Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
UFFICIO PQAI IV

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "PIAVE MALANOTTE" O "MALANOTTE DEL PIAVE"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 22.12.2010	G.U. 4 - 07.01.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con (modifica ordinaria ai sensi Reg. UE n. 33/2019, art. 61, par. 6, comma 3, lett. b) e comma 4)	DM 28.07.2017	G.U. 192 – 18.08.2017 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U.U.E. n. C 225 del 05.07.2019
Provvedimento Ministeriale 12.07.2019 (concernente informazioni agli operatori della pubblicazione della predetta modifica ordinaria sulla GUCE n. C 225 del 05.07.2019)		Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP G.U. n. 178 del 31.07.2019 - Comunicati

Articolo 1

1. La Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

2. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave» deve essere ottenuto da uve prodotte dai vigneti aventi nell'ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Raboso Piave per almeno il 70%;
Raboso veronese fino al 30%;
il Raboso Veronese può essere sostituito nella misura massima del 5% da altre varietà a bacca rossa, congiuntamente o disgiuntamente, tra quelle idonee alla coltivazione per le provincie di Treviso e Venezia.

Articolo 3

1. Le uve destinate alla produzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave» devono essere prodotte nell'intero territorio ricadente nel bacino del Piave con l'esclusione di quelle zone non idonee alla produzione di vini di qualità e di pregio previsti dal presente disciplinare.
In particolare la zona di produzione comprende:
2. Provincia di Treviso:
l'intero territorio dei comuni di Arcade, Breda di Piave, Casale sul Sile, Cessalto, Chiarano, Cimadolmo, Codognè, Fontanelle, Godega Sant'Urbano, Gorgo al Monticano, Mareno di Piave, Maserada sul Piave, Monastier, Oderzo, Ormelle, Ponte di Piave, Ponzano Veneto, Portobuffolè, Povegliano, Roncade, Salgareda, San Biagio di Callalta, San Fior, San Polo di Piave, Santa Lucia di Piave, Spresiano, Vazzola, Zenson di Piave.
parte del territorio dei comuni di Carbonera, Casier, Gaiarine, Mansuè, Mogliano Veneto, Orsago, Preganziol, Silea, Villorba, Colle Umberto, Conegliano, Cordignano, Giavera del Montello, Montebelluna, Motta di Livenza, Nervesa della Battaglia, Paese, San Vendemiano, Susegana, Trevignano, Vittorio Veneto, Volpago del Montello.
3. Provincia di Venezia:
l'intero territorio dei comuni di Fossalta di Piave, Marcon, Meolo, Noventa di Piave, Quarto d'Altino, San Donà di Piave.
Parte del territorio dei comuni di Venezia, Ceggia, Eraclea, Jesolo, Musile di Piave, Torre di Mosto.
Tale zona è così delimitata:
partendo dal fiume Livenza, dove la provincia di Treviso confina con quella di Venezia, la linea di delimitazione segue l'argine destro del fiume stesso fino al ponte della frazione La Salute di Livenza; che detto ponte continua per la strada Fausta fino al ponte girevole sul canale Livenza Morta, in località La Salute, indi prende la strada che corre lungo l'argine destro del canale fino alla località Brian. Da questa località segue il canale Largon ed il canale S. Croce fino alla sua confluenza col canale delle Talpe, quindi percorre tale canale fino all'incrocio dello stesso col collettore principale del Livenzuola fino all'incrocio con il canale Revedoli, continua per il canale medesimo fino alla confluenza col fiume Piave e passato il fiume giunge a Cortellazzo. Da Cortellazzo prosegue lungo il canale Cavetta fino all'incrocio con lo stradone per C. Carrar e percorre detto stradone fino alla sua intersezione col canale Cortellazzo. Prosegue lungo detto canale fino all'incrocio con lo stradone Bova Mochè, che percorre fino ad incontrare (q. 0.2) e seguire verso ovest, la strada che corre parallela, ed a sud, al canale Cortellazzo fino all'incrocio con la strada di congiunzione tra via Cavetta di Marina e via Corer, segue, verso sud, questa strada (che coincide con l'acquedotto sotterraneo) per circa 300 metri fino al punto d'incontro con via Corer. Segue tale via ad ovest, raggiunge la via Pazienti e piegando a sud, raggiunge il canale delle Dune. Percorre quindi il canale suddetto fino all'incrocio con via Roma destra (strada litoranea) e continuando per detta via raggiunge il fiume Sile che risale fino a Cà Uliana (C. Bianca). Viene seguito, quindi, l'argine litoraneo fino a C. Ghisa d'onde piega ad ovest la strada per Cà Luciana riprendendo a seguire l'argine litoraneo fino al suo congiungimento con l'argine di S. Marco. Proseguendo lungo quest'ultimo argine raggiunge Caposile. Da Caposile la linea di delimitazione segue la strada per Portegrandi fino al bivio con la strada Interessati: risale quindi la strada Interessati raggiungendo l'incrocio con la strada delle Millepertiche e, percorsa detta strada verso ovest fino alla località Millepertiche, continua per la stessa strada per un tratto di circa 300 metri, volgendo quindi a sud per il canale che passa per le q. 1 fino a C. Storta dove incontra il canale Canellera. Costeggia detto canale fino ad immettersi presso C. della Macchinetta, sul canale Lanzoni che segue verso ovest fino all'incrocio con la strada che congiunge Trezze con la strada Caposile-Portegrandi e sulla medesima fino al punto d'incontro con la Caposile-Portegrandi che percorre verso ovest fino a Portegrandi.

