

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

Friuli Grave (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio Tutela Vini DOC Friuli Grave
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio di Tutela Vini
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	37 A. Boito 33082 Azzano Decimo Italia
<i>Telefono:</i>	00 39 0434 646538
<i>Fax:</i>	00 39 0434 646621
<i>e-mail:</i>	docgrave@docfriuligrave.com

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Friuli Grave - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011
<i>Base giuridica:</i>	DM 20.10.2010

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Friuli Grave (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

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

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Friuli” Grave Bianco anche nella tipologia superiore

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<i>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</i> 10,50%, 11,50% per il “superiore”; <i>acidità totale minima:</i> 4,0 g/l; <i>estratto non riduttore minimo:</i> 14,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<i>colore:</i> giallo paglierino più o meno intenso; <i>odore:</i> gradevole, fine; <i>sapore:</i> armonico, equilibrato, asciutto o abboccato;

“Friuli” Grave Rosso anche nella tipologia superiore:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<i>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</i> 10,50%, 11,50% per il “superiore”; <i>acidità totale minima:</i> 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino tendente al granato se invecchiato;

odore: intenso, fine;

sapore: asciutto o abboccato, armonico;

“Friuli” Grave Novello:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino;

odore: fruttato, vinoso;

sapore: sapido, caratteristico, asciutto o abboccato

“Friuli” Grave Rosato anche nella tipologia frizzante:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

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

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosato;

odore: fine;

sapore: asciutto o abboccato, armonico, vivace nella tipologia frizzante;

“Friuli” Grave Chardonnay anche nelle tipologie spumante e frizzante:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, 11,50% per il “superiore”;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico;

sapore: secco o abboccato, armonico, vivace nella tipologia frizzante; extra brut,

sapore: secco o abboccato, armonico, vivace nella tipologia frizzante; extra brut, brut, extra dry, dry, demi-sec nella tipologia spumante;

“Friuli” Grave Pinot bianco anche nelle tipologie superiore, spumante e frizzante:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, 11,50% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico, vivace nella tipologia frizzante; extra brut, brut, extra dry, dry, demi-sec nella tipologia spumante;

“Friuli” Grave Pinot grigio anche nella tipologia superiore:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, 11,50% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino chiaro, talvolta con riflessi ramati;
odore: caratteristico;
sapore: armonico, secco o abboccato;

“Friuli” Grave Riesling anche nella tipologia superiore:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, 11,50% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: leggermente aromatico;
sapore: secco o abboccato;

“Friuli” Grave Sauvignon anche nella tipologia superiore:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<i>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</i> 10,50%, 11,50% per il “superiore”; <i>acidità totale minima:</i> 4,0 g/l; <i>estratto non riduttore minimo:</i> 14,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<i>colore:</i> giallo paglierino più o meno intenso; <i>odore:</i> caratteristico; <i>sapore:</i> armonico, asciutto o abboccato;

“Friuli” Grave Friulano anche nella tipologia superiore:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<i>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</i> 10,50%, 11,50% per il “superiore”; <i>acidità totale minima:</i> 4,0 g/l; <i>estratto non riduttore minimo:</i> 14,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<i>colore:</i> giallo paglierino più o meno intenso; <i>odore:</i> gradevole, caratteristico; <i>sapore:</i> asciutto o abboccato, armonico;

“Friuli” Grave Traminer aromatico anche nella tipologia superiore:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<i>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</i> 10,50%, 11,50% per il “superiore”; <i>acidità totale minima:</i> 4,0 g/l; <i>estratto non riduttore minimo:</i> 14,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
<i>colore:</i> giallo paglierino più o meno intenso; <i>odore:</i> aromatico, intenso; <i>sapore:</i> fine, caratteristico, secco o abboccato;

“Friuli” Grave Verduzzo friulano anche nelle tipologie superiore e frizzante:

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
<i>titolo alcolometrico volumico totale minimo:</i> 10,50%, 11,50% per il “superiore”;

acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: da giallo paglierino chiaro a giallo dorato;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto oppure amabile o dolce nelle specifiche tipologie, vivace nella tipologia frizzante;

“Friuli” Grave Cabernet anche nella tipologia superiore:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, 11,50% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato se invecchiato;
odore: gradevole, caratteristico, talvolta erbaceo;
sapore: armonico, asciutto o abboccato;

