

**DISCIPLINARI DI PRODUZIONE
PIAVE o VINI DEL PIAVE
D.O.C.**

PIAVE o VINI DEL PIAVE
D.O.C.
D.M. 08/SETTEMBRE/2008

Art 1

La denominazione di origine controllata “Vini del Piave o Piave” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art 2

La DOC “Vini del Piave o Piave” con la specificazione di uno dei seguenti vitigni è riservata ai vini ottenuti nell’ambito aziendale da uve provenienti dai corrispondenti vitigni nella misura di seguito specificata:

Cabernet:

Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon da soli o congiuntamente minimo 95%

Cabernet Sauvignon:

Cabernet Sauvignon minimo 95%

Carmenère :

Carmenère minimo 95%

Merlot :

Merlot minimo 95%

Pinot nero :

Pinot nero minimo 95%

Raboso:

Raboso Piave e Raboso Veronese da soli o congiuntamente minimo 95%

Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca rossa raccomandati o autorizzati per le province di Treviso e Venezia, presenti nei vigneti nella misura massima del 5%

Chardonnay:

Chardonnay minimo 95%

Pinot bianco:

Pinot bianco minimo 95%

Pinot grigio:

Pinot grigio minimo 95%

Tai:

Tocai friulano minimo 95%

Verduzzo:

Verduzzo trevigiano e/o Verduzzo friulano minimo 95%

Possono concorrere alla produzione di detti vini altri vitigni a bacca bianca raccomandati o autorizzati per le province di Treviso e Venezia, presenti nei vigneti, nella misura massima del 5%.

I vigneti delle varietà: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Raboso Piave, Raboso Veronese, Verduzzo trevigiano e Verduzzo friulano, devono essere iscritti in appositi distinti elenchi.

La DOC “Vini del Piave o Piave” con il riferimento alla menzione:

Malanotte

è riservata al vino ottenuto dalle uve, aventi un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di cui all’articolo 4, delle seguenti varietà, provenienti da vigneti di un unico ambito aziendale, iscritti agli albi di cui al comma 1, nella seguente composizione:

Raboso Piave minimo 70%

Raboso Veronese da 0 al 30%

il Raboso Veronese può essere sostituito nella misura massima del 5% da altre varietà a bacca rossa, congiuntamente o disgiuntamente, tra quelle elencate al precedente comma 1.

Art 3

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC “Vini del Piave o Piave” devono essere prodotte nell’intero territorio ricadente nel bacino del fiume Piave con

l'esclusione di quelle zone non idonee alla produzione di vini di qualità e di pregio previsti dal presente disciplinare.

In particolare la zona di produzione comprende:
in provincia di Treviso:

l'intero territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Arcade Breda di Piave Casale sul Sile Cessalto
Chiarano Cimadolmo Codogné Fontanelle
Godega Sant'Urbano Gorgo al Monticano
Mareno di Piave Maserada Monastier Oderzo
Ormelle Ponte di Piave Ponzano Veneto Portobuffolé
Povegliano Roncade Salgareda San Biagio di Callalta
San Fior San Polo di Piave Santa Lucia di Piave
Spresiano Vazzola Zenon di Piave

Parte del territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Carbonera Casier Gaiarine Mansué
Mogliano Veneto Orsago Preganziol Silea
Villorba Colle Umberto Conegliano Cordignano
Gaiavera del Montello Montebelluna Motta di Livenza
Nervesa della Battaglia Paese San Vendemiano
Susegana Trevignano Vittorio Veneto Volpago del Montello

In provincia di Venezia

L'intero territorio dei seguenti comuni:

Fossalta di Piave Marcon Meolo Noventa di Piave
Quarto d'Altino San Donà di Piave

Parte del territorio amministrativo dei seguenti comuni:

Venezia Ceggia Eraclea Jesolo
Musile di Piave Torre di Mosto

Tale zona è così delimitata:

partendo dal fiume Livenza, dove la provincia di Treviso confina con quella di Venezia, la linea di delimitazione segue l'argine destro del fiume stesso fino al ponte della frazione La Salute di Livenza; dal detto ponte continua per la strada Fausta fino al ponte girevole sul canale Livenza Morta, in località La Salute, indi prende la strada che corre lungo l'argine destro del canale fino alla località Brian. Da questa località segue il canale Largon ed il canale Santa Croce fino alla sua confluenza con il canale delle Talpe, quindi percorre tale canale fino all'incrocio dello stesso col collettore principale del Livenzuola fino all'incrocio del canale Revedoli, continua per il canale medesimo fino alla confluenza del fiume Piave e passato il fiume giunge a Cortellazzo.