Da Portegrandi la linea di delimitazione continua con la strada statale n. 14 e poco prima di Terzo (km. 8 + 225) sale lungo la via che costeggia Cà Zorzi per raggiungere il fiume Dese proseguendo per detto fiume fino al punto d'intersezione dello stesso con il confine della provincia di Treviso. La

delimitazione prende quindi a seguire (verso nord) tale confine fino al suo incrocio con la strada Marcon-Mogliano e, piegato ad ovest lungo tale strada raggiunge l'abitato di Mogliano e si dirige verso nord lungo la statale n. 13 Pontebbana, che lascia in corrispondenza della località Madonna delle Grazie. Di qui piega ad est seguendo la strada che da Madonna delle Grazie porta a Dosson attraverso la località Case Minime e quindi attraverso le scuole elementari di detto paese, prosegue lungo la nuova strada Dosson-Casier e giunti a Casier passa sull'altra sponda del Sile all'altezza dei "Silos" raggiungendo Silea. Di qui la linea di delimitazione prende la strada per Lanzago, poi quella per Carbonera ed oltrepassato Biban giunge a Pezzan. Piega quindi ad ovest lungo la strada per Lancenigo e passando per villa Brambullo e villa Gemma, raggiunge la statale n. 13 Pontebbana in corrispondenza dell'abitato di Carità di Villorba. Segue a sud la statale Pontebbana fino all'incrocio con la strada per borgo Fontane che segue finchè, oltrepassato detto borgo, incontra e segue verso est il confine del comune di Treviso fino alla sua intersezione con la statale Feltrina (n. 348). Di qui la linea di delimitazione si identifica con la suddetta statale fino al suo incrocio con la statale Schiavonesca-Marosticana (n. 248), in località Pilastroni. Piega quindi ad est lungo detta statale per attraversare poi, subito dopo passato l'abitato di Nervesa della Battaglia, il fiume Piave con la linea retta tra il ponte sul canale della Vittoria (q. 80) in territorio del comune di Nervesa e la strada che conduce a borgo Battistella (q. 77) sull'altra sponda. Di qui piega a destra e, superato l'argine del Piave, segue la strada per la località Colfosco, d'onde prosegue per Susegana immettendosi sulla statale Pontebbana immediatamente prima dell'abitato di quest'ultimo paese. Costeggiando il tracciato della statale Pontebbana fino all'incrocio di questa con la statale n. 51 (stazione di San Vendemiano) prosegue in coincidenza con il percorso di detta statale fino alla località Casello Cinque, dove piega lungo la strada per Colle Umberto. Attraversato il paese raggiunge borgo Pigatti ed, a borgo S. Rocco, gira a sinistra lungo la strada di raccordo con la provinciale S. Giacomo di Veglia, Cordignano, Ponte della Muda.

