

Domanda di una nuova modifica**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Alto Livenza (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Regione del Veneto
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	110, Via Torino 30172 Mestre Venezia Italia
<i>Telefono:</i>	+39.041.2795546; +39.041.2792252 +39.041.2795403
<i>Fax:</i>	+39.041.2795575
<i>e-mail:</i>	tutela.prodottiquality@regione.veneto.it,giuse ppe.catarin@regione.veneto.it,alessandra.sc udeller@regione.veneto.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	IGT Alto Livenza - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 21.07.2009 - Alto Livenza.doc
<i>Base giuridica:</i>	DM 30.11.2011 Approvazione disciplinari consolidati vini DOP e IGP e relativo elenco.pdf
<i>Base giuridica:</i>	DM 12 luglio 2013

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Alto Livenza (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Tipo di modifica:</i>	Corrigendum of a protected designation of origin or geographical indication
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	IGP - Indicazione geografica protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

Alto Livenza: Bianco, Bianco frizzante, anche con specificazione del vitigno

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I valori chimico-fisici minimi fra le diverse tipologie, sono: acidità totale minima 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo 13,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale minimo 9,00 % vol.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
I vini bianchi sono caratterizzati da un colore da giallo paglierino da scarico a intensi con riflessi verdognoli nei primi mesi di vita; all'olfatto presentano un profumo che può variare dal delicato all'intenso; al sapore risultano da amabili ad asciutti e armonici, presentano una buona struttura accompagnata da una buona sapidità con un finale fresco e vivace.

Rosso, Rosso frizzante, Novello, anche con specificazione del vitigno

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I valori chimico-fisici minimi fra le diverse tipologie, sono: acidità totale minima 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo 17,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale

minimo 9,50 % vol.

Caratteristiche organolettiche:

I vini rossi presentano un colore dal rosso chiaro al rubino, al rosso granato.

All'olfatto risultano intensi, e, a seconda del vitigno, possono presentare profumi di frutta rossa, molto matura, sotto spirito e di confettura.

Al sapore sono *da* asciutti e intensi e una eccellente sapidità.

Rosato, Rosato frizzante, anche con specificazione del vitigno

Caratteristiche analitiche:

I valori chimico-fisici minimi fra le diverse tipologie, sono: acidità totale minima 3,5 g/l; estratto non riduttore minimo 14,0 g/l; titolo alcolometrico volumico naturale minimo 9,00 % vol.

Caratteristiche organolettiche:

Essi si caratterizzano per un colore rosato più o meno intenso;

presentano profumi fruttati,

nell'insieme hanno un sapore tendenzialmente asciutto, sapido e con un buon equilibrio.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Indicazione geografica tipica (IGT)

b. Punto b)

Novello

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:

Bianco, Rosso e Rosato, anche con specificazione del vitigno; Tai*Resa massima:*

uva/ha: 25 t
vino/ha: 200 hl

Syrah*Resa massima:*

uva/ha: 15 t
vino/ha: 120 hl

Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Cabernet franc, Riesling renano, Traminer, Manzoni bianco, Sauvignon, Carménère, Marzemina bianca, Rebo, Petit Verdot, e Manzoni Moscato.

Resa massima:

uva/ha: 19 t
vino/ha: 152 hl

Manzoni rosa*Resa massima:*

uva/ha: 12 t
vino/ha: 96 hl

5. ZONA DELIMITATA

La zona di produzione dei vini a indicazione geografica tipica «Alto livenza» coincide con l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Cordignano, Orsago, Gaiarine, Portobuffolé, Gorgo al Monticano, Mansué, Motta di Livenza e Meduna di Livenza in provincia di Treviso e dei comuni di: Brugnera, Caneva, Fontanafredda, Pasiano di Pordenone, Polcenigo, Prati e Sacile, in provincia di Pordenone.

a. Zona NUTS

ITD41	Pordenone
ITD4	Friuli-Venezia Giulia
ITD34	Treviso
ITD3	Veneto
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

