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 "PIAVE

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DPR 11.08.1971	G.U. 242 - 24.09.1971
Modificato con	DPR 05.11.1981	G.U. 148 - 01.06.1982
Modificato con	DM 26.06.1992	G.U. 160 - 09.07.1992
Modificato con	DM 18.10.2007	G.U. 251 - 27.10.2007
Modificato con	DM 08.09.2008	G.U. 222 - 22.09.2008
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 (concernente correzione dei disciplinari)	D.M. 12.07.2013	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	D.M. 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

1. La Denominazione di Origine Controllata «Piave» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
Rosso;
Rosso riserva;
Cabernet;
Cabernet riserva;
Carmenère;
Merlot;
Merlot riserva;
Raboso;
Raboso passito;

Tai;
Verduzzo;
Verduzzo passito;
Chardonnay;
Manzoni bianco.

Articolo 2

1. La Denominazione di Origine Controllata «Piave» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni:
- Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère);
- Carmenère;
- Merlot:
- Manzoni bianco;
- Raboso (da Raboso Piave e/o Raboso veronese);
- Tai (da Tocai friulano);
- Verduzzo (da Verduzzo trevigiano e/o Verduzzo friulano);
- Chardonnay;

è riservata ai vini ottenuti nell'ambito aziendale da uve provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.
Possono inoltre concorrere alla produzione di detti vini anche le uve di altri vitigni, a frutto di colore analogo, idonei alla coltivazione nelle rispettive province di Treviso e Venezia.

2. La Denominazione di Origine Controllata "Piave", con le specificazione "rosso" è riservata ai vini provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
- Merlot per almeno il 50%;

possono concorrere alla produzione di detto vino altre varietà a bacca rossa, non aromatiche, congiuntamente o disgiuntamente, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 50%.

Articolo 3

1. Le uve destinate alla produzione della Denominazione di Origine Controllata «Piave» devono essere prodotte nell'intero territorio ricadente nel bacino del Piave con l'esclusione di quelle zone non idonee alla produzione di vini di qualità e di pregio previsti dal presente disciplinare.
In particolare la zona di produzione comprende:
2. Provincia di Treviso:
l'intero territorio dei comuni di Arcade, Breda di Piave, Casale sul Sile, Cessalto, Chiarano, Cimadolmo, Codognè, Fontanelle, Godega Sant'Urbano, Gorgo al Monticano, Mareno di Piave, Maserada sul Piave, Monastier, Oderzo, Ormelle, Ponte di Piave, Ponzano Veneto, Portobuffolè, Povegliano, Roncade, Salgareda, San Biagio di Callalta, San Fior, San Polo di Piave, Santa Lucia di Piave, Spresiano, Vazzola, Zenson di Piave.
parte del territorio dei comuni di Carbonera, Casier, Gaiarine, Mansuè, Mogliano Veneto, Orsago, Preganziol, Silea, Villorba, Colle Umberto, Conegliano, Cordignano, Giavera del Montello, Montebelluna, Motta di Livenza, Nervesa della Battaglia, Paese, San Vendemiano, Susegana, Trevignano, Vittorio Veneto, Volpago del Montello.
3. Provincia di Venezia:
l'intero territorio dei comuni di Fossalta di Piave, Marcon, Meolo, Noventa di Piave, Quarto d'Altino, San Donà di Piave;
parte del territorio dei comuni di Venezia, Ceggia, Eraclea, Jesolo, Musile di Piave, Torre di Mosto.
Tale zona è così delimitata:
partendo dal fiume Livenza, dove la provincia di Treviso confina con quella di Venezia, la linea di delimitazione segue l'argine destro del fiume stesso fino al ponte della frazione La Salute di Livenza; che detto ponte continua per la strada Fausta fino al ponte girevole sul canale Livenza Morta, in località La Salute, indi prende la strada che corre lungo l'argine destro del canale fino alla località Brian. Da

