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 "LISON-PRAMAGGIORE"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DPR 04.06.1971	G.U. 244 - 27.09.1971
Modificato con	DPR 04.08.1971	G.U. 220 - 01.09.1971
Modificato con	DPR 02.09.1985	G.U. 105 - 08.05.1986
Modificato con	DM 29.05.2000	G.U. 138 - 15.06.2000
Modificato con	DM 18.10.2007	G.U. 251- 27.10.2007
Modificato con	DM 22.09.2009	G.U. 227 - 30.09.2009
Modificato 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 "Lison-Pramaggiore" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
Bianco;
Rosso;.
Rosso riserva;
Chardonnay;
Sauvignon;
Verduzzo;
Verduzzo passito;
Merlot;

Merlot riserva;
Malbech;
Cabernet;
Carmenère;
Refosco dal peduncolo rosso;
Refosco dal peduncolo rosso riserva;
Refosco dal peduncolo rosso passito;
Spumante.

2. La denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore" è altresì riservata alle seguenti tipologie, limitatamente alle produzioni ottenute da vigneti ubicati nell'area di produzione di cui all'articolo 3 ricadenti in provincia di Pordenone:
Cabernet franc;
Cabernet Sauvignon;
Pinot grigio.

Articolo 2
Base ampelografia

1. La denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore" è riservata ai vini derivanti dalle seguenti varietà:
Chardonnay,
Pinot grigio,
Sauvignon,
Verduzzo (da Verduzzo friulano e/o Verduzzo trevigiano),
Merlot,
Malbech,
Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère),
Cabernet franc,
Cabernet Sauvignon,
Carmenère,
Refosco dal peduncolo rosso,
provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% delle corrispondenti varietà.
Possono inoltre concorrere, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a frutto di colore analogo, ad esclusione dei moscati, purché idonei alla coltivazione nelle rispettive provincie di Venezia, Treviso e Pordenone.

2. La denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore", con le specificazione "bianco" è riservata ai vini provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Tocai friulano: minimo 50%;
possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino da sole o congiuntamente e fino ad un massimo del 50%, le uve a bacca bianca elencate al comma 1**.**

3. La denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore", con la specificazione "rosso" è riservata ai vini provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Merlot: minimo 50 %,
possono, inoltre, concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente e fino ad un massimo del 50% le uve a bacca nera elencate al comma 1.

4. Il vino a denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore" spumante è riservata ai vini provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Chardonnay e/o Pinot bianco e/o Pinot nero.

Articolo 3
Zona di produzione

1. Le uve destinate alla produzione dei vini "Lison-Pramaggiore" 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 Carole 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.

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'articolo1, 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, 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:

Vitigni	prod/max uva ton/ha	titolo alc vol. nat. minimo
*Tai	12	11,00 %
**Pinot bianco	12	9,50 %
Chardonnay****	12	11,00 %
Pinot grigio	13	10,50
Sauvignon	13	11,00 %
Verduzzo	13	10,50 %
Merlot	12	11,00 %
Malbech	12	11,00 %
***Cabernet franc	12	11,00 %
***Cabernet Sauvignon	12	11,00 %
Carmenère***	12	11,00 %
Refosco dal peduncolo rosso	13*****	11,00 %
**Pinot nero	12	9,50 %

* *varietà atta a produrre la tipologia bianco*
** *varietà atte a produrre la tipologia spumante*
*** *varietà atta a produrre la tipologia Cabernet*
**** *le uve destinate alla produzione del vino "Lison-Pramaggiore" spumante potranno avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di 9.5% vol., purché la destinazione delle uve atte ad essere elaborate, venga espressamente indicata nei registri ufficiali di cantina.*
***** *nella versione riserva la resa ad ettaro è di 12 t/ha.*

9. Le uve destinate alla produzione dei vini "Lison-Pramaggiore" rosso, Merlot e Refosco dal peduncolo rosso nella versione "riserva" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di almeno 11,50% vol.
10. Per la produzione massima ad ettaro ed il titolo alcolometrico volumico minimo delle uve destinate alla produzione dei vini delle tipologie rosso, cabernet, bianco e spumante si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna varietà che la compongono.
11. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
12. Le regioni Veneto e 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 **"**Lison-Pramaggiore**"** inferiori a quelli fissati dal presente disciplinare, dandone comunicazione immediata al Ministero delle politiche agricole alimentari.

