

Denominazioni di vini esistenti – Fascicolo tecnico**I. NOME/I DA REGISTRARE**

Colli Asolani - Prosecco (it)

Asolo - Prosecco (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio di Tutela vini DOC Montello e Colli Asolani
<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>	1, Via Cornuda 31010 Maser (Treviso) Italia
<i>Telefono:</i>	+39 331 5730216
<i>Fax:</i>	+39 0423 923002
<i>e-mail:</i>	info@montelloasolo.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Colli Asolani - Prosecco o Asolo - Prosecco - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 17 07 2009
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 04.12.2010
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Colli Asolani - Prosecco (it) / Asolo - Prosecco (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
8. Vino frizzante

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

“Colli Asolani – Prosecco” o “Asolo – Prosecco”, anche nelle versioni Spumante superiore e frizzante

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I parametri minimi, fra le diverse tipologie, sono i seguenti: titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50%; acidità totale minima 4,0 g/l; estratto non riduttore minimo 16,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Vino bianco di colore giallo paglierino più o meno intenso, con spuma persistente nella tipologia spumante e con evidente formazione di bollicine nella tipologia frizzante; l'aroma é gradevole e caratteristico di fruttato che può avere sentori di crosta di pane e lievito se fermentato in bottiglia; il sapore va da secco ad abboccato a seconda della categoria, e può essere gradevolmente fruttato, rotondo, di corpo.

3. MENZIONI TRADIZIONALI

a. Punto a)

Denominazione di origine controllata e garantita (D.O.C.G.)

b. Punto b)

Superiore

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE

a. Pratiche enologiche

Preparazione partita destinata alla spumantizzazione

<i>Tipo di pratica enologica:</i>	Pratica enologica specifica
<i>Descrizione della pratica:</i>	
Per la preparazione delle basi destinate alla elaborazione del vino spumante, é consentita la tradizionale pratica dell'uso di vini delle varietà Pinot e/o Chardonnay, in quantità non superiore al 15% del volume totale.	

b. Rese massime:

Colli Asolani - Prosecco o Asolo - Prosecco

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 12 t
vino/ha: 84 hl

5. ZONA DELIMITATA

<p>A) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a D.O.C.G. “Colli Asolani - Prosecco” o “Asolo – Prosecco”, comprende l'intero territorio dei comuni di Castelcucco, Cornuda e Monfumo e parte del territorio dei comuni di: Asolo, Caerano S. Marco, Cavaso del Tomba, Crocetta del Montello, Fonte, Giavera del Montello, Maser, Montebelluna, Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa, Pederobba, Possagno, S. Zenone degli Ezzelini e Volpago del Montello.</p> <p>B) La zona di produzione delle uve delle varietà Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay da destinare alla tradizionale pratica per la elaborazione dei vini spumanti, comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Treviso: Cappella Maggiore, Cison di Valmarino, Colle Umberto,</p>

Conegliano, Cordignano, Farra di Soligo, Follina, Fregona, Miane, Pieve di Soligo, Refrontolo, Revine Lago, San Fior, San Pietro di Feletto, San Vendemiano, Sarmede, Segusino, Sernaglia della Battaglia, Susegana, Tarzo, Valdobbiadene, Vidor, Vittorio Veneto, Asolo, Caerano S.Marco, Castelcuoco, Cavaso del Tomba, Cornuda, Crocetta del Montello, Fonte, Giavera del Montello, Maser, Monfumo, Montebelluna, Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa, Pederobba, Possagno, S. Zenone degli Ezzelini, Volpago del Montello, Borso del Grappa e Crespano del Grappa.

La delimitazione puntuale dei confini della zona geografica è riportata all'articolo 3 del disciplinare di produzione.

a. Zona NUTS

ITD34	Treviso
ITD3	Veneto
ITD	NORD-EST
IT	ITALIA

b. Mappe della zona delimitata

<i>Numero di mappe allegate</i>	0
---------------------------------	---

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

--

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Verdiso B
Bianchetta Trevigiana B
Perera B

c. Altre varietà

Glera B.
Glera lunga B.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali

L'area di produzione del vino DOCG "Colli Asolani Prosecco" o "Asolo Prosecco" si trova nella regione Veneto a nord di Venezia, in Provincia di Treviso, sui comprensori collinari costituiti dal Montello e i Colli Asolani posti ai piedi delle Dolomiti, tra Nervesa della Battaglia ad est, e l'abitato di Fonte ad ovest. Sono questi due sistemi collinari quasi a se stanti, caratterizzati da un'altitudine che va dai 100 ai 450 metri s.l.m., il cui paesaggio, elemento fortemente distintivo, presenta una forte integrità e una giacitura con pendenze e curve che gli conferiscono dolcezza e armonia. Lo strato pedogenetico ha dato origine, soprattutto sul Montello, a frequenti fenomeni carsici testimoniati da oltre 2000 "doline", con cavità del suolo di diversa dimensione formanti un perfetto sistema drenante sotterraneo. Le colline sono composte da grosse formazioni di conglomerato tenace formato da rocce cementate tra di loro e ricoperte da suolo marnoso-argilloso o marnoso-sabbioso facilmente lavorabile e disgregabile dagli agenti atmosferici, dalla tipica colorazione rossa che sta a testimoniare la loro origine antica. I suoli sono decarbonatati e a reazione acida, mediamente profondi, con buona capacità di riserva idrica e una buona dotazione minerale, e, non avendo subito violenti interventi di rimaneggiamento, presentano i loro caratteri originali con stratigrafie intatte e tessiture non sconvolte, e un'elevata attività microbiologica sulla sostanza organica che assicura una buona disponibilità di elementi nutritivi.

