

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

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco (it)
Valdobbiadene - Prosecco (it)
Conegliano - Prosecco (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio per la tutela del Conegliano Valdobbiadene DOCG
<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>	7, Piazza della Libertà 31053 Pieve di Soligo, località Solighetto Italia
<i>Telefono:</i>	+39-0438.83028
<i>Fax:</i>	+39-0438.842700
<i>e-mail:</i>	info@prosecco.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	DOCG Conegliano Valdobbiadene - Prosecco - disciplinare consolidato.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

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

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Conegliano Valdobbiadene - Prosecco (it) / Valdobbiadene - Prosecco (it) / Conegliano - 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:

“Conegliano Valdobbiadene – Prosecco” anche nelle tipologie frizzante, spumante superiore e Superiore di Cartizze

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I parametri minimi, tra i diversi vini "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco", sono i seguenti: estratto riduttore minimo 14,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo 10,50% vol; l'acidità totale minima 4,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
I vini "Conegliano Valdobbiadene - Prosecco" hanno un colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante; un profumo vinoso, fresco, armonico, gradevolmente fruttato, con spuma persistente nelle versioni spumante. La versione frizzante con rifermentazione sui lieviti, può avere leggeri sentori di crosta di pane e lievito.

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, è consentita la tradizionale pratica dell'uso di vino delle varietà Pinots e/o Chardonnay, in quantità non superiore al 15% del volume totale.	

b. Rese massime:

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 13,5 t vino/ha: 94,5 hl

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco "Rive"

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 13 t vino/ha: 91 hl

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco Superiore di Cartizze

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

5. ZONA DELIMITATA

A) La zona di produzione delle uve atte ad ottenere i vini della denominazione "Conegliano Valdobbiadene Prosecco" comprende il territorio collinare di 15 comuni: Conegliano, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Follina, Miane, Vidor, Valdobbiadene.

B) La zona di produzione delle uve atte ad ottenere i vini della sottospecificazione "Superiore di Cartizze" è nella frazione di S. Pietro di Barbozza, denominato Cartizze, del Comune di Valdobbiadene.

C) 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 destinati alla tipologia spumante, 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; Susegana; Tarzo; Valdobbiadene; Vidor; Vittorio Veneto; Asolo; Caerano S. Marco: Castalcucco; 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 delle zone geografiche di cui sopra, sono riportate 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

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali

La morfologia dell'area di produzione della DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco si compone di una serie di rilievi collinari allungati "a cordonata", definito sistema ad "hogback, disposti con direzione nord-sud nella parte più meridionale e con direzione est-ovest nella parte settentrionale. Tali rilievi sono separati da una serie di valli percorse da piccoli corsi d'acqua. L'area a nord si appoggia sulla catena prealpina che funge da barriera naturale all'ingresso di correnti fredde, mentre a sud la zona gode delle temperature miti della Laguna di Venezia, da cui dista soli 40 Km.

La disposizione est-ovest dei terreni collinari, la forte pendenza, la conseguente giacitura rivolta a sud dei vigneti, permette la massima intercettazione dei raggi solari, creando un areale ideale per la coltivazione delle uve bianche destinate al Conegliano Valdobbiadene Prosecco.

I suoli della zona si sono originati dal sollevamento di fondali marini e sono stati successivamente modificati dall'azione dei ghiacciai e dei fiumi. I terreni sono costituiti in prevalenza da arenarie e marne, a cui si alternano strati morenici ed alluvionali. Tale profilo favorisce il costante drenaggio dell'acqua.

Il clima dell'area del Conegliano Valdobbiadene Prosecco è di tipo temperato, con stagioni ben delineate, caratterizzato da un'inversione termica notturna che consente di avere, nel periodo di maturazione delle uve, marcate escursioni di

temperatura fra la notte ed il giorno, grazie alla discesa lungo i pendii della colline, di aria fresca proveniente dalle Prealpi.

Le piogge frequenti del periodo estivo garantiscono l'apporto idrico sufficiente per il vitigno Glera, sensibile nel contempo sia al ristagno idrico che alla siccità.

