

# Disciplinare di Produzione della DOC Lison-Pramaggiore

## Articolo 1 Denominazione

La denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

Bianco, Rosso, Lison o Tocai italico (da Tocai friulano), Pinot bianco, Chardonnay, Pinot grigio, Riesling italico, Riesling (da Riesling Renano), Sauvignon, Verduzzo, Merlot, Malbec, Cabernet, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso, classico, novello, frizzante, spumante e riserva.

## Articolo 2 Base ampelografica

**2.1)** La denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore" è riservata ai vini con una delle seguenti specificazioni:

- Lison o Tocai italico o Tocai (da Tocai friulano)
- Pinot bianco
- Chardonnay
- Pinot grigio
- Riesling italico
- Riesling (da Riesling Renano)
- Sauvignon
- Verduzzo
- Merlot
- Malbec
- Cabernet
- Cabernet Franc
- Cabernet Sauvignon
- Refosco dal peduncolo rosso

provenienti da vigneti costituiti per almeno l'85% dalle corrispondenti varietà di vitigno.

Possono inoltre concorrere, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a frutto di colore analogo, non aromatici, purché raccomandati e/o autorizzati nelle rispettive province di Venezia, Treviso e Pordenone.

**2.2)** La denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore", con la specificazione «Bianco» è riservata ai vini prodotti con uve, mosti e vini provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale iscritti agli albi camerati nella seguente proporzione:

tocai friulano: dal 50 al 70 %;

Possono inoltre concorrere alla produzione di detto vino

da sole o congiuntamente e fino ad un massimo del 50%, le uve a bacca bianca elencate al comma 2.1 e iscritte ai rispettivi albi camerati.

La denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore", con la specificazione del colore «Rosso» (anche nella versione "novello") è riservata ai vini prodotti con uve, mosti e vini provenienti almeno per il 40% dalla specificazione Merlot. Il rimanente 60%, può derivare da uve, mosti o vini provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, iscritti agli albi camerati nella seguente proporzione:

merlot: dal 50 al 70%,

Possono, inoltre, concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente e fino ad un massimo del 50%; le uve a bacca nera elencate al comma 2.1 e iscritte ai rispettivi albi camerati.

**2.3)** La denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore" con la specificazione "Lison" o "Lison Classico", è riservata al vino bianco ottenuto dalla varietà Tocai Friulano per l'85%.

Possono altresì concorrere alla produzione di detto vino, da sole o congiuntamente, purché rispettivamente raccomandati e/o autorizzati nelle province di Venezia, Treviso e Pordenone presenti nel vigneto, in misura non superiore al 15% delle viti.

La denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore", con la specificazione "classico" per le tipologie Tocai o Lison, è riservata ai vini provenienti dalle zone delimitate all'art. 3, comma 2.

**2.4)** Per la produzione del vino Cabernet possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, le uve o i vini delle varietà di vitigno Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e (Carmenère-Cabernet).

Inoltre potranno essere designati come Cabernet, le uve o i vini che, pur provenendo da vitigni iscritti all'albo delle varietà Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e (Carmenère-Cabernet) siano stati oggetto di scelta vendemmiale, evidenziando tale operazione nella denuncia delle uve, oppure mediante scelta di cantina, evidenziando in tal caso l'operazione nei registri di commercializzazione.

**2.5)** Per la produzione del vino Verduzzo, possono concorrere, congiuntamente o disgiuntamente, uve, mosti o vini delle varietà di vitigno Verduzzo friulano e Verduzzo trevigiano.

### Articolo 3 Zona di produzione

**3.1)** Le uve destinate alla produzione dei vini "Lison-Pramaggiore" devono essere prodotte nella zona comprendente, nelle rispettive province, i seguenti territori amministrativi comunali:

Provincia di Venezia: Annone Veneto, Cinto Caomaggiore, Gruaro, Fossalta di Portogruaro, Pramaggiore, Teglio Veneto, e parte del territorio dei comuni di Caorle, Concordia Sagittaria, Portogruaro, San Michele al Tagliamento, Santo Stino di Livenza;

Provincia di Treviso: Meduna di Livenza e parte del territorio di Motta di Livenza;

Provincia di Pordenone: Chions, Cordovado, Pravisdomini e parte dei territori di Azzano Decimo, Morsano al Tagliamento, Sesto al Reghena.

