



LISON DOCG

LISON DOCG : (www.enopress.it). Questa è una docg interregionale, siamo a cavallo tra le province di Venezia, Treviso e Pordenone ma, la denominazione prende il nome dal borgo romano di Lison (Venezia), dove la coltivazione della vite è storica. Dopo i romani, i frati benedettini e la serenissima Venezia hanno dato forte impulso alla viticoltura in zona. Grazie ai venti, a un clima favorevole e a un terreno composto da un sottile strato di carbonato di calcio, con profondità variabile tra i 30 e i 70 cm, su una superficie prevalentemente argillosa, trova un habitat naturale il vitigno a bacca bianca Tocai. 0.LisonDOCG I vini Lison hanno una bella struttura e un buon equilibrio. Il colore è giallo e vira dai riflessi verdolini, al giallo paglierino intenso ancora più profondo se le bucce vengono lasciate macerare nel mosto. I sentori fruttati che si alternano ad un vegetale fresco, sono fini ed eleganti. Al sorso ritroviamo la territorialità (terreni ricchi di minerali soprattutto potassio, calcio e magnesio) che si esprime con una marcata sapidità e persistenza con un finale lungo e tipico di mandorla amara. Importante anche il contenuto alcolico sempre, comunque, ben equilibrato. Al fine proprio di tutelare il Tocai ottenuto nella zona di Lison, già nel 1971 è stata riconosciuta la Denominazione d'origine "Lison DOC, che successivamente si è fusa con la DOC Pramaggiore per formare la denominazione "DOC Lison-Pramaggiore". Con la modifica del disciplinare della DOC Lison-Pramaggiore, al vino Tocai è stato inserito il sinonimo "Lison" e, nel 2007, al vitigno Tocai è stato aggiunto il sinonimo Tai per la regione Veneto. Nel 2010 la denominazione è stata riconosciuta DOCG. Dopo questa lunga premessa passo alla parte tecnica del disciplinare di produzione. Tipologie: "Lison" e "Lison" classico. Base ampelografica. La denominazione di origine controllata e garantita "Lison" è riservata ai vini ottenuti da vigneti costituiti per almeno l'85% dalla varietà di vitigno Tai; possono inoltre concorrere, da sole o congiuntamente, le uve di altri vitigni a bacca bianca non aromatici, purché idonei alla coltivazione nelle rispettive province di Venezia, Treviso e Pordenone. Zona di produzione Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Lison" 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, Pravidomini e parte dei territori di Azzano Decimo, Morsano al Tagliamento, Sesto al Reghena. La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata e garantita "Lison classico" 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. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 1, 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 da considerarsi idonei alla produzione dei vini 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. Sono ammesse esclusivamente le forme a contropalliera semplice o doppia. Fatti salvi i vigneti già idonei alla produzione della **DOCLisonPramaggiore**, i vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare, dovranno avere un numero minimo di ceppi per ettaro non inferiore a 3000.È esclusa ogni pratica di forzatura. Tuttavia, è ammessa l'irrigazione di soccorso. (Fonte: Mipaaf, Gazzetta Ufficiale)