

Domanda di una nuova modifica

I. MODIFICA

1. TIPO DI MODIFICA:

Article_105_not_minor

2. Descrizione e motivi della modifica

Titolo:

Titolo: Art. 2 e seguenti – Cancellazione della tipologia varietale “Pinot grigio”

Descrizione e motivi

In tale articolo e nei successivi viene cancellata la tipologia varietale “Pinot grigio”.

Motivo: La soppressione della tipologia qualificata con il vitigno “Pinot grigio” è in relazione alla parallela richiesta di protezione della DOP “Delle Venezie”, nel cui ambito è stato riservato l’uso della predetta tipologia varietale. Trattasi di una scelta condivisa dalla relativa filiera produttiva volta alla massima qualificazione con la denominazione d’origine del vino ottenuto dal “Pinot grigio”, che costituisce il vitigno più rappresentativo e peculiare del territorio

Titolo:

Art. 2, comma 4. Sostituzione termine “vitigni ammessi” con “vitigni idonei”

Descrizione e motivi

Trattasi di modifica formale per tener conto del corretto termine “vitigni idonei alla coltivazione”, previsto dalla vigente normativa nazionale.

Titolo:

Art. 2, penultimo comma. Condizioni per l’uso delle tipologie bivarietali

Descrizione e motivi

Sono state inserite le condizioni tecnico produttive per l’ottenimento delle tipologie designate con il nome di due vitigni, in conformità alle norme dell’Unione europea in materia di etichettatura e presentazione (Art. 62, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009).

Titolo:

Art. 4, penultimo comma. Inserimento resa uva/ettaro per uve varietà Pinot grigio destinati a vini senza qualificazione varietale.

Descrizione e motivi

E’ stata inserita la resa uva/ettaro per varietà Pinot grigio destinata alla esclusiva produzione dei vini bianchi, nelle varie categorie, ma non designati col nome di detto vitigno.

Titolo:

Art. 7, ultimo comma. Inserimento disposizione di etichettatura.

Descrizione e motivi

Coerentemente all'intero disciplinare con la previsione in questione è stato espressamente ribadito il divieto all'utilizzo del nome del vitigno "Pinot grigio", anche per i vini ottenuti da uve di tale varietà.

II. DOCUMENTO UNICO

1. NOME/I DA REGISTRARE

Alto Livenza (it)

2. TIPO DI INDICAZIONE GEOGRAFICA:

IGP - Indicazione geografica protetta

3. CATEGORIE DI PRODOTTI VITIVINICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

4. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Alto Livenza" bianco, bianco frizzante anche con specificazione del vitigno ad esclusione del vitigno Pinot grigio

I vini bianchi sono caratterizzati da un colore da giallo paglierino con riflessi verdognoli nei primi mesi di vita, ad intenso; profumo che può variare dal delicato all'intenso; al sapore risultano da amabili ad asciutti e armonici, con buona struttura e sapidità e un finale fresco e vivace.

Titolo alcolometrico volumico naturale min 9,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo 13,0 g/l;

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

"Alto Livenza" Rosso, Rosso frizzante, anche con specificazione del vitigno

I vini rossi presentano un colore dal rosso chiaro al rubino, al rosso granato, con profumi intensi, che, a seconda del vitigno, possono variare profumi di frutta rossa, molto matura, sotto spirito e

di confettura.

Al sapore sono da asciutti e intensi e una eccellente sapidità.

Titolo alcolometrico volumico naturale min 9,50 % vol.

Estratto non riduttore minimo 17,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Alto Livenza” Novello

presentano un colore dal rosso chiaro al rubino, al rosso granato, con profumi intensi, che, a seconda del vitigno, possono variare profumi di frutta rossa, molto matura, sotto spirito e di confettura.

Al sapore sono da asciutti e intensi e una eccellente sapidità.

Titolo alcolometrico volumico naturale min 11,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo 17,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

“Alto Livenza” Rosato, Rosato frizzante, anche con specificazione del vitigno ad esclusione del vitigno Pinot grigio

Essi si caratterizzano per un colore rosato più o meno intenso; presentano profumi fruttati, nell'insieme hanno un sapore tendenzialmente asciutto, sapido e con un buon equilibrio.

