Istituto statale di istruzione secondaria superiore
"G.B.Cerletti" CONEGLIANO-TV-

ISTITUTO TECNICO AGRARIO"G.B.Cerletti"
Corso tradizionale Viticolo Enologico

Tesi per l'esame di Stato

IL VERDISO

CANDIDATO: FOLLADOR CARLO

ESAME DI STATO ANNO SCOLASTICO 2010/2011

Il verdiso

INDICE:

1.1 La storia

1.2 Il Verdiso oggi

1.3 Ampelografia

1.4 Caratteristiche generali del territorio

1.5 Clima

1.6 Vinificazione del Verdiso

1.7 Tipologie e caratteristiche del Verdiso

1.8 Selezione clonale

1.9 Disciplinare di produzione dei vini IGT

1.10 Analisi sensoriale gustativa del Verdiso "AL ROCCOLO"

1.11 Bibliografia citata

1.12 Allegato 1 : presentazione Verdiso con degustazione guidata

1.1 La storia

Si perdono in un lontano passato le radici e le origini di alcuni vitigni che sono stati veicolo e tramite di un presente ricco di fama e di successo.

Tra questi il Verdiso è senza dubbio uno dei protagonisti della viticoltura collinare trevigiana,che dopo la tremenda gelata del 1709 si ricompose su una nuova realtà nella quale il Verdiso era parte importante e spesso esclusiva.

La vera cultura del Verdiso si avrà più tardi quando gli sforzi della Società Enologica di Conegliano, la Scuola Enologica e la Stazione sperimentale del 1923, con tutta una serie di vigneti sperimentali, inizieranno ad indagare sulle possibilità colturali dei diversi vitigni e delle diverse zone.

È interessante riandare al 1788 e ad una memoria che il conte Piero Caronelli tenne all'Accademia di Agricoltura di Conegliano, nella quale descriveva la situazione vitivinicola della zona e si lamentava del decadimento delle qualità dovute agli impianti di vigneti eseguiti dopo la famosa e disastrosa gelata del febbraio 1709.

E qui riemergono la storia e il valore del nostro Verdiso che certo va considerato come varietà produttiva,facilmente soggetta al marciume, ma che coltivata in ambienti più arieggiati e secchi,senza eccessi produttivi, può esprimere un vino dagli aromi e dalle intensità inimitabili.

Si diffondeva notevolmente nel 1874 nella zona collinare era presente in ben 50 dei 96 comuni della provincia di Treviso e la produzione era di ben 24000 ettolitri di vino.

Nel 1952 nella zona dell'alta marca trevigiana vengono impiantati dei campi sperimentali per cercare di migliorare la qualità e le tecniche colturali del Verdiso in dieci località diverase: due a Costa di Conegliano, due a Rua, due a San Pietro di Feletto, uno a Solighetto, uno a Collalto, uno a Col San Martino, e uno a Bagnolo.

A partire dalla fine degli anni cinquanta sono stati effettuati studi dai quali emergono, chiarissimi segnali sulle buone potenzialità del Verdiso. Vi sono infatti giudizi documentati e sperimentati sui suoi caratteri positivi, su questo vitigno conosciuto anche con il nome Verdisa, Verdisa grossa, Verdisa gentil.

1.2 Il Verdiso oggi

Oggi il Verdiso viene coltivato solo ed esclusivamente in ambiente collinare in un territorio che presenta una certa variabilità pedologica e climatica; la sua larga diffusione fino al secolo scorso, che lo vedeva presente anche in pianura, si è andata man mano contraendosi, fino quasi a scomparire.

Attualmente l'area di Combai, Campea, Rolle, e il comprensorio dei Feletti risultano le zone con maggior presenza del vitigno.

Esse presentano un sesto di impianto in media 3000-3500 ceppi ettaro e la forma di allevamento più diffusa è il doppio capovolto (questa potatura prevede la presenza di due-tre capi a frutto curvati di circa 12-14 gemme ciascuno).

Una parte di Verdiso prodotto non viene dichiarato come tale,in quanto viene utilizzato come uvaggio per ottenereil Torchiato di Fregona DOC(da disciplinare 30% Verdiso)

A conclusione di questa breve panoramica posso dire che oggi la coltivazione del Verdiso è sicuramente calata soprattutto per il grande boom del prosecco di questi ultimi anni, ciò che conta, però, è la salvaguardia e la valorizzazione di un vitigno autoctono e del suo patrimonio storico culturale.