questa località segue il canale Largon ed il canale S. Croce fino alla sua confluenza col canale delle Talpe, quindi percorre tale canale fino all'incrocio dello stesso col collettore principale del Livenzuola fino all'incrocio con il canale Revedoli, continua per il canale medesimo fino alla confluenza col fiume Piave e passato il fiume giunge a Cortellazzo. Da Cortellazzo prosegue lungo il canale Cavetta fino all'incrocio con lo stradone per C. Carrar e percorre detto stradone fino alla sua intersezione col canale Cortellazzo. Prosegue lungo detto canale fino all'incrocio con lo stradone Bova Mochè, che percorre fino ad incontrare (q. 0.2) e seguire verso ovest, la strada che corre parallela, ed a sud, al canale Cortellazzo fino all'incrocio con la strada di congiunzione tra via Cavetta di Marina e via Corer, segue, verso sud, questa strada (che coincide con l'acquedotto sotterraneo) per circa 300 metri fino al punto d'incontro con via Corer. Segue tale via ad ovest, raggiunge la via Pazienti e piegando a sud, raggiunge il canale delle Dune. Percorre quindi il canale suddetto fino all'incrocio con via Roma destra (strada litoranea) e continuando per detta via raggiunge il fiume Sile che risale fino a Cà Uliana (C. Bianca). Viene seguito, quindi, l'argine litoraneo fino a C. Ghisa d'onde piega ad ovest la strada per Cà Luciana riprendendo a seguire l'argine litoraneo fino al suo congiungimento con l'argine di S. Marco. Proseguendo lungo quest'ultimo argine raggiunge Caposile. Da Caposile la linea di delimitazione segue la strada per Portegrandi fino al bivio con la strada Interessati: risale quindi la strada Interessati raggiungendo l'incrocio con la strada delle Millepertiche e, percorsa detta strada verso ovest fino alla località Millepertiche, continua per la stessa strada per un tratto di circa 300 metri, volgendo quindi a sud per il canale che passa per le q. 1 fino a C. Storta dove incontra il canale Canellera. Costeggia detto canale fino ad immettersi presso C. della Macchinetta, sul canale Lanzoni che segue verso ovest fino all'incrocio con la strada che congiunge Trezze con la strada Caposile-Portegrandi e sulla medesima fino al punto d'incontro con la Caposile-Portegrandi che percorre verso ovest fino a Portegrandi.

Da Portegrandi la linea di delimitazione continua con la strada statale n. 14 e poco prima di Terzo (km. 8 + 225) sale lungo la via che costeggia Cà Zorzi per raggiungere il fiume Dese proseguendo per detto fiume fino al punto d'intersezione dello stesso con il confine della provincia di Treviso. La delimitazione prende quindi a seguire (verso nord) tale confine fino al suo incrocio con la strada Marcon-Mogliano e, piegato ad ovest lungo tale strada raggiunge l'abitato di Mogliano e si dirige verso nord lungo la statale n. 13 Pontebbana, che lascia in corrispondenza della località Madonna delle Grazie. Di qui piega ad est seguendo la strada che da Madonna delle Grazie porta a Dosson attraverso la località Case Minime e quindi attraverso le scuole elementari di detto paese, prosegue lungo la nuova strada Dosson-Casier e giunti a Casier passa sull'altra sponda del Sile all'altezza dei "Silos" raggiungendo Silea. Di qui la linea di delimitazione prende la strada per Lanzago, poi quella per Carbonera ed oltrepassato Biban giunge a Pezzan. Piega quindi ad ovest lungo la strada per Lancenigo e passando per villa Brambullo e villa Gemma, raggiunge la statale n. 13 Pontebbana in corrispondenza dell'abitato di Carità di Villorba. Segue a sud la statale Pontebbana fino all'incrocio con la strada per borgo Fontane che segue finchè, oltrepassato detto borgo, incontra e segue verso est il confine del comune di Treviso fino alla sua intersezione con la statale Feltrina (n. 348). Di qui la linea di delimitazione si identifica con la suddetta statale fino al suo incrocio con la statale Schiavonesca-Marosticana (n. 248), in località Pilastroni. Piega quindi ad est lungo detta statale per attraversare poi, subito dopo passato l'abitato di Nervesa della Battaglia, il fiume Piave con la linea retta tra il ponte sul canale della Vittoria (q. 80) in territorio del comune di Nervesa e la strada che conduce a borgo Battistella (q. 77) sull'altra sponda. Di qui piega a destra e, superato l'argine del Piave, segue la strada per la località Colfosco, d'onde prosegue per Susegana immettendosi sulla statale Pontebbana immediatamente prima dell'abitato di quest'ultimo paese. Costeggiando il tracciato della statale Pontebbana fino all'incrocio di questa con la statale n. 51 (stazione di San Vendemiano) prosegue in coincidenza con il percorso di detta statale fino alla località Casello Cinque, dove piega lungo la strada per Colle Umberto. Attraversato il paese raggiunge borgo Pigatti ed, a borgo S. Rocco, gira a sinistra lungo la strada di raccordo con la provinciale S. Giacomo di Veglia, Cordignano, Ponte della Muda.

