

D.D. 21 giugno 2004.**Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Corti Benedettine del Padovano».**

Art. 1. – *Denominazioni e vini* – La denominazione di origine controllata «Corti Benedettine del Padovano» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

bianco;

rosso (anche in versione rosato e novello);

Merlot;

Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenerè – anche in versione «riserva»);

Cabernet Sauvignon;

Raboso (da Raboso Piave e/o Raboso veronese – anche in versione «riserva» e «passito»);

Refosco dal peduncolo rosso (anche in versione «riserva»);

Pinot bianco;

Pinot grigio;

Chardonnay (anche in versione spumante e frizzante);

Sauvignon;

Tocai italico (da Tocai friulano);

Moscato spumante o spumante (da Moscato giallo);

Passito (da Moscato giallo).

Art. 2. – *Base ampelografica* – I vini a denominazione di origine controllata «Corti Benedettine del Padovano» con uno dei seguenti riferimenti Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon, Tocai, Merlot, Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenerè), Cabernet Sauvignon, 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, idonei alla coltivazione per le province di Padova e Venezia.

I vigneti delle varietà Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Carmenerè, Raboso Piave e Raboso veronese devono essere iscritti in albi distinti per ciascuna varietà.

Il vino a denominazione di origine controllata «Corti Benedettine del Padovano», seguito dalla specificazione «bianco», è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini, delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, iscritti agli albi 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 ad un massimo del 50%.

Il vino a denominazione di origine controllata «Corti Benedettine del Padovano», seguito o meno dalla specificazione «Rosso», è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini, delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, iscritti agli albi di cui al comma 1, nella seguente composizione:

Merlot dal 60 al 70%, Raboso Piave e/o Veronese in misura non inferiore al 10%, altre varietà a bacca rossa, congiuntamente o disgiuntamente, non aromatiche, elencate al precedente comma 1, fino ad un massimo del 30%.

Il vino a denominazione di origine controllata «Corti Benedettine del Padovano» Moscato spumante o spumante è ottenuto da uve provenienti da vigneti coltivati, in ambito aziendale, con il vitigno Moscato giallo per almeno il 95%, per la rimanente parte possono concorrere le uve a bacca bianca, idonee alla coltivazione per le province nel cui territorio ricade il vigneto, in misura non superiore al 5% del totale delle viti iscritte all'albo.

Il vino a denominazione di origine controllata «Corti Benedettine del Padovano» Passito è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini, delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, iscritti agli albi di cui al comma 1, nella seguente composizione:

Moscato Giallo non meno del 70%; altre varietà a bacca bianca, congiuntamente o disgiuntamente elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 30%.

Art. 3. – *Zona di produzione delle uve* – 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. Nicolò, 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.

Tale zona è così delimitata:

... *omissis*.

Art. 4. – *Norme per la viticoltura* – Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Corti Benedettine del Padovano» devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni 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 ed eccessivamente sabbiosi.

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 viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera semplice e doppia.

La potatura, in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite, deve essere tendenzialmente corta.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva ad ettaro ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono:

Tipologia	Produzione di uva (ton/ha)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
Tocai friulano....	15	9,5
Pinot bianco....	13	10,0
Pinot grigio....	12	10,0

Chardonnay....	13	10,0
Sauvignon....	13	10,0
Moscato....	13	10,0
Merlot....	15	10,5
Cabernet....	13	10,5
Cabernet Sauvignon....	13	10,5
Raboso....	14	10,0
Refosco p.r.....	13	10,5

Per la produzione massima ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini «bianco», «rosso», «spumante», «novello» e «rosato» si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna varietà che le compone.

I vini a denominazione di origine controllata «Corti Benedettine del Padovano» designati con la specificazione «riserva» devono avere, rispettivamente, la seguente produzione massima ad ettaro e titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

Tipologia	Produzione di uva (ton/ha)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol)
Cabernet....	12	11,5
Cabernet Sauvignon....	12	11,5
Raboso....	13	11,0
Refosco p.r.....	12	11,5

Le uve destinate alla produzione del tipo «spumante», possono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore allo 9% vol. purchè la destinazione delle uve alla spumantizzazione venga espressamente indicata negli appositi registri.

Nel caso della tipologia «rosato» il quantitativo di prodotto eccedente la resa effettiva del 70% 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 purchè 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 a coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Per la produzione dei vini passiti si dovrà attuare la cernita delle uve in vigneto, mettendo a riposo un quantitativo di uve non superiore al 70% della produzione massima prevista al presente articolo.

Art. 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. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Padova.

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 iscritti all'albo 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 i 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 del 85% della varietà e dell'annata oggetto della designazione.

La tipologia «rosato» deve essere ottenuta con la vinificazione in rosato delle uve rosse.

L'appassimento delle uve deve avvenire in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purchè operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.

Per la produzione della tipologia «passito» (da uve Moscato giallo) le uve non possono essere ammostate prima del 31 dicembre dell'anno della vendemmia e devono raggiungere un contenuto zuccherino di almeno 270 g/l. Qualora si dovessero verificare situazioni climatiche eccezionali la regione, su documentata richiesta da parte degli interessati, può autorizzare l'anticipo della data di inizio delle operazioni di ammostamento.

Per la produzione delle tipologie «Raboso Passito» le uve non possono essere ammostate prima del 31 dicembre dell'anno della vendemmia e devono raggiungere un contenuto zuccherino di almeno 235 g/l. Qualora si dovessero verificare situazioni climatiche eccezionali la regione, su documentata richiesta da parte degli interessati, può autorizzare l'anticipo della data di inizio delle operazioni di ammostamento.

La tipologia «novello» deve essere ottenuta attuando il processo della macerazione carbonica per almeno il 40% delle uve raccolte nei vigneti iscritti all'albo di cui all'art. 2.