Prosegue poi ad est lungo detta provinciale fino a Ponte della Muda; indi gira a sud lungo la strada che attraversando il vecchio percorso della statale Pontebbana, porta a Palù di Ponte e quindi a borgo Palù. Di qui la delimitazione della zona si identifica con la provinciale per Francenigo, dove si salda con il fiume Aralt e quindi con il confine tra le province di Treviso e di Pordenone che segue verso sud fino a Cà Salice. Piega quindi ad ovest lungo il fiume Livenza fino all'intersezione con la strada Portobuffolè-Mansuè (q. 11) e la percorre fino a questa località. A Mansuè la linea di delimitazione volge ad est coincidendo con la strada per Navolè, ma giunta a Fossabiuba piega a nord lungo la strada che porta in località Ponti di Tremeacque. Di qui torna a seguire il fiume Livenza che discende verso sud, fino al punto di partenza.

Dalla zona sopra delimitata viene escluso il seguente territorio:
partendo dalla confluenza del canale Piavon con il canale Canalat in località Ceggia, la linea di delimitazione segue il canale Canalat fino alla strada che va a congiungersi col canale Nogariola in prossimità di Cà Simonetto: segue a nord il canale Nogariola fino alla sua confluenza col canale Casaratta, percorre a sud-est il canale Casaratta raggiungendo la località Staffolo e per la strada Staffolo-Stretti fino alla località Osteria al Marochino. Prosegue verso est lungo il canale S. Martino e per breve tratto il canale Casaratta, quindi, passato il canale di Taglio, percorre il canale collettore "Principale primo" per raggiungere Ponte Capitello. Da Ponte Capitello la linea di delimitazione segue la strada Fausta fino al suo incrocio con la strada che, passando per la località Tre Case, si dirige verso sud. Percorre detta strada fino alla confluenza col collettore "Principale secondo" e segue detto collettore fino alla località Senzielli e poi lungo il canale Cavanella fino al ponte Tre Cai, quindi verso nord, per la strada Salici, fino al ponte Salici. Continua per la strada diretta a San Giorgio di Livenza che viene lasciata prima di giungere al Livenza Morta - in prossimità dell'opificio a forza elettrica - per piegare verso sud-est lungo lo stradone che inizia dall'Agenzia Romiati, e seguire poi, sempre in direzione sud-est, il sentiero fino al canale Paletti. Scende per detto canale fino al suo incrocio con la strada Valle Tagli e di qui prosegue, in linea retta, fino alla località Cà Pernice. Percorre ora lo stradone tra Cà Pernice ed il canale Valle dei Tagli e poi lungo detto canale, verso nord, fino alla località Camavita. Prende la strada vicinale per la località Socchiera, piega lungo il canale Mazzotto ed in corrispondenza della località Carranta, prosegue