“Friuli” Grave Cabernet franc anche nella tipologia superiore:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, 11,50% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino intenso, tendente al granato se invecchiato;
odore: caratteristico, erbaceo;
sapore: gradevole, asciutto o abboccato;

“Friuli” Grave Cabernet sauvignon anche nella tipologia superiore:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, 11,50% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: armonico, asciutto o abboccato;

“Friuli” Grave Merlot anche nella tipologia superiore:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, 11,50% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;
odore: gradevole, caratteristico;
sapore: secco o abboccato, armonico;

“Friuli” Grave Pinot nero anche nelle tipologie superiore e spumante:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, 11,50% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto o abboccato; extra brut, brut, extra dry, dry, demi-sec nella tipologia spumante;

“Friuli” Grave Refosco dal peduncolo rosso anche nella tipologia superiore:

Caratteristiche analitiche:

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50%, 11,50% per il “superiore”;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto o abboccato, di corpo;

“Friuli” Grave Spumante*Caratteristiche analitiche:*

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00%;

acidità totale minima: 4,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

spuma: fine, persistente;

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: caratteristico;

sapore: sapido, armonico, extra brut, brut, extra dry, dry, demi-sec;

3. MENZIONI TRADIZIONALI**a. Punto a)**

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

b. Punto b)

Superiore

Riserva

Novello

Vino Novello

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

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

DOC Friuli Grave

Resa massima:

T. 13 per tutte le tipologie,

vino per ettaro hl 91

5. ZONA DELIMITATA

Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione comprendente in provincia di Udine l'intero territorio comunale di: Basiliano, Bertolo, Bicinicco, Buia, Camino al Tagliamento, Campoformido, Chiopris-Viscone, Codroipo, Colloredo di Monte Albano, Coseano, Dignano, Fagagna, Flaibano, Lestizza, Martignacco, Mereto di Tomba, Mortegliano, Moruzzo, Pagnacco, Pasian di Prato, Pavia di Udine, Pozzuolo del Friuli, Pradamano, Reana del Roiale, Remanzacco, Rive d'Arcano, San Vito di Fagagna, Sedegliano, Talmassons, Tavagnacco, Treppo Grande, Udine e in parte quello di: Artegna, Bagnaria Arsa, Bùttrio, Cassacco, Castions di Strada, Cividale del Friuli, Corno di Rosazzo, Faedis, Gemona del Friuli, Gonars, Magnano in Riviera, Maiano, Manzano, Moimacco, Osoppo, Palmanova, Porpetto, Povoletto, Premariacco, Ragogna, San Daniele del Friuli, San Giovanni al Natisone, Santa Maria la Longa, Tarcento, Tricesimo, Trivignano Udinese; e in provincia di Pordenone l'intero territorio comunale di: Arba, Arzene, Brugnera, Casarsa della Delizia, Castelnuovo del Friuli, Cordenons, Fiume Veneto, Fontanafredda, Pasiano di Pordenone, Pinzano al Tagliamento, Porcia, Pordenone, Prata di Pordenone, Roveredo in Piano, Sacile, San Giorgio della Richinvelda, San Martino al Tagliamento, San Quirino, San Vito al Tagliamento, Sequals, Spilimbergo, Vajont, Valvasone, Vivaro, Zoppola e in parte quello di Aviano, Azzano Decimo, Budòia, Caneva, Cavasso Nuovo, Fanna, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Polcenigo e Travesio.

Tale zona è delimitata: dall'innesto della linea ferroviaria Udine-Venezia con il confine fra le provincie di Pordenone e Treviso. La delimitazione segue prima verso ovest e poi verso nord il confine delle provincie stesse finchè, oltrepassato Borgo Barozzi, raggiunge la quota 279 in località Pian di Salere. Da questo punto, lasciato il confine provinciale, piega verso est, tocca la quota 311 e C. Varise, fino a incontrare la strada che costeggia il castello di Càneva. Da qui la delimitazione sale verso nord lungo la predetta strada e per la quota 121, C. Polese, il ponte sul torrente Fontanagal, raggiunge l'incrocio (presso la Cappella) fra detta strada e la mulattiera che costeggia i vigneti di Sarone. La linea di delimitazione segue quindi tale mulattiera che aggirando a nord l'abitato di Sarone raggiunge la strada Sarone-Polcenigo toccando le quote 165, 113 e 134. Proseguendo lungo questa per Polcenigo-San Giovanni di Mezzo-Santa Lucia-Budoia-Castello di Aviano-Villotta-Somprado-Pieve-Baros-Marsure-Cortina di Giais-Selva-Malnisio, fino a Grizzo centro per deviare verso casali Rigo e proseguire lungo la linea ferroviaria Sacile-Pinzano nel tratto compreso tra la stazione di Montereale Valcellina e il ponte sul torrente Colvera e da qui lungo la provinciale per Fratta-Fanna-Cavasso

