



**BORSA MERCI DI TREVISO**

**Mercato del martedì**

**Prezzi rilevati dalla Borsa Merci di Treviso dalle apposite Commissioni**

**I prezzi rilevati devono ritenersi indicativi, in quanto desunti da semplici e generiche informazioni o forniti in via presuntiva secondo le tendenze del mercato, non essendo supportati da idonea documentazione relativa alle eventuali contrattazioni svolte.**

	Unita' di misura	09 luglio 2019		16 luglio 2019	
		Min	Max	Min	Max
<b>VINI (CONVENZIONALI)</b>					
<b>VINI (alla produzione) Prezzi (IVA esclusa, franco cantina)</b>					
<b>BIANCHI</b>					
<b>PROSECCO</b>					
DOCG Con.-Vald. Superiore di Cartizze (grado alcol %vol.min.-max 9,5 - 10,0)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
DOCG Conegliano-Valdobbiadene (grado alcol %vol.min.-max 9,5 - 10,0)	LT	2,10	2,30	2,10	2,30
DOCG Asolo (grado alcol %vol.min.-max 9,5 - 10,0)	LT	1,90	2,10	1,90	2,10
DOC (grado alcol %vol.min.-max 9,5 - 10,0)	LT	1,60	1,75	1,60	1,75
v.n.f. (atto a Prosecco DOC) (grado alcol %vol.min.-max 9,0 - 10,0)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>PINOT E CHARDONNAY atti al taglio con:</b>					
DOCG Conegliano-Valdobbiadene (grado alcol %vol.min.-max 9,5 - 10,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
DOC Prosecco (grado alcol %vol.min.-max 9,5 - 10,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>PINOT GRIGIO</b>					
DOC delle Venezie (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	0,75	0,85	0,75	0,85
DOC Venezia (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	0,75	0,90	0,75	0,90
v.n.f. atto a DOC delle Venezie (grado alcol %vol.min.-max 9,5 - 10,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
v.n.f. atto a DOC Venezia (grado alcol %vol.min.-max 10,0 - 11,0)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>PINOT, CHARDONNAY, TAI, VERDUZZO atti al taglio con:</b>					
DOC delle Venezie Pinot Grigio (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>CHARDONNAY</b>					
DOC Venezia (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	0,70	0,80	0,70	0,80
DOC Piave (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	0,70	0,80	0,70	0,80
DOC Lison Pramaggiore (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	0,70	0,80	0,70	0,80
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevenuezie (grado alcol %vol.min.-max 10,5 - 12,5)	ETG	5,80	6,30	5,80	6,30
<b>PINOT BIANCO</b>					
DOC Piave (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	0,75	0,85	0,75	0,85
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevenuezie (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	ETG	6,00	6,50	6,00	6,50
<b>VERDUZZO</b>					
DOC Piave (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.



