

I VITIGNI AUTOCTONI DEL VENETO

- Bianchetta Trevigiana
- Boschera
- Cavara
- Corbina
- Corvina
- Corvinone
- Dindarella
- Dorona
- Durella
- Garganega
- Glera e Glera Lunga
- Gosen
- Gruaja
- Molinara
- Negrara
- Oseleta
- Pavana
- Pedevenda
- Perera
- Pinella
- Raboso del Piave
- Raboso Veronese
- Recantina
- Rondinella
- Rossignola
- Sennen
- Trebbiano di Soave
- Verdiso
- Turchetta
- Verduzzo Trevigiano
- Vespaiola
- Wildbacher
- Manzoni Bianco

Ecco una panoramica delle caratteristiche principali dei vitigni autoctoni del Veneto

Bianchetta Trevigiana



- **Caratteristiche:** Vitigno a bacca bianca, spesso utilizzato in blend. Dà vini freschi, leggeri, con note fruttate e floreali.
- **Zona di coltivazione:** Provincia di Treviso, soprattutto nelle aree collinari.
- **Utilizzo:** Importante componente in alcuni spumanti e vini bianchi frizzanti.

Boschera



- **Caratteristiche:** Vitigno autoctono a bacca bianca. Produce vini secchi e freschi, con spiccata acidità e note agrumate.
- **Zona di coltivazione:** Colli Trevigiani e zone limitrofe.
- **Utilizzo:** Spesso usato per produrre vini frizzanti.

Cavara



- **Caratteristiche:** Vitigno raro a bacca bianca, utilizzato per vini secchi e aromatici. Presenta profumi intensi di fiori e frutta tropicale.
- **Zona di coltivazione:** Sparse aree collinari del Veneto.
- **Utilizzo:** In blend o in vini monovitigno di nicchia.

Corbina



- **Caratteristiche:** Vitigno a bacca bianca, utilizzato principalmente per vini semplici e di pronta beva.
- **Zona di coltivazione:** Zone collinari del Veneto.
- **Utilizzo:** In blend per migliorare freschezza e acidità.

Corvina



- **Caratteristiche:** Vitigno a bacca rossa tra i più importanti del Veneto. Vini con profumi di ciliegia, spezie e mandorla amara, buona acidità e longevità.

- **Zona di coltivazione:** Valpolicella e Bardolino.
- **Utilizzo:** Base per Amarone, Recioto e Valpolicella.

Corvinone



- **Caratteristiche:** Vitigno simile alla Corvina, con acini più grandi. Produce vini strutturati, intensi, con aromi di frutta rossa e spezie.
- **Zona di coltivazione:** Valpolicella.
- **Utilizzo:** Blend per Amarone e Valpolicella.

Dindarella



- **Caratteristiche:** Vitigno a bacca rossa con alta acidità e tannini pronunciati. Note di frutta matura e spezie.
- **Zona di coltivazione:** Valpolicella.
- **Utilizzo:** In blend per vini rossi strutturati.

Dorona



- **Caratteristiche:** Vitigno a bacca bianca, produce vini dorati, sapidi, con note floreali e saline.
- **Zona di coltivazione:** Laguna di Venezia.
- **Utilizzo:** Produzione di vini esclusivi come il Venissa.

Durella



- **Caratteristiche:** Vitigno a bacca bianca con alta acidità. Vini freschi, minerali, spesso utilizzati per spumanti.
- **Zona di coltivazione:** Monti Lessini.
- **Utilizzo:** Base per il Lessini Durello DOC.

Garganega



- **Caratteristiche:** Vitigno a bacca bianca versatile, con profumi di fiori bianchi, agrumi e mandorla.
- **Zona di coltivazione:** Soave e Gambellara.
- **Utilizzo:** Base per Soave DOC e Recioto di Soave.

Glera e Glera Lunga



- **Caratteristiche:** Vitigno a bacca bianca da cui si ottiene il Prosecco. Fresco, fruttato, con note di mela e pera.
- **Zona di coltivazione:** Colline trevigiane e Conegliano-Valdobbiadene.
- **Utilizzo:** Base per il Prosecco DOC e DOCG.

Gosen



- **Caratteristiche:** Vitigno autoctono raro a bacca bianca. Vini con note fresche e floreali.
- **Zona di coltivazione:** Zone alpine del Veneto.
- **Utilizzo:** Per vini locali.

Gruaja



- **Caratteristiche:** Vitigno antico, a bacca rossa, utilizzato in blend per vini intensi e speziati.
- **Zona di coltivazione:** Provincia di Verona.
- **Utilizzo:** Blend per vini rossi tradizionali.

Molinara



- **Caratteristiche:** Vitigno a bacca rossa. Dona freschezza e acidità ai vini, con note di fragola e lampone.
- **Zona di coltivazione:** Valpolicella e Bardolino.

- **Utilizzo:** Spesso in blend per Valpolicella e Bardolino.

Negrara



- **Caratteristiche:** Vitigno a bacca rossa. Aromi fruttati e speziati, struttura media.
- **Zona di coltivazione:** Valpolicella.
- **Utilizzo:** Blend per vini rossi locali.

