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 VINI DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA «RIVIERA DEL BRENTA».

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 21.06.2004	G.U. 154 - 03.07.2004
Modificato con	DM 30.07.2004	G.U. 200 - 26.08.2004
Modificato con	DM 18.10.2007	G.U. 251 - 27.10.2007
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

Articolo 1
Denominazione e vini

La denominazione di origine controllata «Riviera del Brenta» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
bianco (anche in versione frizzante);
rosso (anche in versione rosato e novello);
spumante;
Merlot;
Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenére - anche in versione «riserva»);
Raboso (da Raboso Piave e/o Raboso veronese - anche in versione «riserva»);
Refosco dal peduncolo rosso o semplicemente Refosco (anche in versione «riserva»);
Pinot bianco (anche in versione spumante e frizzante);
Pinot grigio;
Chardonnay (anche in versione spumante e frizzante)
Tai (da Tocai friulano).

Articolo 2
Base ampelografica

I vini a denominazione di origine controllata «Riviera del Brenta» con uno dei seguenti riferimenti Pinot Bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Tai (da Tocai friulano), Merlot, Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenére), Raboso (da Raboso Piave e/o Raboso veronese) e

Refosco d.p.r., devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti coltivati, in ambito aziendale, con i corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve di altri vitigni di colore analogo, non aromatiche, ammessi alla coltivazione, per le province di Padova e Venezia .
I vigneti delle varietà Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Raboso Piave e Raboso veronese devono essere iscritti in albi distinti per ciascuna varietà.
Il vino a denominazione di origine controllata «Riviera del Brenta» seguito dalla specificazione «bianco», è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini, delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui al comma 1, nella seguente composizione:
Tocai friulano per almeno il 50%, altre varietà a bacca bianca, congiuntamente o disgiuntamente, non aromatiche, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 50%.
Il vino a denominazione di origine controllata «Riviera del Brenta» seguito dalla specificazione o meno rosso è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini, delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui al comma 1, nella seguente composizione:
Merlot per almeno il 50%, altre varietà a bacca rossa, congiuntamente o disgiuntamente, non aromatiche, elencate al precedente comma 1, fino un massimo del 50%.
Il vino a denominazione di origine controllata «Riviera del Brenta» «spumante», è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini, delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui al comma 1, nella seguente composizione:
Chardonnay per almeno il 60%, altre varietà a bacca bianca, congiuntamente o disgiuntamente, non aromatiche, elencate al precedente comma 1, fino a un massimo deI 40%.

Articolo 3
Zona di produzione

La zona di produzione delle uve atta alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Riviera del Brenta» comprende le aree viticole del bacino del fiume Brenta ricadenti in provincia di Venezia e Padova e più precisamente il territorio dei comuni di:
Legenda (P) = parte del territorio (T) = tutto il territorio.
Venezia:
Campagnalupia (P);
Campolongo Maggiore (P);
Camponogara (T);
Dolo (T);
Fiesso d'Artico (T);
Fossò (T);
Martellago (P);
Mira (P);
Mirano (T);
Noale (T);
Pianiga (T);
Salzano (T);
S. Maria di Sala (T);
Scorzè (P);
Spinea (T);
Stra (T);
Venezia (P);
Vigonovo (T).
Padova:
Borgoricco (T);