lungo il canale Sette Casoni fino alla sua confluenza col canale Braccio di Sacca. Percorre tale canale fino al suo congiungimento con il collettore "Principale secondo" (Agenzia Sette Casoni), costeggia detto collettore fino al ponte la Parada e prosegue per il canale "Emo primo" in direzione ovest prima e poi nord fino allo stradone che va da Cà Fornassari a Stretti. La linea di delimitazione segue tale stradone fino al ponte sul canale Brian (nord di Stretti), lo attraversa per seguire verso ovest detto canale fino ad incontrare e seguire, verso nord, il canale della Pace e lo stradone pedonale tangente a Cà Speranza che percorre fino al canale della Bella Madonna.
Continua ancora ad ovest per detto canale fino alla località Osteria dove, passato il ponte, segue verso nord il canale Piavon raggiungendo il bivio col canale Fossa che viene seguito fino alla sua confluenza col canale Maliso.
Percorre il canale Maliso fino al suo incontro col canale Taglietto; quindi in linea retta, lungo la carrareccia, raggiunge il canale Piavon in prossimità di Case San Biagio ed il canale Piavon fino a Ceggia, punto di inizio della delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art.1 devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.
2. Sono pertanto da considerare idonei, alla produzione dei vini di cui all'articolo 1 unicamente i vigneti ubicati in terreni di favorevole giacitura, di origine sedimentaria-alluvionale e di natura prevalentemente argillosa, calcarea e ghiaiosa.
3. Sono invece da escludere i terreni torbosi, umidi o freschi e quelli decisamente silicei.
4. I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli genericamente usati o, comunque, atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.
5. È vietata ogni pratica di forzatura. È ammessa l'irrigazione di soccorso.
6. Per i vigneti piantati dopo l'entrata in vigore del presente disciplinare, i sesti di impianto devono garantire un numero minimo di ceppi ad ettaro pari a 2.500 piante per le spalliere semplici e doppie e 1.250 piante per il tradizionale e storico sistema a "raggi" (Bellussi), a condizione che sia garantita la tradizionale potatura con una carica massima di 55.000 gemme ad ettaro.
7. La resa massima di uva ammessa per la produzione del vino di cui all'art. 1 non deve essere superiore a tonnellate 12 per ettaro di vigneto a coltura specializzata. A detto limite, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata nel limite di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo.
8. Le uve destinate alla vinificazione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave»" devono assicurare un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,00% vol.
9. La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di Tutela e sentite le organizzazioni professionali di categoria interessate può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Articolo 5
Norme per la vinificazione e per le elaborazioni particolari

1. Le operazioni di appassimento, vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate nella zona di produzione delimitata dall'art. 3.
2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate entro l'intero territorio della provincia di Treviso e nel territorio situato ad oriente del fiume Brenta, in provincia di Venezia.
3. Sono fatte salve le autorizzazioni sinora rilasciate per la lavorazione dei prodotti derivati dai vitigni Raboso Piave e Raboso veronese nei comuni di Fontanafredda, Porcia, Sacile, Caneva, Pasiano e Prata della provincia di Pordenone.

4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
5. Nella preparazione del vino di cui art. 1 devono essere utilizzate uve delle varietà Raboso Piave e/o Raboso veronese, sottoposte ad appassimento, per un minimo del 15% ad un massimo del 30%, rispetto al quantitativo totale destinato alla produzione del vino a DOCG.
6. La resa massima dell'uva in vino ammessa alla certificazione non deve essere superiore al 65% per le uva fresche ed al 40% per le uve appassite.
7. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non rispettivamente il 75% e il 45%, l'eccedenza non ha diritto alla presente denominazione d'origine.
8. Oltre detti limiti invece decade il diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita per tutta la partita.
9. Per l'appassimento delle uve ci si può avvalere anche di sistemi di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento.
10. Le uve destinate all'appassimento non possono essere pigiate in data antecedente al 15 novembre 2017. La regione Veneto con proprio provvedimento, a seguito di motivata richiesta del Consorzio di Tutela, può anticipare detta data.
11. Il vino «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave» non può essere immesso al consumo se non dopo essere stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento di almeno trentasei mesi di cui almeno dodici in botte e quattro in bottiglia a decorrere dal primo novembre dell'anno della vendemmia.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave» all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

- colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: tipico, di marasca/ciliegia, speziato;
- sapore: austero, sapido, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale effettivo minimo: 12,50% vol.;
- acidità totale minima: 5,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l;
- residuo zuccherino massimo: 8,0 g/l.

2. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Articolo 7
Etichettature, designazione e presentazione

1. Nella presentazione e designazione del vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore» e similari.
2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave» è obbligatorio riportare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.
3. È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
4. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali «viticoltore», «fattoria», «tenuta», «podere», «cascina» ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni comunitarie e nazionali in materia.

Articolo 8
Confezionamento

1. Il vino a Denominazione di Origine Controllata e Garantita «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave» deve essere immesso al consumo unicamente nelle tradizionali bottiglie di vetro scuro, fino ad una capacità massima di litri 9, chiuse con tappo raso bocca, mentre per le bottiglie fino a 0,375 litri è consentito l'uso del tappo a vite.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali.

Il progetto di "zonazione" ha permesso di comprendere in modo chiaro tutti i vari fattori, ambientali ed umani che hanno portato questo vino al riconoscimento della DOCG.

La zona di produzione della DOCG «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave» ricade in una zona di media-bassa pianura, lungo l'asse del fiume Piave, caratterizzata da un clima tipicamente temperato, con estati calde e inverni mai troppo freddi.

Le precipitazioni sono discretamente distribuite nel corso dell'anno, più abbondanti nelle zone più vicine alle colline e minori scendendo verso Sud.

Le correnti d'aria fresca provenienti da nord-est fanno sentire il loro effetto con escursioni termiche notte/giorno più accentuate nella parte a nord del comprensorio.

I suoli, costituiti da depositi alluvionali rilasciati dai ghiacciai prima e dal fiume Piave poi, sono considerati "caldi" poiché caratterizzati da un'elevata percentuale di scheletro, con elevata profondità esplorabile dalle radici, assenza di ristagni, poveri di sostanza organica, con contenuto in elementi minerali buono e ben equilibrato, in particolare di fosforo e magnesio.

Fattori storici e umani

La DOCG «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave» prende il nome da Borgo Malanotte, borgo medievale sito in Tezze di Piave (TV), cuore della produzione di questo vino. La zona di produzione inizia dove il fiume Piave si apre nella pianura trevigiana e confina con la laguna di Venezia.

In questo territorio la presenza della coltura della vite risale al 181 a.C. con la costruzione della via consolare Postumia da parte dei Romani. Dopo le varie invasioni barbariche che hanno portato alla distruzione delle viti, la coltivazione riprende con forza sotto il dominio della Repubblica di Venezia. La vite si espande in tutta l'area e la qualità del prodotto migliora in modo netto grazie alla volontà dei nobili veneziani di gareggiare fra loro per superarsi nella qualità del proprio prodotto.

Negli anni '50 i produttori della zona prendono coscienza delle peculiarità del prodotto e delle sue potenzialità e si riuniscono in un consorzio finalizzato alla tutela e alla gestione dei vini di qualità della zona.

Nel 1971 il vino "Malanotte" è conosciuto dai consumatori come tipologia *Raboso Piave Malanotte* all'interno della denominazione DOC Piave, ed è considerato uno dei vini di maggior pregio qualitativo, le cui bottiglie sono state apprezzate per la prima volta all'inizio degli anni '80.

La forte caratterizzazione di questo vino, costituito anche da una parte di uva appassita, ha incontrato fortemente i gusti dei consumatori tanto da divenire più famoso della denominazione nella quale era inserito come tipologia di vino. Ciò ha indotto la necessità di una maggior tutela nazionale ed internazionale del nome attraverso il riconoscimento di una denominazione geografica propria. Per questi motivi nel 2010 il «Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave», ha ottenuto dal Ministero il riconoscimento della Denominazione geografica controllata e garantita per l'omonimo vino.