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

fiume Aralt e quindi con il confine tra le province di Treviso e di Pordenone che segue verso sud fino a Cà Salice. Piega quindi ad ovest lungo il fiume Livenza fino all'intersezione con la strada Portobuffolè-Mansuè (q. 11) e la percorre fino a questa località. A Mansuè la linea di delimitazione volge ad est coincidendo con la strada per Navolè, ma giunta a Fossabiuba piega a nord lungo la strada che porta in località Ponti di Tremeacque. Di qui torna a seguire il fiume Livenza che discende verso sud, fino al punto di partenza.

Dalla zona sopra delimitata viene escluso il seguente territorio:
partendo dalla confluenza del canale Piavon con il canale Canalat in località Ceggia, la linea di delimitazione segue il canale Canalat fino alla strada che va a congiungersi col canale Nogariola in prossimità di Cà Simonetto: segue a nord il canale Nogariola fino alla sua confluenza col canale Casaratta, percorre a sud-est il canale Casaratta raggiungendo la località Staffolo e per la strada Staffolo-Stretti fino alla località Osteria al Marochino. Prosegue verso est lungo il canale S. Martino e per breve tratto il canale Casaratta, quindi, passato il canale di Taglio, percorre il canale collettore "Principale primo" per raggiungere Ponte Capitello. Da Ponte Capitello la linea di delimitazione segue la strada Fausta fino al suo incrocio con la strada che, passando per la località Tre Case, si dirige verso sud. Percorre detta strada fino alla confluenza col collettore "Principale secondo" e segue detto collettore fino alla località Senzielli e poi lungo il canale Cavanella fino al ponte Tre Cai, quindi verso nord, per la strada Salici, fino al ponte Salici. Continua per la strada diretta a San Giorgio di Livenza che viene lasciata prima di giungere al Livenza Morta - in prossimità dell'opificio a forza elettrica - per piegare verso sud-est lungo lo stradone che inizia dall'Agenzia Romiati, e seguire poi, sempre in direzione sud-est, il sentiero fino al canale Paletti. Scende per detto canale fino al suo incrocio con la strada Valle Tagli e di qui prosegue, in linea retta, fino alla località Cà Pernice. Percorre ora lo stradone tra Cà Pernice ed il canale Valle dei Tagli e poi lungo detto canale, verso nord, fino alla località Camavita. Prende la strada vicinale per la località Socchiera, piega lungo il canale Mazzotto ed in corrispondenza della località Carranta, prosegue lungo il canale Sette Casoni fino alla sua confluenza col canale Braccio di Sacca. Percorre tale canale fino al suo congiungimento con il collettore "Principale secondo" (Agenzia Sette Casoni), costeggia detto collettore fino al ponte la Parada e prosegue per il canale "Emo primo" in direzione ovest prima e poi nord fino allo stradone che va da Cà Fornassari a Stretti. La linea di delimitazione segue tale stradone fino al ponte sul canale Brian (nord di Stretti), lo attraversa per seguire verso ovest detto canale fino ad incontrare e seguire, verso nord, il canale della Pace e lo stradone pedonale tangente a Cà Speranza che percorre fino al canale della Bella Madonna.
Continua ancora ad ovest per detto canale fino alla località Osteria dove, passato il ponte, segue verso nord il canale Piavon raggiungendo il bivio col canale Fossa che viene seguito fino alla sua confluenza col canale Maliso.
Percorre il canale Maliso fino al suo incontro col canale Taglietto; quindi in linea retta, lungo la carrareccia, raggiunge il canale Piavon in prossimità di Case San Biagio ed il canale Piavon fino a Ceggia, punto di inizio della delimitazione.

