

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Riviera del Brenta (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Tutela Vini DOC Riviera del Brenta
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di tutela dei vini a DO (istituito ai sensi del D.lgs n. 61/2010)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	2, Via C. Colombo - presso Cantine Alta Padovana 35011 Campodarsego (PD) Italia
<i>Telefono:</i>	+39.0499200444
<i>Fax:</i>	+39.0499218063
<i>e-mail:</i>	consorziodocvini@pec-mail.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	Riviera del Brenta disciplinare consolidato DM 21_06_2004.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 21.06.2004
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Riviera del Brenta (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
5. Vino spumante di qualità
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Riviera del Brenta": Bianco, Bianco frizzante, Spumante, Pinot bianco, Pinot bianco frizzante, Pinot bianco spumante, Chardonnay, Chardonnay frizzante, Chardonnay spumante, Tai, Pinot grigio

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I parametri minimi, tra i diversi vini bianchi della denominazione "Riviera del Brenta", sono i seguenti: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol; acidità totale minima 4,5 g/l, estratto non riduttore minimo 15,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
I vini bianchi della denominazione 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 va da secco a morbido a seconda delle tipologie, fresco armonico.

"Riviera del Brenta": Rosato, Rosso, Novello, Merlot, Cabernet, Raboso, Refosco, Cabernet riserva, Raboso riserva, Refosco riserva.

Caratteristiche analitiche:

I parametri minimi tra i diversi vini rossi e rosati sono i seguenti: titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00 % vol; acidità totale minima 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo 17,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Essi sono caratterizzati da un colore rosso chiaro nel rosato, mentre nei rossi va dal rosso chiaro al rubino più o meno intenso con riflessi violacei, talvolta granati con l'invecchiamento;
l'odore é vinoso, fruttato, talvolta erbaceo o con sentori di frutta rossa;
il sapore va da secco ad abboccato, di corpo, di buona struttura.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)

b. Punto b)

Riserva

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

Pinot grigio, Refosco

Resa massima:

uva/ha: 12 t

vino/ha: 84 hl

Tai, Merlot*Resa massima:*

uva/ha: 15 t

vino/ha: 105 hl

Raboso*Resa massima:*

uva/ha: 14 t

vino/ha: 98 hl

Pinot bianco, Chardonnay, Cabernet*Resa massima:*

uva/ha: 13 t

vino/ha: 91 hl

5. ZONA DELIMITATA

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, per intero nei comuni di Camponogara, Dolo, Fiesse D'Artico, Fossò, Mirano, Noale, Pianiga, Salzano, S. Maria di Sala Spinea, Strà, Vigonovo ed in parte nei comuni di Campagnalupia, Campolongo Maggiore, Martellago, Mira, Scorzè, Venezia tutti in provincia di Venezia e nella provincia di Padova per intero nei comuni di Borgoricco, Cadoneghe, Campodarsego, Curtarolo, Massanzago, San Giorgio delle Pertiche, Vigodarzere, Vigonza, Villanova di Camposampiero per intero e in parte nei comuni di Campo san Martino, Camposampiero, Limena, Loreggia, Noventa Padovana, Padova, Piove di Sacco, San Giorgio in Bosco, Santa Giustina in Colle, S. Angelo di Piove, Saonara, Trebaseleghe, Villa del Conte.

La delimitazione puntuale dei confini dell'area della denominazione, sono definite con precisione nel disciplinare di produzione.

a. Zona NUTS

ITD36	Padova
ITD35	Venezia
ITD3	Veneto

ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO**a. Inventario delle principali varietà di uve da vino**

PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
MERLOT N.
Chardonnay
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
RABOSO VERONESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Tocai Friulano B
Raboso Piave N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA**"Riviera del Brenta"***Informazioni sulla zona geografica:*

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.

Informazioni sul prodotto:

La base varietale è costituita dai vitigni *Merlot* e *Cabernet Sauvignon*, in minima parte *Raboso* e *Refosco*. 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 sì 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

Legame causale:

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.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - D.M. 02.11.2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	SAQ9@mpaaf.gov.it,l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it,s.valeri@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA

--

3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:

italiano

5. LINK A E-BACCHUS

Riviera del Brenta