La peculiarità climatica del territorio consiste nel susseguirsi di primavere miti, estati non troppo calde e autunni nuovamente miti grazie alla favorevole esposizione a sud dei versanti vitati e alla conformazione dei rilievi che si dispongono ortogonali ai venti freddi che provengono da nord-est; le temperature estive hanno valori medi di 22.6 °C con i valori massimi a luglio; gli autunni si presentano caldi e secchi grazie alla presenza di brezze e forti escursioni termiche notte-giorno.

Le precipitazioni sono di circa 700 mm da aprile a settembre, con una distribuzione discretamente regolare; tale piovosità si deve sempre correlare alla giacitura collinare dei suoli e quindi al facile smaltimento dell'acqua in eccesso e alla natura sciolta del terreno che permette una veloce infiltrazione sottosuperficiale.

Fattori storici e umani

La presenza e lo sviluppo della vite sui Colli Asolani e sul Montello si deve ai monaci benedettini prima e alla presenza della Repubblica Veneta poi.

I monaci benedettini si insediarono intorno all'anno mille in particolare nel monastero di S. Bona a Vidor e nella Certosa del Montello a Nervesa; con il loro

operato essi hanno influenzato in modo molto importante la storia agraria e vitivinicola del territorio, determinando la profonda cultura per la vite e il vino che persiste tutt'ora, tanto che la specializzazione degli impianti è più volte sottolineata nei testi storici. Nella seconda metà del 1300, quando quest'area passò ai veneziani, i Colli Asolani e il Montello vennero subito riconosciuti come un'importante area enoica e i suoi vini venivano esportati all'estero già nel 1400. Nel Cinquecento, che vede il trionfo della nobiltà veneziana con la costruzione di ville, barchesse e case di caccia con relativi vigneti, si ha il diffondersi nella zona di un pensiero aristocratico di ricerca del bello e del buono che si trasmette nel sapere viticolo ed enologico popolare. I colli sono ammirati dalle più prestigiose personalità e il vino è un prodotto ricercato che si confronta a Venezia con i vini portati dalla Grecia e viene tassato un terzo in più perché considerato migliore rispetto a quello di altre zone.

Oggi questo vino, che a partire dal 1977 è stato oggetto di tutela con il riconoscimento della DOC "Montello e Colli Asolani", ha trovato un largo consenso in molti Paesi europei ed extraeuropei, dove ne è apprezzata l'elevata qualità e l'ottimo equilibrio qualità/prezzo, e grazie ai caratteri di tipicità e di forte legame con l'area geografica ha ottenuto numerosi riconoscimenti nazionali e internazionali nonché la presenza sulle più prestigiose guide di settore.

Dal giugno del 2009 il Ministero, riconoscendone il valore, ha conferito a tale vino la DOCG "Colli Asolani Prosecco" o Asolo Prosecco"

Il paesaggio, qui espressione umana fortemente distintiva, si caratterizza per una forte integrità che ha permesso di conservare suoli originari e pertanto molto favorevoli alla coltivazione. I caratteri morfologici si sono conservati e il soprassuolo ricorda quello descritto dai viaggiatori del passato, dove la presenza non invadente del vigneto divide tutt'oggi lo spazio con altre colture a ricordare l'antica conduzione familiare.

Nel tempo, dalla naturale rifermentazione a primavera in bottiglia del residuo zuccherino non svolto in autunno, sono state affinate le tecniche enologiche fino ad arrivare alla spumantizzazione in autoclave, secondo il metodo Martinotti, che ha prodotto un vino che ha incontrato i gusti del mercato internazionale.

In questo processo, fondamentale è la presenza a pochi chilometri della Scuola Enologica di Conegliano, una delle più antiche, che ha determinato il crescere e l'affinarsi della conoscenza degli operatori dando loro gli strumenti per sviluppare la personalità di vini espressione del proprio territorio.

Informazioni sul prodotto:

All'analisi organolettica il vino della denominazione, ottenuto principalmente con la varietà bianca Glera, si presenta come un vino secco, con caratteristiche di eleganza, leggerezza, che assieme al delicato profumo, gli donano gradevolezza e ottima bevibilità. All'olfatto fa percepire un profumo fresco, dove compare il fruttato, il floreale e a chiudere un leggero vegetale; al gusto è morbido, con corpo delicato, con acidità presente e ben armonizzata, il tutto con un retrogusto asciutto.

Le note agrumate (limone, cedro), quelle fini e delicate di miele e i sentori di mela matura e di fiori bianchi sono presenti in relazione ai suoli di origine delle uve. L'acidità e la sapidità sono sempre ben presenti ad armonizzare un quadro gusto-olfattivo esaltato da un giusto equilibrio tra gli zuccheri e gli acidi. Analisi organolettiche ripetute su più annate, confermano una costanza aromatica indice di una stretta relazione tra prodotto e luogo di origine.

Legame causale:

Le peculiarità climatiche della zona di produzione del "Colli Asolani Prosecco" o "Asolo Prosecco" determinano in modo significativo le qualità dell'uva Glera, varietà che richiede primavere miti per sostenere un precocissimo germogliamento, estati non troppo calde per evitare maturazioni troppo anticipate e per mantenere elevato il caratteristico rapporto acidi-zuccheri, nonché, infine, autunni nuovamente miti per permetterne una completa maturazione.

I valori di scarto termico tra notte e giorno evidenziano una stretta relazione con la sintesi di alcuni composti aromatici terpenici, tipici della Glera; soprattutto nelle porzioni di media-bassa collina, dove l'inversione termica è più accentuata, maggiori sono i sentori fruttati (mela, pera, pesca, albicocca) e floreali (glicine, fiori bianchi), che conferiscono tipicità e "località" ai vini che si distinguono anche per la loro freschezza.

La piovosità, la giacitura collinare dei suoli favorevole allo smaltimento dell'acqua in eccesso e la natura sciolta del terreno che permette una veloce infiltrazione sottosuperficiale, permettono al vitigno una vigoria sempre su livelli equilibrati e contenuti che riesce comunque a proteggere i grappoli e a salvaguardare le sostanze aromatiche.