Tale zona di produzione delle uve, corrispondente a quella già descritta all'articolo 3 del disciplinare di produzione dei "Tocai di Lison" annesso al D.P.R. del 4 agosto 1971, è così delimitata: partendo dal fiume Tagliamento, all'altezza di Villanova Malafesta, la linea di delimitazione segue in direzione sud il confine della provincia di Venezia, che in gran parte coincide col Tagliamento stesso, fino alla confluenza con la litoranea Veneta in prossimità del Pilone Bevazzana e del ponte girevole; segue ad ovest la litoranea Veneta fino alla confluenza con il canale Lugugnana all'altezza di punta Miniscalchi; quindi la strada comunale che passa per c. Cava, Foppe di Mondo e c. Lovi dove piega verso nord fino all'idrovora del Terzo Bacino, segue sempre verso nord, per breve tratto, l'argine sinistro del canale dei Lovi quindi la strada che costeggia il terzo Bacino e Canton fino a Cà la Bernarda. La linea di delimitazione piega quindi verso ovest, segue per breve tratto il canale Lugugnana, il limite sud della località Cavrato e si congiunge con la strada che costeggia la bonifica Prati nuovi seguendola verso sud fino ad incontrare il canale Loregolo. Prosegue sempre verso sud lungo il suddetto canale fino alla confluenza con il canale dei Lovi in prossimità della idrovora del settimo Bacino (bonifica Prati nuovi); segue il canale dei Lovi fino alla sua confluenza con il canale Cavanella; prosegue quindi in direzione ovest lungo il canale Cavanella, poi lungo il canale Baseleghe, risalendo verso nord-ovest continua lungo il canale del Morto ed il canale degli Alberoni fino all'altezza di o. Combattenti; quindi lungo l'argine delle Valli Perera e Zignago passando in prossimità di casa Vignati, aggira, escludendole, le bonifiche Gramelada e Battaglioni, segue ora verso ovest la strada che passa in prossimità di case Lieche fino al ponte sul canale Viola in località Sindacale; di qui risale verso nord e poi verso est il canale Viola sino all'imbocco del canale S. Giacomo, prosegue lungo il canale S. Giacomo fino all'angolo

di contatto col canale Fossalon dopo aver attraversato la strada Fausta (Km. 0,950) a nord di casa Borro.