	Unita' di misura	09 luglio 2019		16 luglio 2019	
		Min	Max	Min	Max
DOC Lison Pramaggiore (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevezie (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	ETG	5,50	6,00	5,50	6,00
<b>TAI</b>					
DOCG Lison (grado alcol %vol.min.-max 12,0 - 13,0)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
DOC Piave (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevezie (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	ETG	5,00	5,50	5,00	5,50
<b>SAUVIGNON</b>					
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevezie (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	0,80	1,20	0,80	1,20
<b>MANZONI BIANCO</b>					
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevezie (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>GLERA</b>					
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevezie (grado alcol %vol.min.-max 9,5 - 10,5)	LT	0,30	0,35	0,30	0,35
<b>BIANCO</b>					
DOC Venezia bianco base spumante/frizzante (grado alcol %vol.min.-max 9,5 - 10,5)	LT	0,65	0,80	0,65	0,80
DOC Montello e Colli Asolani bianco (grado alcol %vol.min.-max 10,5 - 11,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevezie (grado alcol %vol.min.-max 10,5 - 12,0)	ETG	2,80	3,20	2,80	3,20
Vino Bianco (grado alcol %vol.min.-max 10,5 - 12,0)	ETG	2,50	3,00	2,50	3,00
<b>ROSSI</b>					
<b>MERLOT</b>					
DOC Venezia (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	0,65	0,85	0,65	0,85
DOC Piave (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	0,65	0,85	0,65	0,85
DOC Lison Pramaggiore (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	0,65	0,85	0,65	0,85
DOC Montello e Colli Asolani (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	0,75	1,15	0,75	1,15
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevezie (grado alcol %vol.min.-max 10,0 - 12,0)	ETG	4,70	5,30	4,70	5,30
<b>CABERNET</b>					
DOC Venezia (Cabernet Sauvignon e Franc) (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	0,80	1,00	0,80	1,00
DOC Piave (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	0,80	1,00	0,80	1,00
DOC Lison Pramaggiore (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	0,80	1,00	0,80	1,00
DOC Montello e Colli Asolani (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	0,85	1,25	0,85	1,25
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevezie (grado alcol %vol.min.-max 10,0 - 12,0)	ETG	5,20	6,20	5,20	6,20
<b>PINOT NERO</b>					
DOC Lison Pramaggiore base spumante (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevezie rosato (grado alcol %vol.min.-max 10,0 - 11,0)	ETG	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevezie (grado alcol %vol.min.-max 10,0 - 12,0)	ETG	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO</b>					
DOC Lison Pramaggiore (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.



	Unita' di misura	09 luglio 2019		16 luglio 2019	
		Min	Max	Min	Max
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevezie (grado alcol %vol.min.-max 10,0 - 12,0)	ETG	5,50	6,50	5,50	6,50
<b>RABOSO</b>					
DOC Piave (grado alcol %vol.min.-max 12,0 - 13,0)	LT	0,80	1,00	0,80	1,00
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevezie (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	ETG	6,20	6,80	6,20	6,80
<b>ROSATO o ROSE'</b>					
DOC Venezia rosato o rosè (grado alcol %vol.min.-max 10,5 - 11,5)	LT	0,90	1,00	0,90	1,00
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevezie (grado alcol %vol.min.-max 9,5 - 11,0)	ETG	6,30	7,00	6,30	7,00
<b>VINO NOVELLO</b>					
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevezie (grado alcol %vol.min.-max 11,0 - 12,0)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>ROSSO</b>					
DOC Venezia (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
DOC Piave (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
DOC Montello e Colli Asolani (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
DOC Lison Pramaggiore (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevezie (grado alcol %vol.min.-max 10,0 - 12,0)	ETG	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
Vino rosso (grado alcol %vol.min.-max 10,5 - 12,0)	EGT	3,80	4,30	3,80	4,30
<b>MOSTI CONCENTRATI</b>					
MC Rettificato (° Fehling/peso x 0,6 x 100 kg)	GRF * 0,6	3,00	3,20	3,00	3,20
MC - bianco (° Fehling/peso x 0,6 x 100 kg)	GRF * 0,6	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
MC - rosso (° Fehling/peso x 0,6 x 100 kg)	GRF * 0,6	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>VINI (BIOLOGICI)</b>					
<b>VINI (alla produzione) Prezzi (IVA esclusa, franco cantina)</b>					
<b>BIANCHI</b>					
<b>PROSECCO</b>					
DOCG Conegliano-Valdobbiadene (grado alcol %vol.min.-max 9,5 - 10,0)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
DOCG Asolo (grado alcol %vol.min.-max 9,5 - 10,0)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
DOC (grado alcol %vol.min.-max 9,5 - 10,0)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
v.n.f. (atto a Prosecco DOC) (grado alcol %vol.min.-max 9,0 - 10,0)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>PINOT E CHARDONNAY atti al taglio con:</b>					
DOCG Conegliano-Valdobbiadene (grado alcol %vol.min.-max 9,5 - 10,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
DOC Prosecco (grado alcol %vol.min.-max 9,5 - 10,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>PINOT GRIGIO</b>					
DOC delle Venezie (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
DOC Venezia (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
v.n.f. atto a DOC delle Venezie (grado alcol %vol.min.-max 9,5 - 10,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
v.n.f. atto a DOC Venezia (grado alcol %vol.min.-max 10,0 - 11,0)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>PINOT, CHARDONNAY, TAI, VERDUZZO atti al taglio con:</b>					
DOC delle Venezie Pinot Grigio (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>CHARDONNAY</b>					