Nuovo-Meduno-Rio Maggiore-Sottomonte-Toppo-Ancona Nova-Travesio (borgata Rio Secco e borgata Deana) fino al passaggio a livello ferroviario e da questo punto lungo la linea ferroviaria Sacile-Pinzano, fino a incontrare il confine comunale di Castelnuovo del Friuli. La linea di demarcazione poi prosegue includendo tutto il comune di Castelnuovo del Friuli e quello di Pinzano al Tagliamento. Riparte poi dal ponte sul Tagliamento, lungo la strada che passa per San Pietro, San Giacomo di Ragogna, Pignano, fino al bivio di San Daniele del Friuli con la strada di Alemagna (S.S. n°463). Proseguendo verso nord, la delimitazione segue questa statale, attraversa Bronzacco-San Tommaso-Comerzo-Tiveriaco - C. Coful - C. Zucchiatti-Rivoli di Osoppo - C. Cosani-Osoppo, fino al bivio Taboga per scendere lungo la strada statale n°13 verso i C. Londero, attraversa Lessi fino ad incontrare la ferrovia Tarvisio-Udine e lungo questa fino a incrociare la strada statale n°356 che percorre verso est per giungere all'abitato di Madonna a ovest di Tarcento. Dalla località Madonna la delimitazione segue la strada che porta alla stazione ferroviaria di Tarcento, per poi seguire la linea ferroviaria verso sud fino all'incrocio con la provinciale Tricesimo-Nimis, da qui lungo questa strada attraverso Qualso e Qualso Nuovo, sino al ponte di Nimis sul Torre. Corre quindi verso sud lungo il corso di questo torrente fino al ponte di Savorgnano, piega verso est lungo la strada che porta a Savorgnano fino a incontrare e seguire la rotabile per M. Bognini e C. Maurino, da qui prosegue lungo la linea elettrica ad alta tensione fino ad arrivare alla cabina di trasformazione di Rubignacco fra l'istituto orfani e C. Corgnolo.

Dalla cabina di trasformazione segue la strada per Casali Gallo, il macello comunale, Borgo Viola (a sud di Cividale) e poi devia verso est per Borgo Corfù, per discendere lungo la strada statale n°356 sino al bivio Spessa Ipplis passando per Gagliano, da questo punto verso ovest lungo l'asfaltata che delimita il versante nord della zona collinare propriamente detta, sino al bivio di Azzano per piegare verso Leproso e proseguire per il ponte sul fiume Natisone verso Orsaria e quindi lungo la provinciale fino a Vicinale (casa delle Zitelle esclusa) per proseguire lungo detta provinciale fino al suo raccordo con la strada statale n°56. La linea di delimitazione segue detta statale in direzione sud-est, fino al bivio per Manzano e per la strada che attraversa Manzano raggiunge l'asfaltata Case-Dolegnano in prossimità di C. Romano. Prosegue verso est lungo la sopraddetta asfaltata per giungere al confine provinciale Udine-Gorizia dopo aver attraversato Dolegnano, piazzale Quattro Venti e Sant'Andrat. Scende lungo detto confine provinciale fino a comprendere tutto il territorio del comune di Chiopris-Viscone. Da qui risale il Torre sino all'altezza di Trivignano Udinese (q. 45), da dove lasciato il Torre continua lungo la strada di Trivignano-Melarolo-Merlana-Santo Stefano Udinese per poi proseguire verso sud la strada statale n°352 che attraversa Santa Maria la Longa-Mereto di Capitolo-stazione ferroviaria di Palmanova fino al congiungimento con l'autostrada Palmanova-Venezia. Da qui lungo l'autostrada fino all'intersezione di questa con la strada Corgnolo-Pampaluna per poi risalire lungo quest'ultima fino al

