Ref. Ares(2018)3961882 - 26/07/2018

Domanda di una nuova modifica

Piave
N. UE: PDO-IT-A0464-AM03
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:

Norme per la vinificazione –Nessuna modifica del documento unico - Modifica Art.5 del disciplinare

Descrizione e motivi

Descrizione: disciplinare modifica art.5 comma 7, paragrafo terzo:

la pigiatura delle uve appassite, destinate alla produzione dei vini passiti, viene indicata nel 15 novembre anziché 8 dicembre di ogni anno.

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:

Modifica Art.5 del disciplinare - nessuna modifica del documento unico -modifica del disciplinare

Descrizione e motivi

Nella tabella relativa ai periodi di affinamento per le tipologie Chardonnay, Manzoni bianco, Tai e Verduzzo detto periodo viene indicato in 2 mesi anziché 3;

per le tipologie Piave Cabernet, Carmenère, Merlot e rosso 2 mesi anzichè 4 mesi.

Motivi: Si intende ottenere vini rossi giovani e vini bianchi freschi che pertanto non richiedono affinamenti lunghi, per questo motivo l'immissione al consumo avviene nei primi mesi dell'anno successivo alla vinificazione. Detti anticipi non implicano una diminuzione del livello qualitativo vengono invece esaltate le note aromatiche e di freschezza che nel tempo inevitabilmente andrebbero a ridursi di intensità evolvendo in particolare nei vini bianchi verso note di tipo ossidativo, Un breve anticipo nell'immissione al consumo comporta un miglioramento delle note aromatiche caratteristiche dei vini rossi (frutta rossa, frutti di bosco, marasca) apprezzato dai consumatori.

Titolo:

Modifica Art.5 del disciplinare - Nessuna modifica del documento unico-

Descrizione e motivi

Inserito il seguente comma 9:

"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 Piave. L'area di produzione su cui insiste questa denominazione è caratterizzata dimensioni aziendali ridotte che non consentono al viticololtore 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 "Piave"

Titolo:

modifica del documento unico sezione Descrizione dei vini e del disciplinare art.6 Caratteristiche al consumo

Descrizione e motivi

Descrizione: riduzione dell'estratto non riduttore minimo per tipologia Piave Manzoni da 20 g/l a 18 g/l e Piave Verduzzo da 18 g/l. a 16 g/l .

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 peraltro non hanno evidenziato alcun riflesso negativo sul livello qualitativo dei vini che hanno mantenuto le peculiari caratteristiche organolettiche complessive.

Titolo:

Nessuna modifica del documento unico – modifica dell'art.7del disciplinare

Descrizione e motivi

Descrizione: eliminazione del seguente comma 2: Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Piave» il nome del vitigno deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori ai 2/3 di quelli utilizzati per indicare la denominazione di origine.

Motivi: eliminazione di una restrizione al fine di ovviare a possibili problemi legati alla stampa di retro etichette effettuate con stampanti di cantina e non da stampe professionali da tipografia . Tale modifica non comporta in nessun modo la percezione che ha il consumatore a riguardo dell'importanza della denominazione rispetto al vitigno

Titolo:

Modifica disciplinare .Modifiche formali - Articolo 7

Descrizione e motivi

Descrizione: la numerazione dei commi successivi al primo viene modificata a seguito dell'eliminazione del comma 2 (il comma 3 diventa 2, il 4 diventa 3 ecc..)

Inoltre nel comma ex 3 si toglie la dicitura "In deroga a quanto sopra ……" in quanto viene meno il riferimento al vecchio comma 2 ora eliminato.

2. DOCUMENTO UNICO

2.1. Denominazione/denominazioni

Piave (it)

2.2. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

2.3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino

2.4. Descrizione dei vini:

Piave “Verduzzo”

Il colore: dal giallo dorato a giallo paglierino; odore vinoso, delicato, caratteristico e gradevole; sapore asciutto, sapido, armonico e gradevole.