Oseleta



- **Caratteristiche:** Vitigno a bacca rossa, produce vini corposi con tannini marcati e note di frutti di bosco.
- **Zona di coltivazione:** Valpolicella.
- **Utilizzo:** Blend per Amarone e Recioto.

Pavana



- **Caratteristiche:** Vitigno a bacca rossa dal profilo rustico, con aromi di frutti rossi e spezie.
- **Zona di coltivazione:** Aree montane del Veneto.
- **Utilizzo:** Per vini tradizionali di montagna.

Pedevenda



- **Caratteristiche:** Vitigno autoctono a bacca bianca. Fresco, con acidità spiccata.
- **Zona di coltivazione:** Colli Trevigiani.
- **Utilizzo:** Vini locali.

Perera



- **Caratteristiche:** Vitigno a bacca bianca, usato per aumentare aromaticità e dolcezza nei blend.
- **Zona di coltivazione:** Colline di Conegliano-Valdobbiadene.
- **Utilizzo:** Spumanti e Prosecco.

Pinella



- **Caratteristiche:** Vitigno autoctono a bacca bianca, dai profumi delicati di fiori e frutta.
- **Zona di coltivazione:** Colli Euganei.
- **Utilizzo:** Vini secchi e aromatici.

Raboso del Piave



- **Caratteristiche:** Vitigno a bacca rossa rustico e tannico, con note di frutti rossi e spezie.
- **Zona di coltivazione:** Provincia di Treviso.
- **Utilizzo:** Raboso Piave DOC.

Raboso Veronese



- **Caratteristiche:** Simile al Raboso del Piave, ma meno tannico e più morbido.
- **Zona di coltivazione:** Provincia di Verona.
- **Utilizzo:** Blend per vini rossi.

Recantina



- **Caratteristiche:** Vitigno a bacca rossa, produce vini eleganti con note di frutti di bosco e spezie.
- **Zona di coltivazione:** Provincia di Treviso.
- **Utilizzo:** Vini monovitigno.

Rondinella



- **Caratteristiche:** Vitigno a bacca rossa. Note di frutta rossa, buona acidità e leggerezza.
- **Zona di coltivazione:** Valpolicella.
- **Utilizzo:** Blend per Valpolicella e Amarone.

Rossignola



- **Caratteristiche:** Vitigno a bacca rossa con aromi delicati di frutta fresca e spezie.
- **Zona di coltivazione:** Provincia di Verona.
- **Utilizzo:** Blend per vini tradizionali.

Sennen



- **Caratteristiche:** Vitigno raro, utilizzato per vini freschi e floreali.

- **Zona di coltivazione:** Sparse aree del Veneto.
- **Utilizzo:** Vini locali.

Trebbiano di Soave



- **Caratteristiche:** A bacca bianca, dona vini freschi, sapidi, con note agrumate e floreali.
- **Zona di coltivazione:** Soave e dintorni.
- **Utilizzo:** Blend con Garganega per Soave DOC.

Verdiso



- **Caratteristiche:** Vitigno a bacca bianca, con acidità marcata e profumi di mela verde.
- **Zona di coltivazione:** Colline trevigiane.
- **Utilizzo:** In blend per Prosecco.

Turchetta



- **Caratteristiche:** Vitigno a bacca rossa, rustico, con note speziate e tannini decisi.
- **Zona di coltivazione:** Province di Verona e Padova.
- **Utilizzo:** Vini tradizionali e blend.

Verduzzo Trevigiano



- **Caratteristiche:** Vitigno a bacca bianca che produce vini freschi, aromatici e talvolta dolci. Note di frutta matura, miele e fiori.
- **Zona di coltivazione:** Provincia di Treviso.
- **Utilizzo:** Vini secchi, dolci e passiti.

Vespaiola



- **Caratteristiche:** Vitigno a bacca bianca con buona acidità e aromi di agrumi, fiori e mandorle. Particolarmente predisposto per l'appassimento.
- **Zona di coltivazione:** Breganze, provincia di Vicenza.
- **Utilizzo:** Base per il celebre Torcolato di Breganze.

Wildbacher



- **Caratteristiche:** Vitigno a bacca rossa, di origine austriaca, coltivato in Veneto per vini freschi, speziati e con buona acidità.
- **Zona di coltivazione:** Colline del trevigiano, in particolare attorno a Vittorio Veneto.
- **Utilizzo:** Vini rossi e rosati di nicchia.

Manzoni Bianco



- **Caratteristiche:** Vitigno a bacca bianca nato dall'incrocio tra Riesling Renano e Pinot Bianco. Produce vini eleganti, aromatici, con note di frutta matura, fiori e una spiccata mineralità.
- **Zona di coltivazione:** Province di Treviso e Padova.
- **Utilizzo:** Vini secchi e aromatici, adatti sia a blend che a monovitigno.

Questi vitigni rappresentano la straordinaria biodiversità vitivinicola del Veneto, una regione che spazia da varietà antiche e autoctone a uve introdotte e adattate nei secoli. Ogni vitigno si distingue per specifiche caratteristiche organolettiche e contribuisce alla creazione di una vasta gamma di vini, che spaziano da spumanti freschi e leggeri a rossi strutturati e passiti di grande complessità.