bivio di C.le Rovere e continuare verso ovest per la strada del Milione fino all'incrocio con la statale n°353. Scende poi lungo questa per un breve tratto e piega verso la strada che conduce a Paradiso fino a incrociare , presso il Molino del Paradiso, il confine territoriale fra i Comuni di Castions di Strada e Pocenia. Continua lungo il confine amministrativo che limita, escludendoli, i comuni di Pocenia, Rivignano e Varmo. Attraverso il Tagliamento, la linea di demarcazione entra in provincia di Pordenone seguendo il confine amministrativo del Comune di San Vito al Tagliamento (includendolo), indi quello del Comune di Fiume Veneto (includendolo) fino a incontrare il fiume Sile all'altezza di C. Marcuz. Segue poi questo fiume verso sud fino a intersecare il confine amministrativo del comune di Pasiano di Pordenone e lungo questo fino al confine con la provincia di Treviso. Indi risale lungo il confine fra le province di Pordenone e Treviso fino all'innesto della linea ferroviaria Udine-Venezia da cui si era partiti.

a. Zona NUTS

ITD42	Udine
ITD41	Pordenone
ITD4	Friuli-Venezia Giulia
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 NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
MERLOT N.
Chardonnay
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
VERDUZZO FRIULANO
TRAMINER AROMATICO

FRIULANO
SAUVIGNON B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Tocai Friulano B

c. Altre varietà

--

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

DOC "Friuli Grave"

Informazioni sulla zona geografica:

1. 1. Fattori naturali rilevanti per il legame

La DOC "Friuli Grave" si estende su una superficie di circa 7.500 ettari a cavallo del fiume Tagliamento, tra le province di Pordenone e Udine, in Friuli Venezia Giulia. L'esatta collocazione geografica è tra 46° 15' di latitudine Nord e 45° 49' di latitudine Sud.

L'alta pianura friulana, a ridosso dell'arco prealpino, è caratterizzata da un'ampia zona formata dalle alluvioni dei fiumi Meduna, Cellina e Tagliamento che, nel corso dei millenni, hanno depositato enormi quantitativi di materiale calcareo-dolomitico strappati alla montagna dalla violenza delle acque e trascinati a valle lungo il loro alveo. L'intera pianura è formata da terreno di origine alluvionale, grossolano nella parte più settentrionale della DOC, più minuto man mano che i fiumi proseguono il loro corso. Le montagne, oltre ad aver dato origine al terreno delle "Grave", la riparano dai venti freddi provenienti dal nord. Questo fatto, insieme all'effetto benefico del mare Adriatico, ha concorso alla creazione di un clima particolarmente adatto alla coltivazione delle viti. Vi è però un'altra ragione che rende le "Grave" adatte ad una produzione di qualità: il terreno, caratterizzato da un'ampia superficie sassosa, esalta l'escursione termica tra il giorno e la notte favorendo così uve con una spiccata dotazione di aromi e vini profumati ed eleganti. Non a caso, oltre un secolo fa, alcuni viticoltori usavano tappezzare di sassi il suolo delle loro vigne, riproducendo così le condizioni che il terreno della DOC Friuli Grave ha come tipica caratteristica ambientale.

Queste caratteristiche sono riprese all'art. 4 del presente disciplinare che così sintetizza "... sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti ubicati in

terreni prevalentemente ghiaioso o sabbioso-argillosi, mentre sono da escludere quelli umidi, freschi o di risorgiva”.

In questi terreni predominano strati derivati da un'intensa ferrettizzazione della parte superficiale. Questo strato alternato, avente spessore variabile, deriva essenzialmente dalla solubilizzazione dei carbonati, dalla liberazione del ferro e dell'alluminio dai legami originari più complessi, con formazione di idrati di composizione più semplice, dalla demolizione dei silicati con argillificazione ed acidificazione. Questo terreno è caratterizzato da una notevole quantità di scheletro (20-60%) grossolano ed inerte agli effetti chimici e biologici, la terra fine rappresenta il rimanente 40-80%, in cui predomina la sabbia. L'azoto è presente in limitata quantità, molto povero è anche il contenuto di fosforo, sufficiente invece il contenuto di potassio. Più che sufficiente la presenza di calcio, magnesio e ferro. Scarso lo zolfo e il boro. Sufficiente la dotazione in manganese, molibdeno, zinco, rame e cobalto.