La delimitazione piega verso sud lungo il canale Fossalon e Degan fino all'incontro con la strada consorziale che divide la località Acquador da Palù Crosere, passando per l'incrocio con viale Roma; prosegue lungo detta strada consorziale fino all'incrocio con viale Zignago in prossimità di c. Macchinetta; volge quindi a sud-ovest lungo la strada che va ad incontrarsi, nei pressi di c. Alessandra, con la strada provinciale Portogruaro-Caorle; continua verso sud lungo la strada provinciale suddetta fino all'incrocio con la strada Fausta (Latisana-Punta Sabbioni) in prossimità del ponte girevole Sindacale; segue verso sud-ovest la strada Fausta fino al ponte Maranghetto, e dal predetto ponte, verso sud-est lungo l'argine destro del canale Maranghetto, e del canale Nicessolo fino all'altezza del canale del Miglio. Segue detto canale e successivamente l'argine della Valle Grande, della palude del Pedocchio e della Piscina toccando le quote 2 per immettersi sulla carrareccia che passa per case Falconera; attraversa la "Bocca Volta" e proseguendo verso sud sull'argine del canale Nicessolo giunge alla località Falconera in prossimità del porto. Devia verso sud-ovest seguendo la strada che passa a nord dell'abitato di Caorle, fino al ponte girevole sul canale della Saetta; continua verso sud lungo il canale della Saetta fino alla confluenza con il canale dell'Orologio ed alla confluenza di questo con il fiume Livenza, e per detto fiume verso nord, fino ad incontrare e seguire il canale Cammessa; continua lungo il canale Cammessa fino alla confluenza con il canale Livenza Morta in località Brian; segue quindi verso nord il canale Livenza Morta fino alla strada Fausta e poi la strada Fausta fino all'argine sinistro del fiume Livenza in località La Salute di Livenza; continua verso nord-ovest seguendo l'argine sinistro del fiume Livenza fino ad incrociare il confine amministrativo del Comune di Motta di Livenza, ricomprendendo nell'area DOC tutta la superficie ricadente nel medesimo Comune. A nord, il limite dell'area, segue l'asse del fiume Livenza fino all'altezza di c. Casali (Meduna di Livenza); segue quindi il limite di provincia tra Treviso e Pordenone fino alla località Paludei; continua quindi lungo il limite di comune fra Pasiano di Pordenone e Pravisdomini fino ad incontrare il fiume Sile. Da questo punto la linea di delimitazione prosegue lungo il fiume Sile fino ad incontrare il limite di territorio tra i comuni di Chions e Fiume Veneto in prossimità di c. Marcuz; procede verso est seguendo il confine che delimita a nord il territorio dei comuni di Chions, Sesto al Reghena, Morsano al Tagliamento fino ad incontrare il fiume Tagliamento, che percorre verso sud seguendo il limite di confine del comune di Morsano al Tagliamento fino ad incontrare il limite della provincia di Venezia punto di partenza.

All'interno della zona così delimitata giace la bonifica del Loncon e delle Sette Sorelle che viene esclusa e i suoi confini sono i seguenti:

partendo dalla confluenza del canale Fosson con il fiume Loncon la delimitazione procede verso sud lungo il fiume Loncon fino al ponte Bragato; continua a nord-est per la strada della Torba (fra la fossa della Torba e la fossa Possidenza) fino all'incontro con l'argine destro del fiume Lemene; di qui prosegue verso sud seguendo il fiume Lemene fino alla confluenza con il canale Maranghetto in prossimità del ponte Maranghetto; segue ad ovest il canale Maranghetto fino alla confluenza con il fiume Loncon, e successivamente fino alla sua confluenza con il canale fossa Bigai; continua lungo il canale fossa Bigai, passando dall'idrovora della bonifica Piva, fino all'altezza della strada provinciale S. Stino di Livenza-Caorle; da questo punto prosegue a nord lungo la strada provinciale S. Stino di Livenza-Caorle fino alla strada privata Palamin parallela al canale fossa Contarina di ponente; quindi procede a ovest lungo la strada privata Palamin fino all'incrocio con la strada consorziale perimetrale della bonifica delle Sette Sorelle; continua lungo la strada suddetta, passando in prossimità della scuola Corner, fino ad incontrare in canale Cernetta, e quindi, seguendo la strada parallela di destra al canale Cernetta, fino alla strada provinciale S. Stino di Livenza-Caorle che attraversa, per raggiungere e quindi seguire l'argine destro del canale Fosson fino alla sua confluenza con il fiume Loncon.

La zona di Lemene; di qui prosegue verso sud seguendo il fiume Lemene fino alla confluenza del canale Maranghetto in prossimità del ponte Maranghetto. ;segue ad ovest il canale Maranghetto fino alla confluenza con il fiume Loncon e successivamente fino alla confluenza con il canale Fossa Bigai; continua lungo il canale Fossa Bigai passando dall'idrovora della bonifica Piva, fino all'altezza della strada provinciale S.Stino di Livenza – Carole ; da questo punto prosegue a nord lungo la strada provinciale S.Stino di Livenza Carole fino alla strada privata Palamin parallela al canaleFossa contarina di Ponente; quindi procede ad ovest lungo la strada privata Plamin fino all'incrocio con la strada consorziale perimetrale della bonifica delle Sette Sorelle; continua lungo la strada suddetta,passando in prossimità della scuola corner, fino ad incontrare in canale Cernetta e quindi seguendo la strada parallela di destra al canale Cernetta, fino alla strada provinciale S.Stino di Livenza –Caorle che attraversa , per raggiungere e quindi seguire l'argine destro del canale Fosson fino alla sua confluenza con il fiume Loncon.