Articolo 4

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.
2. Sono pertanto da considerare idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1, unicamente i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura, di origine sedimentaria-alluvionale e di natura prevalentemente argillosa, calcarea e ghiaiosa.
3. Sono invece da escludere i terreni torbosi, umidi o freschi e quelli decisamente silicei.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli genericamente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

4. Per i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare sono ammesse solo le forme di allevamento a spalliera semplice e doppia e la densità minima di impianto per ettaro non deve essere inferiore a 2.500 ceppi.
5. Tuttavia per le sole varietà Raboso Piave e Raboso veronese è consentita la tradizionale forma a raggi "Bellussi" con un numero minimo di ceppi ad ettaro pari 1.250 piante e a condizione che sia garantita la tradizionale potatura con una carica massima di 60.000 gemme ad ettaro.
6. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.
7. La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art 1 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

Vitigno	Prod. max uva/ha Tonn.	Titolo alc vol. nat. minimo
**Raboso Piave	13	11.00 %
**Raboso veronese	13	11.00 %
Merlot	12	11.00 %
Chardonnay	12	11.00 %
*Cabernet franc	11	11.00 %
*Cabernet Sauvignon	11	11.00 %
Carmenère	11	11.00 %
***Verduzzo trevigiano	12	10.50 %
***Verduzzo friulano	12	10.50 %
Tai	12	11.00 %
Manzoni bianco	12	11.00 %

* *varietà atte a produrre la tipologia Cabernet*
** *varietà atte a produrre la tipologia Raboso*
*** *varietà atte a produrre la tipologia Verduzzo*

8. Le uve della varietà destinate alla produzione delle tipologie: Merlot, Cabernet e rosso designati con la menzione "riserva" devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo superiore del 1,00% vol., rispetto a quelli precedentemente indicati.
9. Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.
10. Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Piave", 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.
11. La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di Tutela, sentite le organizzazioni professionali di categoria, può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Articolo 5

1. Le operazioni di appassimento, ove previste, di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3.
2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate entro l'intero territorio della provincia di Treviso e nel territorio situato ad oriente del fiume Brenta, in provincia di Venezia.
3. È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali di consentire che le suddette operazioni siano effettuate anche in stabilimenti situati nei comuni di Fontanafredda, Porcia, Sacile,

Caneva, Pasiano e Prata della provincia di Pordenone, sentito il parere della Regione Friuli-Venezia Giulia in ordine alla tradizionalità della effettuazione delle operazioni stesse nei citati Comuni ed a condizione che le Ditte interessate:
a) dimostrino di essere preesistenti alla data di pubblicazione del presente Decreto;
b) vinifichino ai fini dell'impiego della Denominazione di Origine Controllata di cui al presente disciplinare uve prodotte in terreni vitati idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1.
4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
5. 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 di Origine e può essere presa in carico come vino a Indicazione Geografica Tipica. Oltre detto limite invece decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutta la partita.
6. Nella preparazione dei vini «Piave» è consentita nella misura del 10% del volume la tradizionale correzione con uve, mosti o vini provenienti dalle uve a colore analogo delle varietà di vitigni previste all'art. 1 del presente disciplinare di produzione, nel rispetto comunque delle percentuali stabilite dall'art. 2.
7. La vinificazione delle uve destinate alla produzione dei vini Raboso 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.
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.
Le uve appassite, destinate alla produzione dei vini passiti 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.
La resa massima dell'uva in vino, delle uve sottoposte ad appassimento non deve essere superiore al 50%.
8. I seguenti vini designati con la denominazione di origine controllata "Piave" non possono essere immessi al consumo, a partire dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve, prima di:

Tipologia	Periodo
Chardonnay, Tai, Manzoni bianco e Verduzzo	2mesi
Cabernet, Merlot, Carmenère e rosso	2 mesi
Merlot, Cabernet e rosso nella versione riserva, Raboso	24 mesi
Raboso passito	18 mesi
Verduzzo passito	12 mesi

9. 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

1. I vini «Piave» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Merlot e Merlot riserva:
colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, intenso, caratteristico, più delicato, etereo e gradevole se invecchiato;
sapore: asciutto o abboccato, sapido, di corpo, giustamente tannico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. e 12,50% vol. nella versione riserva;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l e 25,00 g/l nella versione riserva.