Per quest'ultimo motivo a Combai nel 1991 è nata: "L'associazione amici del Verdiso" che quest'anno compie venti anni.L'Associazione comprende sia produttori che consumatori. Produttori che, hanno creduto in un recupero agronomico del vitigno e commerciale del vino; Consumatori che hanno apprezzato lo sforzo dei produttori di dotare di vita propria questo vitigno e hanno goduto dei risultati di questo, testimoniando il loro favore al vino Verdiso. Per assicurare la genuinità e la qualità del prodotto, l'Associazione si è data un disciplinare di autoregolamentazione ed ha effettuato un censimento delle produzioni esistenti dotandosi di un Marchio d'Origine e di Garanzia.Ha effettuato, inoltre, con l'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano e con il contributo della Camera di Commercio di Treviso, uno studio durato tre anni, per l'individuazione delle zone maggiormente vocate alla produzione del Verdiso e per definire le caratteristiche tipologiche del vino. L'Associazione collabora con la Pro Loco di Combai nell'organizzazione della Manifestazione promozionale "E' Verdiso", nel mese di maggio, volta alla valorizzazione di questo particolare e caratteristico vino.

1.3 Ampelografia

I caratteri ampelografici sono rilevati secondo il nuovo <<codice internazionale dei caratteri descrittivi delle varietà e specie di vite>> su alcuni ceppi del clone ISV-V2.

1.3.1 Germogliamento:

Forma dell'estremità: Aperta

Intensità della pigmentazione antocianina dell'estremità: Leggere o media

Densità dei peli striscianti dell'estremità: Leggera

Portamento: Semiretto

Colore della faccia dorsale degli internodi: Verde striato di rosso

Colore della faccia ventrale dei nodi: Verde

Colore della faccia dorsale degli internodi pronti: Verde striato rosso

Colore della faccia ventrale dei nodi: Verdi

Densità dei peli dritti degli internodi: nulla o leggerissima

Densità dei peli striscianti degli internodi: nulla o leggerissima

Pigmentazione antocianica delle gemme: media

1.3.2 Cirri

Distribuzione sul tralcio: discontinui

1.3.3 Foglia giovane

Colore della pagina superiore: a zone bronzate

Densità dei peli striscianti tra le nervature: nulla o leggerissima

Densità dei peli dritti tra le nervature: nulla o leggerissima

Densità dei peli striscianti sulle nervature principali: leggerissima

Densità dei peli diritti le nervature principali: nulla o leggerissima

1.3.4 Foglia adulta

Forma del lembo: pentagonale

Numero di lobi: foglia quasi intera o trilobata

Colore della pagina superiore del lembo: verde chiaro

Pigmentazione antocianica delle nervature principali della pagina superiore del lembo: nulla o localizzata

Profilo: piano leggermente piegato a gronda

Bollosità della pagina superiore del lembo: nulla o leggerissima

Forma dei denti: misti

Lunghezza dei denti in base alla loro larghezza alla base: medi

Forma del seno peziolare: a V

Densità dei peli striscianti tra le nervature della pagina inferiore: nessuna o leggerissima

Densità dei peli dritti tra le nervature della pagina inferiori: molto leggera

Densità dei peli striscianti sulle nervature principali della pagina inferiore: nulla o leggerissima

Densità dei peli dritti: nulla o leggerissima

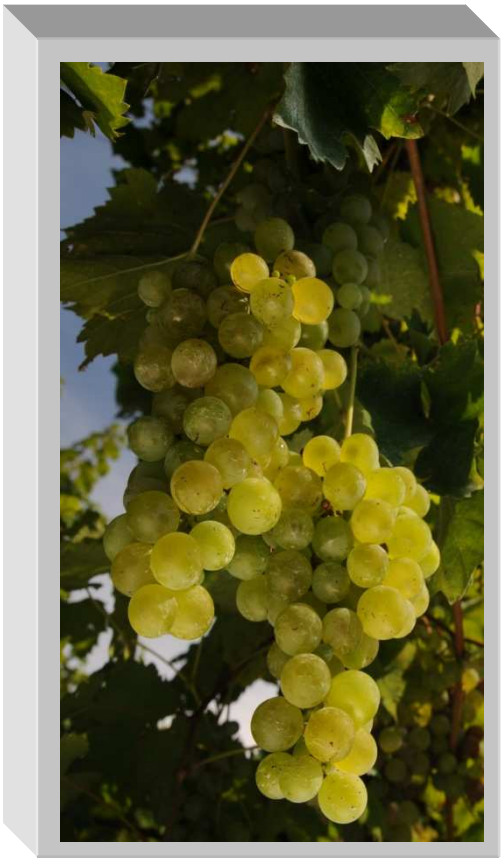
Lunghezza del picciolo rapportato alla nervatura mediana: più corto

