



REGIONE DEL VENETO

VENETO
AGRICOLTURA
Azienda Regionale per i settori Agricola, Pisciatale e Agro-Alimentare

CRA
CENTRO DI RICERCA
PER LA VITICOLTURA
(CONEGLIANO)

ZONAZIONE VITICOLA DELL'AREA DOC PIAVE -2007-20010 Curve di maturazione 2008

In queste pagine vengono forniti i **dati analitici delle curve di maturazioni** dei vigneti-guida seguiti nel progetto di zonazione viticola dell'area a DOC Piave.

Si tratta di 115 vigneti, distribuiti nelle 10 diverse aree pedoclimatiche individuate, relativi alle seguenti varietà: *Chardonnay*, *Pinot grigio*, *Carmenère*, *Merlot* e *Prosecco* che con periodicità costante saranno monitorati con campionatura degli acini e determinazione dei seguenti parametri: Zuccheri (°Brix), pH, Acidità totale (g/L).

Il dato pubblicato rappresenta la media dei dati di 2 o 3 vigneti-guida dislocati in ogni singola area pedoclimatica.

DI SEGUITO sono presentati in successione:

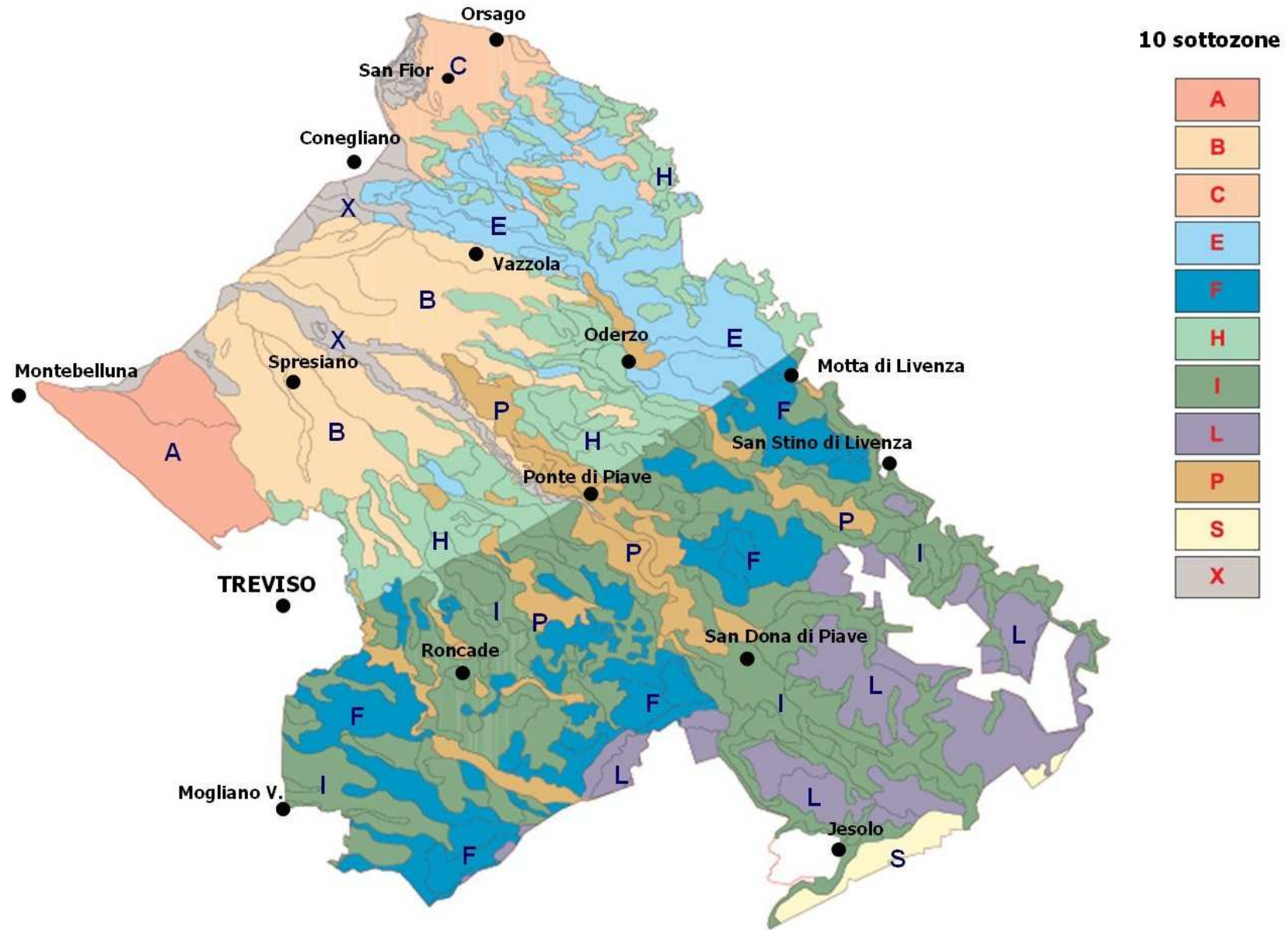
1. dati analitici dei vitigni campionati nelle date indicate;
2. cartina delle aree pedoclimatiche con le lettere di riferimento
3. tabella di classificazione dei suoli per le diverse aree pedoclimatiche

