Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "FRIULI GRAVE"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DPR 20.07.1970	G.U. 244 - 26.09.1970
Modificato con	DPR 10.01.1979	G.U. 166 - 19.06.1979
Modificato con	DPR 01.10.1985	G.U. 118 - 23.05.1986
Modificato con	DM 03.08.1993	G.U. 201 - 27.08.1993
Modificato con	DM 16.02.1998	G.U. 49 - 28.02.1998
Errata corrige		G.U. 72 - 27.03.1998
Modificato con	DM 21.05.1998	G.U. 142 - 20.06.1998
Modificato con	DM 26.05.2000	G.U. 139 - 16.06.2000
Modificato con	DM 31.07.2007	G.U. 182 - 07.08.2007
Modificato con	DM 11.02.2008	G.U. 42 - 19.02.2008
Modificato con	DM 25.09.2008	G.U. 232 - 03.10.2008
Modificato con	DM 20.10.2010	G.U. 262 - 09.11.2010 (S.O. n.245)
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata "Friuli" seguita obbligatoriamente dalla specificazione "Grave" ("Friuli" Grave) per le seguenti tipologie: Bianco, anche superiore; Rosso, anche superiore; Chardonnay, anche superiore, frizzante e spumante; Novello; Rosato, anche frizzante; Pinot bianco, anche frizzante, superiore e spumante; Pinot grigio, anche superiore; Riesling (da Riesling renano), anche superiore; Sauvignon, anche superiore; Friulano, anche superiore; Traminer aromatico, anche superiore; Verduzzo friulano, anche frizzante e superiore; Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon e/o Carmenere), anche superiore**;** Cabernet franc, anche superiore; Cabernet sauvignon, anche superiore; Merlot, anche superiore; Pinot nero, anche superiore e Spumante; Refosco dal peduncolo rosso, anche superiore; è riservata ai vini, dell'omonima zona di produzione di cui al successivo art. 3, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata “Friuli” Grave con la specificazione di una delle seguenti indicazioni di vitigno:

- Chardonnay anche nelle tipologie frizzante, spumante e superiore;
- Pinot bianco anche nelle tipologie frizzante, spumante e superiore;
- Pinot grigio anche nella tipologia superiore;
- Riesling (da Riesling renano) anche nella tipologia superiore;
- Sauvignon anche nella tipologia superiore;
- Friulano anche nella tipologia superiore;
- Traminer aromatico anche nella tipologia superiore;
- Verduzzo friulano anche nelle tipologie frizzante e superiore;

- Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon e/o Carmenere) anche nella tipologia superiore**;**
- Cabernet franc anche nella tipologia superiore;
- Cabernet sauvignon anche nella tipologia superiore;
- Merlot anche nella tipologia superiore;
- Pinot nero anche nelle tipologie superiore e Spumante;
- Refosco dal peduncolo rosso anche nella tipologia superiore;

è riservata ai vini provenienti dalle uve dei corrispondenti vitigni per un minimo del 95%, salvo quanto previsto dall'art. 5 relativo al "taglio migliorativo".

La denominazione di origine controllata "Friuli" Grave seguita dalla specificazione "Bianco" è riservata ai vini ottenuti da uve delle varietà a bacca bianca previste dal disciplinare di produzione, con esclusione del Traminer aromatico.

La denominazione di origine controllata "Friuli" Grave seguita dalla specificazione "Rosso" è riservata ai vini ottenuti da uve delle varietà a bacca nera previste dal disciplinare di produzione.

La denominazione di origine controllata "Friuli" Grave seguita dalla specificazione "Rosato" è riservata ai vini ottenuti dalle uve a bacca nera previste dal disciplinare di produzione.

La denominazione di origine controllata "Friuli" Grave seguita dalla specificazione "Novello" è riservata al vino ottenuto con uve, mosti delle varietà a bacca nera previste dal disciplinare di produzione.

Nella produzione del vino a denominazione di origine controllata "Friuli" Grave Cabernet possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, le uve delle tipologie Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Carmenere.

Articolo 3
Zona di produzione

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione comprendente in provincia di Udine l'intero territorio comunale di: Basiliano, Bertiolo, Bicinicco, Buia, Camino al Tagliamento, Campoformido, Chiopris-Viscone, Codroipo, Colloredo di Monte Albano, Coseano, Dignano, Fagagna, Flaibano, Lestizza, Martignacco, Mereto di Tomba, Mortegliano, Moruzzo, Pagnacco, Pasian di Prato, Pavia di Udine, Pozzuolo del Friuli, Pradamano, Reana del Roiale, Remanzacco, Rive d'Arcano, San Vito di Fagagna, Sedegliano, Talmassons, Tavagnacco, Treppo Grande, Udine e in parte quello di: Artegna, Bagnaria Arsa, Bùttrio, Cassacco, Castions di Strada, Cividale del Friuli, Corno di Rosazzo, Faedis, Gemona del Friuli, Gonars, Magnano in Riviera, Maiano, Manzano, Moimacco, Osoppo, Palmanova, Porpetto, Povoletto, Premariacco, Ragogna, San Daniele del Friuli, San Giovanni al Natisone, Santa Maria la Longa, Tarcento, Tricesimo, Trivignano Udinese; e in provincia di Pordenone l'intero territorio comunale di: Arba, Arzene, Brugnera, Casarsa della Delizia, Castelnuovo del Friuli, Cordenons, Fiume Veneto, Fontanafredda, Pasiano di Pordenone, Pinzano al Tagliamento, Porcia, Pordenone, Prata di Pordenone, Roveredo in Piano, Sacile, San Giorgio della Richinvelda, San Martino al Tagliamento, San Quirino, San Vito al Tagliamento, Sequals, Spilimbergo, Vajont, Valvasone, Vivaro, Zoppola e in parte quello di Aviano, Azzano Decimo, Budòia, Caneva, Cavasso Nuovo, Fanna, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Polcenigo e Travesio.

