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

Colli di Conegliano (it)

II. ESTREMI DEL RICHIEDENTE

<i>Nome e titolo del richiedente:</i>	Consorzio per la tutela del Colli di Conegliano 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>	22, Viale XXVIII Aprile 31015 Conegliano Italia
<i>Telefono:</i>	+39 0438 894441
<i>Fax:</i>	+39 0438 894556
<i>e-mail:</i>	info@colliconegliano.it

III. DISCIPLINARE DEL PRODOTTO

<i>Stato:</i>	Allegato
<i>Nome del documento:</i>	Colli di Conegliano DOCG - Disciplinare consolidato 14_09_2011.doc

IV. DECISIONE NAZIONALE DI APPROVAZIONE:

<i>Base giuridica:</i>	D.M.14.09.2011
<i>Base giuridica:</i>	D.M. 30.11.2011

V. DOCUMENTO UNICO

<i>Nome/i da registrare</i>	Colli di Conegliano (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 b), 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

2. DESCRIZIONE DEI VINI:

"Colli di Conegliano" Bianco

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I parametri sono: estratto non riduttore minimo 18,0 g/l; titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00% vol; acidità totale minima 5,0 g/l;
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
Il Colli di Conegliano bianco è un vino fermo dal colore giallo paglierino, il profumo è vinoso, gradevole e speziato, il sapore è secco, sapido e vellutato.

"Colli di Conegliano" Torchiato di Fregona

<i>Caratteristiche analitiche:</i>
I parametri sono: estratto non riduttore minimo 25,0 g/l, titolo alcolometrico volumico totale minimo 18,0% vol, acidità totale minima 5,0 g/l.
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>
E' un vino passito dal colore giallo dorato intenso, dal profumo intenso e speziato, di sapore da secco a dolce, di corpo e persistente.

"Colli di Conegliano": Rosso, Rosso riserva, Refrontolo*Caratteristiche analitiche:*

I parametri minimi, tra i diversi vini rossi della denominazione, sono: estratto non riduttore minimo 22,0 g/l, titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,50%; acidità totale minima 4,5 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

I vini rossi della denominazione sono fermi, dal colore rosso rubino, tendente al granato;
hanno un profumo vinoso, intenso, a volte fruttato,
un sapore asciutto, sapido di corpo, giustamente tannico.

"Colli di Conegliano" Refrontolo passito*Caratteristiche analitiche:*

I parametri sono: estratto non riduttore minimo 24,0 g/l, titolo alcolometrico volumico totale minimo 15,0% vol; acidità totale minima 5,0 g/l;

Caratteristiche organolettiche:

Il Refrontolo passito acquista note delicate al profumo, dal sapore dolce, vellutato, di corpo e talvolta vivace.

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

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

b. Punto b)

Torchiato

Riserva

Passito

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

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

b. Rese massime:**Bianco**

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 10 t vino/ha: 70 hl

Torchiato di Fregona

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 10 t vino/ha: 25 hl

Colli di Conegliano Refrontolo e Refrontolo passito

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 10 t vino/ha: 45 hl

Rosso

<i>Resa massima:</i>
uva/ha: 10 t vino/ha: 70 hl

5. ZONA DELIMITATA

A) La zona di produzione delle uve atte ad ottenere i vini della denominazione "Colli di Conegliano", tipologie bianco e rosso, comprende il territorio dei comuni di Conegliano, Susegana, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Follina, Miane, Vidor, Revine Lago, Fregona, Sarmede, Cappella Maggiore, Cordignano, San Fior e San Vendemiano.

B) La zona di produzione delle uve atte ad ottenere i vini della denominazione “Colli di Conegliano”, tipologia Torchiato di Fregona, comprende in tutto o in parte il territorio dei comuni di Fregona, Sarmede e Cappella Maggiore.

C) La zona di produzione delle uve atte ad ottenere i vini della denominazione “Colli di Conegliano”, tipologia Refrontolo, comprende in tutto o in parte il territorio dei comuni di Refrontolo, Pieve di Soligo e San Pietro di Feletto.

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

PINOT BIANCO B.
MERLOT N.
MARZEMINO N.
MANZONI BIANCO B.
INCROCIO MANZONI 2.15 N.
Chardonnay
CABERNET SAUVIGNON N.
CABERNET FRANC N.
SAUVIGNON B.
RIESLING B.
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO N.

b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

Verdiso B

Boschera B

c. Altre varietà

Glera B.

