

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

Corti Benedettine del Padovano (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio volontario per la tutela dei vini DOC Corti Benedettine del Padovano
<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>	6, Petite Foret 35020 Corezzola (PD) Italia
<i>Telefono:</i>	+39.5384433
<i>Fax:</i>	+39.249.9500844
<i>e-mail:</i>	info@cortibenedettine.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Corti Benedettine del Padovano - disciplinare consolidato.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>	Corti Benedettine del Padovano (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
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Corti Benedettine del Padovano”: Bianco, Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Chardonnay spumante, Chardonnay frizzante, Sauvignon, Tai, Moscato spumante.

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I parametri minimi tra i diversi vini sono i seguenti: titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol, acidità totale minima a 4,5 g/l, estratto non riduttore minimo di 15,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
I vini bianchi sono caratterizzati da un colore da giallo paglierino da scarico a intenso con riflessi verdognoli nei primi mesi di vita; tale sfumatura tende a svanire con l'invecchiamento. All'olfatto presentano un profumo che può essere dal delicato all'intenso, con una complessità dei profumi che vengono esaltati mantenendo il mosto fiore per alcune ore in contatto con le vinacce; i vini più invecchiati presentano note di frutta secca e matura. Questi vini al sapore risultano asciutti e armonici, presentano una buona struttura accompagnata da un'eccellente sapidità con un finale fresco e vivace.

“Corti Benedettine del Padovano”: Rosso, Rosato, Merlot, Cabernet, Cabernet riserva, Cabernet Sauvignon, Cabernet Sauvignon riserva, Raboso, Raboso passito, Raboso riserva, Refosco dal peduncolo rosso, Refosco dal peduncolo rosso riserva, Novello.

Caratteristiche analitiche:

I parametri minimi tra i diversi vini 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:

I vini rossi presentano un colore dal rosso rubino nei giovani, al rosso granato con riflessi mattone con l'invecchiamento.
All'olfatto risultano intensi, e, a seconda del vitigno, possono presentare profumi di frutta rossa molto matura sotto spirito e di confettura, oppure note speziate che variano dalla liquerizia al pepe nero.
Al sapore sono asciutti e intensi, con un caratteristico sapore vellutato se invecchiati e una eccellente sapidità. La versione *passito* presenta un sapore armonico e amabile.

“Corti Benedettine del Padovano” Passito

Caratteristiche analitiche:

Il Passito ha un titolo alcolometrico volumico totale minimo 13,00% vol, acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore: 21,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

Il vino «Corti Benedettine del Padovano» Passito è ottenuto da almeno il 70% del vitigno Moscato Giallo;
Presenta un colore giallo da paglierino intenso a giallo dorato;
un odore caratteristico di passito, aromatico, fine;
un sapore amabile o dolce, armonico.
In relazione all'eventuale conservazione dei vini in recipienti di legno, il sapore può rivelare un sentore di legno.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

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

b. Punto b)

Riserva
Passito
Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

b. Rese massime:**Tai, Merlot**

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 15 t vino/ha: 105 h

Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon, Moscato, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso, Raboso riserva.

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 13 t vino/ha: 91 h

Pinot grigio, Cabernet riserva, Cabernet Sauvignon riserva, Refosco p.r. riserva.

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 12 t vino/ha: 84 h

Raboso

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 14 t

vino/ha: 98 h

Passito

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 13 t
vino/ha: 58,5 hl

Raboso Passito

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 14 t
vino/ha: 63 hl

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Corti Benedettine del Padovano» comprende in toto i territori dei comuni di Agna, Anguillara Veneta, Arre, Arzergrande, Bagnoli di Sopra, Bovolenta, Brugine, Candiana, Cartura, Casalserugo, Conselve, Due Carrare, Legnaro, Maserà di Padova, Pernumia, Piove di Sacco, Polverara, Ponte S. Nicolo', Pontelongo, S. Angelo di Piove di Sacco, S. Pietro Viminario, Terrassa Padovana e Tribano e in parte i comuni di Albignasego, Battaglia Terme, Codevigo, Correzzola, Monselice e Pozzonovo in provincia di Padova, nonché parte dei comuni di Cona e Cavarzere in provincia di Venezia.