Tale zona è delimitata: dall'innesto della linea ferroviaria Udine-Venezia con il confine fra le

provincie di Pordenone e Treviso. La delimitazione segue prima verso ovest e poi verso nord il confine delle provincie stesse finchè, oltrepassato Borgo Barozzi, raggiunge la quota 279 in località Pian di Salere. Da questo punto, lasciato il confine provinciale, piega verso est, tocca la quota 311 e C. Varise, fino a incontrare la strada che costeggia il castello di Càneva. Da qui la delimitazione sale verso nord lungo la predetta strada e per la quota 121, C. Polese, il ponte sul torrente Fontanagal, raggiunge l'incrocio (presso la Cappella) fra detta strada e la mulattiera che costeggia i vigneti di Sarone. La linea di delimitazione segue quindi tale mulattiera che aggirando a nord l'abitato di Sarone raggiunge la strada Sarone-Polcenigo toccando le quote 165, 113 e 134. Proseguendo lungo questa per Polcenigo-San Giovanni di Mezzo-Santa Lucia-Budoia-Castello di Aviano-Villotta-Somprado-Pieve-Baros-Marsure-Cortina di Giais-Selva-Malnisio, fino a Grizzo centro per deviare verso casali Rigo e proseguire lungo la linea ferroviaria Sacile-Pinzano nel tratto compreso tra la stazione di Montereale Valcellina e il ponte sul torrente Colvera e da qui lungo la provinciale per Fratta-Fanna-Cavasso Nuovo-Meduno-Rio Maggiore-Sottomonte-Toppo-Ancona Nova-Travesio (borgata Rio Secco e borgata Deana) fino al passaggio a livello ferroviario e da questo punto lungo la linea ferroviaria Sacile-Pinzano, fino a incontrare il confine comunale di Castelnuovo del Friuli. La linea di demarcazione poi prosegue includendo tutto il comune di Castelnuovo del Friuli e quello di Pinzano al Tagliamento. Riparte poi dal ponte sul Tagliamento, lungo la strada che passa per San Pietro, San Giacomo di Ragogna, Pignano, fino al bivio di San Daniele del Friuli con la strada di Alemagna (S.S. n°463). Proseguendo verso nord, la delimitazione segue questa statale, attraversa Bronzacco-San Tommaso-Comerzo-Tiveriacco - C. Coful - C. Zucchiatti-Rivoli di Osoppo - C. Cosani-Osoppo, fino al bivio Taboga per scendere lungo la strada statale n°13 verso i C. Londero, attraversa Lessi fino ad incontrare la ferrovia Tarvisio-Udine e lungo questa fino a incrociare la strada statale n°356 che percorre verso est per giungere all'abitato di Madonna a ovest di Tarcento. Dalla località Madonna la delimitazione segue la strada che porta alla stazione ferroviaria di Tarcento, per poi seguire la linea ferroviaria verso sud fino all'incrocio con la provinciale Tricesimo-Nimis, da qui lungo questa strada attraverso Qualso e Qualso Nuovo, sino al ponte di Nimis sul Torre. Corre quindi verso sud lungo il corso di questo torrente fino al ponte di Savorgnano, piega verso est lungo la strada che porta a Savorgnano fino a incontrare e seguire la rotabile per M. Bognini e C. Maurino, da qui prosegue lungo la linea elettrica ad alta tensione fino ad arrivare alla cabina di trasformazione di Rubignacco fra l'istituto orfani e C. Corgnolo.

Dalla cabina di trasformazione segue la strada per Casali Gallo, il macello comunale, Borgo Viola (a sud di Cividale) e poi devia verso est per Borgo Corfù, per discendere lungo la strada statale n°356 sino al bivio Spessa Ipplis passando per Gagliano, da questo punto verso ovest lungo l'asfaltata che delimita il versante nord della zona collinare propriamente detta, sino al bivio di Azzano per piegare verso Leproso e proseguire per il ponte sul fiume Natisone verso Orsaria e quindi lungo la provinciale fino a Vicinale (casa delle Zitelle esclusa) per proseguire lungo detta provinciale fino al suo raccordo con la strada statale n°56. La linea di delimitazione segue detta statale in direzione sud-est, fino al bivio per Manzano e per la strada che attraversa Manzano raggiunge l'asfaltata Case-Dolegnano in prossimità di C. Romano. Prosegue verso est lungo la sopraddetta asfaltata per giungere al confine provinciale Udine-Gorizia dopo aver attraversato Dolegnano, piazzale Quattro Venti e Sant'Andrat. Scende lungo detto confine provinciale fino a comprendere tutto il territorio del comune di Chiopris-Viscone. Da qui risale il Torre sino all'altezza di Trivignano Udinese (q. 45), da dove lasciato il Torre continua lungo la strada di Trivignano-Melarolo-Merlana-Santo Stefano Udinese per poi proseguire verso sud la strada statale n°352 che attraversa Santa Maria la Longa-Mereto di Capitolo-stazione ferroviaria di Palmanova fino al congiungimento con l'autostrada Palmanova-Venezia. Da qui lungo l'autostrada fino all'intersezione di questa con la strada Corgnolo-Pampaluna per poi risalire lungo quest'ultima fino al bivio di C.le Rovere e continuare verso ovest per la strada del Milione fino all'incrocio con la statale n°353. Scende poi lungo questa per un breve tratto e piega verso la strada che conduce a Paradiso fino a incrociare , presso il Molino del Paradiso, il confine territoriale fra i Comuni di

