

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
«CORTI BENEDETTINE DEL PADOVANO»**

Approvato con	DM 21.06.2004	G.U. 152 - 01.07.2004
Modificato con	DM 30.07.2004	G.U. 200 - 26.08.2004
Modificato con	DM 18.10.2007	G.U. 251 - 27.10.2007
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011
		Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

**Articolo 1
Denominazioni e vini**

La denominazione di origine controllata «Corti Benedettine del Padovano» è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

- bianco;
- rosso (anche in versione rosato e novello);
- Merlot;
- Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmènere - anche in versione «riserva»);
- Cabernet Sauvignon;
- Raboso (da Raboso Piave e/o Raboso veronese - anche in versione «riserva» e «passito»);
- Refosco dal peduncolo rosso (anche in versione «riserva»);
- Pinot bianco;
- Pinot grigio;
- Chardonnay (anche in versione spumante e frizzante);
- Sauvignon;
- Tai (da Tocai friulano);
- Moscato spumante o spumante (da Moscato giallo);
- Passito (da Moscato giallo).

**Articolo 2
Base ampelografica**

I vini a denominazione di origine controllata «Corti Benedettine del Padovano» con uno dei seguenti riferimenti Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon, Tai, Merlot, Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère), Cabernet Sauvignon, Raboso (da Raboso Piave e/o Raboso veronese) e Refosco d.p.r., devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti coltivati, in ambito aziendale, con i corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere, fino a un massimo del 15%, le uve di altri vitigni di colore analogo, non aromatiche, ammessi alla coltivazione per le province di Padova e Venezia

I vigneti delle varietà Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère, Raboso Piave e Raboso veronese devono essere registrati allo schedario viticolo distinti per ciascuna varietà.

Il vino a denominazione di origine controllata «Corti Benedettine del Padovano», seguito dalla specificazione «bianco», è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini, delle seguenti varietà,

provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui al comma 1, nella seguente composizione:

Tocai friulano per almeno il 50%, altre varietà a bacca bianca, congiuntamente o disgiuntamente, non aromatiche, elencate al precedente comma 1, fino ad un massimo del 50%.

Il vino a denominazione di origine controllata «Corti Benedettine del Padovano», seguito o meno dalla specificazione «Rosso», è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini, delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui al comma 1, nella seguente composizione:

Merlot dal 60 al 70%, Raboso Piave e/o Veronese in misura non inferiore al 10%, altre varietà a bacca rossa, congiuntamente o disgiuntamente, non aromatiche, elencate al precedente comma 1, fino ad un massimo del 30%.

Il vino a denominazione di origine controllata «Corti Benedettine del Padovano» Moscato spumante o spumante è ottenuto da uve provenienti da vigneti coltivati, in ambito aziendale, con il vitigno Moscato giallo per almeno il 95%, per la rimanente parte possono concorrere le uve a bacca bianca, ammessi alla coltivazione per le province nel cui territorio ricade il vigneto in misura non superiore al 5% del totale delle viti idonee alla produzione, come risulta nello Schedario viticolo Veneto.

Il vino a denominazione di origine controllata «Corti Benedettine del Padovano» Passito è ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini, delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui al comma 1, nella seguente composizione:

Moscato Giallo non meno del 70%; altre varietà a bacca bianca, congiuntamente o disgiuntamente elencate al precedente comma 1, fino a un massimo del 30%.

Articolo 3 **Zona di produzione delle uve**

La zona di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Corti Benedettine del Padovano» comprende in toto i territori dei comuni di Agna, Anguillara Veneta, Arre, Arzergrande, Bagnoli di Sopra, Bovolenta, Brugine, Candiana, Cartura, Casalserugo, Conselve, Due Carrare, Legnaro, Maserà di Padova, Pernumia, Piove di Sacco, Polverara, Ponte S. Nicolò, Pontelongo, S. Angelo di Piove di Sacco, S. Pietro Viminario, Terrassa Padovana e Tribano e in parte i comuni di Albignasego, Battaglia Terme, Codevigo, Correzzola, Monselice e Pozzonovo in provincia di Padova, nonché parte dei comuni di Cona e Cavarzere in provincia di Venezia.

