteristiche organolettiche: Vini freschi e aromatici, con note di fiori, frutta e mineralità.
- Abbinamenti: Ottimo con piatti di pesce, formaggi freschi e antipasti.
- Vitigni: Garganega, Pinot Grigio per i bianchi. Merlot e Cabernet Sauvignon per i rossi.
- Territorio: Zona collinare vulcanica con un clima temperato e terreni ricchi di minerali.

7. Corti Benedettine del Padovano DOC

- Caratteristiche organolettiche: Vini aromatici e freschi, con note fruttate e floreali.
- Abbinamenti: Ideale con antipasti, piatti di pesce e carni bianche.
- Vitigni: Garganega, Trebbiano.
- Territorio: Zona tra Padova e Venezia, su terreni alluvionali.

8. Custoza DOC

- Caratteristiche organolettiche: Vini freschi, con note di fiori bianchi, agrumi e una leggera mineralità.
- Abbinamenti: Piatti di pesce, piatti di pasta con sughi leggeri e antipasti.
- Vitigni: Trebbiano di Soave, Garganega, Fernanda.
- Territorio: Collina tra Verona e il Lago di Garda.

9. Delle Venezie DOC

- Caratteristiche organolettiche: Vini freschi e fruttati, con una buona acidità e sentori di fiori e agrumi.
- Abbinamenti: Ottimo con piatti di pesce e piatti leggeri.
- Vitigni: Pinot Grigio principalmente.
- Territorio: Area estesa che comprende il Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino.

10. Gambellara DOC

- Caratteristiche organolettiche: Vini freschi, con note di fiori bianchi, mela e una piacevole mineralità.
- Abbinamenti: Piatti a base di pesce, carni bianche e antipasti.
- Vitigni: Garganega, Trebbiano di Soave.
- Territorio: Colli di Gambellara, vicino a Vicenza, su terreni vulcanici.

11. Garda DOC

- Caratteristiche organolettiche: Vini freschi e aromatici, con note di frutta e fiori.

- Abbinamenti: Ideale con piatti di pesce e cucina mediterranea.
- Vitigni: Trebbiano, Garganega, Sangiovese per i rossi.
- Territorio: Colli e pianure attorno al Lago di Garda.

12. Lessini Durello o Durello Lessini DOC

- Caratteristiche organolettiche: Vini freschi, con una buona acidità e note di frutta verde e agrumi.
- Abbinamenti: Ottimo con piatti di pesce e crostacei.
- Vitigni: Durella.
- Territorio: Colli Lessini, nel nord-est del Veneto.

13. Lison Pramaggiore DOC

- Caratteristiche organolettiche: Vini freschi e aromatici, con note di fiori e frutta matura.
- Abbinamenti: Piatti di pesce, verdure grigliate e piatti leggeri.
- Vitigni: Friulano, Pinot Grigio.
- Territorio: Provincia di Treviso e Venezia, pianura alluvionale.

14. Lugana DOC

- Caratteristiche organolettiche: Vini freschi, con note di agrumi, fiori bianchi e una leggera mineralità.
- Abbinamenti: Piatti di pesce, pasta con sughi leggeri.
- Vitigni: Treviano di Lugana.
- Territorio: Zona attorno al Lago di Garda.

15. Merlara DOC

- Caratteristiche organolettiche: Freschi e fruttati, con una buona acidità.
- Abbinamenti: Piatti di carne bianca, pesce.
- Vitigni: Trebbiano, Pinot Grigio, Merlot.
- Territorio: Zona nella provincia di Padova.

Continuo con la descrizione degli altri vini DOC del Veneto:

16. Monti Lessini DOC

- **Caratteristiche organolettiche:** Vini freschi e minerali, con note di agrumi, fiori bianchi e una leggera speziatura. I rossi, se presenti, hanno un buon corpo, con aromi di frutta matura e spezie.
- **Abbinamenti:** I bianchi si abbinano molto bene con piatti di pesce, antipasti e piatti leggeri, mentre i rossi si adattano a piatti di carne e formaggi stagionati.
- **Vitigni:** Durella per i bianchi, **Corvina, Rondinella, Molinara** per i rossi.

- **Territorio:** Colli Lessini, nell'area nord-orientale del Veneto, in provincia di Verona. Il terreno è vulcanico, che contribuisce alla mineralità del vino.