Castions di Strada e Pocenia. Continua lungo il confine amministrativo che limita, escludendoli, i comuni di Pocenia, Rivignano e Varmo. Attraverso il Tagliamento, la linea di demarcazione entra in provincia di Pordenone seguendo il confine amministrativo del Comune di San Vito al Tagliamento (includendolo), indi quello del Comune di Fiume Veneto (includendolo) fino a incontrare il fiume Sile all'altezza di C. Marcuz. Segue poi questo fiume verso sud fino a intersecare il confine amministrativo del comune di Pasiano di Pordenone e lungo questo fino al confine con la provincia di Treviso. Indi risale lungo il confine fra le province di Pordenone e Treviso fino all'innesto della linea ferroviaria Udine-Venezia da cui si era partiti.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata di cui all'art. 2 del presente disciplinare devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, unicamente i vigneti ubicati in terreni prevalentemente ghiaioso o sabbioso-argillosi, mentre sono da escludere quelli umidi, freschi o di risorgiva.

I sesti 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, dei mosti e dei vini.

Dall'entrata in vigore del presente disciplinare di produzione le iscrizioni di nuovi impianti e reimpianti di vite devono essere realizzati con almeno 3.300 ceppi per ettaro.

Sono esclusi i sistemi di allevamento espansi; sono consentiti i sistemi di potatura lunghi, corti o misti.

Dall'entrata in vigore del presente decreto i nuovi impianti e reimpianti dovranno prevedere le seguenti forme di allevamento: Guyot, Cordone speronato, Sylvoz, Casarsa, Cappuccina o Doppio capovolto.

In relazione al sesto di impianto si dovrà assicurare una produzione per ceppo che non superi i limiti di produzione consentiti dal presente disciplinare di produzione.

E' vietata ogni pratica di forzatura ma è ammessa l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 non deve superare: T. 13 per tutte le tipologie, con un quantitativo di vino per ettaro atto all'immissione al consumo non superiore ad hl 91;

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Friuli" Grave devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Articolo 5
Norme per la Vinificazione

Le operazioni di vinificazione, di elaborazione dei vini frizzanti, le operazioni di invecchiamento obbligatorio, previste dal presente disciplinare di produzione, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.

Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione e vinificazione, è consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'ambito:

dell'intero territorio delle province di Pordenone e Udine;

nei comuni di Cordignano, Orsago, Gaiarine, Portobuffolè, Mansuè, Meduna di Livenza e Motta di Livenza in provincia di Treviso;

nei comuni di Portogruaro, Pramaggiore ed Annone Veneto in provincia di Venezia;

nei comuni di Cormons e Romans d'Isonzo in provincia di Gorizia.

Le operazioni di spumantizzazione devono essere effettuate unicamente nel territorio della regione Friuli-Venezia Giulia.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a denominazione di origine controllata "Friuli" Grave un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10% per tutte le tipologie; 11% per le tipologie qualificate "superiore".

La tipologia "Rosato" è ottenuta dalla spremitura soffice e da un breve periodo di macerazione al fine di assicurare al vino la dovuta tonalità di colore.

La varietà Pinot nero può essere vinificata in bianco per la elaborazione del vino spumante.

La denominazione di origine controllata "Friuli" Grave può essere utilizzata per designare il vino spumante elaborato con mosti o vini provenienti dalle uve dei vigneti iscritti all'albo delle varietà Chardonnay o Pinot bianco o Pinot nero, seguendo le norme previste per la produzione dei vini spumanti.

Nelle tipologie Chardonnay e Pinot bianco "Spumante" è consentita l'aggiunta di Pinot nero fino a un massimo del 15% oppure di altre uve provenienti dai vitigni a bacca bianca di cui all'art. 2 nel limite massimo del 10%.

Il vino a denominazione di origine controllata "Friuli" Grave Spumante può essere posto in commercio nei tipi "extra brut", "brut", "extra dry", "dry", "demi-sec"; dette definizioni possono essere riportate facendo riferimento al corrispondente significato in lingua italiana.

I vini a denominazione di origine controllata "Friuli" Grave Chardonnay, Pinot bianco, Verduzzo friulano, Rosato, possono essere elaborati nella tipologia "frizzante" purchè l'anidride carbonica sia ottenuta esclusivamente da fermentazione naturale in recipiente chiuso e seguendo le relative norme per la produzione dei vini frizzanti.

Tali vini devono essere immessi al consumo finale con un residuo zuccherino espresso in grammi litro:

tra 10 e 40 per il Verduzzo friulano;

non superiore a 10 per Chardonnay, Pinot bianco, Rosato.