Da Cortellazzo prosegue lungo il canale Cavetta fino all'incrocio con lo stradone per Ca' Carrar e percorre detto stradone fino alla sua intersezione col canale Cortellazzo. Prosegue lungo detto canale fino all'incrocio con lo stradone Bova Moché, che percorre fino ad incontrare (quota 0,200) e seguire verso ovest, la strada che corre parallela, ed a sud, al canale Cortellazzo fino all'incrocio con la strada di congiunzione tra via Cavetta di Marina e via Corer, segue, verso sud, questa strada (che coincide con l'acquedotto sotterraneo) per circa 300 metri fino al punto di incrocio con via Corer. Segue tale via ad ovest, raggiunge la via Pazienti e piegando a sud, raggiunge il canale delle Dune.

Percorre quindi il canale suddetto fino all'incrocio con via Roma destra (strada litoranea) e continuando per detta via raggiunge il fiume Sile che risale fino a Ca' Uliana (Casa Bianca). Viene seguito, quindi, l'argine litoraneo fino a Ca' Ghisa d'onde piega a ovest per la strada per Ca' Luciana, riprendendo a seguire l'argine litoraneo fino al suo congiungimento con l'argine di San Marco.

Proseguendo lungo quest'ultimo argine raggiunge Caposile. Da Caposile la linea di delimitazione segue la strada per Portegrandi fino al bivio con la strada Interessati; risale quindi la strada Interessati raggiungendo l'incrocio con la strada delle Millepertiche e, percorsa detta strada verso ovest fino alla località Millepertiche, continua per la stessa strada per un tratto di circa 300 metri, volgendo quindi a sud per il canale che passa per la quota 1,000 fino a Casa Storta dove incontra il canale Canellera. Costeggia detto canale fino ad immettersi preso Ca' della Macchinetta, sul canale Lanzoni che segue verso ovest fino all'incrocio con la strada che congiunge Trezze con la strada Caposile-Portegrandi e sulla

medesima fino al punto di incrocio con la Caposile-Portegrandi che percorre verso ovest fino a Portegrandi.

Da Portegrandi la linea di delimitazione continua con la strada statale n. 14 e poco prima di Terzo (km 8,225) sale lungo la via che costeggia Ca' Zorzi per raggiungere il fiume Dese proseguendo per detto fiume fino al punto di intersezione dello stesso con il confine della provincia di Treviso.

La delimitazione prende quindi a seguire (verso nord) tale confine fino al suo incrocio con la strada Marcon-Mogliano e, piegato ad ovest lungo tale strada raggiunge l'abitato di Mogliano e si dirige verso nord lungo la strada statale n. 13 Pontebbana, che lascia in corrispondenza della località Madonna delle Grazie.

Di qui piega ad est seguendo la strada che da Madonna delle Grazie porta a Dosson attraverso la località Case Minime e quindi attraverso le scuole elementari di detto paese, prosegue lungo la nuova strada Dosson-Casier e giunti a Casier passa sull'altra sponda del Sile all'altezza dei Silos, raggiungendo Silea.

Di qui la linea di delimitazione prende la strada per Lanzago, poi quella di Carbonera e oltrepassato Biban giunge a Pezzan. Piega quindi ad ovest lungo la strada per Lancenigo e passando per villa Brambullo e villa Gemma, raggiunge la statale n. 13 Pontebbana in corrispondenza dell'abitato di Carità di Villorba.

Segue a sud la statale Pontebbana fino all'incrocio con la strada per borgo Fontane che segue finché, oltrepassato detto borgo, incontra e segue verso ovest il confine comunale di Treviso fino alla sua intersezione con la statale Feltrino n. 348.

Di qui la linea di delimitazione si identifica con la suddetta statale fino al suo incrocio con la statale Schiavonesca-Marosticana n. 248, in località Pilastroni.

