



REGIONE DEL VENETO

VENETO
AGRICOLTURA
Azienda Regionale per i settori Agricoltura, Pesce e Agro-Alimentare

CRA
CENTRO DI RICERCA
PER LA VITICOLTURA
(CONEGLIANO)

ZONAZIONE VITICOLA DELL'AREA DOC PIAVE -2007-2010 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. località delle aziende nelle quali viene eseguito il prelievo;
4. tabella di classificazione dei suoli per le diverse aree pedoclimatiche.

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

Prelievo del 10/09/2008

varietà	Dati	Zona pedoclimatica		
		A	B	E
Carmenere	pH		3,24	
	Acidità tot. (g/l HTH)		6,15	
	Zuccheri (°Brix)		17,50	
	Zuccheri (°Babo)		14,88	
Incrocio Manzoni (Vendemmia)	pH		3,13	3,05
	Acidità tot. (g/l HTH)		6,38	5,35
	Zuccheri (°Brix)		22,13	23,00
	Zuccheri (°Babo)		18,81	19,55
Merlot	pH	3,15	3,18	
	Acidità tot. (g/l HTH)	7,05	7,33	
	Zuccheri (°Brix)	17,60	18,10	
	Zuccheri (°Babo)	14,97	15,39	
Prosecco	pH		2,91	
	Acidità tot. (g/l HTH)		8,54	
	Zuccheri (°Brix)		15,30	
	Zuccheri (°Babo)		13,02	

Rilievo del 16/09/2008

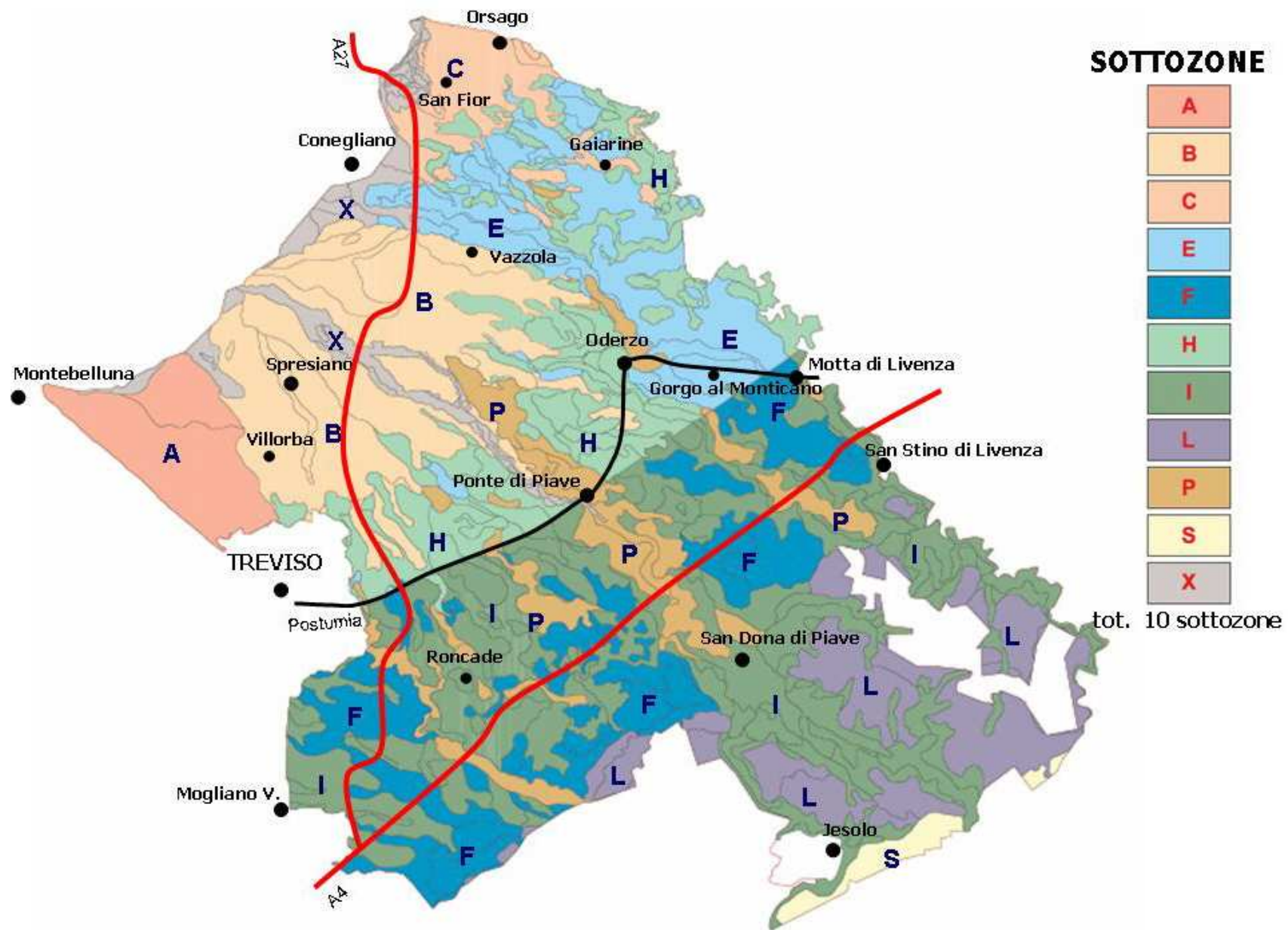
Varietà	Dati	Zona pedoclimatica								
		A	B	C	E	F	H	I	L	P
Carmenere	pH		3,20		3,25	3,21		3,19		
	Acidità tot. (g/l HTH)		5,35		5,25	5,08		5,50		
	Zuccheri (°Brix)		19,90		19,80	18,55		18,90		
	Zuccheri (°Babo)		16,92		16,83	15,77		16,07		
Merlot (vendemmia)	pH	3,13	3,15	3,24	3,09	3,18	3,22	3,19	3,14	3,09
	Acidità tot. (g/l HTH)	7,03	6,34	5,30	6,72	5,11	5,96	6,12	5,85	6,20
	Zuccheri (°Brix)	18,25	18,50	20,85	19,83	21,35	18,33	20,27	20,85	18,70
	Zuccheri (°Babo)	15,52	15,73	17,72	16,86	18,15	15,59	17,23	17,72	15,90
Prosecco	pH		2,88	3,00		2,93	2,92	2,93		
	Acidità tot. (g/l HTH)		7,25	8,15		7,05	9,20	7,93		
	Zuccheri (°Brix)		17,50	13,70		15,50	14,80	15,95		
	Zuccheri (°Babo)		14,88	11,66		13,19	12,59	13,57		