La granulometria e la conformazione dei suoli permette all'apparato radicale un rifornimento idrico regolare, indispensabile per un vitigno dal quale si vuole ottenere freschezza, acidità e intensità aromatica.

La natura acida di tali suoli porta la pianta a privilegiare l'assorbimento di una maggior quota di microelementi rispetto ai suoli neutri, permettendo alla Glera di raggiungere un buon equilibrio tra l'attività vegetativa e produttiva.

I suoli marnosi meglio supportati da una sufficiente umidità, permettono di ottenere vini dai netti sentori agrumati e di miele sostenuti da una buona acidità; nei suoli più sottili e caldi del conglomerato, i vini si presentano invece più ricchi in note di frutta matura (mela, tropicale), nonché pera, pesca e albicocca, con una evidente nota floreale e una piacevole sapidità.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - D.M. 2 novembre 2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. 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>	+39-0646656030; +39-0646656043; +39-0646656029
<i>Fax:</i>	+39-0646656133
<i>e-mail:</i>	l.lauro@mpaaf.gov.it,l.tarmati@mpaaf.gov.it, s.valeri@mpaaf.gov.it

2. ESTREMI DELLA PARTE INTERESSATA**3. LINK AL DISCIPLINARE DEL PRODOTTO**

<i>Link:</i>	http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395
--------------	---

4. LINGUA DELLA DOMANDA:**5. LINK A E-BACCHUS**



*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
EX PQA IV

Prot. n. 80767

Decreto 3 novembre 2014 concernente l'autorizzazione al Consorzio Tutela Vini Montello Colli Asolani, con sede in Montebelluna (TV), per consentire l'etichettatura transitoria dei vini DOCG "Asolo - Prosecco", ai sensi dell'art. 72 del Reg. (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, nei riguardi delle produzioni ottenute in conformità alla proposta di modifica della denominazione e del relativo disciplinare di cui al provvedimento ministeriale 16 ottobre 2014.

IL DIRETTORE GENERALE

VISTO il Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il Regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino);

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO, in particolare, l'articolo 72, par. 1, del citato Regolamento (CE) n. 607/2009, ai sensi del quale a decorrere dalla data di presentazione alla Commissione U.E. della domanda di protezione

delle DOP o IGP dei vini, ovvero qualora si verificano le condizioni di cui Regolamento (CE) n. 1234/2007, art. 118 *septies*, par. 5 (ex art. 38, par. 5, Regolamento (CE) n. 479/2008) i vini della relativa denominazione di origine o indicazione geografica possono essere etichettati in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009, fatte salve le condizioni di cui al par. 2 dell'art. 72 del medesimo regolamento;

RITENUTO che le disposizioni di etichettatura temporanea di cui all'articolo 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 sono applicabili anche nei confronti delle proposte di modifica dei disciplinari DOP e IGP che comportano una o più modifiche al documento unico, per le quali, a conclusione della fase di procedura nazionale preliminare, le relative domande sono state trasmesse alla Commissione UE (conformemente alle disposizioni di cui al citato art. 118 *septies*, par. 5 del Regolamento (CE) n. 1234/2007 relative alle domande di protezione, applicabili per analogia alle domande di modifica dei disciplinari in questione);

VISTO il Decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTO il D.M. 7 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del Decreto legislativo n. 61/2010;

VISTO, in particolare, l'art. 13 del citato D.M. 7 novembre 2012, concernente le disposizioni nazionali transitorie di etichettatura, ai sensi del richiamato art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009;

VISTO il D.M. 30 novembre 2011, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP e sulla G.U.R.I. n. 295 del 20 dicembre 2011, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della DOP “Colli Asolani - Prosecco” o “Asolo - Prosecco”;

VISTA la domanda presentata in data 22 maggio 2014, tramite la Regione Veneto, dal Consorzio Tutela Vini Montello Colli Asolani, con sede in Montebelluna (TV), intesa ad ottenere la modifica della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini “Colli Asolani - Prosecco” o “Asolo - Prosecco” in “Asolo - Prosecco” e del relativo disciplinare di produzione, nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato D.M. 7 novembre 2012;

VISTO il provvedimento ministeriale 16 ottobre 2014, pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente la pubblicazione della proposta di modifica della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini “Colli Asolani – Prosecco” o “Asolo – Prosecco” in “Asolo – Prosecco”, del relativo disciplinare e del documento unico, a conclusione della procedura nazionale preliminare di esame della relativa richiesta, e trasmissione alla Commissione UE della medesima richiesta;

VISTA la richiesta presentata a questo Ministero in data 22 ottobre 2014 dal citato Consorzio Tutela Vini Montello Colli Asolani, ai sensi dell'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012, a seguito della presentazione alla Commissione U.E. della proposta di modifica della denominazione, del disciplinare e del relativo documento unico

riepilogativo del disciplinare di cui al citato provvedimento 16 ottobre 2014, intesa ad ottenere l'autorizzazione nazionale transitoria di etichettatura dei vini a DOCG "Asolo - Prosecco", relativamente ai prodotti ottenuti in conformità alle modifiche inserite nella predetta proposta di modifica della denominazione e del disciplinare;

CONSIDERATO che, a seguito dell'esame della predetta richiesta e dei documenti ad essa allegati è emerso che la stessa richiesta è risultata conforme alle disposizioni di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 e all'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012 e, in particolare, il soggetto richiedente ha allegato il decreto ministeriale - ICQRF datato 31 ottobre 2014 di approvazione del piano dei controlli, relativamente alla proposta di modifica in questione, e la dichiarazione con la quale esonera espressamente il Ministero e la competente Regione da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica di cui trattasi da parte della Commissione U.E.;

VISTA la nota n. 441922 datata 21 ottobre 2014 con la quale la Regione Veneto ha espresso parere favorevole all'accoglimento della richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea in questione, ai fini dell'intesa di cui all'art. 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012;