Cadoneghe (T);
Campo S. Martino (P);
Campodarsego (T);
Camposanpiero (P);
Curtarolo (T);
Limena (Parte ex del Brenta);
Loreggia (P);
Massanzago (T);
Noventa Padovana (P);
Padova (P);
Piove di Sacco (P);
S. G. Delle Pertiche (T);
S. Giorgio in Bosco (P);
S. Giusfina in Colle (P);
S. Angelo di Piove (P);
Saonara (P);
Trebaseleghe (P);
Vigodarzere (T);
Vigonza (T);
Villa del Conte (P);
Villanova di C.S.P. (T).
Tale zona è cosi delimitata:
partendo da via Valmarana in comune di Noventa Padovana all'intersezione della autostrada A4 Serenissima, la delimitazione prosegue lungo questa strada verso est fino al semaforo, ove gira a destra verso il centro di Noventa Padovana lungo via Roma; superato il ponte sul canale Piovego il confine gira a sinistra lungo l'argine in via Argine Destro Piovego per poi proseguire su strada bianca mentre il Canale Piovego delimita il territorio verso est fino a raggiungere il confine amministrativo tra Padova e Venezia. Da questo punto la delimitazione è rappresentata da tale confine fino a che questo incrocia la strada provinciale Vigonovese per percorre questa in direzione sinistra verso Villatora di Saonara lungo via III Novembre, alla fine della quale il confine svolta a destra in via XX Settembre e quindi a sinistra in via Mazzini fino al semaforo. A questo incrocio, girando a sinistra in direzione Saonara, si percorre la Strada dei Vivai per uscire al primo svincolo a destra in direzione Legnaro e quindi a sinistra in direzione Sant'Angelo di Piove di Sacco lungo via Morosini. Allo stop la delimitazione gira a sinistra per entrare a Saonara in via Roma per poi proseguire diritta per la strada che diventerà prima via Valmarana e poi via Caovilla ed entrare quindi nel comune di Sant'Angelo di Piove di Sacco attraversando via Roma prima e via IV Novembre poi. Superato il centro di Sant'Angelo, in corrispondenza di una curva a gomito a sinistra di via IV Novembre, il confine gira a destra proseguendo fino al semaforo che incrocia la strada provincale 12. Da qui gira a destra in direzione Piove di Sacco lungo via Alto Adige che successivamente diventa via Scardovara, per girare quindi a sinistra in via T. Vecellio, che percorre interamente fino al comune di Campolongo Maggiore da dove, all'intersezione con via Righe, gira a destra in direzione Corte. Oltrepassa quindi la ferrovia e prosegue fino al semaforo in centro del paese di Corte, da dove gira a sinistra per arrivare al fiume Brenta e oltrepassato il ponte, gira a sinistra in via Sampieri e quindi subito a destra in via Fiumazzo. Questa viene percorsa costeggiando l'argine, sino al confine provinciale tra Padova a Venezia da dove parte, sulla destra, il canale Cavaizza che rappresenta il limite sud-est del territorio delimitato, fino ad arrivare sulla strada statale 309 Romea.
Il confine territoriale prosegue quindi verso nord lungo la statale Romea in direzione Venezia, fino al canale Seriosa (km 122,1), per girare a sinistra al semaforo, per via La Seriosa Veneta Sinistra verso località Casona; quindi attraversa il canale per proseguire lungo via Sabbiona ed attraversare anche il Naviglio del Brenta e la strada statale 11 Padova-Venezia. Gira quindi a destra e poi a sinistra in via Risato e Bellin; lungo la via incrocia lo scolo Lusore, che diventa il limite dell'area