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

I prodotti utilizzabili per l'arricchimento dei mosti e dei vini dovranno provenire esclusivamente dalle uve prodotte nei vigneti iscritti all'albo della denominazione di origine controllata "Friuli" Grave ad esclusione del mosto concentrato rettificato.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Per le rese fino al limite massimo del 75%, il 70 % sarà considerato vino a denominazione di origine controllata ed il rimanente 5% non avrà diritto alla denominazione di origine controllata "Friuli" Grave; qualora la resa uva/vino superi il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

E' consentita nella misura massima del volume del 10%, l'aggiunta nei vasi vinari e la correzione dei mosti e dei vini di cui all'art. 2 aventi diritto alla denominazione di origine controllata "Friuli Grave", con altri mosti e vini ottenuti da uve di corrispondente colore rivendicate per la Denominazione di Origine "Friuli" Grave provenienti dai vigneti iscritti all'albo per ognuna delle specificazioni previste.

Nella vinificazione ed affinamento dei vini a denominazione di origine controllata "Friuli" Grave è consentito l'uso dei recipienti in legno.

Articolo 6
Caratteristiche dei vini al consumo

I vini a denominazione di origine controllata "Friuli" Grave all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Friuli" Grave Bianco anche nella tipologia superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: gradevole, fine;
sapore: armonico, equilibrato, asciutto o abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, 11,50% per il "superiore";
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Friuli" Grave Rosso anche nella tipologia superiore:
colore: rosso rubino tendente al granato se invecchiato;
odore: intenso, fine;
sapore: asciutto o abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, 11,50% per il "superiore";
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Friuli" Grave Novello:
colore: rosso rubino;
odore: fruttato, vinoso;
sapore: sapido, caratteristico, asciutto o abboccato
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

"Friuli" Grave Rosato anche nella tipologia frizzante:
colore: rosato;
odore: fine;
sapore: asciutto o abboccato, armonico, vivace nella tipologia frizzante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

"Friuli" Grave Chardonnay anche nelle tipologie spumante e frizzante:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico, vivace nella tipologia frizzante; extra brut, brut, extra dry, dry, demi-sec nella tipologia spumante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, 11,50% per il "superiore";
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Friuli" Grave Pinot bianco anche nelle tipologie superiore, spumante e frizzante:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico, vivace nella tipologia frizzante; extra brut, brut, extra dry,

dry, demi-sec nella tipologia spumante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, 11,50% per il "superiore";
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Friuli" Grave Pinot grigio anche nella tipologia superiore:
colore: giallo paglierino chiaro, talvolta con riflessi ramati;
odore: caratteristico;
sapore: armonico, secco o abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, 11,50% per il "superiore";
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Friuli" Grave Riesling anche nella tipologia superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: leggermente aromatico;
sapore: secco o abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, 11,50% per il "superiore";
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Friuli" Grave Sauvignon anche nella tipologia superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore:caratteristico;
sapore: armonico, asciutto o abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, 11,50% per il "superiore";
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Friuli" Grave Friulano anche nella tipologia superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore:gradevole, caratteristico;
sapore: asciutto o abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, 11,50% per il "superiore";
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Friuli" Grave Traminer aromatico anche nella tipologia superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: aromatico, intenso;
sapore: fine, caratteristico, secco o abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, 11,50% per il "superiore";
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

"Friuli" Grave Verduzzo friulano anche nelle tipologie superiore e frizzante:
colore: da giallo paglierino chiaro a giallo dorato;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto oppure amabile o dolce nelle specifiche tipologie, vivace nella tipologia frizzante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, 11,50% per il "superiore";
acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Friuli” Grave Cabernet anche nella tipologia superiore:
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato se invecchiato;
odore: gradevole, caratteristico, talvolta erbaceo;
sapore: armonico, asciutto o abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, 11,50% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Friuli” Grave Cabernet franc anche nella tipologia superiore:
colore: rosso rubino intenso, tendente al granato se invecchiato;
odore: caratteristico, erbaceo;
sapore: gradevole, asciutto o abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, 11,50% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Friuli” Grave Cabernet sauvignon anche nella tipologia superiore:
colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: armonico, asciutto o abboccato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, 11,50% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Friuli” Grave Merlot anche nella tipologia superiore:
colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, 11,50% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Friuli” Grave Pinot nero anche nelle tipologie superiore e spumante:
colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto o abboccato; extra brut, brut, extra dry, dry, demi-sec nella tipologia spumante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, 11,50% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Friuli” Grave Refosco dal peduncolo rosso anche nella tipologia superiore:
colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto o abboccato, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, 11,50% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Friuli” Grave Spumante
spuma: fine, persistente*;*
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico;
sapore: sapido, armonico, extra brut, brut, extra dry, dry, demi-sec;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

E’ facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali di modificare con proprio decreto, i limiti sopra indicati per l’acidità totale e per l’estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Etichettatura, designazione e presentazione

I vini a denominazione di origine controllata “Friuli” Grave con le specificazioni di vitigno e di colore bianco e rosso, possono portare in etichetta la qualificazione aggiuntiva “superiore” qualora siano denunciati alla vendemmia come tali e:
- siano ottenuti da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico minimo naturale previsto per le specifiche tipologie dell’art. 5;
- la produzione massima sia ridotta a 10 tonnellate per ettaro.

I vini a denominazione di origine controllata “Friuli” Grave recanti la dizione “superiore” devono essere immessi al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo come previsto dall’art. 6.

I vini a denominazione di origine controllata “Friuli” Grave con esclusione delle tipologie novello e rosato, possono portare in etichetta la qualificazione aggiuntiva “riserva” ma senza la dizione “superiore”, qualora siano immessi al consumo dopo due anni, a decorrere dall’11 novembre dell’annata di vendemmia.