**3.2)** La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore" Tocai o Lison

designabile con la specificazione "Classico" di cui all'art. 2 comma 4, comprende le seguenti frazioni:

- Lison, Pradipozzo e Summaga, in comune di Portogruaro;
- Belfiore, Blessaglia e Salvarolo, in comune di Pramaggiore;
- Carline e Loncon, in comune di Annone Veneto, e parte del territorio amministrativo dei comuni di S. Stino di Livenza e Cinto Caomaggiore.

Tale zona di produzione delle uve, corrispondente a quella già descritta all'articolo 7 del disciplinare di produzione del "Tocai di Lison", annesso al D.P.R. del 4 agosto 1971, è così delimitata: partendo dalla località "Noiare" la linea di delimitazione segue verso sud-ovest la strada comunale che si congiunge con la strada statale n. 14 in località Osteria del Trovatore; continua lungo la strada statale n. 14 sino al ponte all'altezza del Km. 59; prosegue verso sud lungo il limite di territorio tra i comuni di Concordia Sagittaria e Portogruaro, fino all'incontro con il canale Taù; segue il canale Taù per raggiungere il fiume Loncon in prossimità dell'idrovora dell'Agazzi; continua a nord-ovest verso il fiume Loncon fino alla confluenza con il canale Fosson. Da questo punto la delimitazione risale prima il canale Fosson e poi il rio Fosson fino alla confluenza con il canale Melonetto, che segue fino ad incontrare la strada provinciale Annone Veneto-Belfiore; prosegue, verso nord, lungo la citata strada provinciale fino alla località Le Quattro Strade; quindi continua lungo la strada comunale che in località Boschetto incrocia la strada statale n. 53; segue, verso nord-est, la strada statale n. 53 fino al limite di confine di comune tra Annone Veneto e Pramaggiore (tra il Km 104 e il Km 105). Da qui la linea di delimitazione segue, verso nord, il limite di comune tra Annone Veneto e Pramaggiore per incontrare il limite di provincia tra Venezia e Pordenone sul canale Scolo Stuccià, segue, prima verso nord poi a sud, detto limite di provincia, fino alla strada comunale la Stradatta che percorre, verso sud, fino all'incrocio con la strada provinciale Pramaggiore-Chions e continua verso Pramaggiore, lungo detta strada provinciale raggiungendo l'incrocio con il viale Europa; segue il viale Europa fino alla strada comunale via Bassa, che percorre fino all'incrocio con la strada provinciale Cinto Caomaggiore-Blessaglia; attraversata la suddetta strada provinciale prosegue lungo via Comugne fino all'incrocio con la strada comunale del Martignon segue la strada del Martignon per raggiungere l'incrocio con la strada comunale di Mazzalogo che percorre fino alla via Zamper, in località S. Biagio di Cinto Caomaggiore; volge quindi a sud lungo la strada comunale fino all'incrocio con la strada statale n. 53 che segue per breve tratto fino al bivio con la strada per S. Giusto. Da questo punto lungo la strada per S. Giusto, in località "Noiare", raggiunge il punto di partenza della delimitazione.

#### Articolo 4 Norme per la viticoltura

##### 4.1) Condizioni naturali dell'ambiente.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2, devono essere quelle tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei, ai fini dell'iscrizione all'albo dei vigneti, unicamente i vigneti ubicati in terreni di origine sedimentaria-alluvionale e di medio impasto, tendenti all'argilloso ed allo sciolto, anche con presenza di concrezioni calcaree e/o di scheletro. Limitatamente alla zona a sud della strada provinciale che da Eraclea porta a Latisana, passando per la Salute di Livenza e per Lugugnana sono ammessi anche i terreni sabbioso-argillosi.

Sono invece da escludere i vigneti ubicati in terreni sabbioso-torbosi, ricchi di sostanza organica ed in quelli umidi o freschi, di risorgiva o soggetti ad allagamenti.

