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 DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEL VINO "LISON"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 22.12.2010	G.U. 4 - 07.01.2011 (S.O. n° 6)
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
Modificato con Provvedimento Ministeriale 19.07.2018 (modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 2 e comma 4)		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019
Provvedimento Ministeriale 12.07.2019 (concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUCE n. C 225 del 05.07.2019)		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati

Articolo 1
Denominazione

1. La denominazione di origine controllata e garantita "Lison", è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: "Lison" e "Lison" classico.

Articolo 2
Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata e garantita "Lison" è riservata ai vini ottenuti da vigneti costituiti per almeno l'85% dalla varietà di vitigno Tai; possono inoltre concorrere, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a frutto di colore analogo, non aromatici, purché idonei alla coltivazione nelle rispettive provincie di Venezia, Treviso e Pordenone.

Articolo 3
Zona di produzione

A) Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita “Lison” devono essere prodotte nella zona comprendente, nelle rispettive province, i seguenti territori amministrativi comunali:
Provincia di Venezia: Annone Veneto, Cinto Caomaggiore, Gruaro, Fossalta di Portogruaro, Pramaggiore, Teglio Veneto, e parte del territorio dei comuni di Caorle, Concordia Sagittaria, Portogruaro, San Michele al Tagliamento, Santo Stino di Livenza;
Provincia di Treviso: Meduna di Livenza e parte del territorio di Motta di Livenza;
Provincia di Pordenone: Chions, Cordovado, Pravisdomini e parte dei territori di Azzano Decimo, Morsano al Tagliamento, Sesto al Reghena.
Tale zona di produzione delle uve, corrispondente a quella già descritta all'articolo 3 del disciplinare di produzione dei "Tocai di Lison" annesso al D.P.R. del 4 agosto 1971, è così delimitata: partendo dal fiume Tagliamento, all'altezza di Villanova
Malafesta, la linea di delimitazione segue in direzione sud il confine della provincia di Venezia, che in gran parte coincide col Tagliamento stesso, fino alla confluenza con la litoranea Veneta in prossimità del Pilone Bevazzana e del ponte girevole; segue ad ovest la litoranea Veneta fino alla confluenza con il canale Lugugnana all'altezza di punta Miniscalchi; quindi la strada comunale che passa per c. Cava, Foppe di Mondo e c. Lovi dove piega verso nord fino all'idrovora del Terzo Bacino, segue sempre verso nord, per breve tratto, l'argine sinistro del canale dei Lovi quindi la strada che costeggia il terzo Bacino e Canton fino a Cà la Bernarda. La linea di delimitazione piega quindi verso ovest, segue per breve tratto il canale Lugugnana, il limite sud della località Cavrato e si congiunge con la strada che costeggia la bonifica Prati nuovi seguendola verso sud fino ad incontrare il canale Loregolo. Prosegue sempre verso sud lungo il suddetto canale fino alla confluenza con il canale dei Lovi in prossimità della idrovora del settimo Bacino (bonifica Prati nuovi); segue il canale dei Lovi fino alla sua confluenza con il canale Cavanella; prosegue quindi in direzione ovest lungo il canale Cavanella, poi lungo il canale Baseleghe, risalendo verso nord-ovest continua lungo il canale del Morto ed il canale degli Alberoni fino all'altezza di o. Combattenti; quindi lungo l'argine delle Valli Perera e Zignago passando in prossimità di casa Vignati, aggira, escludendole, le bonifiche Gramelada e Battaglion, segue ora verso ovest la strada che passa in prossimità di case Lieche fino al ponte sul canale Viola in località Sindacale; di qui risale verso nord e poi verso est il canale Viola sino all'imbocco del canale S. Giacomo, prosegue lungo il canale S. Giacomo fino all'angolo di contatto col canale Fossalon dopo aver attraversato la strada Fausta (Km. 0,950) a nord di casa Borro.
La delimitazione piega verso sud lungo il canale Fossalon e Degan fino all'incontro con la strada consorziale che divide la località Acquador da Palù Crosere, passando per l'incrocio con viale Roma; prosegue lungo detta strada consorziale fino all'incrocio con viale Zignago in prossimità di c. Macchinetta; volge quindi a sud-ovest lungo la strada che va ad incontrarsi, nei pressi di c. Alessandra, con la strada provinciale Portogruaro-Caorle; continua verso sud lungo la strada provinciale suddetta fino all'incrocio con la strada Fausta fino al ponte Maranghetto, e dal predetto ponte, verso sud-est lungo l'argine destro del canale Maranghetto, e del canale Nicessolo fino all'altezza del canale del Miglio. Segue detto canale e successivamente l'argine della Valle Grande, della palude del Pedocchio e della Piscina toccando le quote 2 per immettersi sulla carrareccia che passa per case Falconera; attraversa la "Bocca Volta" e proseguendo verso sud sull'argine del canale Nicessolo giunge alla località Falconera in prossimità del porto. Devia verso sud-ovest seguendo la strada che passa a nord dell'abitato di Caorle, fino al ponte girevole sul canale della Saetta; continua verso sud lungo il canale della Saetta fino alla confluenza con il canale dell'Orologio ed alla confluenza di questo con il fiume Livenza, e per detto fiume verso nord, fino ad incontrare e seguire il canale Cammessera; continua lungo il canale Cammessera fino alla confluenza con il canale Livenza Morta in località Brian; segue quindi verso nord il canale Livenza Morta fino alla strada Fausta e poi la strada Fausta fino all'argine sinistro del fiume Livenza in località La Salute di Livenza; continua verso nord-ovest seguendo l'argine sinistro del fiume Livenza fino ad incrociare il confine amministrativo del Comune di Motta di Livenza, ricomprendendo nell’area DOC tutta la superficie ricadente nel medesimo Comune. A nord, il limite

