Ref. Ares(2018)3961874 - 26/07/2018

Domanda di una nuova modifica

Lison-Pramaggiore
N. UE: PDO-IT-A0459-AM02
Trasmesso il 26-07-2018
PDO

1. MODIFICA

1.1. Tipo di modifica:

Article_105_not_minor

1.2. Descrizione e motivi della modifica

Titolo:

Nessuna Modifica del documento unico-– modifica disciplinare - articolo 2 Base ampelografica

Descrizione e motivi

Descrizione: Modifica comma 1: inserimento del 15% anche di uve provenienti da vitigni di tipo aromatico con esclusione dei moscati.

Motivi: Come noto il territorio della denominazione vede una forte presenza del vitigno Glera, varietà generosa nella produzione ed in grado di migliorare anche gli altri vini bianchi che si elaborano con note fresche e profumate da consumarsi giovani. Con questa modifica si dà la possibilità di utilizzare questo vitigno per il taglio del 15%. L'esclusione invece del Moscato bianco, Moscato giallo e Manzoni moscato è motivata perché i moscati danno una marcatura significativa e non desiderata ai vini.

Titolo:

Nessuna Modifica del documento unico-– modifica disciplinare - articolo 2 Base ampelografica

Descrizione e motivi

Descrizione: Modifica comma 2 e 3 modifica disciplinare: per la composizione del Lison-Pramaggiore "bianco" e "rosso" la percentuale dei vitigni rispettivamente Tocai friulano e Merlot passa da "50 - 70%" a "per almeno il 50%.

Motivi: Consente maggior libertà di scelta per

l’enologo che, in funzione della materia prima di cui dispone, ha maggior flessibilità per comporre il prodotto finale. Ciò deriva da una chiara necessità di interpretare le annate e poter valorizzare al meglio le diverse combinazioni varietali. Tale richiesta trova fondamento nel cambio climatico generale che si manifesta, sempre più sovente, in una scarsa stagionalità e in un susseguirsi frequente di periodi caratterizzati da eventi di continua siccità, piovosità , alte o basse temperature. Ciò porta a composizioni qualitative delle uve assai diverse da un’annata all’altra rendendo necessaria una più ampia possibilità di scelta del blend varietale.

Titolo:

Nessuna modifica del documento unico -modifica disciplinare Articolo 5 Norme per la vinificazione

Descrizione e motivi

Descrizione: anticipo dei tempi di pigiatura dell’uva dall’ 8 dicembre al 15 di novembre

Motivi: in questi ultimi anni l’andamento climatico permette delle maturazioni delle uve anticipate e di conseguenza si possono pigiare le uve appassite in tempi più rapidi senza dover attendere la prima decade di dicembre. I produttori sono altresì sempre più orientati alla produzione di vini meno alcolici e con gradi zucchero più contenuti, questo ci permette di poter appassire meno le uve.

Titolo:

Nessuna modifica del documento unico -modifica disciplinare Articolo 5 Norme per la vinificazione

Descrizione e motivi

Descrizione: Riduzione dei tempi di affinamento in bottiglia per Chardonnay, P.grigio, Sauvignon, Verduzzo e bianco da 3 a 2 mesi, per Cabernet, Merlot, Malbech, Refosco dal peduncolo rosso; Carmenere e Rosso da 4 a 2 mesi e per il Refosco dal peduncolo rosso passito da 18 a 12 mesi

Motivi: i vini rossi da consumarsi giovani ed i vini bianchi freschi non richiedono affinamenti lunghi, per questo motivo l’immissione al consumo avviene nei primi mesi dell’anno successivo alla vinificazione. Ne consegue che un breve anticipo non implica significative differenze sulla qualità, anzi verrebbero esaltate le note aromatiche e di freschezza che nel tempo inevitabilmente si riducono di intensità ed evolvono con note di tipo ossidativo, in particolare nei vini bianchi e nei vini rossi (frutta rossa, frutti di bosco, marasca) con miglior apprezzamento del consumatore. Inoltre nei vini bianchi l’anticipo comporterebbe un miglior apprezzamento degli

aromi di fermentazione che altrimenti svanirebbero in buona parte durante la conservazione.