##### 4.2) Forma di allevamento, sesti di impianto e potatura.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

##### 4.3) Forme di allevamento.

Sono ammesse esclusivamente le forme a controspalliera semplice o doppia.

##### 4.4) Densità di impianto.

I vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare, dovranno avere un numero minimo di ceppi per ettaro non inferiore a 2500.

##### 4.5) Irrigazione.

È esclusa ogni pratica di forzatura.

Tuttavia, è ammessa l'irrigazione di soccorso.

##### 4.6) Resa ad ettaro e gradazione minima naturale.

Le produzioni massime di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 2 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

Tipologia	Prod. max uva/ha Tonn.	Titolo alc. vol. nat. minimo
Tocai o Lison	12	10.00
Pinot bianco	13	10.50
Chardonnay	13	10.50
Pinot grigio	13	10.50
Riesling Italico e Riesling (da Riesling Renano)	12	10.00

Tipologia	Prod. max uva/ha Tonn.	Titolo alc. vol. nat. minimo
Sauvignon	13	10.50
Verduzzo	13	10.00
Merlot	13	10.50
Malbec	13	10.00
Cabernet	12	10.00
Cabernet Franc	12	10.00
Cabernet Sauvignon	12	10.50
Refosco P.R.	12	10.00
Tocai o Lison con la specificazione "Classico"	12	10.50

##### 4.7) Superfici di produzione.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resi uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

##### 4.8) Riduzione straordinaria delle rese.

I Presidenti delle Giunte Regionali del Veneto e del Friuli Venezia Giulia, su richiesta motivata delle categorie interessate, allo scopo di tutelare l'immagine dei sopra menzionati vini, possono, con proprio decreto da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, ridurre i quantitativi di uva per ettaro ammessi alla certificazione DOC rispetto a quelli fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero per le Politiche Agricole e Forestali, al Comitato Nazionale per la Tutela delle Denominazioni d'Origine dei Vini, ed alle Camere di Commercio di Venezia, Treviso e Pordenone.

##### 4.9) Limiti particolari.

Le uve dei vini destinati alla produzione dei tipi spumanti potranno avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 9.5% vol., purché la destinazione delle uve atte ad essere elaborate, venga espressamente indicata nella denuncia annuale delle uve.

Le uve destinate alla produzione dei vini "Lison-Pramaggiore" Rosso, Cabernet, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot nel tipo riserva devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo di almeno l'11.00% vol.

##### 4.10) Andamento climatico sfavorevole.

In annate con andamenti climatici particolarmente sfavorevoli è ammessa, con provvedimenti dei Presidenti delle Giunte Regionali, adottati secondo le procedure di cui all'art. 10 della legge 164/92 e al precedente comma 8, la riduzione del titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini di cui alla presente denominazione.

## Articolo 5 Norme per la vinificazione e per le elaborazioni particolari

### 5.1) Pratiche ammesse.

Nella vinificazione sono concesse tutte le pratiche enologiche ammesse dalla legislazione nazionale e comunitaria.

### 5.2) Zona di vinificazione.

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata all'articolo 3. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni vengano effettuate nell'intero territorio dei comuni, anche se soltanto in parte compresi nella zona di produzione delle uve, nonché dei seguenti Comuni:

Provincia di Venezia: Torre di Mosto, Ceggia, Eraclea, Jesolo, S. Donà di Piave, Noventa di Piave e Meolo.

Provincia di Treviso: Cessalto, Chiarano, Gorgo al Monticano, Salgareda, Cessalto, Gaiarine, Mansuè, Porto Buffolè e Oderzo.

Provincia di Pordenone: Fiume Veneto, Pasiano, Porcia, Pordenone, Fiume Veneto e Prata di Pordenone, Casarsa della Delizia e San Vito al Tagliamento.

Provincia di Udine: La tisana, Bertiole e Codroipo.