La delimitazione precisa della zona geografica è riportata all'articolo 3 del disciplinare di produzione.

a. Zona NUTS

ITD36	Padova
ITD35	Venezia
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.
MOSCATO GIALLO
MERLOT N.
Chardonnay
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
Cabernet
SAUVIGNON B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
RABOSO VERONESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Tocai Friulano B
Raboso Piave N
Cabernet-Sauvignon N

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Corti benedettine del Padovano

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali

L'area di produzione dei vini DOC "Corti Benedettine del Padovano" si estende nell'area sud orientale della provincia di Padova e nella parte meridionale della provincia di Venezia. Tale zona è tutta pianeggiante, formata in epoche geologiche dai sedimenti di quattro fiumi: il Po, l'Adige, il Bacchiglione e il Brenta che hanno determinato la presenza di varie tipologie di terreni, da quelli argillosi a quelli sabbiosi, passando per i suoli di medio impasto. I suoli presentano una percentuale maggiore di limo rispetto a terreni di altre zone non alluvionali e sono

molto ricchi di sostanza organica e sali minerali.

Il clima si presenta temperato mediterraneo, con estati calde e inverni miti. Grazie alla vicinanza dei fiumi, la zona presenta un'elevata disponibilità di acqua.

La relativa vicinanza al mare é caratterizzata dalla presenza di brezze marine e bora, ricche di sali, che arrivano periodicamente nell'area di produzione; esse inoltre, impediscono specialmente in estate, il ristagno dell'umidità.

Fattori umani e storici

Le prime tradizioni storiche dei vini delle "Corti Benedettine del Padovano" risalgono alla leggenda che vuole l'eroe troiano Antenore, fondatore di Padova, come primo coltivatore di una "magica pianta", gelosamente portata dalle antiche terre dell'Asia.

Nel XII° secolo, il Vescovo di Padova assegnò le prime proprietà agricole ai monaci benedettini, perché avessero di che vivere in cambio della cura ai pellegrini che visitavano il luogo del martirio di Santa Giustina (Padova). In un territorio abbandonato, ricoperto di boschi e/o invaso dalle paludi, sottoposto alle esondazioni dei fiumi Adige, Brenta e Bacchiglione, tali proprietà crebbero nei secoli attraverso donazioni, acquisti e permutate fino a diventare delle *Corti Benedettine*, centro religioso, amministrativo, economico e sociale di estese proprietà che, sotto la guida dei monaci, provvedevano alla gestione e sviluppo del territorio.

Il vino, ottenuto in abbondanza dai vigneti delle Corti, divenne uno dei principali prodotti di scambio con le città di Padova e di Venezia: quest'ultima ne fece ampio commercio in tutti i porti del Mediterraneo, tanto che il vino diventò la merce più preziosa, ricoprendo per molti secoli il ruolo di prodotto insostituibile.

Il legame della DOC "Corti Benedettine del Padovano" con il suo territorio è testimoniato dal Logo della denominazione che rappresenta lo stemma di Santa Giustina e della sua Basilica, che si ritrova scolpito anche sui fabbricati rurali delle numerose Corti Benedettine.

Questa secolare esperienza rivive oggi nei vigneti e nelle cantine del padovano dove, accanto a vitigni storici e autoctoni come il Raboso Piave, il Refosco dal Peduncolo Rosso, il Tai (Tocai friulano), i Moscatti, si coltivano quelli internazionali che qui hanno trovato ottime condizioni di clima e di terreno. La fama dei prodotti è ulteriormente aumentata a seguito del riconoscimento nel 2004 della Denominazione di Origine Controllata "Corti Benedettine del Padovano" (G.U. n. 152 del 1/7/2004), ottenendo successi sia in ambito nazionale (Mostra nazionale dei Vini di Pramaggiore, Selezione Nazionale Vini da Pesce Ancona) che in ambito internazionale (Los Angeles International Wine & Spirits Competition).

La professionalità tramandata e migliorata nei secoli dai mezzadri al servizio delle Corti Benedettine e dai monaci, ha permesso di sottrarre all'acqua i terreni e bonificarli; questi venivano poi nel tempo modellati formando la cosiddetta "baulatura" per permettere lo sgrondo delle acque piovane e dare un orientamento

dei filari di vigna possibilmente nord-sud al fine di favorirne la maggiore esposizione solare ai grappoli, nonché per aver una minor resistenza ai venti. L'esperienza dei produttori ha permesso la selezione le varietà più adatte da coltivare in base al tipo di terreno e alla destinazione che avrà il vino ottenuto; per questo il Raboso Piave viene coltivato in terreni argillosi mentre i bianchi sono destinati a terreni tendenzialmente sabbiosi. L'abilità e la conoscenza pratica dei viticoltori emerge anche in cantina, nella capacità di affinare tecniche di vinificazione che variano in funzione delle uve e del vino che si vuole ottenere. Scaturiscono così i vini bianchi fermi o frizzanti o ancora rossi corposi invecchiati in botti di rovere.

Informazioni sul prodotto:

Le uve dei vini rossi delle Corti Benedettine, con elevato rapporto zuccheri/acidità, sono caratterizzate da un'acidità più bassa rispetto alla maggior parte delle uve coltivate in altre zone. Questo permette di ottenere una migliore morbidezza e struttura nel vino giovane, mentre con la maturazione e l'affinamento in barrique si ottiene la rotondità dei vini.

I vini consumati giovani entro un anno dalla vendemmia, presentano infatti un colore rubino con riflessi violacei, i profumi sono molto complessi, dove la caratterizzazione del vitigno si fonde con profumi di frutti rossi con sfumature di vaniglia.

I vini invecchiati di 2-3 anni hanno un colore granato con riflessi mattone; al naso esibiscono un profumo di frutta rossa molto matura sotto spirito e di confettura, con note speziate che variano dalla liquerizia al pepe nero (caratteristico del Raboso del Piave), o con piccole sfumature di rovere e vaniglia. Essi inoltre presentano un'eccellente sapidità, con una struttura caratterizzata da morbidezza e rotondità, sostenuta da una tannicità dolce ma non aggressiva, con un pizzico di acidità attenuata dalla maturazione in legno, caratteristica più peculiare del Raboso del Piave.

I vini bianchi, in particolare lo Chardonnay e il Pinot grigio, si caratterizzano per la complessità dei profumi che vengono esaltati mantenendo il mosto fiore per alcune ore in contatto con le vinacce.

I vini giovani presentano un colore dal giallo al giallo carico, con riflessi verdognoli nei primi mesi di vita; tale sfumatura tende a svanire con l'invecchiamento. Questi vini presentano una buona struttura accompagnata da un'eccellente sapidità con un finale fresco e vivace.

Per i vini bianchi invecchiati di 1-2 anni, l'affinamento in legno esalta le note di frutta fresca tipica dei vini giovani in note di frutta secca e matura ove la caratterizzazione del vitigno si arricchisce con note dolci e vanigliate.

Legame causale:

I terreni di origine alluvionale, per la vicinanza di quattro fiumi, sono molto fertili, ricchi di sostanze organiche e minerali, presentano caratteristiche chimico fisiche

omogenee; essi permettono di ottenere una produzione costante di uve con un rapporto di zuccheri/acidità a favore dei primi, quindi con un'acidità più bassa rispetto alla maggior parte delle altre uve coltivate in altre zone. I vini che ne risultano sono caratterizzati da un elevato contenuto zuccherino, un'elevata morbidezza e struttura nel vino giovane, mentre con la maturazione e l'affinamento in barrique si ottiene la rotondità dei vini.

Il clima temperato mediterraneo, con estati calde e inverni miti garantisce, sia nei vini bianchi che in quelli rossi, un'ottima maturazione fenologica esaltando profumi e odori di ogni genere.

Tale clima, associato alla presenza costante d'acqua, consentono vendemmie tardive per la realizzazione di vini strutturati, consistenti e profumati adatti ad un lungo invecchiamento in piccole botti di rovere o ciliegio che permettono di ritrovare profumi di frutta rossa molto matura con note speziate, o con piccole sfumature di rovere e vaniglia.

La presenza caratteristica di brezze marine e bora periodica, che impediscono il ristagno dell'umidità specialmente d'estate, riduce l'incidenza di muffe e malattie sull'uva e questo favorisce soprattutto le uve destinate ad appassimento o alla raccolta tardiva (varietà Raboso Piave) dove il grappolo compatto ancora sano ed integro viene raccolto con una notevole concentrazione di zuccheri naturali. Tali correnti d'aria marina, ricche di sali, contribuiscono a esaltare la sapidità sia dei vini bianchi, sia di quelli rossi.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DM 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>	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:**5. LINK A E-BACCHUS**