Piega quindi ad est lungo detta statale per attraversare poi, subito dopo aver passato l'abitato di Nervesa della Battaglia, il fiume Piave con la linea retta tra il ponte sul canale della Vittoria a quota 80 in territorio del comune di Nervesa, e la strada che conduce a Borgo Battistella quota 77 sull'altra sponda. Di qui piega a destra e, superato l'argine del Piave, segue la strada per la località Col fosco, d'onde prosegue per Susegana immettendosi sulla strada statale Pontebbana immediatamente prima dell'abitato di quest'ultimo paese.

Costeggiando il tracciato della statale Pontebbana fino all'incrocio di questa con la strada statale n. 51 (stazione di San Vendemmiano) prosegue in coincidenza con il percorso di detta statale fino alla località Casello Cinque, dove piega lungo la strada per Colle Umberto. Attraversato il paese raggiunge borgo Pigatti e, a borgo San Rocco, gira a sinistra lungo la strada di raccordo con la provinciale San Giacomo di Veglia-Cordignano-Ponte della Muda.

Prosegue poi ad est lungo detta provinciale fino a Ponte della Muda; indi gira a sud lungo la strada che attraversando il vecchio percorso della statale Pontebbana, porta a Palù di Ponte e quindi a borgo Palù. Di qui la delimitazione della zona si identifica con la provinciale per Francenigo, dove si salda con il fiume Aralt e quindi con il confine tra le province di Treviso

e Pordenone che segue verso sud fino a Ca' Sacile. Piega quindi ad ovest lungo il fiume Livenza fino all'intersezione con la strada Portobuffolé-Mansué quota 11 e la percorre fino a questa località. A Mansué la linea di delimitazione volge ad est coincidendo con la strada per Navole, ma giunta a Fossabiuba piega a nord lungo la strada che porta in località Ponti di Tremeacque. Di qui torna a seguire il fiume Livenza che discende verso sud, fino al punto di partenza.

Dalla zona sopra delimitata viene escluso il seguente territorio:

partendo dalla confluenza del canale Piavon con il canal Canalat in località Ceggia, la linea di delimitazione segue il canale Canalat fino alla strada che va a congiungersi col canale Nogariola in prossimità di Ca' Simonetto; segue a nord il canale Nogariola fino alla confluenza col canale Casaratta, percorre a sud-est il canale Casaratta raggiungendo la località Staffolo e per la strada Staffolo-Stretti fino alla località Osteria al Marocchino. Prosegue verso est lungo il canale San Martino e per breve tratto il canale Casaratta, quindi, passato il canale di Taglio, percorre il canale collettore Principale Primo per raggiungere Ponte Capitello. Da Ponte Capitello la linea di delimitazione segue la strada Fausta fino al suo incrocio con la strada che, passando per la località Tre Case, si dirige verso sud. Percorre detta strada fino alla confluenza col collettore Principale Secondo e segue detto collettore fino alla località Senzielli e poi lungo il canale Cavanella fino al ponte Tre Cai, quindi verso nord, per la strada Salici, fino al ponte Salici. Continua per

la strada diretta a san Giorgio di Livenza che viene lasciata prima di giungere a Livenza Morta, in prossimità dell'opificio a forza elettrica, per piegare verso sud-est lungo lo stradone che inizia dall'agenzia Romiati, e seguire poi, sempre in direzione sud-est, il sentiero fino al canale Paletti. Scende per detto canale fino al suo incrocio con la strada Valle Tagli e di qui prosegue, in linea retta, fino alla località Ca' Pernice. Percorre ora lo stradone tra Ca' Pernice ed il canale Valle dei Tagli e poi lungo detto canale, verso nord fino alla località Camavita. Prende la strada vicinale per la località Socchiera, piega lungo il canale Mazzotto e in corrispondenza della località Carranta, prosegue lungo il canale Sette Casoni fino alla sua confluenza col canale Braccio di Sacca. Percorre tale canale fino al suo congiungimento con il collettore Principale Secondo (agenzia Sette Casoni), costeggia detto collettore fino al ponte La Parada e prosegue per il canale Emo Primo in direzione ovest prima e poi nord fino allo stradone che va da Ca' Fornassari a Stretti. La linea di delimitazione segue tale stradone fino al ponte sul canale Brian (nord di Stretti), lo attraversa per seguire verso ovest detto canale fino ad incontrare e seguire, verso nord, il canale della Pace e lo stradone pedonale tangente a Ca' Speranza che percorre fino al canale della Bella Madonna. Continua ancora ad ovest per detto canale fino alla località Osteria dove, passato il ponte, segue verso nord il canale Piavon raggiungendo il bivio con il canale Fossa che viene seguito fino alla sua confluenza con il canale Maliso. Percorre il canale Maliso fino al suo incontro con il canale Taglietto; quindi in linea retta, lungo la carrareccia, raggiunge il canale Piavon in prossimità di Case San Biagio, segue poi, il canale Piavon fino a Ceggia, punto di partenza della delimitazione.

