

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

Montello Rosso (it)
---------------------

Montello (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, 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 DOCG DM 13_10_2011 disciplinare consolidato.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 Rosso (it) / Montello (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:**

“Montello Rosso” o “Montello”, anche nella tipologia Superiore

*Caratteristiche analitiche:*

I parametri minimi, fra le diverse tipologie, sono i seguenti: titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,50% vol, acidità totale minima 4,5 g/l; estratto non riduttore minimo 24,0 g/l.

*Caratteristiche organolettiche:*

Vino rosso di colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento. Presenta odore intenso, gradevole, tendente all'etereo se invecchiato. Il sapore è secco sapido, robusto, lievemente speziato armonico. In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore e l'odore dei vini possono avere sentore di legno.

**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**

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

**b. Rese massime:**

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

**5. ZONA DELIMITATA**

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a D.O.C.G. "Montello rosso" o "Montello" comprende l'intero territorio dei comuni di Castelvucco, 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.

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 allegare	0
--------------------------	---

## 6. UVE DA VINO

### a. Inventario delle principali varietà di uve da vino

MERLOT N.
-----------

CARMENERE N.
--------------

CABERNET SAUVIGNON N.
-----------------------

CABERNET FRANC N.
-------------------

### b. Varietà di uve da vino elencate dall'OIV

--

### c. Altre varietà

--

## 7. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

### *Informazioni sulla zona geografica:*

#### *Fattori naturali*

L'area di produzione del vino DOC "Montello Rosso" o "Montello" 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., il cui paesaggio, elemento fortemente distintivo, 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 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. Molto spesso la massa conglomerata 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. Nel 1500 Giovanni Alvise Salamon afferma che i vini rossi del Montello e dei Colli Asolani venivano venduti all'interno della Repubblica "pagandosi molto più degli altri vini di altre parti, per essere questi molto buoni e delicati"

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. Tra i vini prodotti nel comprensorio, a Ottobre 2011 il Ministero, riconoscendone il valore, ha conferito la DOCG al vino "Montello Rosso" o "Montello"

Nell'area di produzione del "Montello Rosso" o "Montello", 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 che ha conservato nel tempo la passione per il bello e per l'eccellenza 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, che ha creato alcuni vini di altissimo pregio tra cui il "Montello Rosso" o "Montello".

#### *Informazioni sul prodotto:*

Il "Montello Rosso" o "Montello" si ottiene dalle uve, dai mosti e dai vini Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Carmenere a cui si possono aggiungere in piccola percentuale altri vitigni locali rossi.

Dall'ottimale maturità fenolica e zuccherina delle uve derivano vini con un colore rosso rubino che tende al granato con l'invecchiamento, tannini morbidi ed una alta concentrazione in antociani, un profumo vinoso intenso, una elevata struttura con un grande equilibrio fra le diverse componenti ed una alta morbidezza al palato. Il lungo invecchiamento in botti di rovere riservato al "Montello Rosso" o "Montello", conferisce al prodotto eleganza e un profumo tendente all'etereo.

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 (viticoltura, clima, suoli, morfologia, esposizione), determina delle condizioni differenziate che risultano ideali per un vino rosso da invecchiamento come il "Montello Rosso" o "Montello".

Vigneti con più di 3.500 ceppi ad ettaro, impostati su contenute spalliere, con cloni poco produttivi e portinnesti idonei ai suoli tendenzialmente acidi, con interventi al verde di diradamento capaci di creare un ottimo equilibrio vegeto-produttivo, fanno sinergia con le peculiarità climatiche quali i versanti esposti al sole, protetti dai venti freddi che provengono da nord, che, favorendo condizioni autunnali miti, permettono di avere maturazioni prolungate nel tempo che aggrediscono le note erbacee e ruvide. 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 vini dal colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, odore intenso, gradevole, tendente all'etereo se invecchiato e sapore secco sapido, robusto, lievemente speziato armonico.

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 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, 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>	<a href="http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395">http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/395</a>
--------------	---

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