7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Informazioni sulla zona geografica:

Fattori naturali

La Denominazione Colli di Conegliano DOCG rientra in un sistema geomorfologico costituito da dolci rilievi collinari nel Veneto Orientale. Da quest'area le Dolomiti Bellunesi distano pochi chilometri in direzione nord, mentre Venezia solo qualche decina di chilometri, in direzione sud. Queste dorsali percorrono da est-ovest la zona dell'alta Provincia di Treviso, racchiudendo un'area a grande vocazione viticola, sia per uve a bacca bianca sia per uve a bacca nera.

Le catene alpina e prealpina costituiscono una barriera naturale all'ingresso di correnti d'aria fredda, mentre la discreta vicinanza al mare consente una mitigazione del clima che si può definire temperato, favorendo la costituzione di una viticoltura antica in storia e tradizione. La disposizione collinare permette una giacitura dei vigneti ideale per una massima radiazione solare ed elevate escursioni termiche.

L'origine geologica dei suoli deriva dall'orogenesi alpina che ha causato il sollevamento di quella che nel Cretaceo era una piattaforma marina; le rocce una volta emerse sono state erose dagli agenti atmosferici e da una serie di successioni glaciali che le hanno modellate disegnando i rilievi oggi ben visibili e stratificando i suoli che compongono i terreni collinari. Questi ultimi sono costituiti in gran parte da depositi alluvionali, di origine fluviale o lacustre, ma dotati di un ottimo scheletro, dovuto in gran parte alla presenza del profilo morenico glaciale. Tale struttura consente a questi terreni il drenaggio delle acque meteoriche che cadono abbondanti in quest'area e che consentono alle viti di resistere alle estati calde. I venti, soprattutto nella parte più settentrionale dei Colli di Conegliano, favoriscono l'inversione termica, molto positiva da un lato per la qualità delle uve, dall'altro per favorire l'asciugatura delle viti che si difendono in modo naturale dalle malattie fungine.

Proprio per questa particolarità climatica, Refrontolo e Fregona sono conosciuti come luoghi in cui le correnti di aria fresca ed asciutta permettono di ottenere l'appassimento naturale delle uve, da cui si ricavano i due pregiati vini passiti.

Fattori storici e umani

La vitivinicoltura nell'area collinare dei Colli di Conegliano è presente fin dall'età

del ferro (I sec. a.c.), grazie alla prima domesticazione della vite ad opera dei Paleoveneti, ma fu l'arrivo dei Romani a favorire la comparsa dei primi vigneti ordinati. Successivamente gli ordini monastici dei benedettini svilupparono il progresso della viticoltura nell'area collinare con le prime aggregazioni religiose intorno ai castelli fortificati di Ceneda, Serravalle, Conegliano e Susegana. Fra le più belle testimonianze di questo insediamento c'è la prestigiosa Abbazia di S. Maria in Follina ed il monastero camaldolese di Rua di Feletto. La vocazione alla produzione di vini bianchi nella zona collinare di Conegliano viene documentata in particolare dagli "Statuti Coneglianesi" del 1282. Il passaggio dell'area sotto il controllo della Repubblica di Venezia accresce la fama del vino dei Colli di Conegliano: le ducali del 1431 e del 1491 testimoniano quanto fosse gradito il vino di Feletto alla corte dei Dogi. I Diari di Marni Saludo ricordano come l'Imperatore Carlo V e la sua scorta nel passaggio a Conegliano avvenuto nel 1532 fossero stati riforniti "dell'excellentissimo" vino di Feletti e Collalbrigo sui Colli di Conegliano. I vitigni coltivati in zona, fra cui i Marzemini, vengono per la prima volta citati da Giacomo Agostinetti nel "Cento e dieci ricordi che formano il buon fattore di Villa" del 1679. Dopo la gelata del 1709, per reagire alla situazione difficile viene istituita a Conegliano nel 1769 l'Accademia dell'Agricoltura per migliorare le tecniche viticole ed agricole. In particolare vengono svolte indagini sulla vocazionalità del territorio a vitigni quali le Proseccche ed i Marzemini, oggi Glera e Marzemino.

La tradizione e l'interesse per la sfera vitivinicola acquistano nuovo entusiasmo e vigore con la fondazione nel 1869 della Società Enologica Trevigiana, ma è con la pubblicazione del volume "La vite e il vino nella Provincia di Treviso" di Vianello e Carpenè che nasce nell'area dei Colli di Conegliano la viticoltura moderna.