Art 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a DOC "Vini del Piave o Piave" devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque atte a conferire alle uve e ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo previsto dall'art. 15 della legge 10/febbraio/1992 n. 164, unicamente i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura, di origine sedimentaria-alluvionale e di natura prevalentemente argillosa-calcareo e ghiaiosa.

Sono invece da escludere i terreni torbosi, umidi o freschi e quelli decisamente silicei.

I sestri di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini derivati.

E' vietata ogni pratica di forzatura.

E' ammessa l'irrigazione di soccorso.

Per i vigneti piantati dopo l'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione e destinati alla produzione della tipologia:

Raboso

i sestri di impianto devono garantire un numero minimo di ceppi per ettaro pari a 2.300 piante per la controspalliera, 1.250 per il tradizionale e storico sistema a raggi (Bellussi).

La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a DOC "Vini del Piave o Piave", in coltura specializzata, non deve essere superiore a:

Vini del Piave o Piave RabosoPiave: 14,00 t/Ha.

Vini del Piave o Piave Raboso Veronese 14,00 t/Ha.

Vini del Piave o Piave Merlot: 13,00 t/Ha.

Vini del Piave o Piave Chardonnay: 13,00 t/Ha.

Vini del Piave o Piave Pinot bianco 12,00 t/Ha

Vini del Piave o Piave Pinot nero 12,00 t/Ha.

Vini del Piave o Piave Verduzzo 12,00 t/Ha.

Vini del Piave o Piave Cabernet Franc 11,00 t/Ha.

Vini del Piave o Piave Cabernet Sauvignon 12,00 t/Ha.

Vini del Piave o Piave Carmenère 11,00 t/Ha.

Vini del Piave o Piave Pinot grigio 11,00 t/Ha.

Vini del Piave o Piave Tai 11,00 t/Ha.

Per la resa massima di uva della varietà ammesse per la produzione della tipologia

Malanotte

Si fa riferimento ai limiti per ettaro stabiliti per ciascuna delle relative varietà, fermo restando che comunque non potranno eccedere le 12,00 t/Ha.

Fermi restando i limiti massimi sopra indicati, la resa massima per ettaro in coltura promiscua deve essere calcolata, rispetto a quella specializzata, in rapporto all'effettiva superficie coperta dalla vite.

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un'accurata cernita delle uve, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a DOC "Vini del Piave o Piave" un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

per tutte le tipologie 10,50%

Le uve della varietà Raboso Piave e Raboso Veronese destinate alla produzione della tipologia Malanotte devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

11,00% vol.

Art 5

Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate entro l'intero territorio della provincia di Treviso e nel territorio situato ad oriente del fiume Brenta, in provincia di Venezia.

E' in facoltà del Ministero dell'Agricoltura e delle foreste di consentire che le suddette operazioni siano effettuate anche in stabilimenti situati nei comuni di Fontanafredda Porcia Sacile Caneva

Pasiano Prata

In provincia di Pordenone;

sentito il parere della C.C.I.A.A. di Pordenone in ordine alla tradizionalità dell'effettuazione delle operazioni stesse nei citati comuni e a condizione che le ditte interessate:

1) presentino richiesta motivata e corredata dal parere degli organi tecnici della regione Friuli-Venezia Giulia sulla rispondenza tecnica degli impianti di vinificazione;

2) dimostrino di essere preesistenti alla data di pubblicazione del presente decreto;

3) vinifichino ai fini dell'impiego della DOC "Vini del Piave o Piave" uve prodotte in terreni vitati debitamente iscritti all'Albo dei vigneti;

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

La resa massima dell'uva in vino ammessa alla certificazione non deve essere superiore al Raboso 65%

Malanotte 65%

Tutte le altre tipologie 70%

Qualora la resa superi detti limiti del 5% l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata, se si supera questo ulteriore limite tutta la partita perderà il diritto alla denominazione di origine controllata.