Le varietà iscritte all’albo dei vigneti della denominazione di origine controllata “Friuli” Grave possono essere rivendicate con le specificazioni delle indicazioni di vitigno e con le specificazioni di colore previste dall’art. 2.

La tipologia contraddistinta dalla menzione “riserva” deve essere presentata al consumo diretto in recipienti di vetro di capienza non superiore a 0.75 litri e con tappo di sughero; sono tuttavia ammesse le bottiglie in vetro del tipo bordolese di capienza non superiore a 5 litri per particolari confezioni celebrative.

Alla denominazione di cui agli articoli 1 e 2 è vietata l’aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato”, “vecchio”, e similari.

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

Le indicazioni tendenti a specificare l’attività agricola dell’imbottigliatore quali “viticoltore”, “fattoria”, “tenuta”, “podere”, “cascina” ed altri termini similari, sono consentite in ottemperanza delle disposizioni comunitarie e nazionali vigenti in materia.

Articolo 8
Confezionamento

In sede di designazione, la specificazione "Grave" deve essere indicata in etichetta immediatamente al di sotto della menzione specifica tradizionale "denominazione di origine controllata" e pertanto non può essere interposta tra quest'ultima dicitura e la denominazione "Friuli".

Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata "Friuli" Grave il nome del vitigno deve figurare in etichetta con caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine controllata.

In sede di designazione le specificazioni di tipologia "riserva" e "superiore" devono figurare in etichetta al di sotto della dicitura "denominazione di origine controllata" e pertanto non possono essere intercalate tra quest'ultima dicitura e la denominazione di origine controllata "Friuli" Grave.

In ogni caso tali specificazioni di tipologia devono figurare in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine controllata "Friuli" Grave della stessa evidenza e riportati sulla medesima base colorimetrica.

Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'art.1, con l'esclusione delle tipologie spumante, frizzante e liquoroso, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

E' ammessa anche la chiusura con tappo a vite fino alla capacità di lt. 1,50.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1. Fattori naturali rilevanti per il legame

La DOC "Friuli Grave" si estende su una superficie di circa 7.500 ettari a cavallo del fiume Tagliamento, tra le province di Pordenone e Udine, in Friuli Venezia Giulia. L'esatta collocazione geografica è tra 46° 15' di latitudine Nord e 45° 49' di latitudine Sud.

L'alta pianura friulana, a ridosso dell'arco prealpino, è caratterizzata da un'ampia zona formata dalle alluvioni dei fiumi Meduna, Cellina e Tagliamento che, nel corso dei millenni, hanno depositato enormi quantitativi di materiale calcareo-dolomitico strappati alla montagna dalla violenza delle acque e trascinati a valle lungo il loro alveo. L'intera pianura è formata da terreno di origine alluvionale, grossolano nella parte più settentrionale della DOC, più minuto man mano che i fiumi proseguono il loro corso. Le montagne, oltre ad aver dato origine al terreno delle "Grave", la riparano dai venti freddi provenienti dal nord. Questo fatto, insieme all'effetto benefico del mare Adriatico, ha concorso alla creazione di un clima particolarmente adatto alla coltivazione delle vite. Vi è però un'altra ragione che rende le "Grave" adatte ad una produzione di qualità: il terreno, caratterizzato da un'ampia superficie sassosa, esalta l'escursione termica tra il giorno e la notte favorendo così uve con una spiccata dotazione di aromi e vini profumati ed eleganti. Non a caso, oltre un secolo fa, alcuni viticoltori usavano tappezzare di sassi il suolo delle loro vigne, riproducendo così le condizioni che il terreno della DOC Friuli Grave ha come tipica caratteristica ambientale.

Queste caratteristiche sono riprese all'art. 4 del presente disciplinare che così sintetizza "… sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti ubicati in terreni prevalentemente ghiaioso o sabbioso-argillosi, mentre sono da escludere quelli umidi, freschi o di risorgiva".

In questi terreni predominano strati derivati da un'intensa ferrettizzazione della parte superficiale. Questo strato alternato, avente spessore variabile, deriva essenzialmente dalla solubilizzazione dei carbonati, dalla liberazione del ferro e dell'alluminio dai legami originari più

complessi, con formazione di idrati di composizione più semplice, dalla demolizione dei silicati con argillificazione ed acidificazione. Questo terreno è caratterizzato da una notevole quantità di scheletro (20-60%) grossolano ed inerte agli effetti chimici e biologici, la terra fine rappresenta il rimanente 40-80%, in cui predomina la sabbia. L'azoto è presente in limitata quantità, molto povero è anche il contenuto di fosforo, sufficiente invece il contenuto di potassio. Più che sufficiente la presenza di calcio, magnesio e ferro. Scarso lo zolfo e il boro. Sufficiente la dotazione in manganese, molibdeno, zinco, rame e cobalto.

Al fine di una caratterizzazione dell'area utilizzata a vigneto si può dire che prevale un territorio costituito per la maggior parte dalla pianura alluvionale così suddivisa: alta pianura, costituita da depositi alluvionali prevalentemente grossolani e bassa pianura, costituita da depositi alluvionali prevalentemente fini. Su ambiti temporali medio-lunghi, l'evoluzione è stata influenzata sia dalle variazioni nel tempo dei fattori climatici che controllano il regime delle portate solide e liquide dei corsi d'acqua, sia dal generale contesto tettonico in cui l'area è inserita e che ha causato il sollevamento di alcuni lembi di pianura situati ai margini dei rilievi o sul prolungamento di lineazioni tettoniche.

