

## Domanda di una nuova modifica

### I. DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE E TIPO

##### a. Nome/i da registrare

Lison-Pramaggiore (it)

##### b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

#### 3. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Lison-Pramaggiore”: Bianco, Chardonnay, Sauvignon, Verduzzo, Verduzzo passito, Pinot Grigio, Spumante.

##### *Breve descrizione testuale*

I vini bianchi DOC Lison-Pramaggiore hanno un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli più o meno intensi; sono ricchi, con evidenti note floreali e frutta fresca all'olfatto; al gusto ritorna la caratteristica sapidità e persistenza gustativa.  
Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00 % vol, estratto non riduttore minimo 15,0 g/l.

##### *Caratteristiche analitiche generali*

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):

Acidità totale minima: 4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima

<i>(in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

**Rosso, Merlot, Refosco p.r., anche passito, Malbech, Cabernet, Carmenère, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon**

<i>Breve descrizione testuale</i>	
<p>I vini rossi DOC Lison-Pramaggiore, taluni anche in versione riserva, hanno un colore che va dal rosso rubino a quello granato nell'invecchiamento. A 'olfatto spiccano le note di frutta rossa più o meno intense e, in relazione alla varietà, possiamo trovare sfumature più o meno intense di piccoli frutti di bosco e spezie. Al palato riemergono le note di frutta rossa con una buona struttura e sapidità. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00 %vol; estratto non riduttore minimo 22,0 g/l.</p>	

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,50 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

#### **4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**

##### **a. Pratiche enologiche essenziali**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

**b. Rese massime:**

Tai , Pinot bianco, Chardonnay, Merlot, Malbech, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Refosco p.r. riserva, Pinot nero.

<i>Resa massima:</i>
84 ettoltri per ettaro

“Lison-Pramaggiore”: Pinot grigio, Sauvignon, Verduzzo, Refosco p.r.

<i>Resa massima:</i>
91 ettoltri per ettaro

Verduzzo passito, Refosco p.r. passito

<i>Resa massima:</i>
65 ettoltri per ettaro

## 5. ZONA DELIMITATA

<p>Le uve destinate alla DOP Lison-Pramaggiore devono essere prodotte in: Provincia di Venezia: Annone Veneto, Cinto Caomaggiore, Gruaro, Fossalta di Portogruaro, Pramaggiore, Teglio Veneto, e parte del territorio dei comuni di Caorle, Concordia Sagittaria, Portogruaro, San Michele al Tagliamento, Santo Stino di Livenza; Provincia di Treviso: Meduna di Livenza e parte del territorio di Motta di Livenza; Provincia di Pordenone: Chions, Cordovado, Pravidomini e parte dei territori di Azzano Decimo, Morsano al Tagliamento, Sesto al Reghena.</p>
---

## 6. VITIGNI PRINCIPALI

** Verduzzo Trevigiano B (OIV)
** VERDUZZO FRIULANO (MAIN)
* CABERNET SAUVIGNON N. (MAIN)
* CABERNET FRANC N. (MAIN)
* Chardonnay (MAIN)
** CARMENERE N. (MAIN)
* MERLOT N. (MAIN)
** Malbech N (OIV)

* SAUVIGNON B. (MAIN)
** Tocai Friulano B (OIV)
** REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N. (MAIN)
* PINOT NERO N. (MAIN)
* PINOT GRIGIO G. (MAIN)
* PINOT BIANCO B. (MAIN)

## 7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Lison-Pramaggiore

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

Il clima temperato e le buone escursioni termiche fra il giorno e la notte determinano l'ottenimento di vini bianchi freschi e fruttati. Anche nei vini rossi, l'abbassamento delle temperature notturne, permette il mantenimento dell'aromaticità polifenoli, anche nei periodo estivo. I terreni ricchi di argilla, in grado di assicurare un livello idrico alla pianta, permettono ai vini di dotarsi di corpo e struttura adeguati anche ad un lungo invecchiamento. L'equilibrio tra le peculiarità pedoclimatiche e l'esperienza dei viticoltori, permettono di ottenere vini che possono avere sia caratteristiche di vini freschi, sia da invecchiamento.

## 8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

Disposizioni specifiche riguardanti la designazione

<i>Quadro di riferimento giuridico:</i>	Nella legislazione nazionale
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
Le tipologie Cabernet franc, Cabernet Sauvignon e Pinot grigio, possono essere prodotte e designate unicamente da uve provenienti dall'area di produzione ubicata in provincia di Pordenone.	

## II. ALTRE INFORMAZIONI

### 1. INFORMAZIONI GENERALI

<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Lingua della domanda:</i>	italiano
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

#### Reasons for amendment

<i>Titolo:</i>	Sintesi del documento unico
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione al fine di conformarsi all'articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n. 1308/2013

## 2. CONTATTI

### a. Estremi del richiedente

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Vini Venezia
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di tutela dei vini a DO (istituito ai sensi del D.lgs n. 61/2010)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	6 Piazza Libertà 30020 Pramaggiore (VE) Italia
<i>Telefono:</i>	(+39) 0421 799256
<i>Fax:</i>	(+39) 0421 200066
<i>e-mail:</i>	consorzio@consorziovinivenezia.it

**b. Estremi dell'intermediario**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656129 +39-0646656030 +39-0646656127 +39-0646656033 +39-0646656048
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.valeri@mpaaf.gov.it

**c. Estremi della parte interessata**

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione del Veneto – Dipartimento agricoltura sviluppo rurale
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	110 Torino 30172 Mestre Venezia Italia
<i>Telefono:</i>	+39 041279.5413
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	dip.agricolturasvilupporurale@regione.veneto.it

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione Autonoma Friuli Venezia Giulia
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Regione Autonoma

<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	31 Sabbadini 33100 Udine Italia
<i>Telefono:</i>	0432-555111
<i>Fax:</i>	0432-555308
<i>e-mail:</i>	produzioni@regione.fvg.it

**d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti**

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
<i>Indirizzo:</i>	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

**e. Informazioni sugli organismi di controllo**

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Valoritalia srl
<i>Indirizzo:</i>	24 Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39 06 45437975
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

**3. MENZIONI TRADIZIONALI****a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)
---

**b. Punto b)**

Riserva
Passito

#### 4. Zona NUTS

ITD41	Pordenone
ITD4	Friuli-Venezia Giulia
ITD35	Venezia
ITD34	Treviso
ITD3	Veneto
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

#### 5. VITIGNI SECONDARI

--

#### 6. DOCUMENTAZIONE

##### a. Disciplinare del prodotto

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Lison-Pramaggiore.pdf

##### b. Decisione nazionale di approvazione:

<i>Nome del documento:</i>	DPR 04.08.1971_riconoscimento DOC Tocai di Lison.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 04.08.1971
<i>Nome del documento:</i>	DPR 04.06.1971_riconoscimento DOC Merlot e Cabernet di Pramaggiore.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 04.06.1971
<i>Nome del documento:</i>	DPR 02.09.1985_riconoscimento DOC Lison -Pramaggiore.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DPR 02.09.1985

##### c. Altri documenti:

	Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8
--	--

<i>Nome del documento:</i>	aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - DLgs 61/2010

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2_DM 14.06.12.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2_DM 14.06.12- Piano dei controlli

**d. Mappe della zona delimitata**

**e. Nota per la Commissione europea**

**7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625</a>
--------------	---