Al fine di una caratterizzazione dell'area utilizzata a vigneto si può dire che prevale un territorio costituito per la maggior parte dalla pianura alluvionale così suddivisa: alta pianura, costituita da depositi alluvionali prevalentemente grossolani e bassa pianura, costituita da depositi alluvionali prevalentemente fini. Su ambiti temporali medio-lunghi, l'evoluzione è stata influenzata sia dalle variazioni nel tempo dei fattori climatici che controllano il regime delle portate solide e liquide dei corsi d'acqua, sia dal generale contesto tettonico in cui l'area è inserita e che ha causato il sollevamento di alcuni lembi di pianura situati ai margini dei rilievi o sul prolungamento di lineazioni tettoniche.

Il territorio presenta un gradiente crescente di temperatura e decrescente di piovosità procedendo da nord a sud.

Secondo la classificazione di Köppen, che si basa esclusivamente sulle temperature, il clima è di tipo temperato sub-continentale con temperatura media annuale compresa tra 10 e 14,4°C, media del mese più freddo compresa tra -1 e 3,9°C, da uno a tre mesi con temperatura media maggiore o uguale a 20° C ed escursione annua superiore a 19° C.

Il valore medio annuo per le precipitazioni varia da 1.100 mm a 2.000 mm; l'entità delle precipitazioni aumenta gradualmente procedendo dalla bassa pianura verso la zona pedemontana del territorio. La stagione invernale risulta essere ovunque la meno piovosa; durante la stagione primaverile, a partire dal mese di marzo, le precipitazioni diventano via via più elevate fino a raggiungere un massimo relativo nel mese di giugno. In corrispondenza del mese di luglio si riscontra una diminuzione piuttosto brusca con valori paragonabili a quelli dei mesi invernali. Nel corso dell'autunno si nota un nuovo aumento fino al massimo di novembre. Esiste una forte variabilità delle precipitazioni negli anni. La variabilità tra anni più siccitosi e anni più piovosi risulta particolarmente accentuata nel periodo autunnale ed invernale. Le differenze tendono a diminuire, invece, durante la primavera. L'umidità relativa si mantiene per tutto l'anno intono a valori prossimi al 70%. Il

valore massimo (79%) si registra nel mese di novembre, mentre il valore minimo (64%) si registra a luglio.

L'alta pianura, dove le quote variano tra 5 e 320 metri, ha pendenze comprese tra 3,5 e 7‰ ed i corsi d'acqua a carattere torrentizio scorrono in ampi alvei a canali anastomizzati, alternando fasi di piena in cui l'alveo è completamente occupato dalle acque a fasi di magra in cui appare completamente asciutto.

1. 2. Fattori umani rilevanti per il legame

La vitivinicoltura nella zona ha storia antica, le sue origini risalgono al 700 a.C come si evince dalle testimonianze raccolte nelle antiche scritture greche e romane e successivamente avvalorate durante la colonizzazione romana come testimoniano gli scritti di Tito Livio e Strabone. Successive testimonianze del 1300 attestando i rifornimenti presso cantine locali da parte delle botteghe e dei casati nobiliari veneziani. Da ricordare che la città di Sacile è tuttora denominata "il giardino della Serenissima" in quanto i signori veneziani all'inizio del 1400 la scelsero quale luogo di villeggiatura e punto di riferimento per i loro commerci. Inoltre, nei pressi di Codroipo si erge il maestoso complesso di Villa Manin edificata nel Seicento da Ludovico I Manin per celebrare la ricchezza e la potenza della sua casata e utilizzata come casa di campagna; in particolare nella barchessa di ponente erano collocate le cantine e i granai. In un'ordinanza del 1549, Pietro Morosini, luogotenente della Serenissima Repubblica di Venezia a Udine, ammoniva a non danneggiare le viti e le altre colture perché *"... essendo verissimo e chiarissimo che il principal merto e sostentamento della magnifica città di Udine e di tutta la Patria del Friuli è la raccolta del vino e del grano, che si vende e si commuta con la nazione di Germania, cadun amatore del bene universale et anche particolare, deve con ogni studio attendere et in vigilar che tale e così fruttoso avviamento del vino si aumenti e non si diminuisca"*.