	Unita' di misura	09 luglio 2019		16 luglio 2019	
		Min	Max	Min	Max
DOC Venezia (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
DOC Piave (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
DOC Lison Pramaggiore (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevezie (grado alcol %vol.min.-max 10,5 - 12,5)	ETG	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>PINOT BIANCO</b>					
DOC Piave (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevezie (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	ETG	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>VERDUZZO</b>					
DOC Piave (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
DOC Lison Pramaggiore (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevezie (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	ETG	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>TAI</b>					
DOCG Lison (grado alcol %vol.min.-max 12,0 - 13,0)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
DOC Piave (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevezie (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	ETG	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>SAUVIGNON</b>					
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevezie (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>MANZONI BIANCO</b>					
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevezie (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>GLERA</b>					
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevezie (grado alcol %vol.min.-max 9,5 - 10,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>ROSSI</b>					
<b>MERLOT</b>					
DOC Venezia (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
DOC Piave (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
DOC Lison Pramaggiore (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
DOC Montello e Colli Asolani (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevezie (grado alcol %vol.min.-max 10,0 - 12,0)	ETG	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>CABERNET</b>					
DOC Venezia (Cabernet Sauvignon e Franc) (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
DOC Piave (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
DOC Lison Pramaggiore (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
DOC Montello e Colli Asolani (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevezie (grado alcol %vol.min.-max 10,0 - 12,0)	ETG	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>PINOT NERO</b>					
DOC Lison Pramaggiore base spumante (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.



	Unita' di misura	09 luglio 2019		16 luglio 2019	
		Min	Max	Min	Max
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevengezie rosato (grado alcol %vol.min.-max 10,0 - 11,0)	ETG	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevengezie (grado alcol %vol.min.-max 10,0 - 12,0)	ETG	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO</b>					
DOC Lison Pramaggiore (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevengezie (grado alcol %vol.min.-max 10,0 - 12,0)	ETG	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>RABOSO</b>					
DOC Piave (grado alcol %vol.min.-max 12,0 - 13,0)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevengezie (grado alcol %vol.min.-max 11,5 - 12,5)	ETG	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>ROSATO o ROSE'</b>					
DOC Venezia rosato o rosè (grado alcol %vol.min.-max 10,5 - 11,5)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevengezie (grado alcol %vol.min.-max 9,5 - 11,0)	ETG	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>VINO NOVELLO</b>					
IGT Marca Trevigiana/Veneto/Trevengezie (grado alcol %vol.min.-max 11,0 - 12,0)	LT	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>MOSTI CONCENTRATI</b>					
MC Rettificato (° Fehling/peso x 0,6 x 100 kg)	GRF * 0,6	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
MC - bianco (° Fehling/peso x 0,6 x 100 kg)	GRF * 0,6	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
MC - rosso (° Fehling/peso x 0,6 x 100 kg)	GRF * 0,6	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>POLLAME VIVO (alla produz.) f.co azienda (IVA escl.)</b>					
<b>POLLI</b>					
<b>ALLEV. INTENS. A TERRA</b>					
<b>A PIGMENTAZIONE BIANCA</b>					
pesanti	KG	1,11	1,13	1,13	1,15
<b>A PIGMENTAZIONE GIALLA</b>					
leggeri	KG	1,02	1,04	1,03	1,05
pesanti	KG	1,10	1,12	1,13	1,15
<b>GALLINE</b>					
<b>GALLINE ALLEV. INTENSIVO A TERRA</b>					
medie	KG	0,12	0,14	0,12	0,14
pesanti	KG	0,24	0,26	0,24	0,26
<b>GALLINE ALLEV. INTENSIVO IN BATTERIA</b>					
leggere	KG	0,08	0,10	0,08	0,10
medie	KG	0,12	0,14	0,12	0,14
<b>ANATRE MUTE</b>					
femmine	KG	2,20	2,24	2,20	2,24
maschi	KG	2,20	2,24	2,20	2,24
<b>FARAONE</b>					
allev. tradizionale intensivo	KG	2,00	2,04	2,00	2,04
<b>TACCHINI</b>					
<b>PESANTI</b>					
femmine	KG	1,45	1,47	1,47	1,49
maschi	KG	1,50	1,52	1,53	1,55
<b>MINI</b>					
da kg 3,2 a kg 3,8	KG	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>PULCINI</b>					
da carne femmine	CD	0,32	0,34	0,32	0,34
da carne maschi	CD	0,46	0,48	0,46	0,48
<b>GALLETTI E POLLASTRE</b>					
Pollastre 112 giorni	CD	4,10	4,20	4,10	4,20
Polli a collo nudo	KG	1,80	1,90	1,80	1,90



