

## Domanda di una nuova modifica

### I. DOCUMENTO UNICO

#### 1. DENOMINAZIONE E TIPO

##### a. Nome/i da registrare

Corti Benedettine del Padovano (it)

##### b. Tipo di indicazione geografica:

DOP - Denominazione di origine protetta

#### 2. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino

5. Vino spumante di qualità

6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico

8. Vino frizzante

#### 3. DESCRIZIONE DEI VINI:

Rosso, Rosato, Merlot, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Raboso, Raboso passito, Refosco peduncolo rosso, Novello.

##### *Breve descrizione testuale*

Il vini rossi, taluni anche in versione riserva, presentano un colore dal rosso rubino nei giovani, al rosso granato con l'invecchiamento. All'olfatto risultano intensi e, a seconda del vitigno, possono presentare profumi che variano dalla liquirizia al pepe nero. Al sapore sono asciutti e intensi, con un caratteristico sapore vellutato con una eccellente sapidità. Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00 % vol, estratto non riduttore minimo 17,0 g/l.

##### *Caratteristiche analitiche generali*

<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in %</i>	

<i>vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

**Bianco, Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Chardonnay spumante, Chardonnay frizzante, Sauvignon, Tai, Moscato spumante.**

<i>Breve descrizione testuale</i>	
<p>I vini bianchi sono caratterizzati da un colore da giallo paglierino a verdognolo nei primi mesi di vita e tale sfumatura tende a svanire con l'invecchiamento. Il profumo può essere dal delicato all'intenso; i vini più invecchiati presentano note di frutta secca e matura. Questi vini al sapore risultano asciutti e armonici, presentano una buona struttura e un'eccellente sapidità con un finale fresco e vivace.</p> <p>Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50 % vol, estratto non riduttore minimo di 15,0 g/l.</p>	

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

**“Corti Benedettine del Padovano” Passito**

<i>Breve descrizione testuale</i>
-----------------------------------

Il «Corti Benedettine del Padovano» Passito è ottenuto da almeno il 70% del vitigno Moscato Giallo.  
 Presenta un colore giallo da paglierino intenso a giallo dorato; un odore caratteristico di passito, aromatico, fine; un sapore amabile o dolce, armonico.  
 In relazione all'eventuale conservazione dei vini in recipienti di legno, il sapore può rivelare un sentore di legno.  
 Titolo alcolometrico volumico totale minimo 13,00% vol.; estratto non riduttore: 21,0 g/l.

<i>Caratteristiche analitiche generali</i>	
<i>Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):</i>	
<i>Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):</i>	
<i>Acidità totale minima:</i>	5,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
<i>Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):</i>	
<i>Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):</i>	

#### **4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**

##### **a. Pratiche enologiche essenziali**

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	
<i>Descrizione della pratica:</i>	

##### **b. Rese massime:**

Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon, Moscato, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso, Raboso riserva.

<i>Resa massima:</i>
91 ettolitri per ettaro

**Raboso***Resa massima:*

98 ettoltri per ettaro

**Tai, Merlot***Resa massima:*

105 ettoltri per ettaro

**Passito***Resa massima:*

58,5 ettoltri per ettaro

**Raboso Passito***Resa massima:*

63 ettoltri per ettaro

**Pinot grigio, Cabernet riserva, Cabernet Sauvignon riserva, Refosco p.r. riserva.***Resa massima:*

84 ettoltri per ettaro

**5. ZONA DELIMITATA**

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.

## 6. VITIGNI PRINCIPALI

* Cabernet-Sauvignon N (OIV)
* CABERNET FRANC N. (MAIN)
* Chardonnay (MAIN)
** CARMENERE N. (MAIN)
** MOSCATO GIALLO (MAIN)
* MERLOT N. (MAIN)
* SAUVIGNON B. (MAIN)
** Tocai Friulano B (OIV)
** REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N. (MAIN)
** RABOSO VERONESE N. (MAIN)
** Raboso Piave N (OIV)
* PINOT GRIGIO G. (MAIN)
* PINOT BIANCO B. (MAIN)

## 7. DESCRIZIONE DEL LEGAME/DEI LEGAMI

### Corti benedettine del Padovano

*label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails*

I terreni omogenei di origine alluvionale, sono molto fertili, ricchi di sostanze organiche e minerali; determinano vini giovani ricchi di zuccheri con elevata morbidezza e struttura, mentre la rotondità si ottiene con la maturazione e l'affinamento in barrique. Il clima mediterraneo, garantisce, sia nei vini bianchi che in quelli rossi, un'ottima maturazione fenologica esaltando profumi e odori di ogni genere.