Fattori umani

Le uve del Raboso Piave e veronese maturano nel tardo autunno e sono dotate di elevati contenuti in acidità, tannini e sostanze aromatiche che vengono sapientemente gestite in vinificazione con il

taglio di vino ottenuto da uve fresche e appassite in graticci. Questa tecnica consente di ammorbidire la spigolosità originaria dando la morbidezza necessaria ed indispensabile alla produzione di un grande vino. Il grande lavoro dell'uomo inizia con la produzione dell'uva in vigneti allevati a "Bellussera", sistema di impianto che si riscontra solamente in questa area e nato essenzialmente per la coltivazione del Raboso. Questa tecnica era assolutamente necessaria per portare a maturazione le uve con maggiore sicurezza e anticipo.
Attualmente questa tipologia di impianto va scomparendo in quanto le conoscenze scientifiche hanno portato a nuove tecniche di produzione in grado di soddisfare le esigenze produttive in impianti più moderni ed efficienti.

b) Specificità del prodotto

«Piave Malanotte» o «Malanotte del Piave» è la denominazione che indica il vino ottenuto dalla più prestigiosa elaborazione delle uve di Raboso Piave e Raboso veronese nonché una parte di uve passite in una percentuale che varia dal 15 al 30% in funzione dell'annata..
I "Rabosi" sono da sempre considerati vitigni di difficile gestione, caratterizzati da maturazione molto tardiva, elevato contenuto in acido malico e tartarico, da tannini difficili da maturare e da note vegetali sgradevoli. Essi però, quando sia il viticoltore che il vinificatore riescono a controllare la produzione e la qualità dell'uva, sono in grado di dare dei vini di grande carattere e qualità, come nel caso del Malanotte, infatti, dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento. Il profumo è tipico di marasca, mora, ciliegia, mirtillo; con la maturazione, si presenta speziato con note di menta ed eucalipto. Il sapore è austero, sapido, caratteristico, la tannicità elevata ma morbida, e, se viene invecchiato in botte, può avere sentori di legno.
Per questo, nel vino Malanotte, gli elevati contenuti in acidità, tannini e sostanze aromatiche, vengono sapientemente gestiti con il taglio tradizionale di vino ottenuto da uve fresche e appassite in graticci. Tale tecnica pratica consente di ammorbidire la spigolosità originaria di questo vino, dando la morbidezza necessaria senza per questo togliere le note di freschezza e fragranza che caratterizzano il Malanotte del Piave DOCG.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

I suoli "caldi" caratterizzati da un'elevata percentuale di scheletro e privi di ristagni d'acqua, permettono alle radici dei vitigni "rabosi" di esplorare il terreno al fine di raggiungere l'acqua anche nella stagione più calda dopo prolungati periodi di siccità. La scarsa sostanza organica e l'equilibrata presenza di elementi minerali, in particolare di fosforo e magnesio, riducono la vigoria delle piante e permettono ai rabosi di evidenziare nelle uve un'elevata concentrazione delle sostanze coloranti e nei vini elevati contenuti in acidità, tannini e sostanze aromatiche che, grazie all'esperienza degli operatori, vengono sapientemente gestite attraverso il taglio tradizionale di vino ottenuto da uve fresche e appassite in graticci.
Il clima temperato, che in autunno concede ancora giornate soleggiate ed asciutte, favorisce la perfetta maturazione delle uve. Le correnti di aria fresca provenenti da nord-est fanno sentire il loro effetto abbassando le temperature notturne di ottobre e novembre impedendo lo sviluppo di marciumi sui grappoli che alla vendemmia si presentano perfettamente sani.
Le precipitazioni sono discretamente distribuite nel corso del periodo vegetativo, più abbondanti nelle zone più vicine alle colline e minori scendendo verso sud. Esse, nei terreni ad elevato drenaggio della zona, garantiscono il permanere della necessaria idratazione dei vigneti nella fase vegetativa ed il continuo arricchimento della falda.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia Srl
Sede Amministrativa: Via San Gaetano, 74
36016 - Thiene (Vicenza)

Tel. 0445 313088
Fax. 0445 313080
e-mail: assicurazione.qualita@valoritalia.it

La Società Valoritalia è l'Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 64 della legge n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.
In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.