



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE DELLA PESCA E DELL'IPPICA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
UFFICIO PQAI IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI  
“ASOLO MONTELLO” O “MONTELLO ASOLO**

Approvato con il nome “Montello e Colli Asolani”	DPR 27.06.1977	G.U. 304 - 08.11.1977
Modificato con	DPCM 4.11.1991	DPCM 4.11.1991
Modificato con	DM 10.06.2005	G.U. *-----*
Modificato con	DM 30.06.2005	G.U. 161 - 13.07.2005
Modificato con	DM 06.06.2008	G.U. 142 - 19.06.2008
Modificato con	DM 21.07.2009	G.U. 179 - 04.08.2009
Modificato con	DM 13.10.2011	G.U. 248 – 24.10.2011
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 – 20.12.2011
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	N. 2020/2157 del	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Regolamento di esecuzione della Commissione europea	14.12.2020	G.U.U.E. n. L431 del 21.12.2020 Sito WEB Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

**Articolo 1  
Denominazione e vini**

La denominazione di origine controllata "Asolo Montello", o in alternativa "Montello Asolo", è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti categorie e tipologie:

Bianco;  
Bianchetta;  
Chardonnay;  
Chardonnay spumante;  
Pinot grigio;  
Pinot bianco;  
Pinot bianco spumante;  
Manzoni bianco;  
Rosso;  
Merlot;

Cabernet;  
Cabernet Sauvignon;  
Cabernet Franc;  
Carmenère;  
Recantina;  
Venegazzù;  
Venegazzù superiore.

## **Articolo 2**

### **Base Ampelografica**

1. La denominazione di origine controllata “Asolo Montello” / “Montello Asolo”, accompagnata da una delle seguenti specificazioni di vitigno:

Chardonnay, Pinot grigio, Pinot bianco, Manzoni bianco, Merlot, Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Bianchetta e Recantina, è riservata ai vini provenienti dalle uve dei vigneti compresi nella zona delimitata dall’art. 3 e composti dai corrispondenti vitigni per almeno l’85%.

Possono concorrere fino ad un massimo del 15% le uve dei vitigni a bacca di colore analogo esclusi gli aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Treviso.

2. La denominazione di origine controllata “Montello Asolo” / “Asolo Montello” *rosso* è riservata al vino ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini, provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Cabernet Sauvignon dal 40% al 70%,

Merlot e/o Cabernet Franc e/o Carmenère dal 30% al 60%.

Possono concorrere fino ad un massimo del 15% le uve dei vitigni a bacca di colore analogo esclusi gli aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Treviso.

3. La denominazione di origine controllata “Asolo Montello” / “Montello Asolo” *bianco*, è riservata al vino ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini, provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica::

Chardonnay dal 40% al 70%,

Glera e/o Manzoni Bianco e/o Pinot bianco e/o Bianchetta dal 30% al 60%.

Possono concorrere fino ad un massimo del 15% le uve dei vitigni a bacca di colore analogo esclusi gli aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Treviso.

4. La denominazione di origine controllata “Asolo Montello” / “Montello Asolo” - Sottozona *Venegazzù*, anche in versione Superiore, è riservata al vino ottenuto dalle uve, dai mosti e da vini, provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

Cabernet sauvignon dal 50% all’70%,

Cabernet Franc e/o Carmenère e/o Merlot dal 30% al 50%.

Possono concorrere fino ad un massimo del 15% le uve dei vitigni a bacca di colore analogo esclusi gli aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Treviso.

## **Articolo 3**

### **Zone di produzione delle uve**

A) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini “Asolo Montello” / “Montello Asolo” di cui all’articolo 2, comma 1,2,3 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 punto 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, 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 atte alla produzione del vino "Asolo Montello" o "Montello Asolo" Sottozona Venegazzù, interessa parte del territorio del comune di Volpago del Montello e precisamente la porzione della frazione di Venegazzù corrispondente al foglio catastale n° 16.

Tale zona è così delimitata: partendo esattamente dal km 65,000, della Statale 248 Schiavonesca Marosticana, (qui denominata Via Jacopo Gasparini), di fronte alla monumentale Villa Palladiana "Spineda-Loredan", si prosegue in direzione Est fino ai limiti catastali della frazione di Venegazzù (rappresentato dal confine tra i fogli catastali del comune di Volpago del Montello n° 16 e 21). Qui si svolta a sinistra, in direzione Nord, seguendo i limiti catastali della frazione di Venegazzù fino a raggiungere in corrispondenza delle "Case Semenzin" la Via Frà Giocondo. Successivamente si svolta a sinistra, in direzione Ovest, sempre seguendo i limiti catastali della frazione di Venegazzù (confine tra il foglio catastale n° 16 e i fogli catastali n° 13 e 12) e si percorre la Via Fra Giocondo costeggiando il Canale Brentella del bosco Montello fino a raggiungere i limiti amministrativi tra i comuni di Volpago del Montello e Montebelluna (come evidenziato, dalla punteggiatura continua.(.....), nelle carte tecniche regionali). Superate le case Brunetta (quota 115 m. s.l.m.), sempre seguendo i limiti amministrativi del comune di Volpago del Montello si raggiunge la S.S. 248 Schiavonesca-Marosticana (al km 63,730), da qui si percorre la S.S. fino al km 65,000 ritornando così al punto di partenza.