Con vendemmie tardive si realizzano vini strutturati, consistenti e profumati adatti ad un lungo invecchiamento in barriques. L'aria della zona, non distante dal mare, impedisce il ristagno dell'umidità, riducendo l'incidenza di muffe e malattie sull'uva destinata ad appassimento.

## 8. ULTERIORI CONDIZIONI ESSENZIALI

--

## II. ALTRE INFORMAZIONI

### 1. INFORMAZIONI GENERALI

<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Lingua della domanda:</i>	italiano
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di modifica:</i>	Bring into compliance with EU rules (Article 73(2) of R.(EC) No 607/2009)

#### Reasons for amendment

<i>Titolo:</i>	Sintesi del documento unico
<i>Reasons</i>	Sintesi del documento unico riepilogativo senza alcuna modifica al disciplinare di produzione al fine di conformarsi all'articolo 94, par. 1, lett. d), del Reg. (UE) n. 1308/2013

## 2. CONTATTI

### a. Estremi del richiedente

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio volontario per la tutela dei vini DOC Corti Benedettine del Padovano
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Consorzio volontario di tutela dei vini a DO (istituito ai sensi del D.lgs n. 61/2010)
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	6, Petite Foret 35020 Corezzola (PD) Italia
<i>Telefono:</i>	+39.5384433
<i>Fax:</i>	+39.249.9500844
<i>e-mail:</i>	info@cortibenedettine.it

**b. Estremi dell'intermediario**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
<i>Indirizzo:</i>	20 XX Settembre 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0646656129 +39-0646656030 +39-0646656127 +39-0646656033 +39-0646656048
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.valeri@mpaaf.gov.it

**c. Estremi della parte interessata**

<i>Nome e titolo della parte interessata:</i>	Regione del Veneto – Dipartimento agricoltura sviluppo rurale
<i>Status giuridico, dimensioni e composizione (per le persone giuridiche):</i>	Ente pubblico Regione
<i>Nazionalità:</i>	Italia
<i>Indirizzo:</i>	110 Torino 30172 Mestre Venezia Italia
<i>Telefono:</i>	+39 041279.5413
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	dip.agricolturasvilupporurale@regione.veneto.it

**d. Informazioni sulle autorità di controllo competenti**

<i>Nome dell'autorità di controllo competente</i>	ICQRF - Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
<i>Indirizzo:</i>	42 Quintino Sella 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
<i>Fax:</i>	

<i>e-mail:</i>	vico.segreteria@mpaaf.gov.it
----------------	------------------------------

**e. Informazioni sugli organismi di controllo**

<i>Nome dell'organismo di controllo</i>	Valoritalia srl
<i>Indirizzo:</i>	24 Piave 00187 Roma Italia
<i>Telefono:</i>	+39 06 45437975
<i>Fax:</i>	
<i>e-mail:</i>	info@valoritalia.it

**3. MENZIONI TRADIZIONALI****a. Punto a)**

Denominazione di origine controllata (D.O.C.)
---

**b. Punto b)**

Riserva
Passito
Novello

**4. Zona NUTS**

ITD36	Padova
ITD35	Venezia
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

**5. VITIGNI SECONDARI**

--

**6. DOCUMENTAZIONE**



**a. Disciplinare del prodotto**

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOC Corti Benedettine del Padovano.pdf

**b. Decisione nazionale di approvazione:**

<i>Nome del documento:</i>	D.M. 21.06.2004 corti benedettine del padovano.doc
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 21.06.2004

**c. Altri documenti:**

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 1 - Decreto Legislativo 61 dell'8 aprile 2010.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 1 - DLgs 61/2010

<i>Nome del documento:</i>	Allegato 2_DM 14.06.12.pdf
<i>Descrizione:</i>	Allegato 2 - DM 14-06-2012 - Piano dei controlli

**d. Mappe della zona delimitata**

--

**e. Nota per la Commissione europea**

--

**7. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625</a>
--------------	---