### 5.3) Autorizzazioni speciali.

È tuttavia facoltà del Ministero per le Politiche Agricole, sentito il parere delle Regioni competenti per territorio, autorizzare le suddette operazioni per la produzione dei vini a denominazione d'origine controllata "Lison-Pramaggiore", anche al di fuori delle aree previste dai commi precedenti e comunque entro i confini delle provincie di Venezia, Treviso e Pordenone, sempreché le Ditte richiedenti singole o associate, dimostrino la proprietà diretta o del proprio socio dei vigneti regolarmente iscritti all'Albo camerale alla data di pubblicazione del presente decreto.

### 5.4) Rese in vino.

La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Per le rese fino al limite massimo del 75%, il 70% sarà considerato vino a denominazione di origine controllata ed il rimanente 5% non avrà diritto alla denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore"; qualora la resa uva/vino superi il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

### 5.5) Tipologia spumante.

I mosti o i vini a denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore", con i nomi di una delle seguenti

specificazioni: Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Grigio e Riesling possono essere elaborati nella versione spumante e devono essere ottenuti esclusivamente per rifermentazione naturale.

Il vino a denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore" elaborato nella versione spumante, può essere posto in commercio nei tipi "extra brut", "brut", "extra dry", "dry" o "demi-sec".

### 5.6) Tipologia frizzante.

I mosti o i vini a denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore" con i nomi delle seguenti specificazioni: Verduzzo, Chardonnay e Pinot Bianco, possono essere elaborati nella versione frizzante e devono essere ottenuti esclusivamente per rifermentazione naturale.

Detti vini, qualificati come frizzanti, devono essere immessi al consumo con un residuo zuccherino espresso in grammi/litro compreso tra 10 e 40 per il Verduzzo e non superiore a 20 per tutti gli altri.

L'elaborazione dei vini spumanti e dei vini frizzanti può avvenire solo all'interno delle provincie di Venezia, Treviso, Pordenone e Udine.

### 5.7) Tipologia rosato.

La tipologia Merlot Rosato è ottenuta dalla spremitura soffice e da un breve periodo di macerazione, al fine di assicurare al vino una giusta tonalità di colore.

### 5.8) Tipologia dolce.

Le uve delle varietà Verduzzo Friulano, possono essere destinate anche alla produzione della tipologia dolce. Per tale scopo, devono essere sottoposte ad appassimento sia naturale, sia con sistemi di forzatura che comunque non consentano di superare le temperature dell'appassimento naturale. Al momento della vinificazione, che deve avvenire entro il 31 dicembre di ogni anno, devono garantire un titolo alcolometrico volumico potenziale minimo di 13% vol. La resa massima dell'uva fresca in vino, non deve superare il 60%.

### 5.9) Correzioni e colmature.

È consentita l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 2, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie nazionali con mosto concentrato, mosto concentrato ratificato a mezzo di concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite. È ammessa la colmatura con un massimo del 5% di altri vini dello stesso colore e stessa annata aventi diritto alla denominazione d'origine controllata "Lison-Pramaggiore".

### Articolo 6 Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'articolo 2 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

#### \* Lison-Pramaggiore Bianco:

- colore: giallo paglierino, con riflessi verdognoli e talvolta dorati
- odore: fine, gradevole
- sapore: asciutto, talvolta morbido con eventuale percezione gradevole di legno
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
- acidità totale minima: 5 g/l
- estratto secco netto minimo: 16 g/l

#### \* Tocai o Lison:

- colore: giallo paglierino più o meno carico con riflessi verdognoli e talvolta dorati
- odore: caratteristico, gradevole
- sapore: asciutto, vellutato con eventuale percezione gradevole di legno
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol. nella specificazione "classico": 11.50% vol.
- acidità totale minima: 5 g/l
- estratto secco netto minimo: 16 g/l

#### \* Pinot Bianco

- colore: giallo paglierino più o meno carico
- odore: fine, caratteristico, tendente al fruttato
- sapore: asciutto, talvolta morbido e vellutato con eventuale percezione gradevole di legno
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
- acidità totale minima: 5 g/l
- estratto secco netto minimo: 16 g/l