Tale zona è così delimitata: partendo dal ponte sul fiume Adige di Anguillara Veneta, il confine costeggia l'argine sinistro fino alla località S. Antonio in comune di Cavarzere. Dalla località S. Antonio, procedendo in linea retta verso nord, il confine raggiunge la Corte Buriolo e, seguendo il corso dello Scolo Secondario Inferiore, arriva al Canale Primario Inferiore fino all'idrovora «Il Macchinone». Da qui, seguendo verso est l'argine del Canal dei Cuori, incrocia la S.P. Romea-Cavarzere che percorre fino all'incrocio con la strada comunale Brusio-Foresto. All'incrocio, girando a destra, arriva in centro della località Brusio, e girando a sinistra, giunge in località Concola. Quindi prosegue, passando per la Corte Barison, fino alla chiesa di Cantarana; da qui gira a destra e parallelo, ad una profondità di 300 metri, a via Cordonazzetti raggiunge la S.P. Rebosola. All'incrocio, il confine svolta a destra e percorre la S.P. Rebosola fino ad incontrare sulla sinistra via S. Donato in località Civè, la percorre tutta passando per il centro di Civè fino a raggiungere il ponte sul canale Barbegara; quindi attraversa il ponte per poi svoltare a sinistra e percorrere tutta la strada che costeggia l'argine sinistro del canale Barbegara fino a raggiungere la S.P. Romea-Cavarzere. All'incrocio, il confine svolta a destra percorrendo la S.P. Romea-Cavarzere fino a raggiungere la S.S. 307 Romea; da qui, girando a sinistra, la percorre fino alla idrovora Vaso per poi seguire i confini comunali di Codevigo, Piove di Sacco, S. Angelo di Piove, Legnaro, Ponte S. Nicolò, fino ad incrociare il confine tra i comuni di Padova, Ponte San Nicolò e Albignasego. Prosegue quindi lungo il confine comunale tra Albignasego e Padova in direzione ovest, passando

sopra la località S. Giacomo, fino ad incrociare l'autostrada Padova Bologna. Il confine prosegue per il tracciato autostradale fino ad incrociare la strada Masera-Albignasego che segue, in direzione nord, fino ad Albignasego, per poi svoltare ad ovest seguendo la strada comunale per Sorci Verdi fino al Ponte della Fabbrica fino ad incontrare la S.S. n. 16; prosegue su questa in direzione sud, sino all'incrocio con la frazione S. Bortolo. Il confine gira quindi a sinistra per il centro di Pozzonovo, prosegue per Capolcastro e Stroppare fino a raggiungere la S.P. Stanghella-Stroppare; all'incrocio si gira a sinistra e si prosegue in direzione di Anguillara Veneta. Arrivati ad incrociare il confine comunale tra Anguillara e Boara Pisani, si prende in direzione sud, seguendo il medesimo confine, fino ad arrivare al fiume Adige; da qui si prosegue lungo la strada arginale raggiungendo nuovamente il punto di partenza al ponte sul fiume Adige in comune di Anguillara Veneta.

Articolo 4 **Norme per la viticoltura**

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Corti Benedettine del Padovano» devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.

I vigneti devono trovarsi su terreni idonei per le produzioni delle uve atte a dare i vini della denominazione di origine di cui si tratta.

Sono da escludere i terreni torbosi ed eccessivamente sabbiosi.

Per gli impianti di viti realizzati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare la densità dei ceppi di vite per ettaro non può essere inferiore a 2.500 in coltura specializzata.

Le viti devono essere allevate esclusivamente a spalliera semplice e doppia.

La potatura, in relazione ai suddetti sistemi di allevamento della vite, deve essere tendenzialmente corta.

È vietata ogni pratica di forzatura.

È consentita l'irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva ad ettaro ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono:

vitigni	prod/max uva ton/ha	titolo alc vol. nat. minimo
Tocai friulano	15	9,50
Pinot bianco	13	10,00
Pinot grigio	12	10,00
Chardonnay	13	10,00
Sauvignon	13	10,00
Moscato	13	10,00
Merlot	15	10,50
Cabernet	13	10,50
Cabernet Sauvignon	13	10,50
Raboso	14	10,00
Refosco p.r.	13	10,50

Per la produzione massima ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla produzione dei vini «bianco», «rosso», «spumante», «novello» e «rosato» si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna varietà che le compone.

I vini a denominazione di origine controllata «Corti Benedettine del Padovano» designati con la specificazione «riserva» devono avere, rispettivamente, la seguente produzione massima ad ettaro e titolo alcolometrico volumico naturale minimo.

vitigni	prod/max uva ton/ha	titolo alc vol. nat. minimo
Cabernet	12	11,50
Cabernet Sauvignon	12	11,50
Raboso	13	11,00
Refosco p.r.	12	11,50
Refosco p.r.	12	11.50

Le uve destinate alla produzione del tipo «spumante», possono avere un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore al 9,00% vol. purché la destinazione delle uve alla spumantizzazione venga espressamente indicata negli appositi registri.