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'invecchiamento obbligatorio, 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.
3. 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 "Lison-Pramaggiore", 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 idonei alla produzione dei vini della presente denominazione, alla data di pubblicazione del decreto 29 maggio 2000.
4. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite invece decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.
5. La denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore", può essere utilizzata per produrre il vino spumante, ottenuto con mosti e vini che rispondano alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare ed a condizione che la spumantizzazione avvenga a mezzo fermentazione naturale, in ottemperanza alle vigenti norme sulla preparazione degli spumanti.
Tali vini devono essere commercializzate nei tipi: extra brut, brut, extradry e dry.
6. L'elaborazione dei vini spumanti può avvenire solo all'interno delle provincie di Venezia, Treviso, Pordenone e Udine.
7. La vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini Refosco dal peduncolo rosso passito e Verduzzo passito può avvenire solo dopo che le stesse sono state sottoposte ad appassimento naturale, fino ad assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 15% vol.
8. L'appassimento può essere condotto anche con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento.
9. Le uve appassite, destinate alla produzione dei vini Refosco dal peduncolo rosso passito e Verduzzo passito non possono essere pigiate in data anteriore al 15 novembre di ogni anno. La Regione Veneto con proprio provvedimento, a seguito di motivata richiesta del Consorzio di tutela, può anticipare detta data.
10. La resa massima dell'uva fresca in vino, non deve superare il 50%.
11. È ammessa la colmatura con un massimo del 5% di altri vini dello stesso colore e stessa annata aventi diritto alla denominazione d'origine controllata "Lison-Pramaggiore", nel rispetto comunque dei limiti di cui all'articolo 2.
12. I seguenti vini designati con al denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore" non possono essere immessi al consumo, a partire dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve, prima del:

Tipologia	Periodo
Chardonnay, Pinot grigio, Sauvignon, Verduzzo e bianco	2 mesi
Cabernet, compresi Cabernet farnc e Cabernet Sauvignon Merlot, Malbech, Refosco dal peduncolo rosso, Carmenère, rosso	2 mesi
Merlot, Refosco dal peduncolo rosso e rosso nelle versioni riserva	24 mesi
Refosco dal peduncolo rosso passito	12 mesi
Verduzzo passito	12 mesi

13. Per i vini prodotti in purezza varietale è consentita l'aggiunta di mosti o vini appartenenti alla medesima denominazione nel limite massimo del 15%.".

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

Bianco:
- colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli e talvolta dorati;
- odore: intenso e gradevole;
- sapore: asciutto, talvolta morbido ;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18 ,0 g/l.

Chardonnay
- colore: giallo paglierino più o meno carico;
- odore: fine, caratteristico ed elegante;
- sapore: asciutto, talvolta morbido con eventuale percezione gradevole di legno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Sauvignon
- colore: dal giallo paglierino al dorato;
- odore: gradevole, caratteristico;
- sapore: asciutto armonico con eventuale percezione gradevole di legno;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo:18,0 g/l.

Verduzzo
- colore: da giallo paglierino a giallo dorato;
- odore: delicato talvolta con sentore floreale;
- sapore: asciutto caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Verduzzo passito

- colore: dal giallo dorato all'ambrato;
- odore: delicato, intenso, gradevole;
- sapore: dolce, caldo, aromonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00 % vol di cui 12,00% vol di alcol effettivo
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Rosso e Rosso riserva

- colore: rosso rubino anche intenso se giovane, tendente al granato se invecchiato;
- odore: vinoso, intenso e gradevole;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol e 12,50% vol nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l e 24,0 g/l nella versione riserva.

Merlot e Merlot riserva

- colore: rosso rubino se giovane, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, intenso, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol e 12,50% vol nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l e 25,0 g/l nella versione riserva.

Malbech

- colore: rosso rubino vivo, tendente al granato se invecchiato;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, equilibrato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Cabernet

- colore: rosso rubino con riflessi granati se invecchiato;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: asciutto, erbaceo e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

Carmenère

- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, caratteristicamente erbaceo e persistente;
- sapore: asciutto, erbaceo, elegante se invecchiato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

Refosco dal peduncolo rosso e riserva

- colore: rosso intenso con riflessi violacei, granati se invecchiato;
- odore: vinoso e caratteristico;
- sapore: asciutto, di corpo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12, 00% vol e 13,00% vol nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l e 26,0 g/l nella versione riserva.

Refosco dal peduncolo rosso passito

- colore: rosso rubino tendente al granato;
- odore: vinoso, gradevole e persistente;
- sapore: amabile, armonico ed intenso;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol di cui 13,00% vol di alcol effettivo;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

Pinot grigio

- colore: da giallo paglierino ad ambrato con riflessi ramati,
- odore: delicato, caratteristico, fruttato,
- sapore: asciutto, armonico, caratteristico,
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l
- estratto secco netto minimo: 18,0 g/l

Cabernet Franc

- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento
- odore: vinoso, caratteristicamente erbaceo e persistente.
- sapore: asciutto, pieno, erbaceo, austero se invecchiato,
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12.00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 23,0 g/l.

Cabernet Sauvignon

- colore: rosso rubino anche intenso, con riflessi granati se invecchiato
- odore: vinoso, caratteristico,
- sapore: asciutto, pieno, e austero ,
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto secco netto minimo: 23,0 g/l.