RITENUTO, pertanto, che sussistono i presupposti giuridici e le condizioni per accogliere la predetta richiesta di autorizzazione all'etichettatura temporanea per i vini DOP "Asolo - Prosecco", prodotti in conformità alla proposta di modifica del disciplinare di cui al richiamato provvedimento ministeriale 16 ottobre 2014, rendendo altresì applicabili, a determinate condizioni, le disposizioni di etichettatura temporanea in questione anche per le produzioni derivanti dalla corrente campagna vendemmiale che siano in possesso dei requisiti stabiliti nella proposta di modifica del disciplinare di cui trattasi;

D E C R E T A

Articolo 1

1. Ai sensi dell'art. 13 del D.M. 7 novembre 2012 richiamato in premessa è autorizzata l'etichettatura transitoria di cui all'art. 72 del Regolamento (CE) n. 607/2009 nei riguardi delle produzioni dei vini a DOCG "Asolo - Prosecco", ottenute in conformità all'allegata proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, così come definita e pubblicata con il provvedimento ministeriale 16 ottobre 2014 richiamato in premessa.

2. L'autorizzazione di cui al comma 1 è in capo al Consorzio Tutela Vini Montello Colli Asolani, con sede in Montebelluna (TV), in qualità di soggetto richiedente ai sensi dell'art. 13 del richiamato D.M. 7 novembre 2012, e questo Ministero e la Regione Veneto sono esonerati da qualunque responsabilità presente e futura conseguente al mancato accoglimento della domanda di modifica della Denominazione di Origine e del relativo disciplinare di cui trattasi da parte della Commissione U.E.. Tale responsabilità resta in capo al citato Consorzio Tutela Vini Montello Colli Asolani e, qualora si verificasse il predetto non accoglimento della richiesta, i vini etichettati in applicazione del paragrafo 1 devono essere ritirati dal mercato, oppure rietichettati, in conformità alle disposizioni di cui al capo IV del Regolamento (CE) n. 607/2009.

3. Le disposizioni di etichettatura transitoria di cui al comma 1 entrano in vigore dalla data di pubblicazione del presente decreto e sono applicabili anche per le produzioni provenienti dalla campagna vendemmiale 2014/2015 che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegata proposta di modifica del disciplinare.

Articolo 2

1. Le disposizioni transitorie di cui all'articolo 1 coesistono con le disposizioni del disciplinare di produzione della DOP "Colli Asolani – Prosecco" o "Asolo – Prosecco", così come consolidato con il D.M. 30 novembre 2011 richiamato in premessa, che resta comunque in vigore fino all'adozione da parte della Commissione U.E. della decisione sull'eventuale accoglimento della domanda di modifica del disciplinare di cui trattasi.

Il presente decreto sarà pubblicato sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP (ai sensi dell'art. 13, comma 2, del richiamato D.M. 7 novembre 2012).

Roma, 3 novembre 2014

IL DIRETTORE GENERALE
F.to Emilio Gatto

Proposta di modifica della Denominazione di Origine Controllata e Garantita dei vini “Colli Asolani - Prosecco” o “Asolo - Prosecco” in “Asolo - Prosecco” e del relativo disciplinare di produzione.

A. La denominazione “Colli Asolani - Prosecco” o “Asolo - Prosecco” è sostituita con “Asolo - Prosecco”.

B. Il disciplinare di produzione è modificato come segue:

(Le modifiche sono evidenziate utilizzando la funzione “Revisione” di Word)

**Articolo 1
Denominazione e vini**

1. La denominazione di origine controllata e garantita ~~“Colli Asolani - Prosecco”~~ o “Asolo - Prosecco” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
- ~~“Colli Asolani - Prosecco”~~ o “Asolo - Prosecco”;
 - ~~“Colli Asolani - Prosecco”~~ o “Asolo - Prosecco” spumante, accompagnato dalla menzione superiore;
 - ~~“Colli Asolani - Prosecco”~~ o “Asolo - Prosecco” frizzante .

**Articolo 2
Base ampelografica**

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita ~~“Colli Asolani - Prosecco”~~ o “Asolo - Prosecco” devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dal vitigno Glera; possono inoltre concorrere in ambito aziendale fino ad un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve dei vitigni Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga.
2. I vini destinati alla pratica tradizionale disciplinata all’articolo 5, comma 8, devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti, ricadenti nell’ambito della zona di cui all’articolo 3, comma 1 lett. B), iscritti ~~all’apposito albo~~ allo schedario viticolo per la DOCG “Asolo - Prosecco”, costituiti dai vitigni Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay, presi da soli o congiuntamente.

**Articolo 3
Zone di produzione delle uve**

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita ~~“Colli Asolani - Prosecco”~~ o “Asolo - Prosecco”, ricadente nell’ambito della zona di produzione della denominazione di origine controllata “Prosecco”, è delimitata come segue:

A) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a ~~d.o.e.g. DOCG “Colli Asolani - Prosecco”~~ o “Asolo - Prosecco”, di cui all’articolo 1, comprende l’intero territorio dei comuni di Castalcucco, Cornuda e Monfumo e parte del territorio dei comuni di: Asolo, Borso del Grappa, Caerano S. Marco, Cavaso del Tomba, Crespano del Grappa, Crocetta del Montello, Fonte, Giavera

del Montello, Maser, Montebelluna, Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa, Pederobba, Possagno, S. Zenone degli Ezzelini e Volpago del Montello.