Nel caso della tipologia «rosato» il quantitativo di prodotto eccedente la resa effettiva del 70% viene preso in carico come indicazione geografica tipica.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini di cui all'art. 2, devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Per i vigneti a coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

Per la produzione dei vini passiti si dovrà attuare la cernita delle uve in vigneto, mettendo a riposo un quantitativo di uve non superiore al 70% della produzione massima prevista al presente articolo.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione, ivi compreso l'invecchiamento obbligatorio, devono essere effettuate all'interno del territorio dei comuni compresi, in tutto o in parte, nella delimitazione di cui all'art. 3 del presente disciplinare. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali, è consentito che tali operazioni siano effettuate nell'ambito del territorio della provincia di Padova.

In considerazione degli usi tradizionali della zona è consentito che le operazioni di elaborazione per la produzione dei vini spumanti e frizzanti avvengano in tutto il territorio della regione Veneto.

È consentita la correzione dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, nei limiti stabiliti dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nei vigneti idonei alla produzione della stessa denominazione d'origine controllata, oppure con mosto concentrato rettificato o a mezzo della concentrazione a freddo o altre tecnologie consentite.

È ammessa la colmatura dei recipienti contenenti i vini di cui all'art. 1 entro un massimo del 5% con altri vini dello stesso colore e della stessa annata aventi diritto alla medesima denominazione d'origine, fermo restando l'obbligo di rispettare la presenza minima del 85% della varietà e dell'annata oggetto della designazione.

La tipologia «rosato» deve essere ottenuta con la vinificazione in rosato delle uve rosse.

L'appassimento delle uve deve avvenire in ambienti idonei e può essere condotto con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento escludendo qualsiasi sistema di deumidificazione operante con l'ausilio del calore.

Per la produzione della tipologia «passito» (da uve Moscato giallo) le uve non possono essere ammostate prima del 31 dicembre dell'anno della vendemmia e devono raggiungere un contenuto zuccherino di almeno 270 g/l. Qualora si dovessero verificare situazioni climatiche eccezionali la regione, su documentata richiesta da parte degli interessati, può autorizzare l'anticipo della data di inizio delle operazioni di ammostamento.

Per la produzione delle tipologie «Raboso Passito» le uve non possono essere ammostate prima del 31 dicembre dell'anno della vendemmia e devono raggiungere un contenuto zuccherino di almeno

235 g/l. Qualora si dovessero verificare situazioni climatiche eccezionali la regione, su documentata richiesta da parte degli interessati, può autorizzare l'anticipo della data di inizio delle operazioni di ammostamento.

La tipologia «novello» deve essere ottenuta attuando il processo della macerazione carbonica per almeno il 40% delle uve raccolte nei vigneti iscritti all'albo di cui all'art. 2.

La tipologia «spumante» deve essere ottenuta esclusivamente per fermentazione naturale sia in bottiglia che a mezzo autoclave, utilizzando i mosti o i vini ottenuti dai vigneti idonei alla produzione delle varietà Chardonnay e Moscato giallo di cui all'art. 2.

La tipologia «frizzante» deve essere ottenuta esclusivamente per fermentazione naturale in bottiglia o autoclave, utilizzando i mosti o vini ottenuti dai vigneti idonei alla produzione della varietà Chardonnay di cui all'art. 2.

La resa dell'uva in vino non deve essere superiore al 70%, ad esclusione della tipologia passito. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di cui trattasi. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata per l'intero quantitativo prodotto.

Per le tipologie «spumante» e «frizzante» le rese suddette sono considerate al netto delle aggiunte permesse sulla partita (cuvée).

Per le tipologie «passito» e «Raboso passito», la resa massima dell'uva fresca in vino finito pronto per il consumo non deve essere superiore al 45%.

I vini Cabernet, Cabernet Sauvignon, Raboso e Refosco dal peduncolo rosso, possono essere designati con la menzione «riserva», solo qualora siano sottoposti ad un periodo di invecchiamento di almeno 2 anni, di cui almeno 6 mesi in botte di legno, con decorrenza dal 1° novembre dell'annata della vendemmia.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

I vini di cui all'art. 1, all'atto della loro immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Corti Benedettine del Padovano» bianco:

colore: giallo paglierino;

odore: dal profumo caratteristico;

sapore: asciutto, sapido, fine, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

«Corti Benedettine del Padovano» rosso:

colore: rosso rubino da giovane, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: intenso, con profumo caratteristico;

sapore: asciutto, intenso, vellutato, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore: 18,0 g/l.