Questa condizione particolare si realizza grazie alla forte acclività ed allo scarso spessore di suolo esplorabile dalle radici delle viti. Nel cuore della Denominazione è presente una piccola sottozona denominata Cartizze, di soli 106 ha, i cui terreni presentano una particolare pendenza ed esposizione verso sud che crea una sorta di anfiteatro naturale, molto apprezzato a livello qualitativo e paesaggistico. La grande variabilità pedologica e climatica della denominazione trova espressione grazie alla menzione comunale "Rive", che mette in luce la peculiare vocazione che esprimono le diverse località della zona di produzione.

Fattori storici e umani

L'area collinare del Conegliano Valdobbiadene Prosecco vanta un'antichissima tradizione legata alla coltura della vite, le cui prime testimonianze scritte risalgono alle lapidi dei coloni romani. Già alla fine del VI secolo, il vescovo di Poitiers, Venanzio Fortunato, nato a Valdobbiadene, ricordava le sue colline come *"la terra in cui eternamente fiorisce la vite sotto la montagna dalla nuda sommità ove il verde ombroso protegge e ristora"*.

Successivamente la vocazione alla produzione di vini bianchi nella zona di Conegliano Valdobbiadene è testimoniata da numerosissimi documenti, a partire dagli "Statuti Coneglianesi" del 1282, a quelli relativi alla dominazione della Repubblica Veneziana, alle testimonianze per l'apprezzamento del "vino bianco delle colline di Conegliano Valdobbiadene" dei regnanti inglesi, asburgici e polacchi dei secoli successivi.

La prima citazione scritta della coltivazione del Prosecco nelle colline di Conegliano Valdobbiadene, è opera del nobile coneglianese Francesco Maria Malvolti, che nell'VIII numero del Giornale d'Italia del 1772, parla della coltivazione della vite in quest'area. Da questo periodo le citazioni e la fama del Prosecco crebbero in tutto il comprensorio del Conegliano Valdobbiadene, tanto che, verso la metà dell'800, iniziò ad essere coltivato in purezza. Importanti in questo senso sono le citazioni di due studiosi; il Conte Balbi Valier, selezionatore del biotipo chiamato *Prosecco Balbi* "con acini tondi e dal sapore e gusto fine, tendente all'aromatico", ancor oggi apprezzato e largamente coltivato in tutto il comprensorio e quello dello storico Semenzi che, cita in un suo scritto *"...squisitissimi vini bianchi sono la verdisa, la Prosecco e la bianchetta"*, vitigni che ancora oggi compongono l'uvaggio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco. La tradizione vitivinicola di questo territorio e la cultura scientifica, trovano concreta applicazione con la nascita nel 1876 a Conegliano della prima *Scuola di Viticoltura ed Enologia d'Italia*, dalla quale si è sviluppata, nel 1923, la prima *Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia*, ancor oggi sede di riferimento per la

ricerca e sperimentazione viticola per il Ministero dell'Agricoltura Italiana. Nel 1962 i produttori locali, al fine di tutelare il territorio e il vino, si riuniscono in Consorzio di tutela per definire il disciplinare di produzione, che consente di ottenere, nel 1969 dal Ministero dell'Agricoltura, il riconoscimento a Denominazione di Origine Controllata del "Prosecco dei Colli di Conegliano Valdobbiadene".

Nel 1966, nasce la prima Strada del vino Italiana, a conferma della tradizione produttiva e della rinomanza e bellezza di questo territorio. Il particolare valore del Conegliano Valdobbiadene Prosecco viene riconosciuto dalla Regione Veneto, nel 2003, con l'istituzione del primo distretto spumantistico italiano, certificando anche sotto il profilo economico la rilevanza nazionale della denominazione.

Nel 2009, grazie al continuo miglioramento della qualità e alla notorietà che ha raggiunto in 40 anni di successi nazionali ed internazionali, la Denominazione Conegliano Valdobbiadene è stata riconosciuta dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali come Denominazione di Origine Controllata e Garantita, ponendo questo territorio al vertice qualitativo della Denominazione Prosecco.