dell'area, segue l'asse del fiume Livenza fino all'altezza di c. Casali (Meduna di Livenza); segue quindi il limite di provincia tra Treviso e Pordenone fino alla località Paludei; continua quindi lungo il limite di comune fra Pasiano di Pordenone e Pravisdomini fino ad incontrare il fiume Sile. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue lungo il fiume Sile fino ad incontrare il limite di territorio tra i comuni di Chions e Fiume Veneto in prossimità di c. Marcuz; procede verso est seguendo il confine che delimita a nord il territorio dei comuni di Chions, Sesto al Reghena, Morsano al Tagliamento fino ad incontrare il fiume Tagliamento, che percorre verso sud seguendo il limite di confine del comune di Morsano al Tagliamento fino ad incontrare il limite della provincia di Venezia punto di partenza.
All'interno della zona così delimitata giace la bonifica del Loncon e delle Sette Sorelle che viene esclusa e i sui confini sono i seguenti:
partendo dalla confluenza del canale Fosson con il fiume Loncon la delimitazione procede verso sud lungo il fiume Loncon fino al ponte Bragato; continua a nord-est per la strada della Torba (fra la fossa della Torba e la fossa Possidenza) fino all'incontro con l'argine destro del fiume Lemene; di qui prosegue verso sud seguendo il fiume Lemene fino alla confluenza con il canale Maranghetto in prossimità del ponte Maranghetto; segue ad ovest il canale Maranghetto fino alla confluenza con il fiume Loncon, e successivamente fino alla sua confluenza con il canale fossa Bigai; continua lungo il canale fossa Bigai, passando dall'idrovora della bonifica Piva, fino all'altezza della strada provinciale S. Stino di Livenza-Caorle; da questo punto prosegue a nord lungo la strada provinciale S. Stino di Livenza-Caorle fino alla strada privata Palamin parallela al canale fossa Contarina di ponente; quindi procede a ovest lungo la strada privata Palamin fino all'incrocio con la strada consorziale perimetrale della bonifica delle Sette Sorelle; continua lungo la strada suddetta, passando in prossimità della scuola Corner, fino ad incontrare in canale Cernetta, e quindi, seguendo la strada parallela di destra al canale Cernetta, fino alla strada provinciale S. Stino di Livenza-Caorle che attraversa, per raggiungere e quindi seguire l'argine destro del canale Fosson fino alla sua confluenza con il fiume Loncon.
La zona di Lemene; di qui prosegue verso sud seguendo il fiume Lemene fino alla confluenza del canale Maranghetto in prossimità del ponte Maranghetto. ;segue ad ovest il canale Maranghetto fino alla confluenza con il fiume Loncon e successivamente fino alla confluenza con il canale Fossa Bigai; continua lungo il canale Fossa Bigai passando dall'idrovora della bonifica Piva, fino all'altezza della strada provinciale S.Stino di Livenza – Caorle ; da questo punto prosegue a nord lungo la strada provinciale S.Stino di Livenza Caorle fino alla strada privata Palamin parallela al canale Fossa contarina di Ponente; quindi procede ad ovest lungo la strada privata Plamin fino all'incrocio con la strada consorziale perimetrale della bonifica delle Sette Sorelle; continua lungo la strada suddetta,passando in prossimità della scuola corner, fino ad incontrare in canale Cernetta e quindi seguendo la strada parallela di destra al canale Cernetta, fino alla strada provinciale S.Stino di Livenza –Caorle che attraversa , per raggiungere e quindi seguire l'argine destro del canale Fosson fino alla sua confluenza con il fiume Loncon.