1.3.5 Infiorescenza

Sesso del fiore: ermafrodita

Livello d'inserzione della prima infiorescenza: secondo terzo nodo

Numero di infiorescenze per tralcio: da una a due



1.3.6 Grappolo

Lunghezza: da corto a medio (15-30cm)

Compattezza: in medio leggermente superiore

1.3.7 Acino

Lunghezza: media (17-18mm)

Forma: ellittico-corta

Colore dell'epidermide:verde giallastra

Pruina:forte

Ombelicolico:poco apparente

Intensità della colorazione della polpa: non colorata

Particolarità del sapore: neutro

Presenza di vinaccioli: presenti

Lunghezza dei vinaccioli: media

1.3.8 Tralcio legnoso

Sezione trasversale:ellittica

Superficie: striata

Colore generale: grigio-nocciola con sfumature violacee più marcate ai nodi

Lunghezza degli internodi: corti(7-9cm)

1.3.9 Fenologia

Epoca di germoglia mento: medio tardiva

Epoca di fioritura: media

Epoca di invaiatura: precoce

Maturità fisiologica dell'acino: tardiva

1.3.10 Altri

Colorazione delle foglie in autunno: giallo

Vigoria del tralcio: forte

Crescita dei germogli pronti (femminelle): leggera

Peso di un grappolo: da basso a medio (da 200 a 400 g)

Peso di un acino: quasi medio (da 2.9 a 3.9 g)

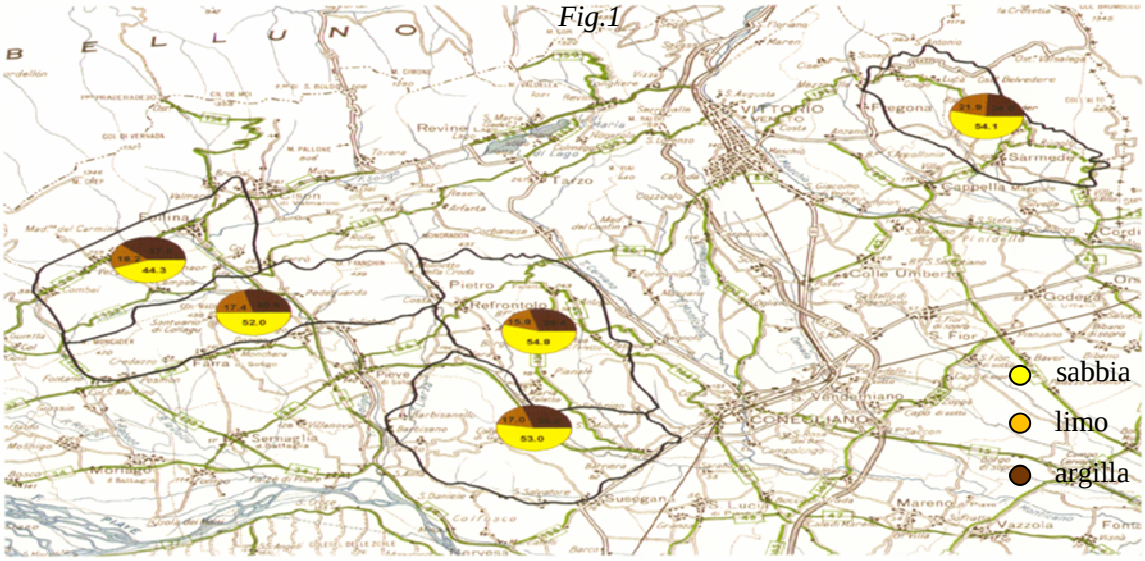
1.4 Caratteristiche generali del territorio

Attualmente il Verdiso viene coltivato solo ed esclusivamente in ambiente collinare.

La sua larga diffusione di fine secolo scorso, che lo vedeva presente in modo consistente anche in pianura, si è andata con gli anni contraendosi fino alle attuali superfici poste in collina, caratterizzate da siti a diversa giacitura, altitudine, pendenza, esposizione e da differenti composizioni fisico- chimiche del suolo, quindi facilmente compressibile come a questa variabilità orografica, sia anche legata, caso per caso, una specificità climatica e pedologica.