Nel 2010, i Ministeri dell'Agricoltura e dei Beni Culturali, inseriscono il Conegliano Valdobbiadene Prosecco nella lista Prioritaria delle candidature italiane per il riconoscimento come Patrimonio dell'umanità dell'Unesco.

L'area di coltivazione da cui si ottiene il vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco è costituita da colline fortemente acclivi i cui pendii, nel corso dei secoli, sono stati modellati dall'opera manuale e dall'ingegno dell'uomo. Le operazioni in vigneto sono principalmente effettuate a mano, poiché la forte pendenza dei terreni permette un uso solo parziale delle macchine agricole. Il termine "Rive", di uso tradizionale, è una menzione che distingue i vigneti posti in singoli comuni o frazioni: qui la vendemmia manuale obbligatoria, consente di preservare l'integrità delle bucce degli acini, fondamentale per la conservazione e il successivo trasferimento degli aromi nei vini spumanti.

Le colline sono coltivate con filari a "girapoggio", una scelta sviluppata nei secoli dai viticoltori per conservare la fertilità dei suoli e contenere i fenomeni erosivi dovuti alla pendenza.

Gli sforzi compiuti dall'uomo nell'arco dei millenni hanno creato e conservato un paesaggio di rara bellezza: vigneti che avvolgono le colline alternati a macchie arboree ed arbustive di essenze autoctone intervengono ad aumentare il patrimonio di biodiversità naturalistica, creando uno degli ambienti viticoli più singolari d'Italia.

Nei secoli l'esperienza dei viticoltori ha caratterizzato la Denominazione: la base ampelografica costituita dalla selezione e conservazione di antichi vitigni autoctoni, coltivati nell'area fin dal 1500, (Bianchetta, Verdiso, Perera) è utilizzata dai produttori per comporre le cuveé da avviare alla spumantizzazione. Un'altra pratica storica e tradizionale, prevede l'utilizzo di piccole percentuali di Pinot e Chardonnay nella produzione dello spumante.

La spumantizzazione, che avviene in autoclave con il metodo Martinotti, è stata perfezionata e codificata nella seconda metà del '900 a Conegliano dal Prof. De Rosa, permettendo di esaltare al meglio le specificità dello spumante di questa zona.

Conegliano è da sempre culla della ricerca e oltre all'antica Scuola Enologica e al Centro di Ricerche Viticole, è presente una sede Universitaria per la laurea in Viticoltura ed Enologia, strutture che consentono di tramandare alle nuove generazioni, l'enorme patrimonio umano e scientifico sviluppato nei secoli in questo territorio.

Informazioni sul prodotto:

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco viene prodotto con un vitigno principale, la Glera, e con altri vitigni minori, Verdiso, Bianchetta, Perera e Glera lunga, che si aggiungono a questa per un massimo del 15%. L'unione di queste varietà di antica coltivazione nella zona, consente di ottenere un vino che riunisce il legame inscindibile fra vite ed ambiente; ne risulta uno spumante fresco e vitale nelle sue note fruttate e floreali, minerale e asciutto in bocca.

La Glera è un vitigno vigoroso, che nei secoli ha trovato nelle colline della Denominazione le condizioni ambientali più adatte per un buon accumulo di zuccheri ed una contemporanea conservazione dell'acidità malica e delle sostanze aromatiche.

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco viene preparato quasi interamente nella versione spumante. Si caratterizza per un profumo leggermente aromatico, con sentori fruttati e floreali, di frutta bianca e fiori di campo ed acacia. bianco, di colore paglierino con riflessi verdognoli, sapido. Di gusto secco, equilibrato, minerale, di vivace acidità, viene prodotto nelle versioni Brut, Extra Dry e Dry che si distinguono per il residuo zuccherino.

La tipologia Brut si caratterizza per profumi freschi e fruttati, con sfumature di agrumi.