Rilievo del 22/09/2008

Varietà	Dati	Zona pedoclimatica					
		B	C	E	F	H	I
Carmenere (Vendemmia)	pH	3,33		3,37	3,34	3,33	3,31
	Acidità tot. (g/l HTH)	5,40		5,20	5,18	5,40	5,42
	Zuccheri (°Brix)	19,07		19,78	20,00	19,10	19,67
	Zuccheri (°Babo)	16,21		16,82	17,00	16,24	16,72
Prosecco (Vendemmia)	pH	3,08	3,15	3,04	3,10	3,15	3,01
	Acidità tot. (g/l HTH)	6,90	7,32	8,60	6,55	8,23	7,25
	Zuccheri (°Brix)	17,90	16,80	16,30	17,80	16,15	17,25
	Zuccheri (°Babo)	15,21	14,29	13,87	15,14	13,74	14,67
Verduzzo Trevigiano (Vendemmia)	pH	3,07		3,07	3,12		
	Acidità tot. (g/l HTH)	8,44		6,60	4,50		
	Zuccheri (°Brix)	16,40*		20,90	20,10		
	Zuccheri (°Babo)	13,95		17,76	17,09		

* non maturo

CARTA PEDOCLIMATICA dell'area a DOC PIAVE



Area pedoclimatica	Località delle aziende nelle quali viene eseguito il prelievo
A	Santandrà di Povegliano via Fiume -/- Povegliano via Colombero
B	S. Maria di Mareno di Piave via Ungheresca sud -/- Venturali di Villorba via Campagnola Maserada sul Piave via dei Fanti -/- Tezze di Vazzola via Tiepole
C	San Fior via Trieste -/- Bibano di Godega via delle Cassie -/- Cordignano via dei Cao
E	Gaiarine strada Corte Nova -/- Fontanelle via Gattolè -/- Bibano di Godega via Belcorvo
F	San Donà di Piave via Grassaga -/- Ceggia via Formighè -/- Casale sul Sile via Giannino Ancillotto
H	Fontanelle via Santa Maria -/- Tezze di Vazzola via Gorgazzi -/- Colfrancui di Oderzo via Fraine
I	Eraclea via Cà Bianca -/- Salgareda via Dal Zotto -/- Roncade via Roma
L	Eraclea via Coda di gatto -/- Jesolo via Trinchet
P	Negrisia di Ponte di Piave via Borgo Lorenzoni -/- Roncadelle di Ormelle via Negrisia
S	Cortelazzo di Jesolo via Cavetta Marina

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