Oggi si estende tra la valle del fiume Piave (Valdobbiadene) al comune di Fregona e tra le prealpi trevigiane (Cesen-ColVisentin-Cansiglio) a Conegliano Veneto; per essere più precisi i confini che oggi accolgono il Verdiso sono: Combai, Miane, Guia, Rolle, Col San Martino, Farra e Pieve di Soligo, Refrontolo, San Michele di Feletto, Collalbrigo, Susegana, Conegliano, Vittorio Veneto, Capella Maggiore, Osigo e Fregona.

Fig.1



La diversa giacitura dei terreni del Verdiso.

La zona “Combai-Campea-Rolle” si caratterizza per un contenuto medio in argilla superione alle altre aree e con un medio contenuto di sabbia e limo.

Passando nella zona di “Col San Martino” il contenuto in sabbia passa al 52% e calano contemporaneamente i contenuti in limo e argilla. Caratteristico di questi suoli è lo scarso spessore dello strato attivo, dovuto alla superficialità dello strato roccioso e alla loro ricchezza in sabbia.

Nella zona dei “Feletti e Susegana” si riscontra una situazione intermedia, dove si hanno dei terreni pianeggianti.

Infine la zona di “Fregona” si caratterizza per la presenza di suoli spesso superficiali con un basso contenuto in argilla e medio alto contenuto in sabbia,che presentano quindi nel complesso una tessitura grossolana, a volte interposta a scheletro abbondante.

Fig.2

In base al terreno i diversi aromi che si percepiscono nel Verdiso

La zona “Combai-Campea-Rolle” si caratterizza principalmente peri sentori di frutta acerba, vegetale fresco e floreale.

Manca principalmente lo speziato mediterraneo, presente invece in tutte le altre zone.

Nelle zone pianeggianti, viene a mancare la frutta acerba, presente invece nelle zone collinari.

1.5Clima

Per la sua posizione geografica e per la configurazione fisica del territorio, il clima del comprensorio in argomento, può senza dubbio essere considerato un tipico clima di collina:

1. le variazioni stagionali e annuali di temperatura sono inferiori rispetto a quelle di pianura
2. l'umidità relativa dell'aria è piuttosto bassa
3. i venti non sono tesi
4. le nebbie sono assenti orare
5. la luminosità dell'atmosfera è abbastanza intensa.

Rispetto alla pianura si caratterizza per primavere più miti e estati meno calde e un regime idrico più costante e contraddistinto da maggiori quantità di pioggia che però date le caratteristiche dei suoli, non ha mai un effetto di esubero.

Queste condizioni climatiche privilegiate, sono rese ancora più uniche dalla presenza della barriera montuosa Cesen-ColVisentin-Cansiglio, che, trovandosi alle spalle dell' asse collinare lo protegge dai venti freddi provenienza settentrionali. Questa barriera prealpina, il cui crinale in alcuni punti raggiunge e supera i 1500m di quota, ha inoltre l'effetto di creare un regime di venti moderati a carattere di brezza, che interessano e modificano in modo positivo il clima dei rilievi rispetto alla sottostante pianura.

Cosi le brezze discendenti notturne e quelle ascendenti diurne creano condizioni termiche particolari, a cui si devono aggiungere tutta una serie di micro e mesoclimi determinati dalle diverse situazioni orografiche in cui i vigneti sono collocati.

1.6Vinificazione del Verdiso

Prima di descrivere le varie fasi di vinificazione del Verdiso è importantissimo ricordare che è necessaria la massima igiene in cantina e in campagna, ottenuta lavando le cassette o i teli dei carri ogni qualvolta vengano utilizzati. Lo stesso discorso per gli impianti di pigiatura (tramogge, cloclee, diraspa-pigiatrici, tubazioni, pompe, presse)e per tutti i contenitori che vengono a contatto con uva, mosto e vino, per evitare inquinamenti da lieviti e da batteri.

1.7.1 Stato sanitario delle uve

È importante operare la cernita delle uve soprattutto in annate piovose, vista la predisposizione di questa varietà alla botrite e al marciume acido. Lo stato sanitario delle uve condizionerà il tipo di vinificazione, la tecnica da impiegare, la destinazione del prodotto e la sua qualità.

1.7.2 Trasporto

Per evitare fermentazioni in carro,va posta la massima attenzione all' integrità delle uve, alla loro temperatura(ottimale 20-25 °C) ed ai tempi di trasporto necessari per raggiungere l'impianto di pigiatura (ottimale 1-3 ore).