La tipologia «spumante» deve essere ottenuta esclusivamente per fermentazione naturale sia in bottiglia che a mezzo autoclave, utilizzando i mosti o i vini ottenuti dai vigneti iscritti agli albi delle varietà Chardonnay e Moscato giallo di cui all'art. 2.

La tipologia «frizzante» deve essere ottenuta esclusivamente per fermentazione naturale in bottiglia o autoclave, utilizzando i mosti o vini ottenuti dai vigneti iscritti all'albo della varietà Chardonnay di cui all'art. 2.

La resa dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%, ad esclusione della tipologia passito. 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 (cuvee).

Per le tipologie «passito» e «Raboso passito», la resa massima dell'uva fresca in vino finito pronto per il consumo non deve essere superiore al 45%.

I vini Cabernet, Cabernet Sauvignon, Raboso e Refosco dal peduncolo rosso, possono essere designati con la menzione «riserva», solo qualora siano sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno 2 anni, di cui almeno 6 mesi in botte di legno, con decorrenza dal 1° novembre dell'annata della vendemmia.

Art. 6. – Caratteristiche al consumo – I vini di cui all'art. 1, all'atto della loro immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Corti Benedettine del Padovano» bianco: colore: giallo paglierino; odore: dal profumo caratteristico; sapore: asciutto, sapido, fine, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore: 15,0 g/l.

«Corti Benedettine del Padovano» rosso: colore: rosso rubino da giovane, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: intenso, con profumo caratteristico; sapore: asciutto, intenso, vellutato, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore: 18,0 g/l.

«Corti Benedettine del Padovano» rosato: colore: rosato tendente al rubino; odore: piacevolmente vinoso; sapore: asciutto ed armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore: 17,0 g/l.

«Corti Benedettine del Padovano» Tocai: 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: 15,0 g/l.

«Corti Benedettine del Padovano» Pinot bianco: colore: paglierino chiaro; odore: delicato, caratteristico; sapore: secco, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore: 15,0 g/l.

«Corti Benedettine del Padovano» 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: 4,5 g/l; estratto non riduttore: 15,0 g/l.

«Corti Benedettine del Padovano» Chardonnay: colore: paglierino; odore: fine, delicato, caratteristico; sapore: asciutto, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore: 15,0 g/l.

È prevista la tipologia spumante nel tipo «extra brut», «brut», «extra dry», «dry» o «demi-sec», aventi un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 11,50% vol.

È prevista la tipologia frizzante nel tipo da secco ad amabile avente un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 10,50% vol «Corti Benedettine del Padovano» Sauvignon: colore: paglierino; odore: caratteristico; sapore: fresco, asciutto, armonico, caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore: 15,0 g/l.

«Corti Benedettine del Padovano» spumante moscato: Spuma: sottile con grana fine e persistente; colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: aromatico intenso caratteristico, fragrante; sapore: dolce, aromatico caratteristico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 di cui titolo alcolometrico svolto minimo 6% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore: 15,0 g/l.

«Corti Benedettine del Padovano» Merlot: colore: rosso rubino piuttosto intenso da giovane, tendente al granato se invecchiato; odore: intenso, fruttato, caratteristico; sapore: asciutto, morbido, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore: 20,0 g/l.

«Corti Benedettine del Padovano» Cabernet: colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: vinoso, caratteristico e persistente; sapore: asciutto, pieno, di corpo, austero e vellutato se invecchiato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol – 12,50% vol per la versione «riserva»; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore: 20,0 g/l e 23 gr/l per la versione «riserva».

«Corti Benedettine del Padovano» Cabernet Sauvignon: colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico e persistente; sapore: asciutto, pieno, di corpo, austero e vellutato se invecchiato; titolo alcolometrico volumico

minimo: 11,50% vol-2,50% vol per versione «riserva»; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore: 21 g/l e 24 g/l per la versione «riserva».

«Corti Benedettine del Padovano» Raboso: colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: marcato, tipico, con profumi di marasca e di violetta con il prolungato invecchiamento; sapore: secco, austero, sapido, piacevolmente acidulo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol – 12,50 per la versione «riserva»; acidità totale minima: 6,0 g/l; estratto non riduttore: 22,0 g/l, e 25,0 gr/l per la versione «riserva».

«Corti Benedettine del Padovano» Refosco dal penducolo rosso: colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato; odore: caratteristico; sapore: asciutto, di corpo; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol e 12,50 per la versione «riserva»; acidità totale minima: 4,5 g/l; estratto non riduttore: 20,0 g/l e 24,0 gr/l per la versione «riserva».

«Corti Benedettine del Padovano» Novello: colore: rosso rubino; odore: fragrante, fine, caratteristico; sapore: asciutto, talvolta abboccato, armonico e vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore: 17,0 g/l.

«Corti Benedettine del Padovano» Raboso passito: colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento; odore: caratteristico; sapore: da secco ad amabile, vellutato; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol; acidità totale minima: 5,0 g/l; estratto non riduttore: 25,0 g/l.

«Corti Benedettine del Padovano» passito: colore: da giallo paglierino intenso a giallo dorato; odore: caratteristico di passito, aromatico, fine; sapore: amabile o dolce, armonico; titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno 11,00% vol effettivo; acidità totale minima: 5,5 g/l; estratto non riduttore: 21,0 g/l.

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

È in facoltà del Ministero politiche agricole e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.

Art. 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 che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e nomi aziendali, possono essere riportate sull'etichetta soltanto in caratteri non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salve le norme generali più restrittive.

L'indicazione dell'annata è obbligatoria per i vini «riserva», «novello» e «passiti».

Art. 8. – Confezionamento – Per tutti i vini a denominazione di origine controllata «Corti Benedettine del Padovano» 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.