ZONAZIONE VITICOLA DELL'AREA DOC PIAVE -2007-20010
Curve di maturazione 2008

PRELIEVO DEL 20-08-2008

VARIETA'	PARAMETRO	ZONA PEDOCLIMATICA									
		A	B	C	E	F	H	I	L	P	S
Carmenere	pH		2,89		2,91	2,83	2,88	2,91			
	Acidità tot. (g/l ac. tart)		9,81		10,76	11,60	12,53	9,37			
	Zuccheri (°Brix)		15,65		14,35	13,30	12,76	15,45			
Chardonnay	pH		2,78			2,74	2,77		2,81		2,86
	Acidità tot. (g/l ac. tart)		11,27			11,99	11,94		10,75		9,97
	Zuccheri (°Brix)		14,90			15,87	15,30		17,00		15,60
Merlot	pH	2,80	2,77	2,73	2,83	2,88	2,90	2,97	2,86	2,82	2,84
	Acidità tot. (g/l ac. tart)	13,97	12,17	16,88	11,41	9,19	11,03	10,37	9,08	11,15	13,51
	Zuccheri (°Brix)	13,50	13,85	14,25	16,00	17,23	14,25	15,83	16,70	15,60	14,10
Pinot grigio	pH	2,82	2,84	2,78	2,85	2,75	2,89	2,84		2,75	
	Acidità tot. (g/l ac. tart)	11,36	10,12	10,16	9,59	8,47	9,56	8,42		8,57	
	Zuccheri (°Brix)	15,65	16,36	16,35	17,17	16,50	16,70	17,32		16,00	
Prosecco	pH		2,64	2,62	2,60	2,60	2,58	2,58			
	Acidità tot. (g/l ac. tart)		16,91	17,48	17,49	16,15	17,40	18,32			
	Zuccheri (°Brix)		11,90	11,60	11,70	11,40	11,35	11,90			

CARTA PEDOCLIMATICA dell'area a DOC PIAVE



DESCRIZIONE DEI SUOLI PER LE DIVERSE UNITA' PEDOCLIMATICHE

A	Suoli di alta pianura molto antica, con scheletro da frequente ad abbondante, a tessitura da media a moderatamente fine, decarbonatati ma estremamente calcarei nel substrato, ben drenati
B	Suoli di alta pianura recente, con scheletro da frequente ad abbondante, tessitura media, solo occasionalmente decarbonatati ma estremamente calcarei nel substrato, ben drenati
C	Suoli di alta pianura antica, con scheletro da frequente ad abbondante, tessitura media, parzialmente decarbonati ma estremamente calcarei nel substrato, ben drenati
E	Suoli di bassa pianura, a tessitura fine, privi di scheletro, a drenaggio lento, con temperature medie inferiori e precipitazioni più alte
F	Suoli di bassa pianura, a tessitura fine, privi di scheletro, a drenaggio lento, con temperature medie superiori e precipitazioni più alte
H	Suoli di bassa pianura, a tessitura media, privi di scheletro, a drenaggio mediocre, con temperature medie inferiori e precipitazioni più alte
I	Suoli di bassa pianura, a tessitura media, privi di scheletro, a drenaggio mediocre, con temperature medie superiori e precipitazioni più scarse.
L	Suoli su depositi di origine lagunare, a tessitura da fine a moderatamente fine, a drenaggio da mediocre a lento, spesso con alto contenuto di sostanza organica, con occasionali problemi di salinità
P	Suoli di bassa pianura su dossi di origine fluviale, a tessitura da media a moderatamente grossolana, privi di scheletro, ben drenati.
S	Suoli di bassa pianura costiera, a tessitura moderatamente grossolana, estremamente calcarei, a drenaggio moderatamente rapido