seguendo lo scorrere naturale verso est fino al punto di raccordo con il canale Tron. Ripercorrendo il Canale Tron verso nord, si incontra via Ghebba (prosecuzione stradale di via Risato e Bellin) ed in direzione nord si passa sotto l'autostrada A4; si prosegue per via Oriago fino all'incrocio con la Miranese, quindi si gira a destra verso Mestre e poi a sinistra, verso nord, lungo via Risorgimento in direzione Asseggiano (Palazzo Friendenberg). La delimitazione gira successivamente a destra e subito a sinistra per via Martiri di Marzabotto (brevemente via della Spiga) e via della Vigna per riprendere via Martiri verso Case Dosa da dove, allo stop gira a sinistra lungo via Visinoni fino a Zelarino; al semaforo che incrocia la strada statale 245 Castellana gira a destra e poi a sinistra per via Scaramuzza e poi a destra in via Paccagnella fino ad incrociare la ferrovia la quale delimita il territorio verso nord fino ad intersecare via Gatta. Lasciata la ferrovia, il confine prosegue verso ovest lungo via Gatta fino alla via Molino Marcello che percorre fino a via Marignana, su questa gira a destra e poi a sinistra per via Chiesa Gardigiano fino ad incrociare via Nuova Moglianese Gardigiano, per girare quindi a sinistra ed entrare in frazione Cappella in comune di Scorzè.
Arrivata all'intersezione con la strada statale 245 Castellana, la delimitazione gira a destra in direzione Castelfranco fino all'incrocio con via Manetti (km 17,80) e quindi a sinistra in direzione Fossalta di Trebaseleghe percorrendo via S. Tiziano fino al centro di Fossalta, da qui gira a sinistra verso Massanzago ed al primo incrocio gira a destra per via Rustega sulla strada provinciale 44 per entrare quindi in comune di Camposampiero lungo via Fossalta. All'incrocio, la delimitazione gira a destra per via Borgo Rustega, quindi via Guizze di Rustega ed entra in comune di Loreggia e successivamente in comune di Camposampiero oltrepassando anche il Muson dei Sassi. Allo stop il confine gira a sinistra sulla strada statale 307 fino all'incrocio, per girare quindi a destra in direzione Cittadella in via S. Antonio, oltrepassa la ferrovia percorrendo la strada provinciale 22, esce dal comune di Camposampiero, attraversa la località Fratte di S. Giustina in Colle, supera la ferrovia ed al km 27 gira a sinistra in via Militare in direzione Villa del Conte; allo stop gira a sinistra in via Rettilineo attraversa il centro del comune Villa del Conte per girare quindi a destra sulla strada provinciale 58 fino a S. Giorgio in Bosco; da qui il confine supera l'incrocio con la strada statale 47 proseguendo fino al ponte di Carturo sul fiume Brenta strada provinciale 27 Giarabassa. Da qui è lo stesso fiume che verso valle delimita il confine ovest dell'area interessata fino al limite amministrativo del comune di Padova, segue questo fino all'intersezione con la strada statale 47 che percorre in direzione Padova fino al cavalcavia con l'autostrada A4 Serenissima. Da qui sarà detta autostrada A4 che in direzione Venezia delimita il territorio fino a raggiungere l'intersezione con la strada Noventana in comune di Noventa Padovana, via Valmarana e cioè al punto di partenza.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Riviera del Brenta» devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.
I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni delle uve atte a dare i vini della denominazione di origine di cui si tratta.
Sono da escludere i terreni torbosi o eccessivamente umidi.
Per gli impianti di viti realizzati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare la densità dei ceppi di vite per ettaro non può essere inferiore a 2.500 in coltura specializzata.
Le forme di allevamento ed i sesti di impianto consentiti sono quelli normalmente in uso nella zona e precisamente la controspalliera singola e doppia; sono vietate le forme di allevamento espanse a pergola, a tendone e a raggi.
La potatura deve essere adeguata alle forme di allevamento suddette.
È vietata ogni pratica di forzatura.
È ammessa l'irrigazione di soccorso.
La produzione massima di uva ad ettaro ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono:

vitigni	prod/max uva ton/ha	titolo alc vol. nat. Minimo %vol
Tocai friulano	15	9,50
Pinot bianco	13	10,00
Pinot grigio	12	10,00
Chardonnay	13	10,00
Merlot	15	10,50
Cabernet	13	10,50
Raboso	14	10,00
Refosco p.r.	13	10,50

Per la produzione massima ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini delle tipologie «bianco», «rosso», «spumante», «novello» e «rosato» si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna varietà che le compongono.
I vini a denominazione di origine controlla «Riviera del Brenta», designati con la specificazione «riserva» devono avere, rispettivamente, la seguente produzione massima ad ettaro e titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

vitigni	prod/max uva ton/ha	titolo alc vol. nat. Minimo %vol
Cabernet	12	11,50
Roboso	12	11,00
Refosco p.r.	12	11,00

Le uve destinate alla produzione del tipo spumante, possono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore al 9,00% vol. purché la destinazione delle uve alla spumantizzazione venga espressamente indicata negli appositi registri.
Nel caso della tipologia «rosato» il quantitativo di prodotto eccedente la resa viene preso in carico come indicazione geografica tipica.
Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini di cui all'art. 2, 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.
Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate all'interno del territorio dei comuni compresi in tutto o in parte nella delimitazione di cui all'art. 3 del presente disciplinare.
In considerazione degli usi tradizionali della zona è consentito che le operazioni di elaborazione per la produzione dei vini spumanti e frizzanti avvengano in tutto il territorio della Regione Veneto.
È consentita la correzione dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nei vigneti idonei alla produzione della stessa denominazione d'origine controllata, oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo della concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

È ammessa la colmatura dei recipienti contenenti vini di cui all'art. 1 entro un massimo del 5% con altri vini dello stesso colore e della stessa annata aventi diritto alla medesima denominazione d'origine, fermo restando l'obbligo di rispettare la presenza minima dell'85% delle varietà e delle annate oggetto della designazione.
La tipologia «rosato» deve essere ottenuta dalla vinificazione in rosato delle uve della tipologia «rosso».
La tipologia «novello» deve essere ottenuta attuando il processo della macerazione carbonica per almeno il 40% delle uve raccolte nei vigneti idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1.
Le tipologie «spumanti» previste all'art. 1, devono essere ottenute esclusivamente per fermentazione naturale sia in bottiglia che a mezzo autoclave, utilizzando i mosti o i vini ottenuti dai vigneti idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 2.
Le tipologie «frizzanti» previste all'art. 1, devono essere ottenute esclusivamente per fermentazione naturale, utilizzando i mosti o vini ottenuti dai vigneti idonei alla produzione della varietà di cui all'art. 1. Possono essere elaborati nelle versioni secco, abboccato e amabile.
La resa dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di cui trattasi. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per l'intero quantitativo prodotto.
Per le tipologie «Spumante» e «Frizzante» le rese suddette sono considerate al netto delle aggiunte permesse sulla partita (cuvèe).
I vini Cabernet, Raboso, e Refosco dal peduncolo rosso, possono essere designati con la menzione «riserva», solo qualora siano sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno due anni, di cui almeno sei mesi in botte di legno, con decorrenza dal 1° novembre dell'annata della vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

«Riviera del Brenta» bianco:
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: dal profumo caratteristico;
- sapore: asciutto o amabile, sapido, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Riviera del Brenta» rosso:
- colore: rosso rubino tendente al granato se invecchiato;
- odore: intenso dal profumo caratteristico;
- sapore: asciutto, vellutato e armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore: 18,0 g/l.

«Riviera del Brenta» rosato:
- colore: rosato, tendente al rubino, vivace;
- odore: leggermente vinoso, con profumo caratteristico;
- sapore: asciutto o leggermente amabile, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore: 17,0 g/l.

«Riviera del Brenta» novello:
- colore: rosso rubino brillante con sfumature violacee;
- odore: fruttato, caratteristico, persistente;
- sapore: armonico, fresco, vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore: 18,0 g/l.

Riviera del Brenta spumante - Riviera del Brenta - Pinot bianco spumante - Riviera del Brenta - Chardonnay spumante:
- spuma: vivace, fine;
- colore: giallo paglierino, brillante;
- odore: delicato con caratteristiche di fruttato;
- titolo alcolometrico volumico totale: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 6,0 g/l;
- estratto non riduttore: 15,0 g/l.

Riviera del Brenta bianco frizzante - Riviera del Brenta Pinot bianco frizzante - Riviera del Brenta Chardonnay frizzante:
- spuma: vivace e persistente;
- colore: giallo paglierino, brillante;
- odore: con caratteristiche di fruttato;
- sapore: secco o amabile, fruttato, fresco;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 6,0 g/l;
- estratto non riduttore: 15,0 g/l.

«Riviera del Brenta» Chardonnay:
- colore: paglierino;
- odore: fine, caratteristico;
- sapore: asciutto, fine, talvolta morbido;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore: 15,0 g/l.

«Riviera del Brenta» Tai:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta tendente al verdognolo;
- odore: dal profumo caratteristico;
- sapore: asciutto, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore: 15 g/l.

«Riviera del Brenta» Pinot bianco:
- colore: giallo paglierino scarico;
- odore: delicato, caratteristico;
- sapore: pieno, morbido e armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore: 16,0 g/l.

«Riviera del Brenta» Pinot grigio:
- colore: giallo paglierino talvolta con riflessi ramati;
- odore: delicato, intenso, caratteristico;
- sapore: intenso, pieno, armonico, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore: 15 g/l;

«Riviera del Brenta» Merlot:
- colore: rosso rubino tendente al granato se invecchiato;
- odore: intenso, delicato ed etereo se invecchiato;
- sapore: asciutto o abboccato, sapido, di corpo, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore: 20,0 g/l.

«Riviera del Brenta» Cabernet:
- colore: rosso rubino tendente al granato se invecchiato;
- odore: caratteristico, intenso;
- sapore: asciutto, sapido, di corpo, lievemente erbaceo, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; nella versione «riserva» 1,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore: 20,0 g/l, nella versione «riserva» 23,0 g/l.

«Riviera del Brenta» Raboso:
- colore: rosso rubino carico, tendente al granato con il prolungato invecchiamento;
- odore: tipico, marcato di violetta e marasca;
- sapore: secco, austero, sapido, leggermente acidulo, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0 % vol; nella versione «riserva» 12,50% vol;
- acidità totale minima: 6,5 g/l;
- estratto non riduttore: 22,0 g/l, nella versione «riserva» 25,0 g/l.