Vinificazione

1. uva intera in pressa
2. diraspaturasoffice e pigiato in pressa
3. criomacerazione

1. uva intera in pressa

Questa tecnica è usata per piccole partite poiché l'uva intera occupa uno spazio maggiore e richiede tempi di lavoro più lunghi. Per contro, il raspo funzionando da drenante, attenua la pressione esercitata sulla buccia fornendo un fiore con meno polifenoli, quindi una base frizzante o spumante elegante e raffinata

2. diraspatura soffice e pigiato in pressa

La diraspatura soffice si effettua per togliere il raspo senza lacerare la buccia dell' acino. Durante la pressatura, sia si tratti d'uva intera o diraspata, bisogna dosare la pressione utilizzata per l'estrazione del succo per evidenziareil carattere vegetale sempre presente nel Verdiso.

La pressatura, mai superiore ai 1.4, bar deve essere ben calibrata per ottenere un mosto bilanciato che darà al vino un gusto equilibrato e armonico. L'obbiettivo della pressatura è quello di estrarre la giusta quantità di sostanze positive e la minor quantità di quelle negative.

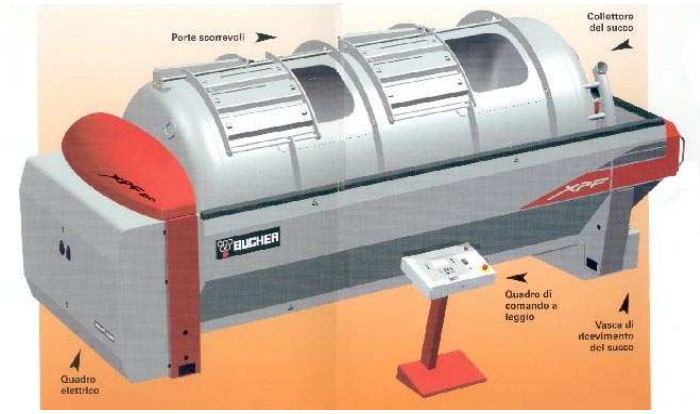
3. Criomacerazione

La necessità di lasciare a contatto la buccia con il mosto, trova giustificazione nel fatto che,aromi e loro precursori, sali e sostanze tanniche sono contenuti nella buccia, il giusto tempo di contatto ci permette di estrarli nel modo più soffice e nella giusta quantità. Il Verdiso è un vino che possiamo definire snello e leggero e per questo va trattato con cautela.

La macerazione a temperatura ambiente, pur apportando struttura e aumentando i caratteri di tipicità, generalmente gli fa perdere finezza,trasformandolo in un prodotto più ricco,ma anche più rustico.

Adottando la tecnica della criomacerazione la bassa temperatura del pigiato (5-10 °C) va raggiunta nel minor tempo possibile (entro 3 ore), il contatto può essere statico, vale a dire senza mai movimentare la fase liquida con poco scambio solido liquido, oppure attraverso il rimontaggio della sola fase liquida, lisciviando così la buccia e aumentando lo scambio.
I tempi di contatto statico variano dalle 12 alle 72 ore in funzione della maturità dell'uva e della temperatura, si ottengono buoni risultati soprattutto nella annate in cui le uve non sono perfettamente mature.

Fig.3



Esempio di pressa orizzontale pneumatica a membrana.

Questa macchina effettua la pressatura del pigiato o delle vinacce fermentate,all'interno di un'ampia gabbia cilindrica orizzontale, tramite membrana (in tessuto plastico) gonfiata con aria compressa la quale esercita sul prodotto la pressione necessaria per estrarre la frazione liquida. La gabbia può avere una capacità fino a 170 Hl se a gabbia aperta e fino a 300 Hl se a gabbia chiusa ed è dotata di un motore elettrico e relativo motoriduttore auto frenante e di inverter, che ruota lentamente (0.5-3 giri al minuto) attorno al proprio asse. Il caricamento viene fatto mediante ampia portella a ghigliottina, a comando automatico. Nelle presse a membrana laterale, la gabbia ha la superficie interna ricoperta da un lato dalla membrana gonfiabile,con relativi bordi fissati a perfetta tenuta con dispositivi amovibili ai fondi e alla metà della parete longitudinale della gabbia e possono essere a gabbia chiusa o aperta.
Le presse a gabbia chiusa e membrana laterale hanno la parete opposta alla membrana dotata di canalette longitudinali forate smontabili, le quali confluiscono in un collettore esterno e quindi in una vaschetta dove si raccoglie il mosto che si libera dal processo di spremitura.
Le presse a gabbia aperta hanno la parete opposta alla membrana e l'ampia superficie della portella di alimentazione provviste di fessure per lo smaltimento del mosto che si ottiene dalla

pressatura,rispetto alle presse a gabbia chiusa esse sono più facilmente lavabili ma espongono il mosto ottenuto che scorre sulla loro superficie esterna,a rischio di ossidazione.