La cultura viticola ed enoica di questo territorio acquista maggiore importanza 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. Il novecento è un secolo di grande fervore enologico e stimati studiosi, originari di queste colline, fra cui G.B. Cerletti, A. Carpenè, A. Caccianiga approfondiscono le ricerche su varietà di pregio, come il Prosecco, il Riesling, il Marzemino, ma anche le varietà internazionali, quali il Cabernet franc, Cabernet sauvignon ed il Merlot che in questi luoghi trovano terreno e clima adatti per una vinificazione che esalti la tipicità del territorio. Nell'immediato secondo dopoguerra il Prof. Luigi Manzoni, preside della Scuola di Viticoltura ed Enologia, con dedizione e grande passione mette a punto i suoi incroci, tra i quali il 6.0.13 bianco ed il 2.15 rosso, due varietà che trovano in queste colline l'ambiente ideale per far emergere la qualità dell'uva e del vino. La diffusione di studi e ricerche in ambito viticolo accresce ulteriormente il legame fra queste varietà ed il territorio.

Fra i diversi vini della denominazione, emergono anche i due passiti. Il Torchiato,

la cui origine agli inizi del 1600, appartiene alla leggenda popolare: sembra sia nato ai piedi del Cansiglio ed il Sannino, ai primi del '900, ne riprende le preziose caratteristiche affermando che *“per la produzione del buon vino passito si richiedeva uva sana con predominio di Verdisio”*. Nel 1952 viene attribuito il nome di Torchiato di Fregona e nel 1977 ne viene definito il taglio per la composizione con le uve di Verdisio, Boschera, Riesling, Glera e Bianchetta.

Anche il Refrontolo passito possiede una storia secolare, basti pensare alle citazioni già dai primi del 1400 ad opera di alcuni nobili veneziani, fra cui Tiepolo, in cui si fa riferimento a *“vini preziosissimi che si chiamavano Marzemini”*. Altri ancora associano questo vitigno con le colline di Conegliano, fra cui il nobile Rev. Antonio del Giudice nel 1772. Ma la fama più grande arriva ad opera del librettista Lorenzo Da Ponte che nell'opera lirica il *“Don Giovanni”* di W.A. Mozart fa esclamare al protagonista *“Versa il vino! Eccellente Marzemino”*, senza dubbio il vino dei Colli di Conegliano.

Il successo in ambito nazionale ed internazionale dei vini dei Colli di Conegliano, comportato l'ottenimento della DOC nel 1993 (Decreto Ministeriale del 3 agosto 1993) e nel 2011, il riconoscimento a DOCG (DM del 14 settembre 2011).

La tradizione e l'ingegno umano sono riusciti ad attribuire al territorio dei Colli di Conegliano una vocazione enologica saldamente conservata nel tempo. La cultura viticola ed enologica, la passione popolare del lavoro nei campi, gli studi ampelografici della Stazione Sperimentale di Conegliano e della Scuola Enologica negli anni hanno accresciuto la consapevolezza tecnica e la professionalità dei produttori. A sua volta anche il paesaggio collinare risulta modellato dai custodi di questi vigneti che nel corso dei secoli hanno modificato il territorio rendendolo perfettamente integrato con l'ambiente naturale e ricavandone un luogo di turismo enogastronomico, di corse campestri, ciclistiche e del pic-nic domenicale.

Il lavoro di selezione ed incrocio compiuto in più di vent'anni di studi dal professor Manzoni costituisce per i vini dei *“Colli di Conegliano”*, un patrimonio culturale dal valore inestimabile.

La testimonianza evidente è racchiusa nella sequenza storica di fecondazioni artificiali che ha portato alla selezione dei vitigni 6.0.13 (Riesling renano x Pinot bianco) a bacca bianca e 2.15 (Prosecco x Cabernet sauvignon) a bacca nera, fatta di numerosissime prove, in laboratorio ed in campo, per ricavare le varietà che potessero insediarsi ed acclimatarsi perfettamente in questo areale.

La pratica di appassimento è antichissima quanto la storia delle prime vinificazioni ad opera dell'uomo. L'uva, raccolta a mano, viene lasciata naturalmente appassire sui graticci fino a Pasqua, dopo di che gli acini vengono staccati manualmente ed infine *“torchiati”* come una volta per ottenere un nettare che fermenta direttamente nei tini di rovere, acacia o castagno.

Informazioni sul prodotto:

Il Colli di Conegliano è un vino fermo che a seconda della tipologia, bianco, rosso

o passito esprime peculiarità sia delle uve varietali che compongono l'uvaggio, sia dell'area di coltivazione delle uve stesse. Il denominatore comune di questi vini è l'intensità olfattiva e la vivacità gustativa, ciascuna in varia misura in base alla proporzione di uve utilizzate in fase di vinificazione.