«Corti Benedettine del Padovano» rosato:

colore: rosato tendente al rubino;

odore: piacevolmente vinoso;

sapore: asciutto ed armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore: 17,0 g/l.

«Corti Benedettine del Padovano» *Tai*:

colore: giallo paglierino più o meno intenso, talvolta tendente al verdognolo;
odore: dal profumo caratteristico;
sapore: asciutto, fresco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore: 15,0 g/l.

«Corti Benedettine del Padovano» *Pinot bianco*:

colore: paglierino chiaro;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore: 15,0 g/l.

«Corti Benedettine del Padovano» *Pinot grigio*:

colore: giallo paglierino talvolta con riflessi ramati;
odore: delicato, intenso, caratteristico;
sapore: intenso, pieno, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore: 15,0 g/l.

«Corti Benedettine del Padovano» *Chardonnay*:

colore: paglierino;
odore: fine, delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore: 15,0 g/l.

È prevista la tipologia spumante nel tipo «extra brut», «brut», «extra dry», «dry» o «demi-sec», aventi un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 11,50% vol.

È prevista la tipologia frizzante nel tipo da secco ad amabile avente un titolo alcolometrico volumico totale minimo di 10,50% vol.

«Corti Benedettine del Padovano» *Sauvignon*:

colore: paglierino;
odore: caratteristico;
sapore: fresco, asciutto, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore: 15,0 g/l.

«Corti Benedettine del Padovano» *spumante moscato*:

spuma: sottile con grana fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: aromatico intenso caratteristico, fragrante;

sapore: dolce, aromatico caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 di cui titolo alcolometrico svolto minimo 6% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore: 15,0 g/l.

«Corti Benedettine del Padovano» Merlot:

colore: rosso rubino piuttosto intenso da giovane, tendente al granato se invecchiato;
odore: intenso, fruttato, caratteristico;
sapore: asciutto, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore: 20,0 g/l.

«Corti Benedettine del Padovano» Cabernet:

colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: vinoso, caratteristico e persistente;
sapore: asciutto, pieno di corpo, austero e vellutato se invecchiato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol - 12,50% vol per la versione «riserva»;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore: 20,0 g/l e 23 gr/l per la versione «riserva».

«Corti Benedettine del Padovano» Cabernet Sauvignon:

colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico e persistente;
sapore: asciutto, pieno di corpo, austero e vellutato se invecchiato;
titolo alcolometrico volumico minimo: 11,50% vol. 2,50% vol per versione «riserva»;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore: 21 g/l e 24 g/l per la versione «riserva».

«Corti Benedettine del Padovano» Raboso:

colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: marcato, tipico, con profumi di marasca e di violetta con il prolungato invecchiamento;
sapore: secco, austero, sapido, piacevolmente acidulo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol - 12,50 per la versione «riserva»;
acidità totale minima: 6,0 g/l;
estratto non riduttore: 22,0 g/l, e 25,0 gr/l per la versione «riserva».

«Corti Benedettine del Padovano» Refosco dal penducolo rosso:

colore: rosso rubino, tendente al granato se invecchiato;
odore: caratteristico;
sapore: asciutto, di corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol e 12,50 per la versione «riserva»;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore: 20,0 g/l e 24,0 gr/l per la versione «riserva».

«Corti Benedettine del Padovano» Novello:

colore: rosso rubino;
odore: fragrante, fine, caratteristico;
sapore: asciutto, talvolta abboccato, armonico e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore: 17,0 g/l.

«Corti Benedettine del Padovano» *Raboso passito*:

colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico;

sapore: da secco ad amabile, vellutato;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore: 25,0 g/l.

«Corti Benedettine del Padovano» *passito*:

colore: da giallo paglierino intenso a giallo dorato;

odore: caratteristico di passito, aromatico, fine;

sapore: amabile o dolce, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno 11,00% vol effettivo;

acidità totale minima: 5,5 g/l;

estratto non riduttore: 21,0 g/l.

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

È in facoltà del Ministero politiche agricole alimentari e forestali modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore con proprio decreto.

Articolo 7

Etichettatura, designazione e presentazione

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1, è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e simili. È tuttavia consentito che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.

Le menzioni facoltative esclusi i marchi e nomi aziendali, possono essere riportate sull'etichetta soltanto in caratteri non più grandi o evidenti di quelli utilizzati per la denominazione di origine del vino, salve le norme generali più restrittive.