Il territorio presenta un gradiente crescente di temperatura e decrescente di piovosità procedendo da nord a sud.

Secondo la classificazione di Köppen, che si basa esclusivamente sulle temperature, il clima è di tipo temperato sub-continentale con temperatura media annuale compresa tra 10 e 14,4°C, media del mese più freddo compresa tra -1 e 3,9°C, da uno a tre mesi con temperatura media maggiore o uguale a 20° C ed escursione annua superiore a 19° C.

Il valore medio annuo per le precipitazioni varia da 1.100 mm a 2.000 mm; l'entità delle precipitazioni aumenta gradualmente procedendo dalla bassa pianura verso la zona pedemontana del territorio. La stagione invernale risulta essere ovunque la meno piovosa; durante la stagione primaverile, a partire dal mese di marzo, le precipitazioni diventano via via più elevate fino a raggiungere un massimo relativo nel mese di giugno. In corrispondenza del mese di luglio si riscontra una diminuzione piuttosto brusca con valori paragonabili a quelli dei mesi invernali. Nel corso dell'autunno si nota un nuovo aumento fino al massimo di novembre. Esiste una forte variabilità delle precipitazioni negli anni. La variabilità tra anni più siccitosi e anni più piovosi risulta particolarmente accentuata nel periodo autunnale ed invernale. Le differenze tendono a diminuire, invece, durante la primavera.

L'umidità relativa si mantiene per tutto l'anno intono a valori prossimi al 70%. Il valore massimo (79%) si registra nel mese di novembre, mentre il valore minimo (64%) si registra a luglio.

L'alta pianura, dove le quote variano tra 5 e 320 metri, ha pendenze comprese tra 3,5 e 7‰ ed i corsi d'acqua a carattere torrentizio scorrono in ampi alvei a canali anastomizzati, alternando fasi di piena in cui l'alveo è completamente occupato dalle acque a fasi di magra in cui appare completamente asciutto.

2. Fattori umani rilevanti per il legame

La vitivinicoltura nella zona ha storia antica, le sue origini risalgono al 700 a.C come si evince dalle testimonianze raccolte nelle antiche scritture greche e romane e successivamente avvalorate durante la colonizzazione romana come testimoniano gli scritti di Tito Livio e Strabone. Successive testimonianze del 1300 attestando i rifornimenti presso cantine locali da parte delle botteghe e dei casati nobiliari veneziani. Da ricordare che la città di Sacile è tuttora denominata "il giardino della Serenissima" in quanto i signori veneziani all'inizio del 1400 la scelsero quale luogo di villeggiatura e punto di riferimento per i loro commerci. Inoltre, nei pressi di Codroipo si erge il maestoso complesso di Villa Manin edificata nel Seicento da Ludovico I Manin per celebrare la ricchezza e la potenza della sua casata e utilizzata come casa di campagna; in particolare nella barchessa di ponente erano collocate le cantine e i granai. In un'ordinanza del 1549, Pietro Morosini, luogotenente della Serenissima Repubblica di Venezia a Udine, ammoniva a non danneggiare le viti e le altre colture perché *"... essendo verissimo e chiarissimo che il principal merto e sostentamento della magnifica città di Udine e di tutta la Patria del Friuli è la raccolta del*

vino e del grano, che si vende e si commuta con la nazione di Germania, cadun amatore del bene universale et anche particolare, deve con ogni studio attendere et in vigilar che tale e così fruttoso avviamento del vino si aumenti e non si diminuisca".

A cavallo tra il XIX ed il XX secolo peronospora, oidio e soprattutto fillossera rischiarono seriamente di compromettere una storia di quasi 2.000 anni. La scoperta dell'efficacia di rame e zolfo contro le due ampelopatie fungine e l'introduzione di portinnesti americani per difendersi dalla fillossera contribuiscono in maniera determinante al rilancio della moderna viticoltura nella zona. Per esempio è certo che il Merlot giunse nel 1880, portatovi dal senatore Pecile e dal conte Savorgnan di Brazzà. Dai primi impianti di Fagagna e di San Giorgio della Richinvelda passò ad altri vigneti ed oggi lo si ritrova in varie parti d'Italia.

Infine a inizio Novecento nella zona si sviluppò l'attività vivaistico-viticola che segnò l'inizio ufficiale di un lavoro che tutto il mondo viticolo nazionale e internazionale avrebbe conosciuto ed apprezzato grazie alla produzione e all'esportazione di barbatelle facendo diventare Rauscedo la principale zona a livello mondiale di produzione di giovani viti.

La zona DOC "Friuli Grave" viene riconosciuta il 20 luglio 1970 quale conseguenza di una spiccata vocazione viticola del territorio e di una significativa crescita della viticoltura nell'area. A seguito del riconoscimento, nel 1972, si costituisce il Consorzio.