	Unita' di misura	09 luglio 2019		16 luglio 2019	
		Min	Max	Min	Max
Galletti golden	KG	2,40	2,44	2,40	2,44
Galletti livornesi	KG	2,60	2,64	2,60	2,64
<b>CAPPONI</b>					
allev. all'aperto tradizionale	KG	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>OCHE</b>					
allevamento intensivo	KG	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>POLLAME MACELLATO NAZ. FRESCO "classe A"</b>					
<b>POLLI TRADIZIONALI</b>					
leggeri e medi	KG	2,03	2,08	2,05	2,10
pesanti	KG	2,05	2,10	2,10	2,15
<b>A BUSTO</b>					
leggeri	KG	2,10	2,15	2,13	2,18
pesanti	KG	2,13	2,18	2,18	2,23
<b>PARTI DI POLLO</b>					
petti con forcella	KG	5,10	5,20	5,20	5,30
cosciotti	KG	1,80	1,85	1,80	1,85
ali non separate	KG	1,20	1,30	1,20	1,30
<b>GALLI TRADIZIONALI</b>					
a collo nudo	KG	3,15	3,25	3,15	3,25
golden comet	KG	3,55	3,65	3,55	3,65
livornesi	KG	3,75	3,85	3,75	3,85
<b>GALLINE TRADIZIONALI</b>					
medie	KG	1,20	1,30	1,20	1,30
pesanti	KG	1,25	1,35	1,25	1,35
<b>A BUSTO</b>					
leggere	KG	1,05	1,15	1,05	1,15
pesanti	KG	1,10	1,20	1,10	1,20
<b>FARAONE</b>					
allev. tradizionale intensivo	KG	2,60	2,70	2,60	2,70
<b>TACCHINE</b>					
a busto	KG	2,40	2,45	2,43	2,48
<b>PARTI DI TACCHINA</b>					
fesa	KG	5,80	5,90	6,00	6,10
cosce	KG	2,20	2,25	2,20	2,25
ali	KG	1,25	1,30	1,25	1,30
<b>TACCHINI</b>					
a busto	KG	2,40	2,45	2,45	2,50
<b>PARTI DI TACCHINO</b>					
fesa	KG	5,80	5,90	6,05	6,15
cosce	KG	2,00	2,05	2,05	2,10
ali	KG	1,25	1,30	1,25	1,30
<b>ANATRE FEMMINE</b>					
tradizionali	KG	3,90	4,00	3,90	4,00
a busto	KG	4,80	4,90	4,80	4,90
<b>OCHE</b>					
nazionali	KG	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.
<b>CAPPONI</b>					
freschi	KG	n.q.	n.q.	n.q.	n.q.