«Riviera del Brenta» Refosco:
- colore: rosso rubino intenso;
- odore: caratteristico;
- sapore: asciutto, rotondo, pieno, tendente all'amarognolo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol; nella versione «riserva» 12,5% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore: 22,0 g/l, nella versione «riserva» 25,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rivelare un sentore di legno.
È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

Articolo 7
Etichettatura designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e similari.
È tuttavia 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 il consumatore.
Le indicazioni facoltative esclusi i marchi ed i nomi aziendali, possono essere riportate nell'etichettatura soltanto in caratteri tipografici non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salvo le norme generali più restrittive.

Articolo 8
Confezionamento

Per tutti i vini a denominazione di origine controllata «Riviera del Brenta» confezionati in bottiglie fino a 5 litri è obbligatorio l'uso della chiusura con tappo raso bocca, mentre per le bottiglie fino a 0,375 litri è consentito l'uso del tappo a vite.
Per la tappatura di vini spumanti e frizzanti si applicano le norme vigenti in materia.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica
Fattori naturali.
La pianura veneta ricadente nell'area della Riviera del Brenta, costituisce un'unità geografica caratterizzata dalla presenza del fiume Brenta che sfocia nell'Adriatico. A questo fiume si deve la deposizione di buona parte dei materiali sciolti che formano il suolo e il sottosuolo e ciò in seguito al suo divagare su un perimetro molto ampio prima di stabilirsi in un alveo ben definito. Accanto all'azione del Brenta vi è la deposizione profonda di uno strato ghiaioso alluvionale riconducibile allo scioglimento dei ghiacciai alpini sul quale si è poi sovrapposto lo strato più fine dovuto all'azione dei corsi d'acqua. I suoli dell'area in esame hanno quindi origine tardo-glaciale e sono costituiti da depositi alluvionali e fluvioglaciali che si caratterizzano per la presenza prevalente di una granulometria fine con assenza di materiale grossolano. In questi suoli si riscontrano importanti fenomeni di lisciviazione e deposizione in profondità dei carbonati (caranto). La porzione meridionale dell'area presenta suoli mediamente fini di buona fertilità agronomica, nei quali la frazione più grossolana della tessitura (sabbia) risulta maggiormente presente, e ha un'origine generalmente marina. Ciò è riconducibile all'antica linea di spiaggia ritiratasi e retrocessa poi gradatamente verso la posizione attuale sotto la spinta dei depositi del Brenta, Bacchiglione e Adige. Nel complesso il clima della porzione di pianura in esame ha caratteri tipicamente continentali con inverni freddi ed estati calde, ma non siccitose, con un certo grado di umidità data dalla presenza di corsi d'acqua e dalla vicinanza del mare che favorisce regimi di brezze sia di giorno che di notte.

Fattori umani e storici
La denominazione lega storicamente il suo nome alla "Riviera del Brenta", la zona attraversata dal fiume Brenta che, per alcuni secoli, è stata la via privilegiata di comunicazione tra le città di Padova e Venezia.
I primi ritrovamenti storici riguardanti la coltivazione della vite nell'area DOC Riviera del Brenta risalgono alla civiltà paleo veneta dove antichi recipienti per il vino confermano l'uso del vino nelle cerimonie religiose e nella vita quotidiana. La vera organizzazione agricola di quest'area si deve far