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

Titolo alcolometrico volumico totale minimo; 11,50% vol;

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

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):	

Piave “Manzoni bianco”

Il colore dal giallo paglierino al dorato; odore caratteristico, floreale, intenso; sapore secco, armonico e sapido.

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

Titolo alcolometrico volumico totale minimo; 12,50% vol;

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

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):	

Piave "Merlot" e "Merlot riserva"

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

odore: vinoso, intenso, caratteristico, più delicato, etereo e gradevole se invecchiato;

sapore: asciutto o abboccato, sapido, di corpo, giustamente tannico, armonico;

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

estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l e 25,00 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):	

Piave "Cabernet" e "Cabernet riserva"

colore: rosso rubino, quasi granato se invecchiato;

odore: vinoso, intenso, caratteristico, gradevole;

sapore: asciutto, sapido, di corpo, lievemente erbaceo, giustamente tannico, armonico e caratteristico;

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

estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l e 25,00 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):	

Piave "Rosso" e "Rosso riserva"

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

odore: vinoso, intenso e gradevole;

sapore: asciutto, armonico, con eventuale percezione gradevole di legno;

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

estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l e 25,00 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):	

Piave "Tai"

colore: giallo paglierino chiaro, tendente al verdognolo;

odore: delicato, gradevole, caratteristico, non molto intenso;

sapore: asciutto, fresco, armonico, lievemente aromatico;

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):	

Piave "Verduzzo passito"

colore: giallo dorato più o meno intenso, talvolta ambrato;

odore: caratteristico, intenso, gradevole;

sapore: dolce, caldo, armonico con eventuale percezione gradevole di legno;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol.;

estratto non riduttore minimo: 22,00 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):	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):	

Piave "Raboso"

colore: rosso rubino carico, tendente al granato, con il prolungato invecchiamento;

odore: vinoso, marcato, tipico, con profumo di violetta con il prolungarsi dell'invecchiamento;

sapore: secco, austero, sapido, giustamente tannico, leggermente acidulo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% 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:	6 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):	

Piave "Raboso passito"

colore: rosso rubino carico, tendente al granato;

odore: vinoso, caratteristico, tipico;

sapore: austero, sapido, giustamente tannico, acidulo;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol.;

estratto non riduttore minimo: 26,00 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):	12
Acidità totale minima:	6 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):	

Piave "Chardonnay"

colore: giallo paglierino;

odore: fine, caratteristico;

sapore: asciutto, fine, 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):	

Piave "Carmenère"

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

odore: erbaceo, caratteristico;

sapore: secco, di corpo, erbaceo, armonico;

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

estratto non riduttore minimo: 22,00 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):	

2.5. Pratiche di vinificazione

2.5.1. Pratiche enologiche specifiche

ASSENTI

2.5.2. Rese massime:

Raboso

91 ettolitri per ettaro

Raboso passito

65 ettolitri per ettaro

Verduzzo, Tai, Manzoni bianco, Merlot, Chardonnay

84 ettolitri per ettaro

Verduzzo passito

60 ettolitri per ettaro

2.6. Zona geografica delimitata

Le uve destinate alla DOC Piave devono essere prodotte in Provincia di Treviso nell'intero territorio dei comuni di Arcade, Breda di Piave, Casale sul Sile, Cessalto, Chiarano, Cimadolmo, Codognè, Fontanelle, Godega Sant'Urbano, Gorgo al Monticano, Mareno di Piave, Maserada sul Piave, Monastier, Oderzo, Ormelle, Ponte di Piave, Ponzano Veneto, Portobuffolè, Povegliano, Roncade, Salgareda, S. Biagio di Callalta, San Fior, San Polo di Piave, Santa Lucia di Piave, Spresiano, Vazzola, Zenson di Piave. Parte del territorio dei comuni di Carbonera, Casier, Gaiarine, Mansuè, Mogliano Veneto, Orsago, Prenganziol, Silea, Villorba, Colle Umberto, Conegliano, Cordignano, Giavera del Montello, Montebelluna, Motta di Livenza, Nervesa della Battaglia, Paese Saan Vendemmiano Susegana, Trevignano, Vittorio Veneto, Volpago del Montello.