Tale zona è così delimitata: dalla località Ciano in comune di Crocetta del Montello il limite prosegue verso Est lungo la provinciale della "Panoramica del Montello" fino al punto d'uscita sulla stessa della trasversale del Montello contraddistinta con il n. 14; dall'incrocio segue una linea verticale rispetto alla "Panoramica" fino a raggiungere l'orlo del colle che dà sul fiume Piave. Da questo punto il limite segue in direzione Est la parte alta della scarpata del Montello che costeggia il Piave fino alla località detta Case Saccardo in comune di Nervesa della Battaglia, prosegue quindi, verso Sud-Est, lungo il confine tra i comuni di Nervesa e Susegana e lungo la litoranea del Piave che passando per l'idrometro conduce all'abitato di Nervesa, da dove piega ad Ovest lungo la Strada Statale n. 248 "Schiavonesca Marosticana" che percorre fino al confine della provincia di Treviso con quella di Vicenza, in prossimità del km 42,500 circa, nel comune di S. Zenone degli Ezzelini. In corrispondenza di tale confine segue verso nord **il confine tra la provincia di Treviso e la provincia di Vicenza fino ad incrociare all'interno del comune di Borso del Grappa la curva di livello corrispondente alla quota di 400 m.s.l.m. Il confine successivamente sempre in corrispondenza della curva di livello sopra individuata, prosegue in direzione est passando sopra i borghi dei comuni di Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba e Pederobba. Giunti nel comune di Pederobba segue dal punto di intersezione con la quota 400 m.s.l.m. la strada Calpiana in direzione sud,**

~~la strada per Liedolo, supera tale centro abitato in località Capitello, piega ad Est lungo la strada per Mezzociel. Di qui prosegue lungo la strada per Fonte Alto, da dove piega a nord costeggiando la strada per Paderno del Grappa.~~

~~Superato il paese di Paderno del Grappa, il limite segue la rotabile in direzione Nord per Possagno toccando Tuna Rover e giunto in località Fornace piega a Nord-Ovest per la località Roi di Possagno, da dove, costeggiando il torrentello raggiunge la località Giustinet. Prosegue quindi verso Est tenendosi a monte della "Pedemontana del Grappa" a una quota di circa 300 m s.l.m e cioè al limite di vegetazione naturale della vite.~~

~~Il confine passa pertanto sopra il paese di Possagno in corrispondenza del tempio del Canova, poco sopra l'abitato di Obliedo e di Cavaso del Tomba, mantenendosi a una distanza media di circa 400 m. a Nord della "Pedemontana del Grappa". Riavvicinandosi a tale strada, il limite raggiunge la parte alta dell'abitato di Granigo in comune di Cavaso, da dove in linea retta giunge alla località Costa Alta. Da qui, a quota 303, segue dagli inizi la strada~~

che passando nei pressi della colonia Pedemontana porta a Sud-Est sulla "Pedemontana del Grappa". Scende quindi per tale strada e ritornato sulla "Pedemontana del Grappa", il limite costeggia quest'ultima fino al suo punto di intersezione con la statale n. 348 "Feltrina", una volta superato il centro abitato di Pederobba.

Segue quindi detta statale fino a Onigo di Pederobba, in corrispondenza del quale piega ad Est seguendo la strada per Covolo, tocca Pieve, Rive, costeggia il canale Brentella fino a quota 160 e poi verso Nord-Est raggiunge Covolo, lo supera e giunge a Barche, dove raggiunge la quota 146 m. s.l.m. in prossimità della riva del Piave. Da quota 146 prosegue lungo la strada verso Sud fino ad incrociare quella per Crocetta del Montello in prossimità del km 27,800 circa.

Lungo tale strada prosegue verso Sud ed all'altezza della località Fornace piega a Sud-Est per quella che raggiunge Rivasecca, la supera e seguendo sempre verso Sud-Est la strada che costeggia il canale di Castelviero, raggiunge la località Ciano da dove è iniziata la delimitazione.

B) La zona di produzione delle uve delle varietà Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay da destinare alla tradizionale pratica di cui all'articolo 5, comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni in Provincia di Treviso: Cappella Maggiore; Cison di Valmarino; Colle Umberto; Conegliano; Cordignano; Farra di Soligo; Follina; Fregona; Miane;

Pieve di Soligo; Refrontolo; Revine Lago; San Fior; San Pietro di Feletto; San Vendemiano; Sarmede; Segusino; Sernaglia della Battaglia; Susegana; Tarzo; Valdobbiadene; Vidor; Vittorio Veneto; Asolo; Caerano S.Marco; Castelcucco; Cavaso del Tomba; Cornuda; Crocetta del Montello; Fonte; Giavera del Montello; Maser; Monfumo; Montebelluna; Nervesa della Battaglia; Paderno del Grappa; Pederobba; Possagno; S. Zenone degli Ezzelini; Volpago del Montello; Borso del Grappa e Crespano del Grappa.

Articolo 4 Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a ~~d.o.e.g.~~ DOCG "Colli Asolani – Prosecco" o "Asolo - Prosecco" devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

—— Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione ~~nell'albo previsto dalla normativa vigente~~ nello schedario viticolo per la DOCG "Asolo – Prosecco", unicamente i vigneti ben esposti, ubicati su terreni collinari e/o pedecollinari con esclusione dei vigneti di fondovalle e di quelli esposti a tramontana.

2. Sono consentite esclusivamente le forme di allevamento a spalliera semplice.

La Regione può consentire diverse forme di allevamento, qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

Per i nuovi impianti o reimpianti realizzati dopo l'approvazione del presente disciplinare il numero di ceppi ad ettaro, calcolato sul sesto di impianto, non potrà essere inferiore a 3.000.

3. E' vietata ogni pratica di forzatura; è ammessa l'irrigazione di soccorso.

A)4. Per i vini a Denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 la resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a tonnellate ~~12~~ 13,5 ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere di 9,50 % vol.

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Asolo – Prosecco" in versione spumante e frizzante possono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 9,00% vol, purchè la destinazione delle uve atte ad essere elaborate venga espressamente indicata nei documenti ufficiali di cantina e nella denuncia annuale delle uve. Tuttavia qualora si verificano condizioni climatiche sfavorevoli può essere concessa la deroga di cui all'Allegato II, punto C, comma 2, del Reg. CE n. 606/2009.