17. Montello e Colli Asolani DOC

- **Caratteristiche organolettiche:** I vini di Montello e Colli Asolani sono freschi e aromatici, con un buon equilibrio tra struttura e acidità. I bianchi presentano note di fiori bianchi e frutta fresca, mentre i rossi sono fruttati, con tannini morbidi e sentori di spezie.
- **Abbinamenti:** I bianchi si abbinano a piatti di pesce, insalate e antipasti leggeri. I rossi si sposano bene con piatti a base di carne, risotti e formaggi.
- **Vitigni:** **Glera** per i bianchi (prosecco), **Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir** per i rossi.
- **Territorio:** Situato tra il fiume Piave e la città di Asolo, è un'area collinare di grande tradizione vinicola. Il clima temperato e i terreni fertili sono ideali per la viticoltura.

18. Piave DOC

- **Caratteristiche organolettiche:** I vini rossi sono corposi, con aromi di frutta matura, spezie e una leggera nota di pepe nero. I bianchi sono freschi e fruttati, con note di agrumi e fiori bianchi.
- **Abbinamenti:** I rossi si abbinano a piatti di carne, arrostiti e selvaggina. I bianchi sono perfetti con pesce, piatti a base di riso e antipasti.
- **Vitigni:** **Cabernet Sauvignon, Merlot** per i rossi, **Pinot Grigio, Chardonnay** per i bianchi.
- **Territorio:** La zona di Piave si trova nella provincia di Treviso e Venezia, lungo il fiume Piave, con suoli alluvionali e un clima temperato ideale per la viticoltura.

19. Prosecco DOC

- **Caratteristiche organolettiche:** Vino fresco, fruttato e aromatico, con note di fiori bianchi, mela verde e agrumi. Il Prosecco è noto per la sua vivace effervescenza e il perlage fine.
- **Abbinamenti:** Perfetto come aperitivo, si abbina bene anche con antipasti, piatti leggeri, frutti di mare e sushi.
- **Vitigni:** **Glera.**
- **Territorio:** La zona di produzione del Prosecco DOC è vasta, comprendente il Veneto orientale e parte del Friuli Venezia Giulia. I terreni collinari e la vicinanza al mare Adriatico contribuiscono al suo carattere fresco.

20. Riviera del Brenta DOC

- **Caratteristiche organolettiche:** I vini della Riviera del Brenta sono generalmente freschi e aromatici, con note di fiori bianchi, frutta matura e, nei rossi, sentori di spezie e frutti rossi.

- **Abbinamenti:** Ottimi con piatti di pesce, risotti e formaggi freschi.
- **Vitigni:** **Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Grigio, Glera.**
- **Territorio:** L'area della Riviera del Brenta si trova lungo il fiume Brenta, nella provincia di Venezia. Il clima umido e i terreni alluvionali sono ideali per la viticoltura.

21. San Martino della Battaglia DOC

- **Caratteristiche organolettiche:** I vini di San Martino della Battaglia sono freschi, fruttati e aromatici, con note di fiori bianchi, mela verde e un tocco minerale.
- **Abbinamenti:** Piatti di pesce, crostacei, piatti a base di verdure.
- **Vitigni:** **Trebbiano di Soave, Garganega, Chardonnay.**
- **Territorio:** La zona si trova nei pressi del Lago di Garda, in una zona storicamente legata alla viticoltura. Il suolo è calcarea e il clima mediterraneo favorisce la freschezza delle uve.

22. Soave DOC

- **Caratteristiche organolettiche:** Vino elegante, con note di fiori bianchi, agrumi e mandorla. I vini più giovani sono freschi e fruttati, mentre quelli più maturi sviluppano note più complesse di frutta matura e minerali.
- **Abbinamenti:** Perfetto con piatti di pesce, pasta con sughi leggeri, antipasti e formaggi freschi.
- **Vitigni:** **Garganega, Trebbiano di Soave.**
- **Territorio:** La zona di Soave si trova nella provincia di Verona, sulle colline vulcaniche. La vicinanza al Lago di Garda crea un microclima favorevole alla viticoltura.

23. Valdadige DOC

- **Caratteristiche organolettiche:** I vini sono freschi e fruttati, con note di frutti rossi e agrumi. I rossi tendono ad avere una struttura media con aromi di frutta matura e spezie.
- **Abbinamenti:** I rossi si abbinano a piatti di carne e formaggi stagionati. I bianchi sono ideali con piatti di pesce, risotti e piatti leggeri.
- **Vitigni:** **Corvina, Rondinella, Merlot** per i rossi, **Garganega** per i bianchi.
- **Territorio:** La zona di Valdadige si estende lungo il fiume Adige, nella parte orientale del Veneto. Il terreno è vario, con suoli alluvionali e collinari, e il clima favorevole alla viticoltura.

24. Valdadige Terradeiforti DOC

- **Caratteristiche organolettiche:** I vini sono freschi, con note di frutta rossa, spezie e una leggera mineralità.