Per la provincia di Venezia l'intero territorio dei comnui di Fossalta di Piave, Marcon, Meolo, Noventa di Piave, Quarto d'Altino, San Donà di Piave e parte del territorio dei comuni di Venezia, Ceggia, Eraclea, Jesolo, Musile di Piave, Torre di Mosto.

2.7. Varietà principale/i di uve da vino

Chardonnay B.

Manzoni bianco B. - Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Tocai friulano B. - Tai

Verduzzo friulano B. - Verduzzo

Verduzzo trevigiano B. - Verduzzo

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Carmenère N. - Cabernet

Carmenère N. - Cabernet nostrano

Carmenère N. - Cabernet italiano

Merlot N.

Raboso piave N. - Friularo

Raboso piave N. - Raboso

Raboso veronese N. - Raboso

2.8. Legame con la zona geografica

Piave

La zona di produzione della DOC Piave ricade in una zona di media-bassa pianura, lungo l'asse del fiume Piave, caratterizzata da un clima tipicamente temperato, con estati calde e inverni mai troppo freddi. Le precipitazioni sono discretamente distribuite nel corso dell'anno, più abbondanti nelle zone più vicine alle colline e minori scendendo verso Sud. Le correnti d'aria fresca provenienti da Nord-Est fanno sentire il loro effetto con escursioni termiche notte/giorno più accentuate nella parte a Nord del comprensorio. I suoli sono considerati "caldi" poiché caratterizzati da un'elevata percentuale di scheletro con elevata profondità esplorabile dalle radici, assenza di ristagni, poveri di sostanza organica, con contenuto in elementi minerali buono e ben equilibrato, in particolare di fosforo e magnesio.

Il pedoclima unico che caratterizza l'area unita alla secolare esperienza dei vignaioli tramandata di generazione in generazione permette ai vini DOC di essere adatti sia alla spumantizzazione che all'invecchiamento prolungato. La zonazione ha permesso di individuare le specifiche ambientali e tecniche ottimali per ogni vitigno in modo da razionalizzare la viticoltura dell'intera area. I terreni ricchi di scheletro permettono di ottenere vini bianchi particolarmente aromatici con un gusto fresco e leggero. I vini rossi coltivati nei terreni più pesanti hanno quindi struttura e morbidezza notevoli oltre ad un ottimo corredo polifenolico e antocianico che si traduce in un ottima capacità di invecchiamento.

I vini rossi della DOC Piave sono caratterizzati da un colore rosso rubino più o meno intenso, con riflessi violacei, talvolta granati con l'invecchiamento. L'odore è fragrante, caratteristico, intenso; a seconda dei vitigni si possono riscontrare i sentori di frutti rossi, ciliegia, frutta matura, note speziate, erba fresca o secca, tabacco o di tostato. Presentano un'ottima maturazione fenolica, che, grazie anche ad un ottimale rapporto tra zuccheri e acidi, permette di ottenere vini caratterizzati da elevata struttura, un grande equilibrio fra le diverse componenti e un'elevata morbidezza al palato. I vini di varietà a bacca bianca e aromatici, ottenuti prevalentemente su rocce sedimentarie, ottengono produzioni più elevate con conseguenti minori livelli di gradazioni zuccherine e tenori acidi e sono caratterizzati da profumi floreali, di frutta e di crosta di pane fresco. I vini bianchi giovani, ottenuti

nelle zone alluvionali, presentano un carattere fresco molto apprezzato specialmente dai consumatori più giovani.

2.9. Ulteriori condizioni

ASSENTI

2.10. Link al disciplinare del prodotto

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12882