L'indicazione dell'annata è obbligatoria per i vini «riserva», «novello» e «passiti».

Articolo 8

Confezionamento

Per tutti i vini a denominazione di origine controllata «Corti Benedettine del Padovano» confezionati in bottiglie fino a 5 litri è obbligatorio l'uso della chiusura con tappo raso bocca, mentre per le bottiglie fino a 0,375 litri è consentito l'uso del tappo a vite.

Per la tappatura di vini spumanti e frizzanti si applicano le norme vigenti in materia.

Articolo 9

Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica

Fattori naturali

L'area di produzione dei vini DOC "Corti Benedettine del Padovano" si estende nell'area sud orientale della provincia di Padova e nella parte meridionale della provincia di Venezia. Tale zona è tutta pianeggiante, formata in epoche geologiche dai sedimenti di quattro fiumi: il Po, l'Adige, il Bacchiglione e il Brenta che hanno determinato la presenza di varie tipologie di terreni, da quelli argillosi a quelli sabbiosi, passando per i suoli di medio impasto. I suoli presentano una percentuale maggiore di limo rispetto a terreni di altre zone non alluvionali e sono molto ricchi di sostanza organica e sali minerali.

Il clima si presenta temperato mediterraneo, con estati caldi e inverni miti. Grazie alla vicinanza dei fiumi, la zona presenta un'elevata disponibilità di acqua.

La relativa vicinanza al mare è caratterizzata dalla presenza di brezze marine e bora, ricche di sali, che arrivano periodicamente nell'area di produzione; esse inoltre, impediscono specialmente in estate, il ristagno dell'umidità.

Fattori umani e storici

Le prime tradizioni storiche dei vini delle "Corti Benedettine del Padovano" risalgono alla leggenda che vuole l'eroe troiano Antenore, fondatore di Padova, come primo coltivatore di una "magica pianta", gelosamente portata dalle antiche terre dell'Asia.

Nel XII° secolo, il Vescovo di Padova assegnò le prime proprietà agricole ai monaci benedettini, perché avessero di che vivere in cambio della cura ai pellegrini che visitavano il luogo del martirio di Santa Giustina (Padova). In un territorio abbandonato, ricoperto di boschi e/o invaso dalle paludi, sottoposto alle esondazioni dei fiumi Adige, Brenta e Bacchiglione, tali proprietà crebbero nei secoli attraverso donazioni, acquisti e permuta fino a diventare delle *Corti Benedettine*, centro religioso, amministrativo, economico e sociale di estese proprietà che, sotto la guida dei monaci, provvedevano alla gestione e sviluppo del territorio.

Il vino, ottenuto in abbondanza dai vigneti delle Corti, divenne uno dei principali prodotti di scambio con le città di Padova e di Venezia: quest'ultima ne fece ampio commercio in tutti i porti del Mediterraneo, tanto che il vino diventò la merce più preziosa, ricoprendo per molti secoli il ruolo di prodotto insostituibile.

Il legame della DOC "Corti Benedettine del Padovano" con il suo territorio è testimoniato dal Logo della denominazione che rappresenta lo stemma di Santa Giustina e della sua Basilica, che si ritrova scolpito anche sui fabbricati rurali delle numerose Corti Benedettine.

Questa secolare esperienza rivive oggi nei vigneti e nelle cantine del padovano dove, accanto a vitigni storici e autoctoni come il Raboso Piave, il Refosco dal Peduncolo Rosso, il Tai (Tocai friulano), i Moscati, si coltivano quelli internazionali che qui hanno trovato ottime condizioni di clima e di terreno. La fama dei prodotti è ulteriormente aumentata a seguito del riconoscimento nel 2004 della Denominazione di Origine Controllata "Corti Benedettine del Padovano" (G.U. n. 152 del 1/7/2004), ottenendo successi sia in ambito nazionale (Mostra nazionale dei Vini di Pramaggiore, Selezione Nazionale Vini da Pesce Ancona) che in ambito internazionale (Los Angeles International Wine & Spirits Competition).

La professionalità tramandata e migliorata nei secoli dai mezzadri al servizio delle Corti Benedettine e dai monaci, ha permesso di sottrarre all'acqua i terreni e bonificarli; questi venivano poi nel tempo modellati formando la cosiddetta "baulatura" per permettere lo sgrondo delle acque piovane e dare un orientamento dei filari di vigna possibilmente nord-sud al fine di favorirne la maggiore esposizione solare ai grappoli, nonché per aver una minor resistenza ai venti.