Nel caso di vigneto in coltura promiscua il limite di resa per ettaro sopra indicato ~~Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua~~ deve essere calcolato in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

Anche in annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di origine controllata e garantita ~~"Colli Asolani – Prosecco"~~ o "Asolo - Prosecco" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi. Oltre detto limite tutta la partita perde il diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita.

La succitata percentuale di prodotto non può in ogni caso essere destinata alla produzione di vini a indicazione geografica tipica con riferimento al nome della varietà Glera, oppure vino spumante varietale, sempre con il nome della medesima varietà. Inoltre la Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate,

prima della vendemmia, con proprio provvedimento può stabilire ulteriori diverse utilizzazioni/destinazioni delle succitate uve.

La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di Tutela e previo parere espresso dal comitato tecnico consultivo per la vitivinicoltura di cui alla legge regionale nr. 55/85 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. I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento dei limiti massimi previsti dal presente comma, saranno presi in carico ~~per la produzione di vino da tavola.~~ **secondo le disposizioni recate dal provvedimento regionale.**

Limitatamente alle tipologie spumante in annate particolarmente favorevoli la Regione Veneto, su proposta del Consorzio di Tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può aumentare sino ad un massimo del 20% la resa massima ad ettaro, fermo restando il limite massimo di cui al quarto capoverso, oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei mosti e dei vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa massima di 13,5 t/ha è regolamentata secondo quanto previsto al successivo art. 5.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione dei vini di cui all'articolo 2, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3, comma 1, lett. A). Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'intero territorio dei comuni compresi in parte nella zona di produzione di cui al citato art. 3, comma 1, lett. A) ed in quelli di: Altivole, Crespano del Grappa, Borso del Grappa, Arcade, Trevignano, **Riese Pio X, Conegliano, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Susegana,** Valdobbiadene, Farra di Soligo, **Follina, Miane,** Vidor e Pieve di Soligo.

2. Le uve delle varietà Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay, da destinare alla tradizionale pratica di cui al presente articolo, possono essere vinificate in tutta la zona prevista dall'articolo 3, comma 1, lett. B).

3. Le operazioni di preparazione del vino spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e la stabilizzazione, la dolcificazione nelle tipologie, ove ammessa, nonché le operazioni di imbottigliamento e confezionamento, possono essere effettuate anche nell'intero territorio della provincia di Treviso. **Inoltre le predette operazioni possono essere effettuate nelle provincie limitrofe, con autorizzazioni individuali, rilasciate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere della regione Veneto, purché le ditte interessate presentino la relativa richiesta entro 3 mesi dalla data del decreto di autorizzazione all'etichettatura transitoria da adottare ai sensi dell'articolo 13 del DM 7 novembre 2012, conformemente all'articolo 72 del Reg. CE n. 607/2009.**

4. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "~~Colli Asolani - Prosecco~~" o "Asolo - Prosecco" elaborato nella versione spumante deve essere messo in commercio nelle tipologie che vanno da "Extra Brut" a "Demi-sec" comprese, come previste dalla normativa vigente.

5. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "~~Colli Asolani - Prosecco~~" o "Asolo - Prosecco" elaborato nella versione frizzante deve essere messo in commercio nelle tipologie che vanno da "Secco" ad "Amabile" comprese, come previste dalla normativa vigente.

6. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita. **Tale quota di prodotto non può in ogni caso essere destinata alla produzione di vini a indicazione geografica tipica con riferimento al nome della varietà Glera oppure vino spumante varietale sempre con il nome della medesima varietà.** Oltre detto limite tutta la partita perde il diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita.

7. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali, o comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

8. Nella elaborazione del vino spumante di cui all'articolo 1 è consentita la pratica tradizionale dell'aggiunta con vini ottenuti dalla vinificazione di uve Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay, da sole o congiuntamente, provenienti da vigneti iscritti agli appositi albi e situati nella zona delimitata nel precedente art. 3, comma 1, lettera B), purché il prodotto contenga almeno l'85% di vino proveniente dal vitigno Glera. **In caso di sostituzione, il relativo quantitativo non può essere destinato alla produzione di vini a indicazione geografica tipica con riferimento al nome della varietà Glera, oppure alla produzione di vino spumante varietale, sempre con il nome della medesima varietà.**

9. **I mosti ed i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa di 13,5t/ha di cui all'articolo 4, comma 4, settimo capoverso, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo comma.**

10. **La Regione Veneto, con proprio/i provvedimento/i da assumere entro la vendemmia successiva a quella di produzione dei mosti e dei vini interessati, su proposta del Consorzio di Tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte i quantitativi dei mosti e vini di cui al precedente comma, alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. In assenza di provvedimento/i della Regione Veneto tutti i mosti e vini eccedenti la resa di cui sopra, oppure la parte di esse non interessata da provvedimento, sono classificati secondo le disposizioni di cui al comma 4 dell'art. 4.**

Articolo 6 Caratteristiche al consumo

1. I vini a ~~d.o.e.g.~~ **DOCG** di cui all'articolo 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

~~"Colli Asolani - Prosecco"~~ o "Asolo - Prosecco":

colore: giallo paglierino, più o meno carico;

odore: caratteristico di fruttato;

sapore: da secco ad abboccato, rotondo, caratteristico;

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

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: ~~15~~**16**,0 g/l.

~~"Colli Asolani - Prosecco"~~ o "Asolo - Prosecco" spumante superiore:
colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con spuma persistente;
odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
sapore: da brut ad abboccato, di corpo, gradevolmente fruttato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: ~~15~~6,0 g/l.

~~"Colli Asolani - Prosecco"~~ o "Asolo - Prosecco" frizzante:
colore: giallo paglierino più o meno intenso, con formazione di bollicine;
odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
sapore: da secco ad amabile, fruttato, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: ~~15~~6,0 g/l.

