

**PROPOSTA DI
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
PER I VINI
“RIVIERA DEL BRENTA”**

*(testo integrato con le osservazioni del Comitato regionale
tecnico-consultivo per la vitivinicoltura
seduta del 9 dicembre 2002 aggiornato con le osservazioni del
MIPAF 9/10/03)*

ART. 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 Carmenère – 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)

Tocai (da Tocai friulano).

Art. 2
(base ampelografica)

I vini a denominazione di origine controllata “Riviera del Brenta” con uno dei seguenti riferimenti Pinot Bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Tocai (da Tocai friulano), Merlot, Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère), 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, rispettivamente raccomandati o autorizzati per le province di Padova e Venezia.

I vigneti delle varietà Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, 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, 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 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, iscritti agli albi 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 a 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, iscritti agli albi 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 del 40%.

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 S.P. Vigonovese per percorrere 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 dritta 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 S.P.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 SS.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 SS.11 Padova-Venezia. Gira quindi a destra e poi a sinistra in via Risato e Bellin per percorrerla fino a passare sotto l'autostrada A4 e continuare in via Oriago fino

all'incrocio con la Miranese, quindi 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 SS.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 SS.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 SP.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 SS.307 fino all'incrocio, per girare quindi a destra in direzione Cittadella in via S. Antonio, oltrepassa la ferrovia percorrendo la SP.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 SP.58 fino a S. Giorgio in Bosco; da qui il confine supera l'incrocio con la SS.47 proseguendo fino al ponte di Carturo sul fiume Brenta SP.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 SS.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.

ART. 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 sestri di impianto consentiti sono quelli normalmente in uso nella zona e precisamente la contropalliera singola e doppia; sono vietate le forme di allevamento espanse a pergola, a tendone e a raggi.

La potatura dev’essere adeguata alle forme di allevamento suddette.

E’ vietata ogni pratica di forzatura.

E’ ammessa 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
MERLOT	15	10,5
CABERNET	13	10,5
RABOSO	14	10,0
REFOSCO P.R.	13	10,5

I vini a denominazione di origine controllata “RIVIERA DEL BRENTA ”, 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
RABOSO	12	11,0
REFOSCO P.R.	12	11,0

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

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini di cui all'articolo 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.

Art. 5

(norme per la vinificazione)

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, e l'affinamento devono essere effettuate all'interno del territorio dei comuni compresi in toto 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.

E' 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.

E' 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.

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 iscritti all'albo di cui all'art. 2.

Le tipologie spumanti previste all'articolo 1, devono essere ottenute 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 di cui all'art. 2.

Le tipologie frizzanti previste all'articolo 1, devono essere ottenute esclusivamente per fermentazione naturale, utilizzando i mosti o vini ottenuti dai vigneti iscritti agli albi della varietà di cui all'art. 2. Possono essere elaborati nelle versioni secco, abboccato e amabile.

La resa dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%. Quabra 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 (cuvée).

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 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 dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

BIANCO

Colore: paglierino più o meno intenso;

Odore: vinoso, con gradevole 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: 16,0 g/l.

ROSSO

Colore: rosso rubino tendente al granato se invecchiato;
Odore: vinoso, intenso con profumo gradevole;
Sapore: asciutto, vellutato e armonico;
Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
Acidità totale minima: 4,5 g/l;
Estratto non riduttore: 19,0 g/l.

ROSATO

Colore: rosato, tendente al rubino, vivace;
Odore: leggermente vinoso, con profumo gradevole;
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.

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.

SPUMANTE - PINOT BIANCO SPUMANTE - CHARDONNAY SPUMANTE

Spuma: vivace, fine;
Colore: giallo paglierino, brillante;
Odore: gradevole, 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.

**BIANCO FRIZZANTE - PINOT BIANCO FRIZZANTE - CHARDONNAY
FRIZZANTE**

Spuma: vivace e persistente;

Colore: giallo paglierino, brillante;

Odore: gradevole 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.

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.

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.

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: 17 g/l

MERLOT

Colore: rosso rubino tendente al granato se invecchiato;

Odore: vinoso, intenso, delicato, etereo e gradevole 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.

CABERNET

Colore: rosso rubino tendente al granato se invecchiato;

Odore: vinoso, caratteristico, intenso;

Sapore: asciutto, sapido, di corpo, lievemente erbaceo, caratteristico;

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol; nella versione “riserva”
12,50% vol;

Acidità totale minima: 4,5 g/l;

Estratto non riduttore: 20,0 g/l, nella versione “riserva” 24,0 g/l.

RABOSO

Colore: rosso rubino carico, tendente al granato con il prolungato invecchiamento;

Odore: vinoso, 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” 12,5%
vol;

Acidità totale minima: 6,5 g/l;

Estratto non riduttore: 22,0 g/l, nella versione “riserva” 25,0 g/l.

REFOSCO

Colore: rosso rubino intenso;

Odore: vinoso;

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, ove consentita, il sapore dei vini può rivelare un lieve sentore di legno.

E’ in facoltà del Ministero delle 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. E' 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.

Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie e nazionali, oltre alle menzioni tradizionali, come quelle del colore, della varietà di vite, del modo di elaborazione, purché veritiere e pertinenti ai vini di cui all'art. 1 del presente disciplinare.

Le menzioni 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.

Nell'etichettatura dei vini di cui all'art. 1 in fase di commercializzazione possono facoltativamente riportare in etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve se presente anche nella documentazione prevista dalla specifica normativa.

L'indicazione dell'annata è invece obbligatoria per la tipologia "riserva".

ART. 8

(confezionamento)

Per tutti i vini a denominazione di origine controllata "RIVIERA DEL BRENTA" fino a 5 litri è obbligatorio l'uso delle tradizionali bottiglie chiuse 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.