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

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

PINOT NERO N.
PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
PETIT VERDOT N.
MULLER THURGAU B.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
MANZONI BIANCO B.
MALVASIA ISTRIANA B.
INCROCIO MANZONI 2.15 N.
FRANCONIA N.
Chardonnay
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
VERDUZZO FRIULANO
TRAMINER AROMATICO
SYRAH N.
SAUVIGNON B.
RIESLING ITALICO B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.
REBO
RABOSO VERONESE N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Tocai Friulano B
Verdiso B
Raboso Piave N
Verduzzo Trevigiano B
Manzoni Moscato N
Manzoni Rosa Rs
Malbech N
Malvasia Bianca B

c. Altre varietà

Glera B.
Glera lunga

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
<p><i>Fattori naturali</i></p> <p>L'area di produzione dei vini IGT "Alto Livenza" è un territorio compreso fra le regioni Veneto e Friuli Venezia Giulia, che si estende nella parte più a nord (la zona alta) del fiume Livenza che caratterizza tutta l'area.</p> <p>I suoli della zona originano dalla deposizione di materiali alluvionali derivanti principalmente dallo scioglimento dei ghiacciai alpini e prealpini e successivamente dall'azione del fiume Livenza; sono pertanto ghiaiosi e presentano un sottosuolo prevalentemente costituito da ghiaie.</p> <p>Nella zona più a sud, verso il mare, il ventaglio ghiaioso lascia lentamente posto a depositi con percentuali di sabbia sempre maggiori.</p> <p>Il clima della zona è di tipo "temperato, grazie sia alla protezione dei monti carsici e dolomitici a nord e alla presenza del mare Adriatico e delle aree lagunari. alla giacitura pianeggiante ed alla conseguente esposizione dei venti.</p>
<p><i>Fattori umani e storici</i></p> <p>Il fiume Livenza ha esercitato una positiva influenza sull'economia di quest'area fin dal tempo dei romani perchè, essendo navigabile, favoriva l'agricoltura, i commerci ed i trasporti. Durante il Medioevo l'importanza del Livenza era tale che qualsiasi costruzione realizzata nel suo alveo veniva immediatamente rimossa, perché di intralcio alla navigazione: mulini, segherie e magli potevano essere eretti solo sui suoi affluenti minori. Il Livenza fu determinante anche per le strategie commerciali</p>

della Repubblica Serenissima: le merci, i prodotti alimentari e specialmente i vini, risalivano il fiume verso la Germania. Lungo il Livenza scendevano anche preziose zattere cariche di legname e vino delle zone collinari e pre-collinari dell'alto Livenza per i mercati di Venezia.

Oggi il territorio dell'Alto Livenza, compreso tra le province di Treviso e Pordenone, si afferma come una realtà produttiva e sociale unita che prescinde dai confini amministrativi regionali tra Veneto e Friuli. Primo distretto produttivo italiano per la produzione di mobili, è famoso per essere una delle più importanti aree viticole del Nord Est d'Italia.

Proprio per la rinomanza dei vini provenienti da queste zone, i produttori vitivinicoli hanno utilizzato l'indicazione geografica "Alto Livenza", con continuità a partire dal 1977, a seguito del regolamento CEE 816/70 e delle normative nazionali di recepimento che hanno stabilito le modalità per la dichiarazione, designazione e presentazione dei vini definiti allora "vini da tavola con indicazione geografica".

Nel 1995, con il decreto del 21 novembre, è stato approvato l'attuale disciplinare di produzione, successivamente modificato al fine di adeguarlo al mercato dei vini a indicazione geografica tipica e alle normative comunitarie.

Informazioni sul prodotto:

Le uve dei vini rossi dell'Alto Livenza, hanno un elevato rapporto zuccheri/acidità, pur mantenendo una buona acidità che permette di ottenere vini di buona struttura. I vini consumati giovani entro un anno dalla vendemmia, presentano 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.

Essi inoltre presentano un'eccellente sapidità, con una struttura caratterizzata da morbidezza e rotondità, sostenuta da una tannicità dolce ma non aggressiva.

I vini bianchi si caratterizzano per la complessità dei profumi e presentano un colore giallo da chiaro con riflessi verdognoli, al giallo carico, una buona struttura accompagnata da un'eccellente sapidità con un finale fresco e vivace.

I vini della presente IGT presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare i vini risultano nelle diverse tipologie equilibrati con riferimento al quadro chimico-fisico, mentre al sapore e all'odore si riscontrano le caratteristiche prevalenti tipiche dei vitigni.

Legame causale:

La fama dell'indicazione geografica "Alto Livenza" testimonia il legame di questi vini con il territorio di produzione che ha permesso loro di essere rinomati sia nel mercato locale, sia in alcuni Paesi Europei come la Germania e l'Inghilterra.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 elenco varietà TV_PN_all A dgr 2257_03 12_12_11.doc
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>
Allegato 3 - DM Controlli vini IGP.pdf

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

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

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

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

4. LINGUA DELLA DOMANDA: