

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

Montello - Colli Asolani (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>	MONTELLO - COLLI ASOLANI DOC - Disciplinare consolidato DM 13_10_2011.DOC

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M. 13.10.2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Montello - Colli Asolani (it)
<i>Termine/i equivalente/i:</i>	
<i>Denominazione tradizionalmente usata:</i>	No
<i>Base giuridica per la trasmissione:</i>	Articolo 118 octodecies del regolamento (CE) n. 1234/2007
<i>La presente scheda tecnica include modifiche adottate in conformità a:</i>	Articolo 73, paragrafo 1, lettera c), del regolamento (CE) n. 607/2009
<i>Tipo di indicazione geografica:</i>	DOP - Denominazione di origine protetta

1. CATEGORIE DI PRODOTTI VITICOLI

1. Vino
5. Vino spumante di qualità

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Montello - Colli Asolani": Bianco, Bianchetta, Chardonnay, Chardonnay spumante, Pinot grigio, Pinot bianco, Pinot bianco spumante, Manzoni bianco.

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I parametri chimico-fisici minimi, tra i diversi vini bianchi della denominazione "Montello-Colli Asolani", sono: acidità totale 5,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale 11,00%; estratto non riduttore 15,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
I vini bianchi della denominazione, a seconda del vitigno e delle tipologie, hanno un colore giallo che va da paglierino, con riflessi verdognoli a giallo dorato più o meno intenso; l'odore va da lievemente fruttato, fine e delicato, a fruttato da mela a frutta esotica e nocciola con la maturazione, a volte leggermente speziato; il sapore va da armonico, fresco, sapido e fine con la maturazione, talvolta con lieve nota tannica, a pieno, caldo, ricco, avvolgente.

"Montello - Colli Asolani": Rosso, Merlot, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carménère, Recantina, Venegazzù

Caratteristiche analitiche:

I parametri chimico-fisici minimi, tra i diversi vini rossi della denominazione "Montello-Colli Asolani, sono: acidità totale 4,5 g/l; titolo alcolometrico volumico totale 11,00 %; estratto non riduttore 19,0 g/l.

Caratteristiche organolettiche:

I vini rossi sono caratterizzati da un colore rosso rubino, talvolta con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento;
l'odore è intenso, tendente all'etereo se invecchiato, a volte con sfumature aromatiche da leggermente erbacee, fino alla frutta rossa a piena maturazione;
il sapore è di corpo, pieno o robusto, e può essere leggermente tannico, sapido, morbido, speziato, lievemente erbaceo, asciutto, secco.

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

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

b. Punto b)

Superiore

4. PRATICHE DI VINIFICAZIONE**a. Pratiche enologiche**

Tipo di pratica enologica:

Descrizione della pratica:

b. Rese massime:**Venegazzù**

Resa massima:

uva/ha: 10 t

vino/ha: 70 hl

Merlot, Bianchetta, Chardonnay, Glera, Pinot bianco

Resa massima:

uva/ha: 12 t
vino/ha: 84 hl

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Recantina, Manzoni Bianco, Pinot grigio

Resa massima:

uva/ha: 11 t
vino/ha: 77 hl

5. ZONA DELIMITATA

A) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a D.O.C. "Montello - Colli Asolani", 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.

B) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Montello - Colli Asolani" Sottozona Venegazzu', interessa parte del territorio del comune di Volpago del Montello e precisamente la porzione della frazione di Venegazzu' corrispondente al foglio catastale n° 16.

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

Numero di mappe allegate 0

6. UVE DA VINO

a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

PINOT GRIGIO G.
PINOT BIANCO B.
MERLOT N.
MANZONI BIANCO B.
Chardonnay
CARMENERE N.
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Bianchetta Trevigiana B

c. Altre varietà

Glera B.; Recantina

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

<i>Informazioni sulla zona geografica:</i>
<i>Fattori naturali</i> L'area di produzione del vino DOC "Montello - Colli Asolani" si trova nella regione Veneto a nord di Venezia, in Provincia di Treviso, sui comprensori collinari costituiti dal Montello e dai 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, separati da una profonda incisione larga circa un chilometro, che costituiscono una unica entità geologica. Sono caratterizzati da un'altitudine che va dai 100 ai 450 metri s.l.m., e da un paesaggio, elemento fortemente distintivo, che presenta una forte integrità e una giacitura con pendenze e curve che gli conferiscono dolcezza e armonia. 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 disaggregabile 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. Molto spesso la massa conglomeratica presenta numerose fratture più o meno verticali che favoriscono la circolazione idrica sotterranea e la formazione di fenomeni carsici testimoniati, soprattutto sul Montello, da oltre 2000 "doline", con cavità del suolo di diversa dimensione formanti un perfetto sistema drenante sotterraneo.

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.

A partire dal 1977 questi vini sono stati oggetto di tutela con il riconoscimento della DOC "Montello e Colli Asolani" e continuano a ottenere riconoscimenti a livello nazionale e internazionale.

Nel Montello – Colli Asolani, l'antica conduzione familiare dove il vino costituiva parte importante dell'alimentazione quotidiana e dell'economia locale, ha

caratterizzato un paesaggio rimasto con una forte integrità, che ha conservato i suoli originari e pertanto molto favorevoli alla coltivazione, dove la presenza non invadente del vigneto divide tutt'oggi lo spazio con altre colture.

Da una civiltà importante come quella veneziana, si è sviluppata inoltre una imprenditorialità vivace e dinamica, e, grazie anche alla presenza a pochi chilometri della Scuola Enologica di Conegliano fondata nel 1876 e del Centro di Ricerca per la Viticoltura che hanno contribuito all'evoluzione culturale e alla specializzazione degli operatori, è cresciuta una vitivinicoltura in grado di valorizzare la splendida vocazione naturale del territorio.

Informazioni sul prodotto:

I vini rossi "Montello - Colli Asolani", particolarmente quelli ottenuti sulle marne più magre, devono le loro peculiarità alla presenza di una ricca composizione fenolica, ad una diversificata composizione aromatica e ad un rapporto zuccheri/acidi ben calibrato. Presentano tannini morbidi, una alta concentrazione in antociani, un colore rosso rubino che tende al granato con l'invecchiamento, profumo vinoso intenso, una elevata ed equilibrata struttura.

I vini delle varietà bianche (Pinots, Chardonnay, Manzoni Bianco, Bianchetta), soprattutto quelli ottenuti sui conglomerati e sui suoli più fertili e dove le escursioni termiche sono più accentuate, sono caratterizzati da intensi profumi floreali e fruttati esaltati da una fresca acidità e da una eleganza di corpo.

Analisi organolettiche ripetute su più annate, confermano una costanza qualitativa indice di una stretta relazione tra prodotto e luogo di origine.

Legame causale:

L'interazione dei diversi fattori che caratterizzano i colli in esame (clima, suoli, morfologia, esposizione), determina delle condizioni differenziate che risultano ideali per le diverse tipologie di vini.

Nei vini rossi le peculiarità climatiche quali i versanti esposti al sole, protetti dai venti freddi che provengono da nord, favorendo condizioni autunnali miti, permettono di avere maturazioni prolungate nel tempo che aggrediscono le note erbacee e ruvide, lasciando spazio alla maturazione zuccherina e fenolica che si trasforma in vini morbidi ed aristocratici.

I terreni, soprattutto ove costituiti da marne più magre, favoriscono nei vini rossi la ricca composizione fenolica, una diversificata composizione aromatica e ad un rapporto zuccheri/acidi ben calibrato; questo determina i colori dal rosso rubino che tende al granato con l'invecchiamento, profumi con sfumature che possono presentarsi da leggermente erbacee, fino alla frutta rossa a piena maturazione; sapore di corpo, armonico e ben strutturato che può essere sapido, leggermente tannico, morbido, speziato, lievemente erbaceo.

Nei bianchi, estati non troppo calde evitano maturazioni troppo anticipate con

bassi livelli acidi e note aromatiche troppo dolci e esotiche, e, particolarmente sui suoli più fertili e dove le escursioni termiche sono più accentuate, favoriscono la sintesi dei terpeni e dei composti benzenici responsabili dei sentori agrumati, floreali e di frutta fresca esaltati da una fresca acidità e da una eleganza di corpo (non a caso questa zona di produzione fornisce le migliori espressioni del Manzoni Bianco, confermate dai numeri riconoscimenti internazionali).

Altro elemento qualificante è l'utilizzo di varietà autoctone quali Bianchetta e Recantina, che dato il loro perfetto adattamento a queste zone collinari arricchiscono e danno originalità alla gamma dei vini.

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 vitigni dai quali 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 vite di raggiungere un buon equilibrio tra l'attività vegetativa e produttiva.

8. CONDIZIONI SUPPLEMENTARI

--

9. DOCUMENTAZIONE

a. Altri documenti:

<i>Descrizione:</i>
Allegato 1 - DLgs 61/2010
<i>Descrizione:</i>
Allegato 2 - D.M. 02.11.2010

VI. ALTRE INFORMAZIONI**1. ESTREMI DELL'INTERMEDIARIO**

<i>Nome dell'intermediario</i>	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestal
<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>	SAQ9@mpaaf.gov.it,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**