Titolo:

Nessuna modifica del documento unico -modifica disciplinare Articolo 5 Norme per la vinificazione

Descrizione e motivi

Introduzione del comma 13

Viene inserito il seguente comma: "Per i vini prodotti in purezza varietale è consentita l'aggiunta di mosti o vini appartenenti alla medesima denominazione nel limite massimo del 15%."

Motivi: L'introduzione di questo comma è dettata dalla volontà di migliorare ulteriormente la qualità dei vini della DOC Lison-Pramaggiore. L'area di produzione su cui insiste questa denominazione è caratterizzata dimensioni aziendali ridotte che non consentono al viticoltore di avere a disposizione tutte le tipologie di uve che permettono di raggiungere i massimi livelli qualitativi. La possibilità di integrare i prodotti vinicolo con altri vini della medesima denominazione permette di migliorarne alcuni parametri qualitativi, quali acidità, struttura, colore e frazioni aromatiche.

Allo stesso modo i vini elaborati e imbottigliati dai gruppi cooperativi possono, attraverso tale pratica, parimenti trovare la migliore espressione dei prodotti della DOC "Lison-Pramaggiore"

Titolo:

Modifica del documento unico sezione Descrizione dei vini- e del disciplinare articolo 6 Caratteristiche al consumo

Descrizione e motivi

Descrizione: per le tipologie Lison-Pramaggiore bianco, Chardonnay, Sauvignon (cat.Vino)

l'estratto non riduttore minimo viene ridotto da 20 g/l a 18 g/l ; per la tipologia Lison-Pramaggiore Verduzzo(cat.Vino) l'estratto non riduttore minimo viene ridotto da 18 g/l a 16 g/l ;

- per la tipologia Lison-Pramaggiore Refosco dal peduncolo rosso(cat.Vino) il titolo alcolometrico volumico totale minimo da 12,50% vol a 12,00% vol;

Motivi: considerato che il particolare andamento climatico delle ultime vendemmie comporta spesso una riduzione dei valori dell'estratto non riduttore minimo dei vini , rispetto a quelli medi riscontrati nelle annate precedenti si vuole riportare questo parametro a valori effettivamente riscontrati nella produzione. Queste variazioni, compreso la riduzione del titolo alcolometrico volumico totale minimo di 0,5% vol, per la tipologia Refosco, peraltro non hanno evidenziato alcun riflesso negativo sul livello qualitativo dei vini che hanno mantenuto le peculiari caratteristiche organolettiche complessive.

2. DOCUMENTO UNICO

2.1. Denominazione/denominazioni

Lison-Pramaggiore

2.2. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2.3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

2.4. Descrizione dei vini:

Lison-Pramaggiore "bianco"

Il colore giallo paglierino, con riflessi verdognoli e talvolta dorati; odore intenso e gradevole; sapore asciutto, talvolta morbido.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	

Acidità totale minima:	4,5 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):	

Lison-Pramaggiore “Chardonnay”

Il colore giallo paglierino più o meno carico; odore fine, caratteristico ed elegante; sapore asciutto, talvolta morbido con eventuale percezione gradevole di legno.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell’UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	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):	

Lison-Pramaggiore “Sauvignon”

Il colore dal giallo paglierino al dorato; odore gradevole, caratteristico; sapore asciutto armonico con eventuale percezione gradevole di legno.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	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):	

Lison-Pramaggiore "Verduzzo"

Il colore è da giallo paglierino a giallo dorato; odore delicato talvolta con sentore floreale; sapore asciutto e caratteristico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	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):	

Lison-Pramaggiore “Refosco dal peduncolo rosso” anche riserva

Il colore è rosso intenso con riflessi violacei, granati se invecchiato; odore vinoso e caratteristico; sapore asciutto e di corpo.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell’UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

Lison-Pramaggiore “Verduzzo passito”

colore: dal giallo dorato all’ambrato;

odore: delicato, intenso, gradevole;

sapore: dolce, caldo, aromonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 %

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	12
Acidità totale minima:	4,5 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):	

Lison-Pramaggiore "Rosso e Rosso riserva"

colore: rosso rubino anche intenso se giovane, tendente al granato se invecchiato;

odore: vinoso, intenso e gradevole;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol e 12,50% vol nella versione riserva;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l e 24,0 g/l nella versione riserva.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	

Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

Lison-Pramaggiore "Merlot e Merlot riserva"

colore: rosso rubino se giovane, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso, intenso, caratteristico;

sapore: asciutto, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol e 12,50% vol nella versione riserva;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l e 25,0 g/l nella versione riserva.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

Lison-Pramaggiore "Malbech"

colore: rosso rubino vivo, tendente al granato se invecchiato;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: asciutto, equilibrato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

Lison-Pramaggiore "Cabernet"

colore: rosso rubino con riflessi granati se invecchiato;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: asciutto, erbaceo e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

Lison-Pramaggiore "Carmenère"

colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: vinoso, caratteristicamente erbaceo e persistente;

sapore: asciutto, erbaceo, elegante se invecchiato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

Lison-Pramaggiore "Refosco dal peduncolo rosso passito"

colore: rosso rubino tendente al granato;

odore: vinoso, gradevole e persistente;

sapore: amabile, armonico ed intenso;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui 13,00% vol di alcol effettivo;

estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	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):	

Lison-Pramaggiore "Cabernet Franc"

colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento

odore: vinoso, caratteristicamente erbaceo e persistente.

sapore: asciutto, pieno, erbaceo, austero se invecchiato,

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.00% vol;

estratto secco netto minimo: 23,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 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):	

Lison-Pramaggiore "Cabernet Sauvignon"

colore: rosso rubino anche intenso, con riflessi granati se invecchiato;

odore: vinoso, caratteristico;

sapore: asciutto, pieno, e austero;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;

estratto secco netto minimo: 23,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	

Acidità totale minima:	4,5 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):	

Lison-Pramaggiore "Pinot grigio"

colore: da giallo paglierino ad ambrato con riflessi ramati;

odore: delicato, caratteristico, fruttato;

sapore: asciutto, armonico, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

estratto secco netto minimo: 18,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	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):	

Lison-Pramaggiore "Spumante"

spuma: fine e persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico, fruttato;

sapore: da extra brut a dry, sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella sottostante griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e dell'UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	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):	

2.5. Pratiche di vinificazione

2.5.1. Pratiche enologiche specifiche

ASSENTI

2.5.2. Rese massime:

Lison-Pramaggiore "bianco" e "Chardonnay"

84 ettolitri per ettaro

Lison-Pramaggiore "bianco" e "Chardonnay"

12000 chilogrammi di uve per ettaro

Lison-Pramaggiore "Sauvignon", "Verduzzo", "Pinot Grigio", "Refosco dal peduncolo rosso", "Merlot", " Cabernet", "Carmenere"

91 ettolitri per ettaro

Lison-Pramaggiore “Sauvignon”, “Verduzzo”, “Pinot Grigio”, “Refosco dal peduncolo rosso”, “Merlot”, “ Cabernet”, “Carmenere”

13000 chilogrammi di uve per ettaro

2.6. Zona geografica delimitata

Le uve destinate alla DOC 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, Pravisdomini e parte dei territori di Azzano Decimo, Morsano al Tagliamento, Sesto al Reghena.

2.7. Varietà principale/i di uve da vino

Verduzzo trevigiano B. - Verduzzo

Verduzzo friulano B. - Verduzzo

Chardonnay B.

Pinot bianco B. - Pinot

Pinot bianco B. - Pinot blanc

Pinot bianco B. - Weissburgunder

Pinot bianco B. - Weiß Burgunder

Pinot bianco B. - Weißburgunder

Pinot grigio - Grauburgunder

Pinot grigio - Grauer Burgunder

Pinot grigio - Pinot

Pinot grigio - Pinot gris

Pinot grigio - Ruländer

Pinot nero N. - Blauburgunder

Pinot nero N. - Blauer Spätburgunder

Pinot nero N. - Pinot

Pinot nero N. - Pinot noir

Pinot nero N. - Spätburgunder

Sauvignon B. - Sauvignon blanc

Tocai friulano B. - Friulano

Tocai friulano B. - Tai

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Carmenère N. - Cabernet

Merlot N.

Malbech N.

Refosco dal peduncolo rosso N. - Refosco

Refosco dal peduncolo rosso N. - Malvoise

2.8. Legame con la zona geografica

Lison-Pramaggiore

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.

2.9. Ulteriori condizioni

ASSENTI

2.10. Link al disciplinare del prodotto

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12881