1.7.4Decantazione del mosto

Nella maggior parte dei casi si usa decantare a freddo in vasca o in autoclave,senza alcun additivo, alla temperatura di 10-12 °C per circa 48-72 ore. Non occorre ottenere un prodotto limpido, il mosto può essere anche leggermente velato (tra i 100 e 150 NTU). È importante togliere le parti grossolane e il fondo di decantazione che deve essere filtrato il più presto possibile con un filtro sottovuoto e possibilmente rimesso nello stesso mosto da cui è originato. Terminata la decantazione, si procede con un travaso, si riscalda ad una temperatura di 16-18°C inoculando i lieviti selezionati, preventivamente attivati nella dose media di 10g/Hl. Per far partire in modo adeguato la fermentazione.

1.7.5 Fermentazione

Avviata la fermentazione, si deve controllare la temperatura e mantenerla tra i 16-20°C sempre che la stessa risulti attiva. Contemporaneamente, viene preparato il pied de cuve, costituito da lievito Saccharomycescerevisiae, sali tiaminati (nutriente per i lieviti) e 10g/hl di fosfato biammonico. Il prodotto in fermentazione va giornalmente assaggiato e controllato visivamente per verificare la cinetica di fermentazione. Periodico deve essere anche il controllo analitico di acidità totale, pH, zuccheri ed in casi particolari l'acidità volatile.

1.7.6 Affinamento

Terminata la fermentazione alcolica, il Verdiso non dovrebbe essere chiarificato, filtrato e subito imbottigliato, dovrebbe avere il tempo per maturare ed esprimersi nella sosta sul lievito fine.

In base ai mezzi di cui si e alle finalità che si vogliono raggiungere, è opportuno valutare con attenzione se utilizzare la tecnica che si prefigge di ottenere un vino limpido al più presto oppure riconsiderare i tradizionali travasi e la sosta sul lievito; certamente il vino in quest' ultimo caso, andrà seguito con più attenzione e bisognerà assumersi la responsabilità di un certo rischio sempre presente lungo la strada della qualità.

1.7 Tipologie e caratteristiche del Verdiso

Vino dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, dotato di profumo tenue, sottile, delicato, fine, leggermente fruttato, il corpo è snello, il gusto è fresco e salato, dotato

di una buona e piacevole acidità. Nel complesso è un vino armonico e ben presente in bocca. È spesso accompagnato da una leggera carbonica che lo rende piacevolmente beverino, non si presta all'invecchiamento, o meglio, non ci sono mai stati vinificati prodotti con quest'obiettivo e non si è mai controllata la sua evoluzione nel lungo periodo.

Le tipologie che si trovano ora nel mercato sono:

- tranquillo o petillantd'annata: ottenibile nelle zone più calde, in annate che permettano una buona maturazione delle uve (>1atm).
- frizzante "con fondo“: (2-2.5 Atm) secco e rustico, è memoria storica e curiosità enologica.
- frizzante ottenuto in autoclave: prodotto interessante perché, il Verdiso è una buona base frizzante.
- spumante metodo Martinotti(3-6Atm) il Verdiso è anche una buona base spumante. Molta attenzione va posta al momento dell'imbottigliamento alla sovrapressione, che non deve essere mai eccessiva. Inoltre bisogna controllare il residuo zuccherino, che deve essere in buona armonia con l'acidità spesso elevata.
- vin santo o passito: esistono ormai pochi produttori che producono questa tipologia per la sua lavorazione complessa.(l'uva deve appassire nei graticci fino a febbraio)

1.8Selezione clonale

1.9.1 Verdiso b.ISV-V2

Individuato nella zona di Valdobbiadene è stato omologato nel 1990.

Presenta un grappolo di medie dimensioni, di media compattezza ed una fertilità delle gemme leggermente superiore alla media della popolazione, il che lo rende abbastanza produttivo.

