



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:

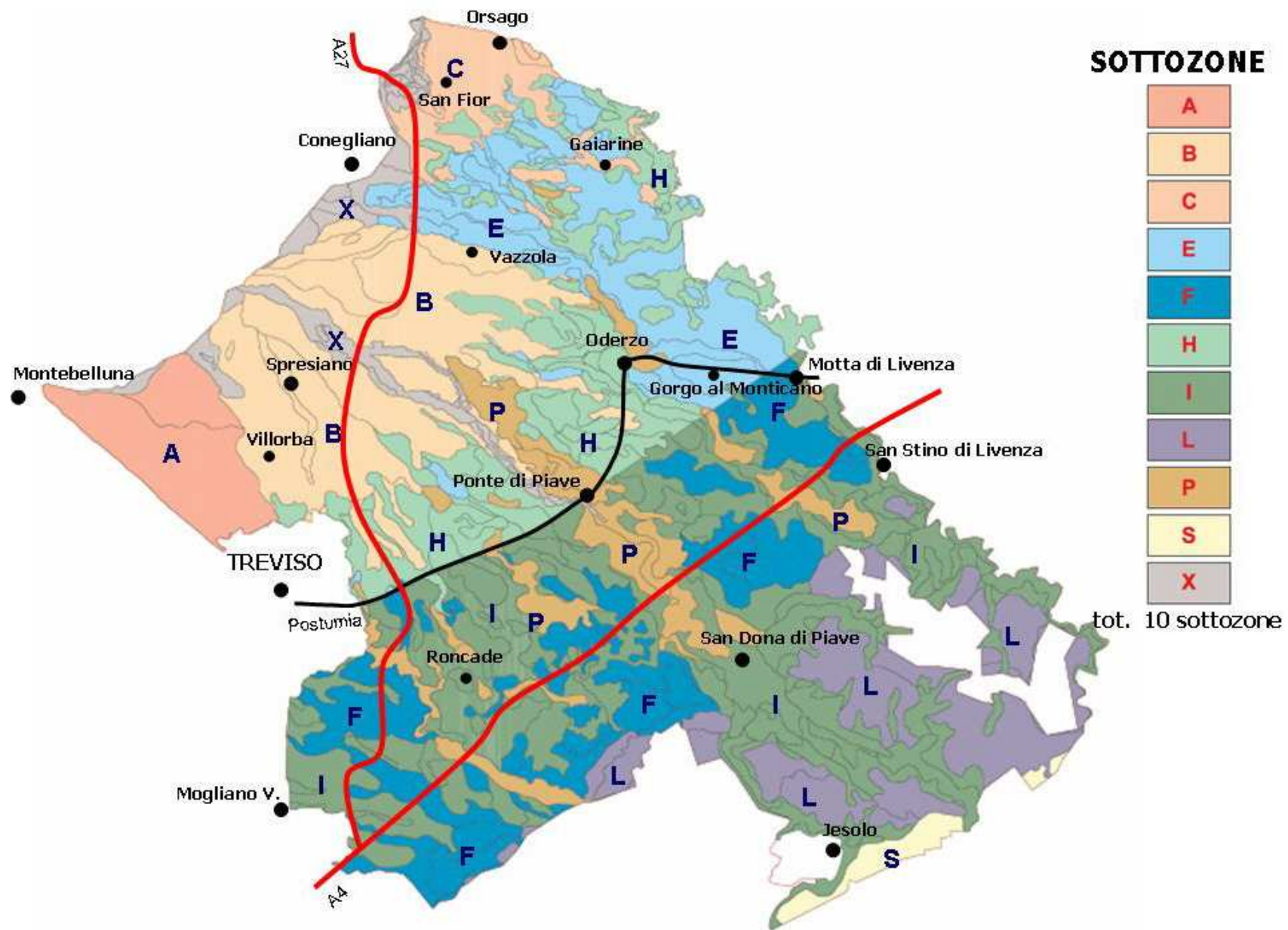
1. dati analitici dei vitigni campionati nelle date indicate;
2. cartina delle aree pedoclimatiche con le lettere di riferimento;
3. località delle aziende nelle quali viene eseguito il prelievo;
4. tabella di classificazione dei suoli per le diverse aree pedoclimatiche.

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

PRELIEVO DEL 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



| 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 |