#### \* Chardonnay

- colore: giallo paglierino più o meno carico
- odore: fine, caratteristico ed elegante
- sapore: asciutto, talvolta morbido, fine ed invitante con eventuale percezione gradevole di legno
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
- acidità totale minima: 5 g/l
- estratto secco netto minimo: 16 g/l

#### \* Pinot Grigio

- colore: da giallo paglierino ad ambrato con riflessi ramati
- odore: delicato, caratteristico, fruttato
- sapore: asciutto, armonico, caratteristico con eventuale percezione gradevole di legno

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
- acidità totale minima: 5 g/l
- estratto secco netto minimo: 16 g/l

#### \* Riesling Italico

- colore: giallo paglierino
- odore: delicato, leggermente aromatico
- sapore: secco, gradevolmente acidulo con eventuale percezione gradevole di legno
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
- acidità totale minima: 5 g/l
- estratto secco netto minimo: 16 g/l

#### \* Rieslin da Riesling Renano

- colore: giallo paglierino più o meno carico
- odore: fine delicato, leggermente aromatico
- sapore: secco piacevolmente acidulo con eventuale percezione gradevole di legno
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
- acidità totale minima: 5 g/l
- estratto secco netto minimo: 16 g/l

#### \* Sauvignon

- colore: giallo paglierino, talvolta paglierino dorato
- odore: gradevole, tipicamente aromatico
- sapore: asciutto e vellutato con eventuale percezione gradevole di legno
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
- acidità totale minima: 5 g/l
- estratto secco netto minimo: 16 g/l

#### \* Verduzzo

- colore: da giallo paglierino a giallo dorato
- odore: delicato talvolta con sentore floreale
- sapore: asciutto o amabile con eventuale percezione gradevole di legno
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
- acidità totale minima: 5 g/l
- estratto secco netto minimo: 16 g/l

#### \* Verduzzo Dolce

- colore: giallo dorato più o meno intenso, talvolta ambrato
- odore: delicato, fine, gradevole
- sapore: dolce, caldo, armonico con eventuale percezione gradevole di legno
- gradazione alcolica minima svolta: 11% vol.
- gradazione alcolica minima complessiva: 14% vol.
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- estratto secco netto minimo: 16 g/l

## \* Lison-Pramaggiore Rosso

- colore: rosso rubino anche intenso se giovane, tendente al granato se invecchiato
- odore: vinoso, intenso e gradevole
- sapore: asciutto, armonico, con eventuale percezione gradevole di legno
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.50% vol. per la qualificazione Riserva: 12% vol.
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- estratto secco netto minimo: 20 g/l

## \* Lison-Pramaggiore Novello

- colore: rubino
- odore: fruttato, vinoso
- sapore: sapido, caratteristico
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- estratto secco netto minimo: 18 g/l

## \* Merlot

- colore: rosso rubino se giovane, tendente al granato con l'invecchiamento, rosato nella tipologia specifica
- odore: vinoso, intenso, caratteristico
- sapore: asciutto, talvolta vellutato, giustamente tannico ed aromatico, con eventuale percezione gradevole di legno
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.50% vol. per la qualificazione Riserva: 12% vol.
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- estratto secco netto minimo: 18 g/l per la qualificazione Riserva: 20 g/l

## \* Malbec

- colore: rosso rubino vivo, tendente al granato se invecchiato
- odore: vinoso, caratteristico
- sapore: asciutto, pieno, talvolta morbido con eventuale percezione gradevole di legno
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.50% vol.
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- estratto secco netto minimo: 20 g/l

## \*Cabernet

- colore: rosso rubino intenso, oppure con riflessi granati se invecchiato
- odore: vinoso, caratteristico
- sapore: asciutto, pieno, erbaceo e armonico, con eventuale percezione gradevole di legno
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.50% vol. per la qualificazione Riserva: 12% vol.
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- estratto secco netto minimo: 20 g/l

## \* Cabernet Franc

- colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento
- odore: vinoso, caratteristicamente erbaceo e persistente.
- sapore: asciutto, pieno, erbaceo, austero se invecchiato con eventuale percezione gradevole di legno
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.50% vol. per la qualificazione Riserva: 12% vol.
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- estratto secco netto minimo: 20 g/l