La ricchezza delle uve è sempre buona.

Il vino ha un aroma fruttato, caratteristico, è armonico e di buona acidità. È da utilizzare in terreni poco fertili,dove tende a compattare il grappolo.

È adatto alla produzione di vini tranquilli o frizzanti.

1.9.2 Verdiso b. clone ISV-V21

Clone individuato nelle colline di Orsago nell'area di produzione del torchiato di Fregona ed omologato nel 1998.

È un biotipo con grappolo grande, lungo, alato, spargolo con acino medio grosso.

Produce uve con una buona ricchezza zuccherina che danno un vino con aroma di fruttato, leggero caratteristico ,snello di corpo, con retrogusto leggermente amarognolo, caratteristico e di buona acidità.

Considerate le caratteristiche del grappolo si presenta bene all'appassimento e quindi alla produzione del Torchiato di Fregona.

1.9.3 Verdiso b. clone VCR2

È un biotipo "gentile"di media vigoria a grappolo medio piccolo,semicompatto,tronco cilindrico munito di corti ali,acino medio a buccia consistente e di colore giallastro. Il vino è di buona acidità e risultano preminenti i caratteri di finezza e intensità.

1.9 disciplinare di produzione dei vini I.G.T

Pubblicato nella Gazz. Uff. 8 luglio, n. 158

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Veneto», approvato condecreto del Ministero delle risorse agricole del 21 novembre 1995 e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui misure entrano in vigore a decorrere dalla vendemmia 2008/2009.

Art. 2.

1. Soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla campagna vendemmiale 2008/2009, i vini a indicazione geografica tipica «Veneto», provenienti da vigneti non ancora iscritti al relativo elenco delle vigne, ma aventi base ampelografica conforme all'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare le denunce dei rispettivi terreni vitati, ai fini dell'iscrizione dei medesimi all'elenco delle vigne «Veneto», nel rispetto delle disposizioni di cui all'Accordo Stato-Regioni del 25 luglio 2002.

Art. 3.

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini da tavola ad indicazione geografica tipica in vigore.

Art. 4.

1. Chiunque produce, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la indicazione geografica tipica «Veneto», è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Art. 5.

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici dei vini a i.g.t. di cui all'allegato 4 del decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a i.g.t. «Veneto» sono sostituiti con i codici riportati nell'allegato «A».

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 27 giugno 2008

Il direttore generale: Deserti

Pubblicato nella Gazz. Uff. 29 Luglio 2000, n. 176

Art. 1

La indicazione geografica tipica «Veneto», accompagnata o meno da una delle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono ai requisiti in appresso indicati.

Art. 2

La indicazione geografica tipica «Veneto», è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nelle tipologie frizzante e passito;
rossi, anche nelle tipologie frizzante, passito e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante.
I vini ad indicazione geografica tipica «Veneto» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per le province di Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, nella regione Veneto.
L'indicazione geografica tipica "Veneto" con la specificazione di uno dei seguenti vitigni, o del relativo sinonimo il cui uso in etichetta e' consentito dalla vigente normativa comunitaria e nazionale: Chardonnay, Durella, Garganega, Groppello, I.M. 6.0.13, Malvasia (da Malvasia istriana), Moscato bianco, Moscato Giallo, Muller Thurgau, Pinella, Pinot bianco, Pinot grigio, Prosecco, Riesling renano, Riesling italico, Sauvignon, Tai (da Tocai friulano), Traminer, Trebbiano (da Trebbiano toscano e/o Trebbiano di Soave), Verdiso, Verduzzo (da Verduzzo friulano e/o Verduzzo trevigiano), Vespaiola, Barbera, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Corvina, Franconia, I.M. 2.15., Malbech, Marzemino, Merlot, Molinara, Pinot nero (anche vinificato in bianco), Raboso (da Raboso Piave e/o Raboso Veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Rondinella, Sangiovese, Corvinone, Oseleta, Pedevenda, Marzemina bianca, Carmenere, Rebo, Syrah, Tai rosso (da Tocai rosso), Petit Verdot, Prosecco lungo, Manzoni rosa e Manzoni moscato e' riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Nella preparazione del vino Cabernet possono concorrere, disgiuntamente o congiuntamente, le uve dei vitigni Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Carmenere. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione per le rispettive province sopra indicate, fino ad un massimo
del 15%. I vini ad indicazione geografica tipica «Veneto» con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante; i soli vini derivanti da vitigni a bacca rossa possono essere prodotti anche nella tipologia novello.