Spumante

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: caratteristico, fruttato;
- sapore: da extra brut a dry, sapido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale: 5,0 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

Articolo 7
Designazione e presentazione

1. Nella presentazione e designazione dei vini a denominazione di origine controllata **«**Lison-Pramaggiore**»** 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. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo 1, con esclusione della tipologia spumante, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata «Lison-Pramaggiore» devono essere immessi al consumo unicamente nelle tradizionali bottiglie di vetro, fino ad una capacità massima di litri 9, chiuse con tappo raso bocca, mentre per le bottiglie fino a 0,375 litri è consentito l'uso del tappo a vite.
2. È tuttavia consentito per le bottiglie fino a litri 1,500, con esclusione della versione riserva, l'uso del tappo capsula a vite.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali
L'area DOC Lison-Pramaggiore, 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 storici e umani

La Denominazione prende il nome dal borgo romano di Lison e dal paese di Pramaggiore a testimonianza che la coltivazione locale della vite era già viva all'epoca dei romani. Nel Museo Nazionale di Portogruaro sono conservati numerosi contenitori di origine romana utilizzati proprio per la trasformazione e la conservazione del vino. Tuttavia è solo con l'avvento dei monaci benedettini nel X secolo d.C., che la zona scopre lo sviluppo di una viticoltura razionale. La coltivazione della vite ebbe un importante sviluppo ai tempi della Repubblica Veneziana quando Pramaggiore con il borgo di Belfiore fu considerata il Vigneto della Serenissima.
Negli ultimi cinquant'anni si è sviluppata una viticoltura altamente specializzata e professionale grazie ai produttori delle aziende di maggiori dimensioni e prestigio, che hanno abbandonato la viticoltura promiscua dei filari fra gli appezzamenti, a favore della coltivazione in vigneti specializzati anche al fine di migliorare gli aspetti qualitativi delle produzioni. Tale professionalità dei produttori ha permesso di sviluppare, grazie anche ai risultati della zonazione dell'area DOC e alla collaborazione con l'università, dei protocolli di vinificazione specifici per le varietà autoctone Refosco e Lison, in modo da esaltare le caratteristiche organolettiche e legarle indissolubilmente al territorio di produzione.
L'evoluzione storica e la qualificazione della viticoltura nell'area ha permesso, già nel 1971, di riconoscere la *Denominazione Lison* per tutelare il Tocai di Lison e successivamente la *Denominazione Pramaggiore* per tutelare il Merlot e Cabernet della zona. Nel 1974 le due Denominazioni vennero fuse nella *DOC Lison-Pramaggiore.*
A Pramaggiore già dal 1947, viene organizzata presso la Mostra Nazionale vini la "Fiera Campionaria dei Vini" -diventata dal 1961 il "Concorso Enologico Nazionale"- a testimonianza dello storico e profondo legame del territorio con il mondo del vino.
Oggi la DOC Lison-Pramaggiore grazie anche alla promozione della Strada Vini della DOC, è tra le realtà più importanti e vive del Veneto Orientale con vini che valorizzano i territori di produzione.

b) Specificità del prodotto

I vini della DOC Lison-Pramaggiore sono caratterizzati da un'ottima struttura, un buon equilibrio acido, dall'intensità dei profumi di frutta fresca e dalla spiccata personalità.
I vini rossi hanno un'intensità di colore (antociani) che può andare dal rosso rubino a quello granato durante l'invecchiamento. Le note di frutta rossa più o meno matura sono la caratteristica fondamentale all'olfatto anche se, in relazione alla varietà, possiamo trovare sfumature più o meno intense di piccoli frutti di bosco e spezie. Al gusto ritornano le note di frutta rossa sostenute da una buona struttura e una consistenza sapida unica.
Per i vini bianchi giovani il colore è normalmente giallo paglierino con riflessi verdognoli più o meno intensi. 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.
I rossi sono vini di struttura che danno una piacevole sensazione di morbidezza e di calore e sopportano due o più anni d'invecchiamento, i cui aromi vengono valorizzati se sono serviti a temperatura ambiente. I vini bianchi, per la loro freschezza, esprimono meglio le loro qualità se consumati entro un anno dalla produzione.

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 che possono avere sia le caratteristiche dei vini freschi sia di quelli da 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 bianchi, 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.

Anche nei vini rossi, l'abbassamento delle temperature notturne, permette il mantenimento negli acini delle sostanze sintetizzate con la luce e le temperature durante il giorno, garantendo il mantenimento dell'aromaticità (polifenoli).
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, soprattutto nei vini rossi, in alte dotazioni antocianiche, in equilibrate gradazioni alcoliche, in corposità e robustezza tannica che conferiscono ai vini tenuta all'invecchiamento nonché, nei Merlot e Cabernet, note che spaziano dalla frutta fresca alla confettura.
Anche nei vini bianchi, le caratteristiche dei terreni e del clima permettono di ottenere, specialmente nei Pinot, dei prodotti di 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)

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.