Il Colli di Conegliano bianco è a base Manzoni bianco, un vitigno frutto dell'incrocio fra Pinot bianco e Riesling renano, ben adattato a terreni sassosi, asciutti e poveri. Nell'unione con Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon e Riesling, in diverse percentuali, dà origine ad vino elegante, di buon corpo e grande personalità. Si può apprezzare giovane oppure anche dopo alcuni mesi di affinamento.

Il Colli di Conegliano rosso, primo vino rosso a denominazione della Sinistra Piave, nasce da un uvaggio fra vitigni internazionali Cabernet sauvignon, Merlot e Cabernet franc, insieme con il Marzemino e l'Incrocio Manzoni 2.15. E un vino dal carattere deciso, dotato di ottima struttura, sontuoso ed austero con

l'invecchiamento. L'affinamento in botti dura almeno 6 mesi, ma per la tipologia riserva si arriva anche ai 12 mesi. L'entrata in commercio può avvenire dopo 24 mesi dal 1 novembre dopo la vendemmia, oppure 36 mesi per la tipologia riserva.

Il Colli di Conegliano Refrontolo è un vino rosso fermo prodotto quasi interamente con uve Marzemino, un vitigno che richiede terreni poco fertili per non eccedere nella vigoria, dal grappolo spargolo, acini piccoli e con una buccia molto croccante e spessa. Questa varietà conferisce al prodotto note vinose ed un sapore caldo, di corpo ed asciutto. L'affinamento di questo vino dura fino a 12 mesi in botti di rovere ed entra in consumo dopo 24 mesi dalla vendemmia. La versione passito invece racchiude le sensazioni odorose tipiche delle uve appassite naturalmente sui graticci fino alla settimana che precede il Natale da cui si ottiene un vino passito dolce, dal gusto amabile, armonico e fragrante, vellutato di corpo e dai profumi intensi di frutti di sottobosco.

Il Torchiato di Fregona, infine, è una perla rara si ottiene dall'uvaggio di uve appartenenti a diversi vitigni, fra cui la Boschera, da secoli coltivato a Fregona ed introvabile nel resto della provincia di Treviso e d'Italia. Questo vitigno ama i terreni sciolti, tollera il freddo, è ricco di vegetazione, ma scarsamente produttivo; il grappolo è molto spargolo e ciò gli consente di resistere a lungo all'appassimento, mentre gli acini si presentano leggermente arrossati e punteggiati. Il vino che si ottiene dall'uva appassita sui graticci, torchiata e fermentata nei tini di rovere, acacia o castagno, ha un colore giallo dorato intenso, un profumo intenso dal gusto dolce di miele e frutta appassita.

Legame causale:

Il territorio dei Colli di Conegliano si presta molto bene alla produzione di vini bianchi, rossi e passiti per una naturale vocazionalità delle colline dovuta al tipo di suolo, calcareo e morenico, alla giacitura dei vigneti, a girapoggio, nei tratti più pendenti, a ritocchino, dove invece la pendenza è meno accentuata, ed al clima temperato che caratterizza la zona.

Il suolo per la natura scheletrica e ghiaiosa conferisce ai vini dei Colli di

Conegliano sensazioni di vinosità che conservano perfettamente la leggera aromaticità dei vitigni come l'Incrocio Manzoni ed il Marzemino che assumono solo in questi luoghi un quadro organolettico così ampio. La propensione all'invecchiamento di certi vini dei Colli di Conegliano è dovuta in particolar modo alla posizione geografica che ne permette, viste le notevoli escursioni termiche e le correnti fresche durante la maturazione, di conservare l'acidità, mantenendo un equilibrio con il profilo alcolico e zuccherino da cui se ne trae l'ottima bevibilità di questi vini. L'effetto drenante dei terreni dovuto alla loro costituzione e tessitura, permette alle viti di esprimere nelle uve tutta le componenti di fiori e di frutta che rendono i vini molto delicati ed armonici.

Per il Torchiato di Fregona, i terreni sciolti e il clima fresco della zona permettono ai vitigni, in particolare alla Boschera, di produrre una buona vegetazione, e chicchi ricchi di zuccheri e sostanze aromatiche, ma in un grappolo spargo, che consente agli acini di resistere a lungo durante la fase di appassimento.

I vigneti posizionati nella parte più a nord della Denominazione sono estremamente vocati per la produzione di uve atte all'appassimento, visto che nel periodo invernale tali luoghi si caratterizzano per la presenza di correnti fredde e asciutte che permettono, nei locali adibiti a tale pratica, l'asciugatura e l'affinamento dei grappoli per l'ottenimento dei pregiati passiti di Fregona e di Refrontolo.

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 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>	SAQ9@mpaaf.gov.it,a.squarcia@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**