Per tale tipologia prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura. In tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura "rifermentazione in bottiglia". Le caratteristiche dell'odore e del sapore per detto vino e l'acidità totale minima sono le seguenti:

odore: gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;
sapore: asciutto, frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;
acidità totale minima: 4,0 g/l.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7 **Designazione ed etichettatura**

1. Nell'etichettatura della tipologia spumante la predetta denominazione ~~"Colli Asolani - Prosecco"~~ o "Asolo - Prosecco" è accompagnata dalla menzione "superiore".

2. Nella designazione dei vini DOCG ~~"Colli Asolani - Prosecco"~~ o "Asolo - Prosecco" è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi ~~"extra"~~, "scelto", "selezionato", e similari.

3. E' 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.

~~1.4.~~ 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 CE in materia.

5. Nell'etichettatura la denominazione "Prosecco" deve seguire il nome della denominazione ~~"Colli Asolani"~~ o "Asolo" ed avere caratteri di dimensioni uguali o inferiori alla stessa. La menzione "Superiore" dovrà utilizzare caratteri di dimensioni massime pari a due terzi del nome della denominazione.

Articolo 8 **Confezionamento**

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Asolo Prosecco" devono essere immessi al consumo nelle tradizionali bottiglie, in conformità alle norme nazionali e comunitarie vigenti, fino alla capacità massima di 12 litri. La gamma colorimetrica del vetro può variare nelle varie intensità e tonalità del bianco, del giallo, del verde, del marrone, del grigio-nero.

Non è ammesso l'uso di materiali/dispositivi di alcuna forma e dimensione (es. slive) che modifichino la gamma colorimetrica sopra prevista.

~~1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" devono essere immessi al consumo, nei recipienti in vetro tradizionali per la zona, delle capacità consentite dalle norme metrologiche nazionali e comunitarie vigenti, fino a 5 litri, ed aventi una gamma colorimetrica che può variare nelle varie intensità e tonalità del bianco, del giallo, del verde, del marrone, del grigio-nero.~~

~~2. Su richiesta degli operatori interessati, con apposita autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali è consentito, in occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, l'utilizzo di contenitori tradizionali della capacità di litri 6, 9 e superiori.~~

1. Per la chiusura delle bottiglie del prodotto in versione tranquilla è consentito solo l'uso di tappi raso bocca in sughero e tappo a vite a vestizione lunga; i recipienti di capacità non superiore a 0,375 litri possono utilizzare il tappo a vite.

Per la tipologia frizzante è consentito l'uso delle chiusure sopra menzionate o del tappo a fungo in sughero, inoltre è consentito che il tappo cilindrico di sughero sia trattenuto dalla tradizionale chiusura in spago. Per la tipologia frizzante nella versione a "rifermentazione in bottiglia" è consentita anche la chiusura a tappo a corona ed a vite a vestizione lunga.

Per la tipologia spumante i recipienti devono essere chiusi con il tappo a fungo di sughero marchiato con il nome della denominazione, per i recipienti di capacità non superiore a 0,200 litri è consentito l'uso del tappo a vite con sovratappo a fungo in plastica.

Articolo 9 **Legame con l'ambiente geografico**

- a) Specificità della zona (fattori naturali, storici e umani),
Fattori naturali

L'area di produzione del vino DOCG ~~"Colli Asolani Prosecco"~~ o "Asolo - Prosecco" si trova nella regione Veneto a nord di Venezia, in Provincia di Treviso, sui comprensori collinari costituiti dal Montello e i Colli Asolani posti ai piedi delle Dolomiti, tra Nervesa della Battaglia ad est, e l'abitato di Fonte ad ovest. Sono questi due sistemi collinari quasi a se stanti, caratterizzati da un'altitudine che va dai 100 ai 450 metri s.l.m., il cui paesaggio, elemento fortemente distintivo, presenta una forte integrità e una giacitura con pendenze e curve che gli conferiscono dolcezza e armonia. Lo strato pedogenetico ha dato origine, soprattutto sul Montello, a frequenti fenomeni carsici testimoniati da oltre 2000 "doline", con cavità del suolo di diversa dimensione formanti un perfetto sistema drenante sotterraneo. Le colline sono composte da grosse formazioni di conglomerato tenace formato da rocce cementate tra di loro e ricoperte da suolo marnoso-argilloso o marnoso-sabbioso facilmente lavorabile e disgregabile dagli agenti atmosferici, dalla tipica colorazione rossa che sta a testimoniare la loro origine antica. I suoli sono decarbonatati e a reazione acida, mediamente profondi, con buona capacità di riserva idrica e una buona dotazione minerale, e, non avendo subito violenti interventi di rimaneggiamento, presentano i loro caratteri

originali con stratigrafie intatte e tessiture non sconvolte, e un'elevata attività microbiologica sulla sostanza organica che assicura una buona disponibilità di elementi nutritivi.

La peculiarità climatica del territorio consiste nel susseguirsi di primavere miti, estati non troppo calde e autunni nuovamente miti grazie alla favorevole esposizione a sud dei versanti vitati e alla conformazione dei rilievi che si dispongono ortogonali ai venti freddi che provengono da nord-est; le temperature estive hanno valori medi di 22.6 °C con i valori massimi a luglio; gli autunni si presentano caldi e secchi grazie alla presenza di brezze e forti escursioni termiche notte-giorno.

Le precipitazioni sono di circa 700 mm da aprile a settembre, con una distribuzione discretamente regolare; tale piovosità si deve sempre correlare alla giacitura collinare dei suoli e quindi al facile smaltimento dell'acqua in eccesso e alla natura sciolta del terreno che permette una veloce infiltrazione sottosuperficiale.

Fattori storici

La presenza e lo sviluppo della vite sui Colli Asolani e sul Montello si deve ai monaci benedettini prima e alla presenza della Repubblica Veneta poi.