A cavallo tra il XIX ed il XX secolo peronospora, oidio e soprattutto fillossera rischiarono seriamente di compromettere una storia di quasi 2.000 anni. La scoperta dell'efficacia di rame e zolfo contro le due ampelopatie fungine e l'introduzione di portinnesti americani per difendersi dalla fillossera contribuirono in maniera determinante al rilancio della moderna viticoltura nella zona. Per esempio è certo che il Merlot giunse nel 1880, portatovi dal senatore Pecile e dal conte Savorgnan di Brazzà. Dai primi impianti di Fagagna e di San Giorgio della Richinvelda passò ad altri vigneti ed oggi lo si ritrova in varie parti d'Italia. Infine a inizio Novecento nella zona si sviluppò l'attività vivaistico-viticola che segnò l'inizio ufficiale di un lavoro che tutto il mondo viticolo nazionale e internazionale avrebbe conosciuto ed apprezzato grazie alla produzione e all'esportazione di barbatelle facendo diventare Rauscedo la principale zona a livello mondiale di produzione di giovani viti.

La zona DOC "Friuli Grave" viene riconosciuta il 20 luglio 1970 quale conseguenza di una spiccata vocazione viticola del territorio e di una significativa crescita della viticoltura nell'area. A seguito del riconoscimento, nel 1972, si costituisce il

Consorzio.

Questi aspetti legati ai fattori umani che continuano a influire sulla produzione vini a DOC "Friuli Grave" vanno a incidere e costituire parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- **base ampelografia dei vigneti:** secondo quanto riportato all'art. 2 del presente disciplinare i vitigni idonei alla produzione dei vini a DOC "Friuli Grave" sono: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling (da Riesling renano), Sauvignon, Friulano, Traminer aromatico, Verduzzo friulano, Cabernet (Cabernet franc e/o Cabernet sauvignon e/o Carmenere), Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Pinot nero, Refosco dal peduncolo rosso. Tali vitigni fanno parte della categoria consigliata così come disposto dal Decreto del Presidente della Regione n. 321 del 9 settembre 2003;

- le forme di allevamento, i sestri di impianto e i sistemi di potatura: secondo quanto previsto all'art. 4 del presente disciplinare devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve, dei mosti e dei vini. In particolare per i nuovi impianti e reimpianti la densità non può essere inferiore a 3.300 ceppi per ettaro e dovranno prevedere le seguenti forme di allevamento: Guyot, Cordone speronato, Sylvoz, Casarsa, Cappuccina o Doppio capovolto. Sono esclusi i sistemi di allevamento espansi mentre sono consentiti i sistemi di potatura lunghi, corti o misti. È vietata ogni pratica di forzatura ma è ammessa l'irrigazione di soccorso. Per tutte le varietà la produzione massima di uva non deve superare le 13 ton/ettaro con un quantitativo di vino per ettaro atto all'immissione al consumo non superiore a hl. 91 pertanto con una resa massima non superiore al 70%;

- le pratiche relative all'elaborazione dei vini: secondo quanto previsto agli artt. 5 e 7 del presente disciplinare corrispondono a quella di una consolidata tradizione. Le vinificazioni vengono differenziate a seconda delle tipologie produttive. Quella base con tecniche atte a conferire profumi caratteristici, classici ed eleganti uniti a una media corposità in grado di garantire una ottimale piacevolezza. La tipologia superiore viene elaborata con l'obiettivo di produrre vini più corposi mentre le riserve prevedono degli affinamenti in grado di apportare maggiore complessità e struttura tanto che ne viene prevista la commercializzazione dopo due anni dalla vendemmia. Nei frizzanti le elaborazioni vengono indirizzate alla produzione di vini freschi, di ottima finezza e dall'intenso corredo aromatico. Gli spumanti vengono ottenuti con rifermentazione in bottiglia o in grandi recipienti. Nel primo caso l'affinamento sui lieviti dona finezza, eleganza, complessità aromatica e grande struttura. Con la rifermentazione in grandi recipienti si ottengono spumanti più freschi, delicati e dal notevole impatto olfattivo.

Tutte le elaborazioni vengono effettuate all'interno della zona di produzione salvo le deroghe nei comuni indicati all'art. 5.

Le uve devono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10% per tutte le tipologie e 11% per le tipologie qualificate "superiore".