B) La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Lison" classico comprende le seguenti frazioni:
- Lison, Pradipozzo e Summaga, in comune di Portogruaro;
- Belfiore, Blessaglia e Salvarolo, in comune di Pramaggiore;
- Carline e Loncon, in comune di Annone Veneto, e parte del territorio amministrativo dei comuni di S. Stino di Livenza e Cinto Caomaggiore.
Tale zona di produzione delle uve, corrispondente a quella già descritta all'articolo 7 del disciplinare di produzione del "Tocai di Lison", annesso al D.P.R. del 4 agosto 1971, è così delimitata: partendo dalla località "Noiare" la linea di delimitazione segue verso sud-ovest la strada comunale che si congiunge con la strada statale n. 14 in località Osteria del Trovatore; continua lungo la strada statale n. 14 sino al ponte all'altezza del Km. 59; prosegue verso sud lungo il limite di territorio tra i comuni di Concordia Sagittaria e Portogruaro, fino all'incontro con il canale Taù; segue il canale Taù per raggiungere il fiume Loncon in prossimità dell'idrovora dell'Agazzi; continua a nord-ovest verso il fiume Loncon fino alla confluenza con il canale Fosson. Da questo punto la delimitazione risale prima il canale Fosson e poi il rio Fosson fino alla confluenza con il canale Melonetto, che segue fino ad

incontrare la strada provinciale Annone Veneto-Belfiore; prosegue, verso nord, lungo la citata strada provinciale fino alla località Le Quattro Strade; quindi continua lungo la
strada comunale che in località Boschetto qui la linea di delimitazione segue, verso nord, il limite di comune tra Annone Veneto e Pramaggiore per incontrare il limite di provincia tra Venezia e Pordenone sul canale Scolo Stucciàt, segue, prima verso nord poi a sud, detto limite di provincia, fino alla strada comunale la Stradatta che percorre, verso sud, fino all'incrocio con la strada provinciale Pramaggiore-Chions e continua verso Pramaggiore, lungo detta strada provinciale raggiungendo l'incrocio con il viale Europa; segue il viale Europa fino alla strada comunale via Bassa, che percorre fino all'incrocio con la strada provinciale Cinto Caomaggiore-Blessaglia; attraversata la suddetta strada provinciale prosegue lungo via Comugne fino all'incrocio con la strada comunale del Martignon segue la strada del Martignon per raggiungere l'incrocio con la strada comunale di Mazzalogo che percorre fino alla via Zamper, in località S. Biagio di Cinto Caomaggiore; volge quindi a sud lungo la strada comunale fino all'incrocio con la strada statale n. 53 che segue per breve tratto fino al bivio con la strada per S. Giusto. Da questo punto lungo la strada per S. Giusto, in località "Noiare", raggiunge il punto di partenza della delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 1, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
2. Sono pertanto da considerarsi idonei alla produzione dei vini di cui all'articolo 1 unicamente i vigneti ubicati in terreni di origine sedimentaria-alluvionale e di medio impasto, tendenti all'argilloso ed allo sciolto, anche con presenza di concrezioni calcaree e/o di scheletro. Limitatamente alla zona a sud della strada provinciale che da Eraclea porta a Latisana, passando per la Salute di Livenza e per Lugugnana sono ammessi anche i terreni sabbioso-argillosi.
3. Sono invece da escludere i vigneti ubicati in terreni sabbioso-torbosi, ricchi di sostanza organica ed in quelli umidi o freschi, di risorgiva o soggetti ad allagamenti. (*I dettagli fotointerpretativi, sono depositati presso Regione Veneto-Direzione produzioni agroalimentari).*
4. 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 e dei vini.
5. Sono ammesse esclusivamente le forme a controspalliera semplice o doppia.
6. Fatti salvi i vigneti già idonei alla produzione della DOC Lison Pramaggiore, i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare, dovranno avere un numero minimo di ceppi per ettaro non inferiore a 3000.
7. È esclusa ogni pratica di forzatura. Tuttavia, è ammessa l'irrigazione di soccorso.
8. La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 1 e il rispettivo titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono i seguenti:

vitigno	prod. max uva/ha Tonn	titolo alc vol. nat. minimo
"Lison"	11	11,00 %
"Lison" classico	10	11,50 %

9. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Lison", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resi uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

10. Le regioni del Veneto e del Friuli Venezia Giulia, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate, con propri provvedimenti, da adottare di concerto con univoci criteri tecnico-amministrativi, di anno in anno, prima della vendemmia possono stabilire limiti massimi di produzione o di utilizzazione di uve per ettaro per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Lison" inferiori a quelli fissati dal presente disciplinare, dandone comunicazione immediata al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Articolo 5
Norme per la vinificazione e per le elaborazioni particolari

1. Nella vinificazione sono concesse tutte le pratiche enologiche ammesse dalla legislazione nazionale e comunitaria.
2. Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'affinamento, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata all'articolo 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'intero territorio dei comuni, anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve, nonché dei seguenti Comuni:
Provincia di Venezia: Torre di Mosto, Ceggia, Eraclea, Jesolo, S. Donà di Piave, Noventa di Piave e Meolo.
Provincia di Treviso: Cessalto, Chiarano, Gorgo al Monticano, Salgareda, Gaiarine, Mansuè, Portobuffolè, Oderzo e Ormelle.
Provincia di Pordenone: Fiume Veneto, Pasiano, Porcia, Pordenone, Prata di Pordenone, Casarsa della Delizia e San Vito al Tagliamento.
Provincia di Udine: Latisana, Bertiolo e Codroipo.

È tuttavia facoltà del Ministero per le politiche agricole alimentari e forestali, sentito il parere delle Regioni competenti per territorio, autorizzare le suddette operazioni per la produzione dei vini a denominazione d'origine controllata e garantita "Lison", anche al di fuori delle aree previste dai commi precedenti e comunque entro i confini delle provincie di Venezia, Treviso e Pordenone, sempreché le Ditte richiedenti singole o associate, dimostrino la conduzione dei vigneti già idonei a produrre i vini di cui all'articolo 1, alla data del decreto ministeriale 29 maggio 2000.

3. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora tale resa superi i limiti di cui sopra indicati, ma non oltre il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine. Qualora la resa uva/vino superi il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutto il prodotto.
4. I vini di cui all'articolo 1 non possono essere immessi al consumo prima del 1° gennaio dell'anno successivo alla vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini di cui all'articolo 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Lison e Lison Classico

- colore: giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dal verdognolo al dorato;
- odore: caratteristico, gradevole;
- sapore: asciutto, vellutato con eventuale percezione gradevole di legno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. e 12,50% vol. nella tipologia "classico";
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l;

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Lison" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore» e similari.
2. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
3. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.
4. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Lison" devono riportare l'annata di produzione in etichetta.

Articolo 8
Confezionamento

1. Tutti i vini a denominazione di origine controllata e garantita "Lison", devono essere immessi al consumo in bottiglie tradizionali di vetro in volumi fino alla capacità massima di litri 3, chiuse con tappo raso bocca, mentre per le bottiglie fino a 0,375 litri è consentito l'uso del tappo a vite.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

a) *Specificità della zona geografica*

Fattori naturali

L'area dei vini a denominazione Lison, situata nella pianura a pochi chilometri dal litorale veneziano, fra i fiumi Tagliamento e Livenza, è da sempre testimone della coltivazione della vite a garanzia della tipicità e della peculiarità dei vini del territorio.

Il clima dell'area è definito "temperato" grazie alla vicinanza del mare, alla presenza di aree lagunari e alla giacitura pianeggiante che favorisce l'esposizione dei vigneti ai venti della zona. La direzione dominante di questi ultimi è est-nord est dalla quale spira la Bora, un vento fresco e asciutto, mentre da sud-est soffia spesso lo Scirocco, caldo e umido, caratteristico di tutti i periodi dell'anno. La presenza dei venti, prevalentemente serali, abbassa di notte le temperature, favorendo l'escursione termica tra notte e giorno.

I suoli dell'area sono caratterizzati dalla presenza di un sottile strato di "caranto" (carbonato di calcio) a una profondità che varia dai 30 ai 70 cm. e da uno strato più superficiale prevalentemente argilloso, entrambi di origine alluvionale grazie all'apporto di materiale detritico da parte dei vicini fiumi. Tali suoli presentano una buona capacità di riserva idrica.

Essi sono inoltre caratterizzati dalla presenza di alti contenuti di elementi minerali soprattutto potassio, calcio e magnesio e da un'equilibrata dotazione di sostanza organica.