Art. 3

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Veneto» comprende l'intero territorio amministrativo delle province di Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, nella regione del Veneto.

Art. 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito

aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica «Veneto» bianco, rosso e rosato a tonnellate 25, anche con la specificazione del vitigno, ad eccezione dei vitigni: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling renano, Cabernet franc,
Traminer, I.M. 6.0.13, Sauvignon, Oseleta, Pedevenda, Maezemina bianca, Carmenère, Rebo, Tai rosso, Petit Verdot e Manzoni moscato per i quali non deve essere superiore a tonnellate 19 e per Syrah e Manzoni rosa rispettivamente a 15 e 12 tonnellate. Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Veneto» devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico naturale minimo previsto dalla vigente normativa.

Art. 5

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 50%, per la tipologia passito.

Art. 6

I vini ad indicazione geografica tipica «Veneto», anche con la specificazione del nome del vitigno ad eccezione della tipologia passito, all'atto dell'immissione al consumo devono avere i titoli alcolometrici volumici totali minimi previsti dalla vigente normativa.

Art. 7

Alla indicazione geografica tipica «Veneto» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine scelto, selezionato, superiore e similari. E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e
marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

Ai vini ad indicazione geografica tipica «Veneto» è consentito utilizzare in etichettatura la menzione «vivace».

Ai sensi dell'art. 7, punto 5, della legge 10 febbraio 1992, n. 164, l'indicazione geografica tipica «Veneto» può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed iscritti negli albi dei vigneti dei vini a denominazione di origine, a condizione che vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

1.10 ANALISI SENSORIALE GUSTATIVA DEL VERDISO “AL ROCCOLO”

- VISTA:vino limpido,di colore giallo paglierino scarico, con riflessi verdognoli

- OLFATTO:vino franco quindi assenza di difetti, armonico, fruttato si sente l’aroma di mela verde, fiori bianchi, glicine, foglia di fico, rosa.

- GUSTO:in bocca lo definirei fresco per l’acidità e alla leggera carbonica,di buon corpo per la tipologia di vino, e di buona sapidità.

- RETROGUSTO: amarognolo, piacevole, nel finale si risentono i sentori di mandorla e mela verde.

1.11 Bibliografia citata

CALO' A. Ricerche sulla variabilità di alcune caratteristiche fenologiche nella Vitis vinifera.

CALO' A. Influenza di alcune condizioni ambientali sull'epoca di maturazione e sul accumulo degli zuccheri nella V.vinifera.

CALO' A. COSTACURTA A. NICOLING G: Indagini sul ruolo della temperatura e sul comportamento di alcune varietà di vite in relazione al momento dei germogliamento.

COMEL A. I terreni dell'alta pianura trevigiana compresi nel foglio "Conegliano". Con note sui terreni del Montello e dei colli di Conegliano.

COSMO I.,POLSINELLI M.,TITTON A.,SANZUOL N. Indagini sulla ricostruzione viticole delle Venezie ai fini dell' orientamento per i futuri impianti.

COSTACURTA A.,CALO' A. TOMASI D., BISCARO S.,NIERO M. Influenza di alcune condizioni ambientali sulla fenologia e sulla qualità dell'uva in Vitis vinifera.

DALMASSO M. DELL'OLIO G. I vini bianchi tipici fei colli trevigiani.

FALCETTI M., BERTAMINI M., PORRO D., Determinazione dell'effetto dei parametri del suolo e della produzione sulle caratteristiche organolettiche dei vini.

MOFFA A. correlazione fra produzione viticola e fattori climatici.

PUPPO A. Montagna, mare, collina: considerazioni bioclimatiche, con particolare riguardo alle colline trevigiane a oriente del Piave.

TOMASI D.,CALO'A., COSTACURTA A., BISCARO S., NIERO M., ALDIGHIERI R., Influenza di alcune condizioni ambientali sulla fenologia e sulla qualità dell'uva nelle varietà Prosecco L. nelle colline trevigiane.

UBIGLI M. I profili del vino, introduzione all'analisi sensoriale.

TOMASI D.,CALO' A., COSTACURTA A., POL M. E' Verdiso il vitigno, la zonazione del suo territorio, il vino.

DE VITA P., DE VITA G., Manuale di meccanica enologica.

DOTT. AGRONOMO PROF: CATTELAN SILVANO

C. ZAMBONELLI., V. TINI., L.CASTELLARI lieviti selezionati in enologia.