Cabernet e Cabernet riserva:
colore: rosso rubino, quasi granato se invecchiato;
odore: vinoso, intenso, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, sapido, di corpo, lievemente erbaceo, giustamente tannico, armonico e caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. e 12,50% vol. nella versione riserva;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l e 25,00 g/l nella versione riserva.

Rosso e Rosso riserva:
colore: rosso rubino anche intenso se giovane, tendente al granato se invecchiato;
odore: vinoso, intenso e gradevole;
sapore: asciutto, armonico, con eventuale percezione gradevole di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol. e 12,50% vol. nella versione riserva:
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l e 25,00 g/l nella versione riserva.

Tai:
colore: giallo paglierino chiaro, tendente al verdognolo;
odore: delicato, gradevole, caratteristico, non molto intenso;
sapore: asciutto, fresco, armonico, lievemente aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Verduzzo:
colore: dal giallo dorato al giallo paglierino;
odore: vinoso, delicato, caratteristico, gradevole;
sapore: asciutto, sapido, armonico e gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Verduzzo passito:
colore: giallo dorato più o meno intenso, talvolta ambrato;
odore: caratteristico, intenso, gradevole;
sapore: dolce, caldo, armonico con eventuale percezione gradevole di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol.;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 12,00 % vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Raboso:
colore: rosso rubino carico, tendente al granato, con il prolungato invecchiamento;
odore: vinoso, marcato, tipico, con profumo di violetta con il prolungarsi dell'invecchiamento;
sapore: secco, austero, sapido, giustamente tannico, leggermente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 6,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,00 g/l.

Raboso passito:
colore: rosso rubino carico, tendente al granato;
odore: vinoso, caratteristico, tipico;

sapore: austero, sapido, giustamente tannico, acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00% vol.;
titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 13,00% vol.;
acidità totale minima: 6,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26,00 g/l.

Chardonnay:
colore: giallo paglierino;
odore: fine, caratteristico;
sapore: asciutto, fine, talvolta morbido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Carmenère:
colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: erbaceo, caratteristico;
sapore: secco, di corpo, erbaceo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

Manzoni bianco:
colore: dal giallo paglierino al dorato;
odore: caratteristico, floreale, intenso;
sapore: secco, armonico, sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

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

Articolo 7

1. Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Piave» 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.Nella presentazione e designazione del vino Raboso, anche nella versione passito, il nome della tipologia deve precedere la Denominazione, come di seguito riportato: Raboso del Piave, ed avere medesima dimensione dei caratteri.
3 Nella presentazione e designazione del vino Manzoni bianco può essere utilizzato in alternativa il sinonimo Incrocio Manzoni 6.0.13.
4. Per il vino "Piave" rosso (anche nella versione e riserva) in etichetta deve essere omesso il riferimento del colore.
5 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.
6. 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.
7. Nella presentazione e designazione dei vini di cui all'articolo 1, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata «Piave» 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.

La zona di produzione della DOC Piave ricade in una zona di media-bassa pianura che va dalla pede-collina trevigiana ai confini con il Friuli, fino al Montello a nord e alla laguna veneziana verso sud, lungo l'asse del fiume Piave.

L'area è caratterizzata da un clima temperato, con estati calde e inverni mai troppo freddi. Le precipitazioni sono discretamente distribuite nel corso dell'anno, più abbondanti nelle zone più vicine alle colline e minori scendendo verso Sud. Le correnti d'aria fresca provenienti da Nord-Est fanno sentire il loro effetto con escursioni termiche notte/giorno più accentuate nella parte a Nord del comprensorio.