Nella preparazione dei vini a DOC "Vini del Piave o Piave" è consentita nella misura del 10% del volume la tradizionale correzione con uve, mosti o vini provenienti dalle uve a colore analogo delle varietà di vitigni previste nella DOC di cui all'art 2 del presente disciplinare di produzione.

I vini a DOC "Vini del Piave o Piave Raboso" non può essere immesso al consumo se non dopo essere stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento minimo di

Tre anni di cui almeno uno in botti di legno.

Nella preparazione della tipologia Malanotte devono essere utilizzate uve delle varietà Raboso Piave e Raboso Veronese sottoposte ad appassimento in locale idoneo per un quantitativo da un minimo del 15% ad un massimo del 30%.

Per l'appassimento delle uve ci si può avvalere anche di sistemi e/o tecnologie che comunque non aumentino la temperatura dell'appassimento naturale.

La resa massima dell'uva in vino, delle uve sottoposte ad appassimento, non deve essere superiore al 40%, in tal caso la percentuale è riferita ai volumi ottenuti dalle uve fresche.

Le uve appassite, destinate alla produzione della tipologia Malanotte non possono essere oigrate in data anteriore all'8/Dicembre; la regione Veneto con proprio provvedimento, a seguito di motivata richiesta del Consorzio di Tutela, può anticipare detta data.

Nella preparazione della tipologia Malanotte è altresì consentita nella misura massima del 15% del volume, l'aggiunta di un vino destinato alla medesima tipologia di altra annata.

La tipologia Malanotte non può essere immessa al consumo se non dopo essere stata sottoposta ad un periodo di invecchiamento di almeno 36 mesi

di cui almeno 12 in botte di legno e 4 in bottiglia

a decorrere dal primo Novembre dell'anno della vendemmia

Art 6

I vini a DOC "Vini del Piave o Piave" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Vini del Piave o Piave Merlot:

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

profumo: vinoso, intenso, caratteristico, più delicato ed etereo con l'invecchiamento;

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%

acidità totale minima: 4,80 grammi/litro

estratto non riduttore minimo: 18,00 grammi/litro

Vini del Piave o Piave Cabernet:

colore: rosso rubino, quasi granata se invecchiato;

profumo: vinoso, intenso, caratteristico, gradevole;

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%

acidità totale minima: 5,00 grammi/litro

estratto non riduttore minimo: 18,00 grammi/litro

Vini del Piave o Piave Cabernet Sauvignon:

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

profumo: vinoso, marcato, tipico con profuma di violetta che si accentua con l'invecchiamento;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%

acidità totale minima: 5,00 grammi/litro

estratto non riduttore minimo: 18,00 grammi/litro

Vini del Piave o Piave Carmenère:

colore: rosso rubino carico con riflessi violacei, tendente al grana dopo l'invecchiamento;

profumo: tipicamente erbaceo da giovane, si attenua con l'età;

sapore: asciutto, di buon corpo, erbaceo, armonico;

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

acidità totale minima: 4,50 grammi/litro

estratto non riduttore minimo: 18,00 grammi/litro

Vini del Piave o Piave Pinot nero:

colore: rosso rubino tendente al granata con l'invecchiamento;

profumo: vinoso, tipico, gradevole;

sapore: asciutto o leggermente amabile, sapido, di corpo, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%

acidità totale minima: 4,80 grammi/litro

estratto non riduttore minimo: 18,00 grammi/litro

Vini del Piave o Piave Raboso:

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

profumo: vinoso, marcato, tipico, sentore di violetta con l'età;