Fattori umani e storici

La Denominazione prende il nome dal borgo romano di Lison a dimostrazione che la coltivazione della vite era già viva all'epoca dei romani. Tuttavia è solo con l'avvento dei monaci benedettini nel X secolo d.C., che la zona scopre una viticoltura razionale. Lungo il corso dei secoli, la viticoltura della zona si arricchisce infatti prima del sapere benedettino, che segnò la svolta soprattutto in termini agronomici, poi con la Repubblica Serenissima di Venezia, epoca nella quale la viti-enologia del veneziano compì un balzo in avanti. Dopo il declino della Repubblica di Venezia, la dominazione asburgica segna

un'altra tappa importante per il rifiorire della viticoltura della zona. Dalla metà del '800 si espande in modo sensibile la coltivazione del vitigno Tocai a bacca bianca che trova in quest'area il suo habitat ideale alla produzione di uve dalle quali si ricava un vino che dimostra una qualità superiore agli altri vini della zona. Pertanto, al fine proprio di tutelare il Tocai ottenuto nella zona di Lison, già nel 1971 era stata riconosciuta la *Denominazione d'origine "Lison DOC.* Tale denominazione, nel 1974 è stata fusa con la *DOC Pramaggiore* per formare la *denominazione "DOC Lison-Pramaggiore".*
Grazie alla lungimiranza dei produttori della zona che hanno voluto legare questo vino al suo territorio, nel 2000, con la modifica del disciplinare della DOC Lison-Pramaggiore, al vino Tocai è stato inserito il sinonimo "Lison" e, nel 2007, al vitigno Tocai è stato aggiunto il sinonimo Tai per la regione Veneto. Oggi il Lison è conosciuto e stimato dai consumatori tanto da ottenere, nel 2010, il riconoscimento della denominazione DOCG "Lison".
A seguito dello sviluppo viticolo degli ultimi cinquant'anni, con l'adozione di una viticoltura specializzata e professionale, il Lison, assume un ruolo fondamentale per l'enologia della zona: la continua ricerca per il miglioramento del prodotto e gli studi sulla zonazione hanno reso possibile sviluppare tecniche produttive e di vinificazione specifiche per questi vini, in grado di esaltare le caratteristiche organolettiche e legarle indissolubilmente al territorio di produzione.

b) Specificità del prodotto

I vini Lison DOCG sono caratterizzati da un'ottima struttura, un buon equilibrio acido e dall'intensità dei profumi.
Il colore è normalmente giallo paglierino con riflessi verdognoli più o meno intensi anche in relazione all'eventuale macerazione a contatto con le bucce. All'olfatto sono ricchi con evidenti note floreali e frutta fresca mentre al gusto ritorna la specificità del territorio con una marcata sapidità e persistenza gustativa con finale tipico di mandorla amara.
I vini bianchi esprimono meglio le loro qualità se consumati entro un anno dalla produzione anche se nel medio periodo di invecchiamento mantengono inalterate le loro peculiarità.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

L'ottimo equilibrio tra le peculiarità pedoclimatiche, l'esperienza dei viticoltori che si tramanda da generazioni e gli approfondimenti scientifici permettono di ottenere vini bianchi adatti anche al medio periodo di invecchiamento. Grazie anche agli studi di "zonazione" effettuati su tutta l'area e alle specifiche tecniche adottate dai produttori, si sono affinate le conoscenze riguardanti le interazioni tra l'ambiente e le peculiarità del prodotto.
Il clima temperato e le buone escursioni termiche fra il giorno e la notte determinano l'ottenimento di vini, freschi e fruttati, in quanto il buon equilibrio fra acido malico e tartarico, nonché la produzione e la qualità delle componenti aromatiche dell'uva, sono fortemente dipendenti da questi fattori climatici.
I terreni ricchi di argilla, in grado di assicurare un livello idrico alla pianta anche durante lunghi periodi di siccità, permettono ai vini di dotarsi di corpo e struttura adeguati anche ad un lungo invecchiamento.
Questi fattori, uniti all'elevata dotazione minerale dei terreni dell'area, si traducono, in equilibrate gradazioni alcoliche e grande spessore aromatico e con un corpo vellutato e persistente.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia srl. Sede Amministrativa: Via San Gaetano, 74
36016 - Thiene (Vicenza)
Tel. 0445 313088, Fax. 0445 313080;
e-mail: assicurazione.qualita@valoritalia.it

La Società Valoritalia 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.