Titolo alcolometrico volumico naturale min 9,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	3,5 in milliequivalenti per litro
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

5. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche essenziali****b. Rese massime:**

“Alto Livenza” Bianco, Rosso e Rosato, anche con specificazione del vitigno; Tai
200 ettolitri per ettaro

Syrah

120 ettolitri per ettaro

Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Cabernet franc, Riesling renano, Traminer, Manzoni bianco

152 ettolitri per ettaro

Sauvignon, Carménère, Marzemina bianca, Rebo, Petit Verdot, Manzoni e Moscato

152 ettolitri per ettaro

Manzoni rosa

96 ettolitri per ettaro

6. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione delle uve atte a produrre i vini della indicazione geografica «Alto Livenza» coincide con l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Cordignano, Orsago, Gaiarine, Portobuffolé, Gorgo al Monticano, Mansué, Motta di Livenza e Meduna di Livenza in provincia di Treviso e dei comuni di: Brugnera, Caneva, Fontanafredda, Pasiano di Pordenone, Polcenigo, Prati e Sacile, in provincia di Pordenone.

7. UVE DA VINO PRINCIPALI

Incrocio Manzoni 1-50 synonymn of : Manzoni rosa Rs.
Incrocio Manzoni 13.0.25 synonymn of : Manzoni moscato N.
Incrocio Manzoni 2-3 B.
Incrocio Manzoni 2-14 N.
Wildbacher N.
Verduzzo trevigiano B.
Verduzzo friulano B.
Verdiso B.
Cabernet sauvignon N.
Cabernet franc N.
Boschera B.
Bianchetta trevigiana B.
Barbera N.
Ancellotta N.
Glera lunga B.
Glera B.
Grapariol B.
Franconia N.
Flavis B.
Fertilia N.
Italica B.
Incrocio Manzoni 2.15 N.
Corbina N.
Chardonnay B.
Carmenère N.
Perera B.
Nigra N.
Müller thurgau B.
Moscato rosa Rs.
Moscato giallo B.
Moscato bianco B.
Merlot N.
Marzemino N.
Marzemina grossa N.
Marzemina bianca B.
Manzoni rosa Rs.
Manzoni moscato N.
Manzoni bianco B.
Malvasia Istriana B.
Malbech N.

Lambrusco Maestri N.
Lambrusco di Sorbara N.
Syrah N.
Sauvignon B.
Turchetta N.
Traminer aromatico Rs.
Tocai rosso N.
Tocai friulano B.
Terrano N.
Riesling italico B.
Riesling synonym of : Riesling italico B.
Ribolla gialla B.
Refosco nostrano N.
Refosco dal peduncolo rosso N.
Rebo N.
Raboso veronese N.
Raboso piave N.
Prodest N.
Recantina N.
Pinot nero N.
Pinot grigio
Pinot bianco B.
Pignolo N.
Picolit B.
Petit verdot N
Riesling renano

8. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

Alto Livenza

L'area di produzione si trova nella parte più alta (più a nord) del fiume Livenza fra le regioni Veneto e Friuli V.G. I suoli ghiaiosi alluvionali e il clima mite, protetto a nord dalla catena alpina, permettono di ottenere vini bianchi con grande complessità dei profumi, buona struttura, eccellente sapidità e finale fresco e vivace. I vini rossi si caratterizzano per un elevato rapporto zuccheri/acidità, pur mantenendo una buona acidità che consente una buona struttura. Il legame è dato anche dalla rinomanza del nome della zona di produzione dei vini che, con tale nome, venivano trasportati e conosciuti in Germania e in Europa attraverso il Livenza. Tale nome é registrato come IGT dal 1977.

9. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

Disposizione supplementare di etichettatura

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

All'articolo 7 del disciplinare, conformemente all'articolo 70, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009 è previsto il divieto di utilizzo del nome del vitigno Pinot grigio, anche per i vini ottenuti da uve di tale varietà.

10. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10807>