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

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%

acidità totale minima: 6,50 grammi/litro
estratto non riduttore minimo: 20,00 grammi/litro;
Vini del Piave o Piave Chardonnay:
colore: giallo paglierino;
profumo: fine, caratteristico;
sapore: secco, fine, talvolta morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%
acidità totale minima: 5,00 grammi/litro
estratto non riduttore minimo: 14,00 grammi/litro
Vini del Piave o Piave Pinot bianco:
colore: giallo paglierino;
profumo: delicato e caratteristico;
sapore: secco, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%
acidità totale minima: 5,00 grammi/litro;
estratto non riduttore minimo: 14,00 grammi/litro;
Vini del Piave o Piave Pinot grigio:
colore: dal giallo paglierino al ramato secondo i sistemi di
vinificazione;
profumo: intenso, caratteristico;
sapore: secco, vellutato, morbido ed armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%
acidità totale minima: 4,80 grammi/litro
estratto non riduttore minimo: 14,00 grammi/litro
Vini del Piave o Piave Tai:
colore: giallo paglierino chiaro, tendente al verdognolo;
profumo: delicato, gradevole, caratteristico, non molto intenso;
sapore: secco, fresco, armonico, lievemente aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%
acidità totale minima: 5,00 grammi/litro
estratto non riduttore minimo: 14,00 grammi/litro;
Vini del Piave o Piave Verduzzo:
colore: giallo dorato più o meno intenso o giallo paglierino
tendente al verdognolo;
profumo: vinoso, delicato, caratteristico, gradevole;
sapore: secco, a volte morbido, sapido, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%
acidità totale minima: 5,00 grammi/litro
estratto non riduttore minimo: 14,00 grammi/litro
Vini del Piave o Piave Malanotte:
colore: rosso rubino carico con riflessi violacei, tendente al granata
con l'invecchiamento;
profumo: tipico di marasca, speziato;
sapore: asciutto, austero, sapido, giustamente tannico, leggermente
acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
zucchero residuo massimo: 8,00 grammi/litro;
acidità totale minima: 5,50 grammi/litro;
estratto non riduttore minimo: 26,00 grammi/litro;
E' in facoltà del Ministero dell'Agricoltura e delle foreste modificare, con proprio
decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Art 7

Nei vini a DOC "Vini del Piave o Piave" con la specificazione di vitigno di cui appresso, si possono usare assieme alla denominazione le menzioni aggiuntive indicate nel presente articolo alle seguenti condizioni:

Vini del Piave o Piave Merlot: qualora il vino ottenuto provenga da uve con un titolo alcolometrico volumico naturale minimo 11,00%

e sia immesso al consumo con un

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%

dopo essere stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni, di cui almeno sei mesi in botti di legno

può portare in etichetta la menzione aggiuntiva di “riserva”.

Tale vino deve in ogni caso risultare di sapore asciutto.

Vini del Piave o Piave Cabernet: qualora il vino ottenuto provenga da uve con un titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,50%

e sia immesso al consumo con un

titolo alcolometrico volumico totale minimo di: 12,50%

dopo essere stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno:

due anni, di cui almeno uno in botti di legno

può portare in etichetta la menzione aggiuntiva “riserva”

Vini del Piave o Piave Cabernet Sauvignon: qualora il vino ottenuto provenga da uve con

Titolo alcolometrico volumico naturale minimo: 11,00%

E sia immesso al consumo con un:

titolo alcolometrico volumico totale minimo di: 12,50%

dopo essere stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno:

due anni, di cui almeno uno in botti di legno

può portare in etichetta la menzione aggiuntiva “riserva”

I periodi di invecchiamento obbligatorio previsti nel presente disciplinare di produzione decorrono dal:

1° novembre dell’annata di produzione delle uve.

Nella presentazione e designazione dei vini a DOC “Vini del Piave o Piave” il nome del vitigno deve figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori ai 2/3 di quelli utilizzati per la denominazione di origine.

Nella presentazione e designazione dei vini a DOC “Vini del Piave o Piave” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: extra, fine, scelto, superiore, e similari.

Nella presentazione e designazione dei vini a DOC Vini del Piave o Piave Malanotte” è obbligatorio riportare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

E’ consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l’acquirente.

Le indicazioni tendenti a specificare l’attività, agricola dell’imbottigliatore quali: viticoltore, fattoria, podere, cascina, tenuta ed altri termini simili sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

E’ consentito altresì l’uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, fattorie e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal D.M. 22/aprile/1992

Art 8

I vini a DOC “Vini del Piave o Piave Malanotte” devono essere immessi al consumo unicamente nelle tradizionali bottiglie chiuse con tappo raso bocca, mentre per le altre bottiglie fino a 0,375 litri è consentito l’uso del tappo a vite.