Questi aspetti legati ai fattori umani che continuano a influire sulla produzione vini a DOC "Friuli Grave" vanno a incidere e costituire parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- **base ampelografia dei vigneti:** secondo quanto riportato all'art. 2 del presente disciplinare i vitigni idonei alla produzione dei vini a DOC "Friuli Grave" sono: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling (da Riesling renano), Sauvignon, Friulano, Traminer aromatico, Verduzzo friulano, Cabernet (Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon e/o Carmenere), Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot nero, Refosco dal peduncolo rosso. Tali vitigni fanno parte della categoria consigliata così come disposto dal Decreto del Presidente della Regione n. 321 del 9 settembre 2003;

- le forme di allevamento, i sesti di impianto e i sistemi di potatura: secondo quanto previsto all'art. 4 del presente disciplinare devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve, dei mosti e dei vini. In particolare per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.300 ceppi per ettaro e dovranno prevedere le seguenti forme di allevamento: Guyot, Cordone speronato, Sylvoz, Casarsa, Cappuccina o Doppio capovolto. Sono esclusi i sistemi di allevamento espansi mentre sono consentiti i sistemi di potatura lunghi, corti o misti. È vietata ogni pratica di forzatura ma è ammessa l'irrigazione di soccorso. Per tutte le varietà la produzione massima di uva non deve superare le 13 ton/ettaro con un quantitativo di vino per ettaro atto all'immissione al consumo non superiore a hl. 91 pertanto con una resa massima non superiore al 70%;

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini: secondo quanto previsto agli artt. 5 e 7 del presente disciplinare corrispondono a quella di una consolidata tradizione. Le vinificazioni vengono differenziate a seconda delle tipologie produttive. Quella base con tecniche atte a conferire profumi caratteristici, classici ed eleganti uniti a una media corposità in grado di garantire una ottimale piacevolezza. La tipologia superiore viene elaborata con l'obiettivo di produrre vini più corposi mentre le riserve prevedono degli affinamenti in grado di apportare maggiore complessità e struttura tanto che ne viene prevista la commercializzazione dopo due anni dalla vendemmia. Nei frizzanti le elaborazioni vengono indirizzate alla produzione di vini freschi, di ottima finezza e dall'intenso corredo aromatico. Gli spumanti vengono ottenuti con rifermentazione in bottiglia o in grandi recipienti. Nel primo caso l'affinamento sui lieviti dona finezza, eleganza, complessità aromatica e grande struttura. Con la rifermentazione in grandi recipienti si ottengono spumanti più freschi, delicati e dal notevole impatto olfattivo.

Tutte le elaborazioni vengono effettuate all'interno della zona di produzione salvo le deroghe nei comuni indicati all'art. 5.

Le uve devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10% per tutte le tipologie e 11% per le tipologie qualificate "superiore".

I vini all'atto dell'immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo di 10,5%, ad esclusione delle tipologie Novello e Spumante per i quali il limite è fissato a 11%. Per la tipologia "superiore" è previsto un titolo alcolometrico volumico minimo di 11,5%.

B) Informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico.

La DOC "Friuli Grave" è riferita esclusivamente alle tipologie ammesse dall'art. 2 e che presentino le caratteristiche analitiche ed organolettiche previste dall'art. 6 del presente disciplinare.

All'art. 6 non sono indicati i valori analitici degli zuccheri totali, dell'acidità volatile, dell'anidride solforosa totale e dell'anidride carbonica così come previsto dall'art. 26 del Reg. CE 607/2009 poiché tali valori devono rientrare nei limiti previsti dalla normativa nazionale e comunitaria. In ogni caso l'acidità totale, espressa in acido tartarico, in base al Reg. CE n. 479 all. 4 sez. 1 non può essere inferiore a 3,5 g/l ed effettivamente tutti i vini a DOC "Friuli Grave" prevedono un minimo di 4 g/l. L'anidride solforosa totale deve rimanere nei limiti fissati dal Reg. CE 606/2009 allorché le tipologie di vino di cui all'art. 2 presentino una quantità di zuccheri inferiore a 4 g/l e quindi, come da art. 6, con caratteristiche di sapore secco o asciutto. Tuttavia, come previsto al punto 2 dell'allegato I B dello stesso Regolamento, il limite di anidride solforosa totale viene elevato rispettivamente a 200 mg/l per i vini rossi e a 250 mg/l per i vini bianchi delle tipologie di cui all'articolo 2 in presenza di una quantità di zuccheri superiore a 5 g/l e quindi, come da art. 6 con caratteristiche di sapore abboccato, amabile o dolce. L'anidride solforosa totale della tipologia spumante deve rimanere nel limite fissato dal Reg. CE 606/2009 all. I B sez. C punto 1 lett. A. di 185 mg/l. Pure per l'acidità volatile i parametri sono quelli fissati dalla normativa (Reg.CE 606/2009 all. I C). Per i vini spumanti i parametri di anidride carbonica in soluzione sono quelli contemplati dall'all. IV, punto 5, let.C del Reg. CE 479/2008 per cui devono presentare una sovrapressione non inferiore a 3.5 bar. Lo stesso per i vini frizzanti in cui i parametri di anidride carbonica endogena in soluzione vengono fissati dall'all.IV, punto 8 let.C del Reg.CE 479/2008 in minimo 1 bar e massimo 2,5.

In particolare i vini fermi da varietà a bacca bianca si presentano freschi, fruttati e sapidi, di colore giallo paglierino più o meno intenso, con buona acidità; i vini fermi da varietà a bacca nera si presentano armonici e profumati da giovani, pieni e strutturati se invecchiati, di colore rosso rubino più o meno inteso, tendenti al granato se invecchiati. I vini frizzanti presentano un perlage sottile e persistente, profumi freschi, equilibrati e fruttati, di buona acidità, di medio corpo e con un con gusto leggermente acido in alcuni casi attenuati da un piacevole quanto equilibrato residuo zuccherino. Gli spumanti hanno caratteristiche ben delineate. Il colore è giallo paglierino più o meno carico con un perlage fine e molto persistente. I profumi sono molto complessi e di ottima intensità, fruttati e minerali. Al gusto si presentano eleganti, fini, di ottima struttura ed alle volte con un piacevole residuo zuccherino. La tipologia superiore si identifica con prodotti di struttura più elevata mentre quella riserva con profumi e corposità più complesse che vengono donate, il più delle volte, da mirati affinamenti in legno.

C) Descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera A) e quelli di cui alla lettera B).

Le caratteristiche climatiche riferibili alla DOC "Friuli Grave" sono determinate principalmente da due fattori: la conformazione orografica dei rilievi e la relativa vicinanza del Mare Adriatico.

Le Prealpi e le Alpi Carniche esercitano sulla circolazione meteorologica una rilevante influenza che consiste principalmente nella protezione della pianura dai venti freddi provenienti da Nord, in tal senso operano un'azione mitigatrice di grande entità specie sulle minime invernali. La barriera costituita dai rilievi prealpini a ridosso della pianura porta anche al brusco innalzamento

dell'aria spinta dai venti umidi provenienti da sud; il conseguente raffreddamento provoca spesso fenomeni piovosi con un notevole gradiente di temperatura in uno spazio breve. Le Alpi, infatti, costituiscono anche una barriera notevole ai flussi umidi provenienti da sud-ovest e sud-est tipici della meteorologia del Friuli, determinando un incremento notevole delle piogge, sia in termini di quantitativi sia di frequenza, rispetto ad altre zone del Nord Italia.

Il secondo elemento geografico importante è rappresentato dalla vicinanza del Mare Adriatico. Il mare tende a mitigare le temperature, gli estremi si smorzano, per cui le aree litoranee rispetto a quelle della pianura interna presentano temperature medie più elevate in inverno e più basse in estate. Tuttavia, l'Alto Adriatico è un bacino relativamente poco profondo e questo elemento fa sì che durante l'inverno la massa d'acqua si raffreddi parecchio, mentre d'estate si riscaldi notevolmente, di conseguenza gli effetti sulla mitigazione degli estremi termici invernali ed estivi sono contenuti. Molto importante è invece il contributo all'incremento delle piogge, sia quelle temporalesche estive sia quelle di flusso autunnali e primaverili, determinato dalla cessione di umidità dal mare ai flussi d'aria che transitano sull'Adriatico e poi investono la zona.

Le piogge medie annue nella zona variano dai circa 1.100 mm della parte meridionale del comprensorio (con 96 giorni di pioggia) ai circa 2.000 mm (con 114 giorni di pioggia) che si registrano nella zona settentrionale, secondo un andamento che vede crescere la pluviometria partendo dalla pianura e andando a nord verso le montagne. La natura e l'origine delle piogge variano nel corso dell'anno: durante i mesi tardo autunnali, invernali e primaverili le piogge sono in genere legate alla circolazione dell'aria a grande scala ed ai flussi umidi meridionali; durante i mesi estivi e nei primi mesi autunnali diventa invece rilevante anche il contributo di piogge di origine convettiva o comunque legate a dinamiche alla mesoscala.

Pertanto, nella zona DOC le eventuali carenze idriche estive sono da imputare alla scarsa capacità di ritenzione idrica dei terreni piuttosto che alla scarsità delle piogge.

La viticoltura locale vanta una storia antica e ricca, le sue origini risalgono quanto meno alla colonizzazione romana. Dall'Impero Romano ad oggi queste terre non sono mai state avare di vino, anche se tra alterne vicende storiche e umane. Infatti, la viticoltura locale è passata attraverso due millenni di storia senza grossi mutamenti fino all'inizio del secolo quando ha subito un grosso cambiamento. Le ragioni di ciò non sono tanto riconducibili ad un generico impulso rinnovatore, quanto a un complesso insieme di cause e situazioni. Infatti, dalla metà del XIX° secolo fino ai primi del XX° l'oidio, la peronospora, la fillossera e non ultimi i conflitti bellici, provocarono distruzioni tali da costringere l'intera viticoltura a cambiare volto. Altro fattore di forte espansione fu la conquista alla coltivazione della vite di nuovi terreni grazie alle opere di irrigazione realizzate in vaste aree. La chiara vocazione viticola dei terreni ubicati a cavallo del fiume Tagliamento, riconosciuta con la creazione nel 1970 della Denominazione "Friuli Grave" e la professionalità dei viticoltori hanno consentito alla zona di crescere in modo inequivocabile, ponendosi al vertice della produzione regionale con oltre il 50% di prodotto.

Questo risultato è stato reso possibile grazie alla concomitanza di vari fattori: la razionalità dei nuovi impianti secondo le più moderne tecniche colturali, la selezione dei vitigni più adatti all'ambiente di coltivazione ma soprattutto la lungimiranza di molti produttori che, interpretando correttamente lo spirito del disciplinare, hanno puntato principalmente sulla qualità, valorizzando la loro produzione e contribuendo a diffonderne la conoscenza.

Il Consorzio dal 1972 ha iniziato la sua opera istituzionale di tutela, promozione, valorizzazione e assistenza tecnica alle aziende associate. Il costante aggiornamento del disciplinare, strumento principe della regolamentazione della produzione, ha permesso ai viticoltori di operare secondo i principi di una viticoltura moderna.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

NOME E INDIRIZZO:
CEVIQ s.r.l. - CERTIFICAZIONE VINI QUALITA'
Via Morpurgo, 4 - 33100 UDINE
Tel. 0432- 510619
Fax 0432 288595
E-Mail: info@ceviq.it

CEVIQ s.r.l. è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.