La tipologia Extra Dry è la versione tradizionale che combina l'aromaticità con la sapidità. Fresco, elegante ricco di profumi di fiori e frutta bianca, al palato è morbido ed al tempo stesso asciutto.

La tipologia Dry si caratterizza per la maggiore aromaticità, per profumi più complessi ed una maggiore pienezza gustativa.

La tipologia "Rive", prodotta esclusivamente con uve provenienti da un unico Comune o frazione, è in grado di esaltare tutte le peculiarità dello spumante, ottenuto nei singoli territori.

L'area di Conegliano Valdobbiadene possiede una sottozona che riassume tutte le caratteristiche più tipiche dello spumante: il Cartizze. Sapido ed equilibrato al gusto, ha note molto distintive, un fruttato che ricorda la mela, la pera e un floreale che ricorda i fiori bianchi, il glicine e la rosa.

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco viene prodotto anche nella versione

frizzante, con fermentazione in autoclave, che esprime appieno la vivacità e la freschezza del prodotto e con rifermentazione naturale in bottiglia; sapido e minerale al gusto, si caratterizza per i profumi più maturi e per il leggero sentore di lievito.

Il Tranquillo rappresenta una particolarità locale che si distingue per la “facilità di beva” e le note vinose tipiche del vitigno.

Legame causale:

La naturale vocazione alla produzione di vini bianchi è stata nei secoli il tratto distintivo dell'area Conegliano Valdobbiadene; già nel 1936 uno studio pedologico dell'Istituto Sperimentale di Conegliano, individua le caratteristiche pedoclimatiche dell'area della Denominazione e la sua vocazione alla produzione di vini bianchi, fruttati, floreali, sapidi ed asciutti. Il sistema collinare “hogback” favorisce l'intercettazione luminosa, il drenaggio costante dell'acqua e temperature più elevate che permettono al Prosecco, varietà a scarso accumulo zuccherino, di raggiungere il giusto equilibrio fra la componente zuccherina ed acida.

I suoli, composti da arenarie e marne, frammiste a rocce conglomeratiche e moreniche, conferiscono alle uve note aromatiche molto intense e fini, oltre ad una mineralità e sapidità tipiche del Conegliano Valdobbiadene Prosecco. Il clima temperato e le forti escursioni termiche tipiche di queste zone collinari, determinano nell'uva un accumulo di composti aromatici complessi, che consente di ottenere le caratteristiche note vinose e floreali. Tali fattori inoltre determinano la conservazione dell'acidità fissa, soprattutto nella sua frazione malica, che nel Conegliano Valdobbiadene Prosecco assicurano allo spumante una freschezza ed un'acidità mai aggressiva. I fattori pedoclimatici di quest'area collinare, infatti, determinano una lenta maturazione dei grappoli, consentendo un accumulo più completo sia delle sostanze aromatiche che una degradazione molto più lenta della componente acida.

La piovosità estiva, che nella zona è significativamente superiore alla restante parte della provincia di Treviso, permette alla Glera e alle altre varietà minori di vegetare in modo equilibrato e di creare una parete fogliare capace sia di sostenere l'accumulo di componenti glucidiche e aromatiche sia di proteggere i grappoli nel periodo estivo da eventuali scottature solari salvaguardando così la frazione acida e aromatica che caratterizza il Conegliano Valdobbiadene Prosecco.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

Impiego dei riferimenti alla menzione "Rive"

Quadro di riferimento

Nella legislazione nazionale

<i>giuridico:</i>	
<i>Tipo di condizione supplementare:</i>	Disposizioni supplementari in materia di etichettatura
<i>Descrizione della condizione:</i>	
Nella designazione e presentazione del vino spumante è consentito fare riferimento a Comuni o frazioni di cui all'allegato elenco A del disciplinare di produzione, a condizione che il nome del Comune o frazione in cui sono state ottenute le uve sia accompagnato dalla menzione "Rive" e che detti riferimenti siano riportati nell'albo vigneti.	

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - DM 2 novembre 2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato A.doc

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**