I monaci benedettini si insediarono intorno all'anno mille in particolare nel monastero di S. Bona a Vidor e nella Certosa del Montello a Nervesa; con il loro operato essi hanno influenzato in modo molto importante la storia agraria e vitivinicola del territorio, determinando la profonda cultura per la vite e il vino che persiste tutt'ora, tanto che la specializzazione degli impianti è più volte sottolineata nei testi storici. Nella seconda metà del 1300, quando quest'area passò ai veneziani, i Colli Asolani e il Montello vennero subito riconosciuti come un'importante area enoica e i suoi vini venivano esportati all'estero già nel 1400. Nel Cinquecento, che vede il trionfo della nobiltà veneziana con la costruzione di ville, barchesse e case di caccia con relativi vigneti, si ha il diffondersi nella zona di un pensiero aristocratico di ricerca del bello e del buono che si trasmette nel sapere viticolo ed enologico popolare. I colli sono ammirati dalle più prestigiose personalità e il vino è un prodotto ricercato che si confronta a Venezia con i vini portati dalla Grecia e viene tassato un terzo in più perché considerato migliore rispetto a quello di altre zone.

Oggi questo vino, che a partire dal 1977 è stato oggetto di tutela con il riconoscimento della DOC "Montello e Colli Asolani", ha trovato un largo consenso in molti Paesi europei ed extraeuropei, dove ne è apprezzata l'elevata qualità e l'ottimo equilibrio qualità/prezzo, e grazie ai caratteri di tipicità e di forte legame con l'area geografica ha ottenuto numerosi riconoscimenti nazionali e internazionali nonché la presenza sulle più prestigiose guide di settore.

Dal giugno del 2009 il Ministero, riconoscendone il valore, ha conferito a tale vino la DOCG "Colli Asolani - Prosecco" o Asolo - Prosecco"

Fattori umani

Il paesaggio, qui espressione umana fortemente distintiva, si caratterizza per una forte integrità che ha permesso di conservare suoli originari e pertanto molto favorevoli alla coltivazione. I caratteri morfologici si sono conservati e il soprassuolo ricorda quello descritto dai viaggiatori del passato, dove la presenza non invadente del vigneto divide tutt'oggi lo spazio con altre colture a ricordare l'antica conduzione familiare.

Nel tempo, dalla naturale rifermentazione a primavera in bottiglia del residuo zuccherino non svolto in autunno, sono state affinate le tecniche enologiche fino ad arrivare alla spumantizzazione in autoclave, secondo il metodo Martinotti, che ha prodotto un vino che ha incontrato i gusti del mercato internazionale.

In questo processo, fondamentale è la presenza a pochi chilometri della Scuola Enologica di Conegliano, una delle più antiche, che ha determinato il crescere e l'affinarsi della conoscenza degli operatori dando loro gli strumenti per sviluppare la personalità di vini espressione del proprio territorio.

b) Specificità del prodotto

All'analisi organolettica il vino della denominazione, ottenuto principalmente con la varietà bianca Glera, si presenta come un vino secco, con caratteristiche di eleganza, leggerezza, snellezza, che

assieme al delicato profumo, gli donano gradevolezza e ottima bevibilità. All'olfatto fa percepire un profumo fresco, dove compare il fruttato, il floreale e a chiudere un leggero vegetale; al gusto è morbido, con corpo delicato, con acidità presente e ben armonizzata, il tutto con un retrogusto asciutto.

Le note agrumate (limone, cedro), quelle fini e delicate di miele e i sentori di mela matura e di fiori bianchi sono presenti in relazione ai suoli di origine delle uve. L'acidità e la sapidità sono sempre ben presenti ad armonizzare un quadro gusto-olfattivo esaltato da un giusto equilibrio tra gli zuccheri e gli acidi. Analisi organolettiche ripetute su più annate, confermano una costanza aromatica indice di una stretta relazione tra prodotto e luogo di origine.

c) Legame causa effetto

Le peculiarità climatiche della zona di produzione del ~~“Colli Asolani Prosecco”~~ o “Asolo Prosecco” determinano in modo significativo le qualità dell'uva Glera, varietà che richiede primavere miti per sostenere un precocissimo germogliamento, estati non troppo calde per evitare maturazioni troppo anticipate e per mantenere elevato il caratteristico rapporto acidi-zuccheri, nonché, infine, autunni nuovamente miti per permetterne una completa maturazione.

I valori di scarto termico tra notte e giorno evidenziano una stretta relazione con la sintesi di alcuni composti aromatici terpenici, tipici della Glera; soprattutto nelle porzioni di media-bassa collina, dove l'inversione termica è più accentuata, maggiori sono i sentori fruttati (mela, pera, pesca, albicocca) e floreali (glicine, fiori bianchi), che conferiscono tipicità e “località” ai vini che si distinguono anche per la loro freschezza.

La piovosità, la giacitura collinare dei suoli favorevole allo smaltimento dell'acqua in eccesso e la natura sciolta del terreno che permette una veloce infiltrazione sottosuperficiale, permettono al vitigno una vigoria sempre su livelli equilibrati e contenuti che riesce comunque a proteggere i grappoli e a salvaguardare le sostanze aromatiche.

La granulometria e la conformazione dei suoli permette all'apparato radicale un rifornimento idrico regolare, indispensabile per un vitigno dal quale si vuole ottenere freschezza, acidità e intensità aromatica.

La natura acida di tali suoli porta la pianta a privilegiare l'assorbimento di una maggior quota di microelementi rispetto ai suoli neutri, permettendo alla Glera di raggiungere un buon equilibrio tra l'attività vegetativa e produttiva.

I suoli marnosi meglio supportati da una sufficiente umidità, permettono di ottenere vini dai netti sentori agrumati e di miele sostenuti da una buona acidità; nei suoli più sottili e caldi del conglomerato, i vini si presentano invece più ricchi in note di frutta matura (mela, tropicale), nonché pera, pesca e albicocca, con una evidente nota floreale e una piacevole sapidità.

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).