risalire alla centuriazione di un vasto territorio a est del fiume Brenta per merito dell'esercito dei "Soldati Contadini" romani.
Gli "Statuti padovani" che raccolgono le disposizioni in materia agricola dal 1225 al 1315, testimoniano l'esistenza di una fiorente viticoltura nella campagna padovana e veneziana fin dal XIII secolo. In pianura i terreni vengono disboscati e quelli paludosi bonificati per far posto a una agricoltura spesso promiscua, ma il cui vino era tenuto in alta considerazione soprattutto dai Veneziani che, dal 1400, si insediarono nella zona costruendo numerose ville destinate alla conduzione delle proprietà terriere. L'insediamento si fece così concentrato, tra il '500 e il '700, da cambiare radicalmente volto a tutta la Riviera fino a farla diventare una naturale prosecuzione del Canal Grande e un Borgo di Venezia. Le ville hanno la tradizionale "Barchessa", struttura necessaria all'attività agricola di cui il vino ne è parte importante.
La città di Venezia si andava sviluppando e ingrandendo e con essa cresceva il fabbisogno di vino. Nel 1768 venne istituita *l'Accademia di Agricoltura* e i primi lavori riguardarono la potatura della vite, la conservazione del vino, l'impianto del vigneto, la cura dell'uva e la sua maturazione.
Si dovrà poi attendere il periodo post fillosserico (fine '800) per giungere ad un generale e vigoroso rinnovamento varietale, colturale ed enologico che investirà appieno la campagna padovana e veneziana. Nel primo dopoguerra si pone evidente ed urgente il problema della ricostituzione dei vigneti sterminati dalla fillossera: è l'occasione per una rivisitazione della base ampelografica e per una nuova impostazione tecnica dei vigneti.
Le competenze specifiche dei viticoltori della Riviera del Brenta hanno permesso di ottimizzare le interazioni fra il suolo e il clima della zona, consentendo di posizionare i diversi vitigni in funzione della vocazionalità dei terreni per ottenere la massima espressione delle loro potenzialità. Queste strategie hanno permesso di ottenere, nel 2004, il riconoscimento della DOC Riviera del Brenta (DM 21 giugno 2004); Tradizionalità, luoghi e tecnica, sono allora i veri fattori per una proposta di mercato in sintonia con le aspettative del consumatore.
La viticoltura sta cambiando, la qualità dell'uva si fa priorità, la tecnica viticola ed enologica si accompagnano di pari passo, ma soprattutto e di fondamentale importanza l'aggregazione dei produttori nelle Cantine Sociali che si fanno sempre più attente alle esigenze del mercato e promotrici di iniziative e strategie per la valorizzazione della denominazione.

b) Specificità del prodotto
La base varietale è costituita dai vitigni *Merlot* e *Cabernet Sau*vignon, in minima parte *Raboso* e *Ref*osco. La viticoltura dell'area è quindi impostata su vitigni rossi di pregio che ben si adattano ai terreni propri del comprensorio. Vigorie contenute, livelli produttivi medi, intensità coloranti e gradazioni zuccherine, di tutta evidenza, sono i caratteri che identificano il rapporto vitigno/ambiente del Brenta.
Il resto della produzione è orientata verso i vitigni bianchi quali *Pinot bianco, Verduzzo, Chardonnay, Tocai* e *Pinot grigio*, vitigni nobili, freschi e profumati. Si caratterizzano per la complessità dei profumi fruttati e delicati e la presenza del fiume fa si che siano esaltate le caratteristiche di sapidità ed armonia di questi vini bianchi.
I vini bianchi della denominazione "Riviera del Brenta" sono caratterizzati da un colore giallo paglierino più o meno intenso talvolta con riflessi dorati o verdognoli a seconda della varietà di uva utilizzata; l'odore può essere vinoso, fruttato, delicato; il sapore può essere da secco a morbido a seconda delle tipologie, fresco armonico

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto
L'interazione dei diversi fattori che caratterizzano l'area della Riviera del Brenta, dal clima ai suoli che vanno dal sabbioso, al medio impasto fertile, all'argilloso "tenace" determina delle condizioni diversificate che risultano ideali per le varie tipologie di vini rossi della Riviera del Brenta, che presentano intensità coloranti e gradazioni zuccherine, di tutta evidenza.

L’equilibrio vegeto-produttivo che si può notare negli impianti situati nei suoli argillosi, deriva dalla compattezza di tali terreni che non conferiscono vigoria eccessiva alla pianta e ben si prestano quindi per la produzione di vini rossi che risultano ben strutturati e di carattere.
Nei terreni sabbiosi della denominazione, sono ubicati prevalentemente i vitigni a bacca bianca che si avvantaggiano dei suoli freschi, profondi ottenendo quindi dei vini con una buona acidità.
Le elevate temperature e la presenza dei fiumi e bacini idrici, permette di ottenere piante di buona vigoria che salvaguardano i grappoli dai raggi estivi; la presenza di brezze marine che di giorno mitigano il clima e di notte abbassano sensibilmente la temperatura, permettono di arricchire gli acini di precursori aromatici che si ritrovano nelle diverse tipologie dei vini della Riviera del Brenta.

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.