



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:

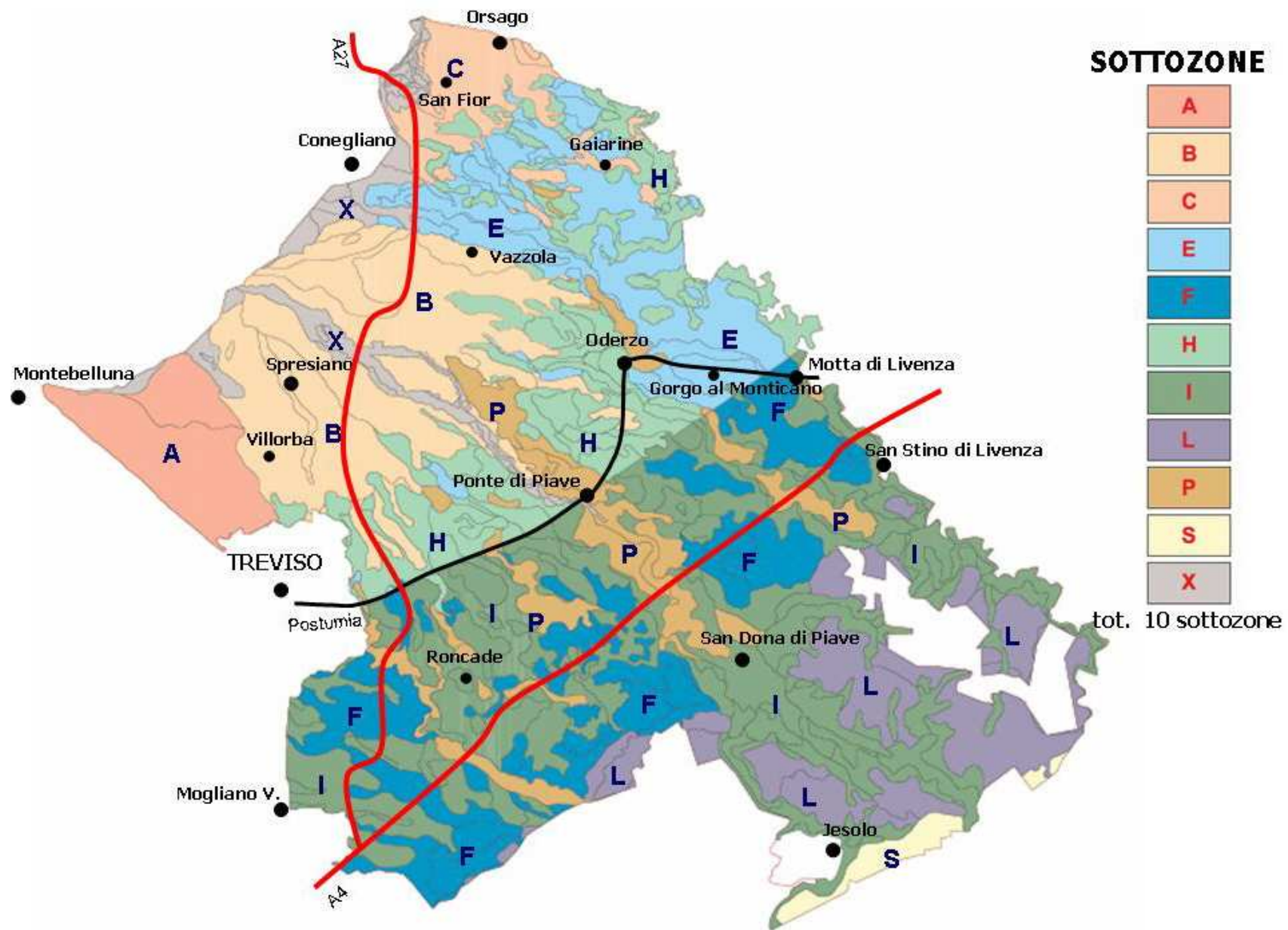
1. dati analitici dei vitigni campionati nelle date indicate;
2. cartina delle aree pedoclimatiche con le lettere di riferimento;
3. località delle aziende nelle quali viene eseguito il prelievo;
4. tabella di classificazione dei suoli per le diverse aree pedoclimatiche.

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

PRELIEVO DEL 04-09-2008

VARIETA'	PARAMETRO	ZONA PEDOCLIMATICA							
		A	B	C	E	F	H	I	P
Carmenere	pH		3,22		3,22		3,14	3,17	
	Acidità tot. (g/l ac. tart)		6,58		6,96		7,01	7,04	
	Zuccheri (°Brix)		17,65		17,45		17,10	17,30	
	Zuccheri (Babo)		15,01		14,84		14,54	14,71	
Chardonnay	pH		3,08			3,07	3,13		
	Acidità tot. (g/l ac. tart)		7,39			7,27	8,98		
	Zuccheri (°Brix)		18,35			20,20	19,00		
	Zuccheri (Babo)		15,61			17,19	16,16		
Merlot	pH		3,12	3,18	3,10	3,07	3,20	3,19	
	Acidità tot. (g/l ac. tart)		8,29	8,04	9,48	7,41	8,58	6,92	
	Zuccheri (°Brix)		17,55	18,90	17,80	19,00	18,40	20,30	
	Zuccheri (Babo)		14,92	16,08	15,14	16,16	15,65	17,28	
Pinot grigio (vendemmia)	pH	3,12	3,16	3,18	3,27	3,13	3,21	3,10	3,19
	Acidità tot. (g/l ac. tart)	7,76	7,24	6,50	6,52	6,03	6,80	7,46	6,23
	Zuccheri (°Brix)	17,60	18,95	20,30	20,53	21,05	19,87	19,15	19,55
	Zuccheri (Babo)	14,97	16,12	17,28	17,47	17,92	16,90	16,29	16,63
Prosecco	pH		2,95	2,95		2,82	2,93		
	Acidità tot. (g/l ac. tart)		9,81	10,65		9,24	12,76		
	Zuccheri (°Brix)		14,63	15,50		15,20	13,50		
	Zuccheri (Babo)		12,43	13,17			11,46		

### CARTA PEDOCLIMATICA dell'area a DOC PIAVE



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

#### **DESCRIZIONE DEI SUOLI PER LE DIVERSE UNITA' PEDOCLIMATICHE**

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