I vini all'atto dell'immissione al consumo devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo di 10,5%, ad esclusione delle tipologie Novello e Spumante per i quali il limite è fissato a 11%. Per la tipologia "superiore" è previsto un titolo alcolometrico volumico minimo di 11,5%.

Informazioni sul prodotto:

La DOC "Friuli Grave" è riferita esclusivamente alle tipologie ammesse dall'art. 2 e che presentino le caratteristiche analitiche ed organolettiche previste dall'art. 6 del presente disciplinare.

All'art. 6 non sono indicati i valori analitici degli zuccheri totali, dell'acidità volatile, dell'anidride solforosa totale e dell'anidride carbonica così come previsto dall'art. 26 del Reg. CE 607/2009 poiché tali valori devono rientrare nei limiti previsti dalla normativa nazionale e comunitaria. In ogni caso l'acidità totale, espressa in acido tartarico, in base al Reg. CE n. 479 all. 4 sez. 1 non può essere inferiore a 3,5 g/l ed effettivamente tutti i vini a DOC "Friuli Grave" prevedono un minimo di 4 g/l.

L'anidride solforosa totale deve rimanere nei limiti fissati dal Reg. CE 606/2009 allorché le tipologie di vino di cui all'art. 2 presentino una quantità di zuccheri inferiore a 4 g/l e quindi, come da art. 6, con caratteristiche di sapore secco o asciutto. Tuttavia, come previsto al punto 2 dell'allegato I B dello stesso Regolamento, il limite di anidride solforosa totale viene elevato rispettivamente a 200 mg/l per i vini rossi e a 250 mg/l per i vini bianchi delle tipologie di cui all'articolo 2 in presenza di una quantità di zuccheri superiore a 5 g/l e quindi, come da art. 6 con caratteristiche di sapore abboccato, amabile o dolce.

L'anidride solforosa totale della tipologia spumante deve rimanere nel limite fissato dal Reg. CE 606/2009 all. I B sez. C punto 1 lett. A. di 185 mg/l. Pure per l'acidità volatile i parametri sono quelli fissati dalla normativa (Reg. CE 606/2009 all. I C).

Per i vini spumanti i parametri di anidride carbonica in soluzione sono quelli contemplati dall'all. IV, punto 5, let. C del Reg. CE 479/2008 per cui devono presentare una sovrappressione non inferiore a 3.5 bar. Lo stesso per i vini frizzanti in cui i parametri di anidride carbonica endogena in soluzione vengono fissati dall'all. IV, punto 8 let. C del Reg. CE 479/2008 in minimo 1 bar e massimo 2,5.

In particolare i vini fermi da varietà a bacca bianca si presentano freschi, fruttati e sapidi, di colore giallo paglierino più o meno intenso, con buona acidità; i vini fermi da varietà a bacca nera si presentano armonici e profumati da giovani, pieni e strutturati se invecchiati, di colore rosso rubino più o meno intenso, tendenti al granato se invecchiati. I vini frizzanti presentano un perlage sottile e persistente, profumi freschi, equilibrati e fruttati, di buona acidità, di medio corpo e con un gusto leggermente acido in alcuni casi attenuati da un piacevole quanto equilibrato residuo zuccherino. Gli spumanti hanno caratteristiche ben delineate. Il colore è giallo paglierino più o meno carico con un perlage fine e molto persistente. I profumi sono molto complessi e di ottima intensità, fruttati e minerali. Al gusto si presentano eleganti, fini, di ottima struttura ed alle volte con un piacevole residuo zuccherino. La tipologia superiore si identifica con prodotti di struttura più elevata

mentre quella riserva con profumi e corposità più complesse che vengono donate, il più delle volte, da mirati affinamenti in legno.

Legame causale:

Le caratteristiche climatiche riferibili alla DOC “Friuli Grave” sono determinate principalmente da due fattori: la conformazione orografica dei rilievi e la relativa vicinanza del Mare Adriatico.

Le Prealpi e le Alpi Carniche esercitano sulla circolazione meteorologica una rilevante influenza che consiste principalmente nella protezione della pianura dai venti freddi provenienti da Nord, in tal senso operano un’azione mitigatrice di grande entità specie sulle minime invernali. La barriera costituita dai rilievi prealpini a ridosso della pianura porta anche al brusco innalzamento dell’aria spinta dai venti umidi provenienti da sud; il conseguente raffreddamento provoca spesso fenomeni piovosi con un notevole gradiente di temperatura in uno spazio breve. Le Alpi, infatti, costituiscono anche una barriera notevole ai flussi umidi provenienti da sud-ovest e sud-est tipici della meteorologia del Friuli, determinando un incremento notevole delle piogge, sia in termini di quantitativi sia di frequenza, rispetto ad altre zone del Nord Italia.