- **Abbinamenti:** Ottimi con piatti di carne, formaggi e risotti.
- **Vitigni:** **Merlot, Corvina, Rondinella** per i rossi.
- **Territorio:** Zona situata nelle valli circostanti il fiume Adige, con terreni ricchi di minerali e un clima temperato.

25. Valpolicella DOC

- **Caratteristiche organolettiche:** I vini rossi sono freschi, fruttati, con aromi di ciliegia, prugna e note floreali. Sono leggeri, con una buona acidità.
- **Abbinamenti:** Piatti di carne bianca, antipasti, pasta con sughi leggeri.
- **Vitigni:** **Corvina, Rondinella, Molinara.**
- **Territorio:** Situato nelle colline a est di Verona, la zona di Valpolicella è caratterizzata da terreni calcarei e un clima mite.

26. Valpolicella Ripasso DOC

- **Caratteristiche organolettiche:** Un vino rosso corposo, con intensi aromi di frutti rossi e spezie, e una leggera nota di uvetta. Ha una struttura tannica più decisa rispetto al Valpolicella tradizionale.
- **Abbinamenti:** Ottimo con piatti di carne rossa, risotti e formaggi stagionati.
- **Vitigni:** **Corvina, Rondinella, Molinara.**
- **Territorio:** Proviene dalle stesse zone di produzione del Valpolicella DOC, ma il “ripasso” implica un processo di affinamento sulle vinacce del Recioto, che conferisce maggiore struttura e complessità.

27. Venezia DOC

- **Caratteristiche organolettiche:** I vini di Venezia DOC sono generalmente freschi e aromatici, con una buona acidità. I bianchi presentano note di fiori bianchi, mela verde e agrumi, mentre i rossi sono più strutturati, con aromi di frutta rossa matura e spezie.
- **Abbinamenti:** I bianchi sono ideali con piatti di pesce, antipasti e piatti leggeri. I rossi si abbinano a piatti di carne, arrostiti e formaggi stagionati.
- **Vitigni:** **Pinot Grigio, Glera** per i bianchi. **Cabernet Sauvignon, Merlot** per i rossi.
- **Territorio:** La zona di produzione include la città di Venezia e le terre circostanti, estendendosi fino alle pianure venete e le colline. Il clima temperato e i terreni fertili favoriscono la viticoltura.

28. Vicenza DOC

- **Caratteristiche organolettiche:** I vini della zona di Vicenza sono freschi, con una buona acidità. I bianchi presentano note di frutta bianca, agrumi e un leggero carattere minerale, mentre i rossi sono fruttati, con sentori di spezie e una struttura equilibrata.
- **Abbinamenti:** I bianchi si abbinano bene con pesce, piatti di pasta con sughi leggeri e formaggi freschi. I rossi sono ideali con piatti di carne bianca, risotti e formaggi stagionati.
- **Vitigni:** **Pinot Grigio, Garganega, Chardonnay** per i bianchi. **Merlot, Cabernet Sauvignon** per i rossi.
- **Territorio:** La zona di Vicenza si trova nelle pianure e colline al centro del Veneto. Il clima temperato e la varietà di suoli, che spaziano dai terreni alluvionali ai terreni più calcarei, creano un ambiente ideale per la viticoltura.

29. Vigneti della Serenissima o Serenissima DOC

- **Caratteristiche organolettiche:** Vini freschi e aromatici, con sentori di frutta fresca e fiori. I bianchi sono eleganti e minerali, mentre i rossi sono morbidi e fruttati, con tannini ben integrati.
- **Abbinamenti:** I bianchi si abbinano con piatti di pesce, crostacei, piatti di pasta e insalate. I rossi si prestano bene con piatti di carne, arrostiti e formaggi stagionati.
- **Vitigni:** **Pinot Grigio, Chardonnay, Glera** per i bianchi. **Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese** per i rossi.
- **Territorio:** La zona di produzione si estende principalmente nel Veneto centrale, in particolare nelle province di Treviso, Venezia e Padova, tra le colline e la pianura. Il clima temperato e i terreni fertili permettono una viticoltura di alta qualità.

Questi sono i principali vini DOC del Veneto con le rispettive caratteristiche organolettiche, abbinamenti gastronomici, vitigni e territori di produzione. Il Veneto, con la sua varietà di terreni e microclimi, è una delle regioni vitivinicole più importanti d'Italia, capace di produrre una vasta gamma di vini che spaziano dai bianchi freschi e aromatici, ai rossi strutturati e complessi. Se desideri ulteriori dettagli su uno di questi vini o su altri aspetti legati alla viticoltura veneta, non esitare a chiedere!