L'esperienza dei produttori ha permesso la selezione le varietà più adatte da coltivare in base al tipo di terreno e alla destinazione che avrà il vino ottenuto; per questo il Raboso Piave viene coltivato in

terreni argillosi mentre i bianchi sono destinati a terreni tendenzialmente sabbiosi. L'abilità e la conoscenza pratica dei viticoltori emerge anche in cantina, nella capacità di affinare tecniche di vinificazione che variano in funzione delle uve e del vino che si vuole ottenere. Scaturiscono così i vini bianchi fermi o frizzanti o ancora rossi corposi invecchiati in botti di rovere.

b) Specificità del prodotto

Le uve dei vini rossi delle Corti Benedettine, con elevato rapporto zuccheri/acidità, sono caratterizzate da un'acidità più bassa rispetto alla maggior parte delle uve coltivate in altre zone. Questo permette di ottenere una migliore morbidezza e struttura nel vino giovane, mentre con la maturazione e l'affinamento in barrique si ottiene la rotondità dei vini.

I vini consumati giovani entro un anno dalla vendemmia, presentano infatti un colore rubino con riflessi violacei, i profumi sono molto complessi, dove la caratterizzazione del vitigno si fonde con profumi di frutti rossi con sfumature di vaniglia.

I vini invecchiati di 2-3 anni hanno un colore granato con riflessi mattone; al naso esibiscono un profumo di frutta rossa molto matura sotto spirito e di confettura, con note speziate che variano dalla liquerizia al pepe nero (caratteristico del Raboso del Piave), o con piccole sfumature di rovere e vaniglia. Essi inoltre presentano un'eccellente sapidità, con una struttura caratterizzata da morbidezza e rotondità, sostenuta da una tannicità dolce ma non aggressiva, con un pizzico di acidità attenuata dalla maturazione in legno, caratteristica più peculiare del Raboso del Piave.

I vini bianchi, in particolare lo Chardonnay e il Pinot grigio, si caratterizzano per la complessità dei profumi che vengono esaltati mantenendo il mosto fiore per alcune ore in contatto con le vinacce.

I vini giovani presentano un colore dal giallo al giallo carico, con riflessi verdognoli nei primi mesi di vita; tale sfumatura tende a svanire con l'invecchiamento. Questi vini presentano una buona struttura accompagnata da un'eccellente sapidità con un finale fresco e vivace.

Per i vini bianchi invecchiati di 1-2 anni, l'affinamento in legno esalta le note di frutta fresca tipica dei vini giovani in note di frutta secca e matura ove la caratterizzazione del vitigno si arricchisce con note dolci e vanigliate.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

I terreni di origine alluvionale, per la vicinanza di quattro fiumi, sono molto fertili, ricchi di sostanze organiche e minerali, presentano caratteristiche chimico fisiche omogenee; essi permettono di ottenere una produzione costante di uve con un rapporto di zuccheri/acidità a favore dei primi, quindi con un'acidità più bassa rispetto alla maggior parte delle altre uve coltivate in altre zone. I vini che ne risultano sono caratterizzati da un elevato contenuto zuccherino, un'elevata morbidezza e struttura nel vino giovane, mentre con la maturazione e l'affinamento in barrique si ottiene la rotondità dei vini.

Il clima temperato mediterraneo, con estati calde e inverni miti garantisce, sia nei vini bianchi che in quelli rossi, un'ottima maturazione fenologica esaltando profumi e odori di ogni genere.

Tale clima, associato alla presenza costante d'acqua, consentono vendemmie tardive per la realizzazione di vini strutturati, consistenti e profumati adatti ad un lungo invecchiamento in piccole botti di rovere o ciliegio che permettono di ritrovare profumi di frutta rossa molto matura con note speziate, o con piccole sfumature di rovere e vaniglia.

La presenza caratteristica di brezze marine e bora periodica, che impediscono il ristagno dell'umidità specialmente d'estate, riduce l'incidenza di muffe e malattie sull'uva e questo favorisce soprattutto le uve destinate ad appassimento o alla raccolta tardiva (varietà Raboso Piave) dove il grappolo compatto ancora sano ed integro viene raccolto con una notevole concentrazione di zuccheri naturali. Tali correnti d'aria marina, ricche di sali, contribuiscono a esaltare la sapidità sia dei vini bianchi, sia di quelli rossi.

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 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1), che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 26 del Reg. CE n. 607/2009, 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 25, 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 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 (Allegato 2).