## \*Cabernet Sauvignon

- colore: rosso rubino anche intenso, con riflessi granati se invecchiato
- odore: vinoso, caratteristico,
- sapore: asciutto, pieno, e austero con eventuale percezione gradevole di legno
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.50% vol. per la qualificazione Riserva: 12% vol.
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- estratto secco netto minimo: 20 g/l

## \*Refosco dal Peduconolo Rosso

- colore: rosso intenso con riflessi violacei, granati se invecchiato
- odore: vinoso e caratteristico
- sapore: asciutto, pieno con eventuale percezione gradevole di legno
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.50% vol.
- acidità totale minima: 4,5 g/l
- estratto secco netto minimo: 20 g/l

I vini «Lison-Pramaggiore» qualificati come Spumanti (Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Grigio, Riesling), all'atto dell'immissione al consumo, devono presentare le seguenti caratteristiche:

- spuma: fine e persistente
- colore: giallo paglierino più o meno intenso
- odore: caratteristico
- sapore: sapido, armonico
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
- acidità totale: 5 g/l
- estratto secco netto minimo: 14 g/l

I vini «Lison-Pramaggiore» qualificati come Frizzanti (Verduzzo, Chardonnay e Pinot Bianco), all'atto dell'immissione al consumo, devono presentare le seguenti caratteristiche:

- spuma: fine e persistente
- colore: giallo paglierino più o meno intenso
- odore: caratteristico

- sapore: sapido, armonico
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol.
- acidità totale: 5 g/l
- estratto secco netto minimo: 14 g/l

### Articolo 7 Designazioni speciali

#### 7.1) Qualificazione riserva.

La qualificazione aggiuntiva riserva, può essere utilizzata per i vini aventi le caratteristiche previste all'articolo 4 comma 9 e immessi al consumo dopo un periodo minimo di invecchiamento non inferiore a 2 anni, a partire dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve.

#### 7.2) Località.

Per i vini a denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore" è consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree, zone e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.

### Articolo 8 Etichettature, designazione e presentazione

#### 8.1) Annata.

I vini a denominazione di origine "Lison-Pramaggiore" in fase di commercializzazione possono facoltativamente riportare l'annata di produzione in etichetta e nel qual caso anche nella documentazione prevista dalla specifica normativa. L'uso dell'annata è invece obbligatorio per le tipologie Lison-Pramaggiore "Rosso", "Bianco" e "Novello", per i vini che si fregiano della qualificazione Riserva e della specificazione "Classico".

#### 8.2) Volumi nominali, tappature e recipienti.

Per i vini a denominazione di origine controllata Lison-Pramaggiore, qualora siano immessi al consumo in contenitori inferiori a 3 litri, è obbligatorio l'utilizzo delle tradizionali bottiglie di vetro ed è fatto divieto di usare chiusure di tipo: corona, strappo e vite.

#### 8.3) Uso di chiusure speciali.

Per tutte le tipologie confezionate in recipienti di contenuto fino a litri 0,250, 0,375 è tuttavia ammesso l'uso del tappo a vite.

#### 8.4) Limitazioni per alcune tipologie.

Per i vini a denominazione di origine controllata Lison-Pramaggiore "Rosso", "Bianco" e "Novello", nonché per i vini che si fregiano della qualificazione "Riserva" e della specificazione "classico", all'atto dell'ammissione al consumo è fatto obbligo di confezionare il prodotto unicamente in bottiglie di vetro di capacità non superiore a litri 0,750.

Tuttavia, limitatamente alle tipologie riportate nel presente paragrafo, è consentito l'utilizzo di tradizionali bottiglie di vetro dalla capacità di litri 1,5 a litri 5, utilizzando per queste esclusivamente chiusure in sughero raso bocca.

### Articolo 9 Divieti

È vietato usare assieme alla denominazione di origine controllata "Lison-Pramaggiore" qualsiasi specificazione e qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "superiore", "extra fine", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.