Il secondo elemento geografico importante è rappresentato dalla vicinanza del Mare Adriatico. Il mare tende a mitigare le temperature, gli estremi si smorzano, per cui le aree litoranee rispetto a quelle della pianura interna presentano temperature medie più elevate in inverno e più basse in estate. Tuttavia, l’Alto Adriatico è un bacino relativamente poco profondo e questo elemento fa sì che durante l’inverno la massa d’acqua si raffreddi parecchio, mentre d’estate si riscaldi notevolmente, di conseguenza gli effetti sulla mitigazione degli estremi termici invernali ed estivi sono contenuti. Molto importante è invece il contributo all’incremento delle piogge, sia quelle temporalesche estive sia quelle di flusso autunnali e primaverili, determinato dalla cessione di umidità dal mare ai flussi d’aria che transitano sull’Adriatico e poi investono la zona.

Le piogge medie annue nella zona variano dai circa 1.100 mm della parte meridionale del comprensorio (con 96 giorni di pioggia) ai circa 2.000 mm (con 114 giorni di pioggia) che si registrano nella zona settentrionale, secondo un andamento che vede crescere la pluviometria partendo dalla pianura e andando a nord verso le montagne. La natura e l’origine delle piogge variano nel corso dell’anno: durante i mesi tardo autunnali, invernali e primaverili le piogge sono in genere legate alla circolazione dell’aria a grande scala ed ai flussi umidi meridionali; durante i mesi estivi e nei primi mesi autunnali diventa invece rilevante anche il contributo di piogge di origine convettiva o comunque legate a dinamiche alla mesoscala.

Pertanto, nella zona DOC le eventuali carenze idriche estive sono da imputare alla scarsa capacità di ritenzione idrica dei terreni piuttosto che alla scarsità delle piogge.

La viticoltura locale vanta una storia antica e ricca, le sue origini risalgono quanto

meno alla colonizzazione romana. Dall'Impero Romano ad oggi queste terre non sono mai state avare di vino, anche se tra alterne vicende storiche e umane. Infatti, la viticoltura locale è passata attraverso due millenni di storia senza grossi mutamenti fino all'inizio del secolo quando ha subito un grosso cambiamento. Le ragioni di ciò non sono tanto riconducibili ad un generico impulso rinnovatore, quanto a un complesso insieme di cause e situazioni. Infatti, dalla metà del XIX° secolo fino ai primi del XX° l'oidio, la peronospora, la fillossera e non ultimi i conflitti bellici, provocarono distruzioni tali da costringere l'intera viticoltura a cambiare volto. Altro fattore di forte espansione fu la conquista alla coltivazione della vite di nuovi terreni grazie alle opere di irrigazione realizzate in vaste aree. La chiara vocazione viticola dei terreni ubicati a cavallo del fiume Tagliamento, riconosciuta con la creazione nel 1970 della Denominazione "Friuli Grave" e la professionalità dei viticoltori hanno consentito alla zona di crescere in modo inequivocabile, ponendosi al vertice della produzione regionale con oltre il 50% di prodotto.

Questo risultato è stato reso possibile grazie alla concomitanza di vari fattori: la razionalità dei nuovi impianti secondo le più moderne tecniche colturali, la selezione dei vitigni più adatti all'ambiente di coltivazione ma soprattutto la lungimiranza di molti produttori che, interpretando correttamente lo spirito del disciplinare, hanno puntato principalmente sulla qualità, valorizzando la loro produzione e contribuendo a diffonderne la conoscenza.

Il Consorzio dal 1972 ha iniziato la sua opera istituzionale di tutela, promozione, valorizzazione e assistenza tecnica alle aziende associate. Il costante aggiornamento del disciplinare, strumento principe della regolamentazione della produzione, ha permesso ai viticoltori di operare secondo i principi di una viticoltura moderna.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 DM 2.11.2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 DLGS 61 del 8.4.2010

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 00179 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

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**