I suoli sono considerati "caldi" poiché caratterizzati da un'elevata percentuale di scheletro con elevata profondità esplorabile dalle radici, assenza di ristagni, poveri di sostanza organica, con contenuto in elementi minerali buono e ben equilibrato, in particolare di fosforo e magnesio.

Fattori storici e umani

Il nome della denominazione deriva da quello del fiume Piave che attraversa il territorio e che, sacro alla Patria, ha segnato le tappe della storia. L'intera area riconducibile all'attuale zona DOC Piave era interessata alla coltura della vite già in epoca preromana, anche se le informazioni e le antiche testimonianze sono scarse a causa delle numerose esondazioni dei corsi d'acqua e le frequenti invasioni di eserciti e di barbari.

La dominazione asburgica segna una tappa importante per il rifiorire della viticoltura nella zona grazie allo sviluppo di una moderna attività di studio e sperimentazione. Ai primi del '900 la provincia di Treviso per consistenza del vigneto e produzione di vini, era al secondo posto tra le province venete. Il rinnovo degli impianti nel periodo tra le due guerre, ha permesso lo sviluppo della viticoltura moderna: nel 1942 è diffusa su circa 161.000 ettari in provincia di Treviso e 71.000 ettari per quella di Venezia.

Negli anni '50 i produttori della zona, prendono coscienza della qualità del prodotto e delle sue potenzialità e si riuniscono in un consorzio finalizzato alla tutela e alla gestione dei vini di qualità della zona tanto che nel 1971 viene riconosciuta la denominazione di origine per i vini "Piave" DOC.

Le conoscenze dei produttori, uniti agli studi di zonazione avviati nel 2007, permettono di abbinare, a ciascun ambiente pedoclimatico e geologico dell''area DOC Piave, i vitigni più adatti per ottenere i vini della denominazione.

b) *Specificità del prodotto*

I vini rossi della DOC Piave presentano un'ottima maturazione fenolica, che, grazie anche ad un equilibrato rapporto tra zuccheri e acidi, permette di ottenere vini caratterizzati da elevata struttura, un grande equilibrio fra le diverse componenti e un'elevata morbidezza al palato. Essi sono caratterizzati da un colore rosso rubino più o meno intenso, con riflessi violacei, talvolta granati con l'invecchiamento. L'odore è fragrante e intenso e, a seconda dei vitigni, si possono riscontrare i sentori di frutti rossi, ciliegia, frutta matura, note speziate, erba fresca o secca, tabacco o di tostato.

I vini di varietà a bacca bianca e aromatici, ottenuti con produzioni più elevate, presentano minori livelli di gradazioni zuccherine e tenori acidi e sono caratterizzati da profumi floreali, di frutta e di crosta di pane fresco.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Le condizioni pedoclimatiche dell'area, unite alla secolare esperienza dei vignaioli tramandata di generazione in generazione, permettono ai vini della DOC Piave di essere adatti sia alla spumantizzazione che all'invecchiamento prolungato.

La zonazione ha permesso di individuare le specifiche ambientali e tecniche ottimali per ogni vitigno in modo da razionalizzare la viticoltura dell'intera area

I terreni ricchi di scheletro permettono di ottenere vini bianchi particolarmente aromatici, con un gusto fresco e leggero. In particolare i vini bianchi ottenuti prevalentemente su rocce sedimentarie, ottengono produzioni più elevate con conseguenti minori livelli di gradazioni zuccherine e tenori acidi e sono caratterizzati da profumi floreali, di frutta e di crosta di pane fresco. I vini bianchi giovani, ottenuti nelle zone alluvionali, presentano un carattere fresco molto apprezzato specialmente dai consumatori più giovani.

I vini rossi coltivati nei terreni più pesanti hanno struttura e morbidezza notevoli, oltre ad un ottimo corredo polifenolico e antocianico che si traduce in un'ottima capacità di invecchiamento.

Grazie alle buone escursioni climatiche tra il giorno e la notte, le uve sono ricche di sostanze aromatiche e i vini da cui derivano, mantengono inalterato il loro profilo aromatico anche dopo un'eventuale invecchiamento.

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.