La descrizione della zona di produzione della tipologia Venegazzù fa riferimento al seguente elemento della Carta Tecnica Regionale: elemento N. 105024 Volpago del Montello ed ai limiti amministrativi del comune di Volpago del Montello.

#### **Articolo 4** **Norme per la viticoltura**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'articolo 2 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 alla produzione dei vini di cui all'art. 1 unicamente i vigneti ben esposti, ubicati su terreni collinari e/o pedecollinari con esclusione dei vigneti di fondovalle, di quelli esposti a tramontana.

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

La densità minima di piante per ettaro per gli impianti che si realizzeranno dopo l'approvazione del presente disciplinare dovranno essere di 3.000 ceppi ad ha per il Glera, 3.500 per le varietà atte alla produzione del "Asolo Montello" / "Montello Asolo" rosso, 3.300 ceppi ad ha per le altre varietà e 4.000 ceppi ad ha per le varietà atte alla produzione del Venegazzù.

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

3. La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 2 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

VITIGNO/TIPOLOGIA	Resa uva t./Ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo
Merlot	12,00	10,00
Chardonnay	12,00	10,00
Cabernet franc	11,00	10,50
Cabernet Sauvignon	11,00	10,50
Pinot bianco	12,00	10,00
Pinot grigio	11,00	10,50
Manzoni bianco	11,00	10,50
Glera	12,00	9,50
Carmenère	11,00	10,50
Bianchetta	12,00	9,50
Recantina	11,00	10,50
Venegazzu'	10,00	11,00

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie dichiarata nello schedario viticolo.

Le uve destinate alla produzione del vino della sottozona Venegazzù, nella versione "Superiore" devono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo superiore dell'1% vol. rispetto a quelli precedentemente indicati.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Asolo Montello" / "Montello Asolo" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le Organizzazioni professionali di categoria interessate può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi

di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione. all'organismo di controllo.

## **Articolo 5**

### **Norme per la vinificazione**

1). Le operazioni di vinificazione e quelle relative alla elaborazione dei mosti o vini destinati a vini spumanti, di cui all'articolo 2, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3 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 ed in quelli di: Altivole, Arcade, Farra di Soligo, Pieve di Soligo, Trevignano, Valdobbiadene e Vidor.

2. Le operazioni di preparazione del vino spumante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e la stabilizzazione, la dolcificazione nella tipologia ove ammessa, nonché le operazioni di imbottigliamento e confezionamento, possono essere effettuate anche nell'intero territorio della provincia di Treviso.

3. 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 presente denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

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

5. I vini a denominazione di origine controllata "Asolo Montello" / "Montello Asolo" con nome di vitigno elaborati nella tipologia spumante, devono essere ottenuti ricorrendo esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie.

6 I vini a denominazione di origine controllata "Asolo Montello" / "Montello Asolo" rosso e Venegazzù, possono essere immessi in commercio solo a partire dal 1° settembre dell'anno successivo alla vendemmia e devono essere sottoposti ad un periodo di affinamento di almeno sei mesi in botte di rovere.

7 Il vino a denominazione di origine controllata "Asolo Montello" / "Montello Asolo" Venegazzù, che riporta la qualificazione aggiuntiva superiore, deve essere sottoposto ad un affinamento che dovrà essere

- di almeno 24 mesi, di cui almeno 12 mesi in botti di rovere ed almeno 6 mesi in bottiglie;

L'affinamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

1. I vini di cui all'art. 1 all'atto della immissione al consumo debbono rispondere alle seguenti caratteristiche:

#### **"Asolo Montello" / "Montello Asolo" Rosso:**

- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: intenso, caratteristico, gradevole, tendente all'etereo se invecchiato;
- sapore: sapido, robusto, lievemente erbaceo, armonico;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l,

**“Asolo Montello” / “Montello Asolo” Merlot:**

- colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, intenso, caratteristico da giovane, più delicato, etereo e gradevole se invecchiato;
- sapore: sapido, robusto di corpo, leggermente tannico, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

**“Asolo Montello” / “Montello Asolo” Cabernet:**

- colore: rosso rubino, quasi granato se invecchiato;
- odore: vinoso, intenso, caratteristico, gradevole;
- sapore: sapido, di corpo, lievemente erbaceo, leggermente tannico, armonico, e caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

**“Asolo Montello” / “Montello Asolo” Cabernet sauvignon:**

- colore: rosso rubino con riflessi granati se invecchiato;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: pieno, di buona struttura, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

**“Asolo Montello” / “Montello Asolo” Cabernet franc:**

- colore: rosso rubino, con riflessi violacei, tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, lievemente erbaceo, etereo se invecchiato;
- sapore: asciutto, sapido, di corpo, lievemente erbaceo, leggermente tannico, armonico e caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l ;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

**“Asolo Montello” / “Montello Asolo” Venegazzù:**

- colore: rosso rubino intenso o granato;
- odore: vinoso, intenso ed etereo;
- sapore: pieno, corposo, armonico, ben strutturato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol; (13,00% per il Superiore)
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l (25 g/l per il Superiore).

**“Asolo Montello” / “Montello Asolo” Carmenère:**

- colore: rosso rubino tendente al granato a seconda dello stato evolutivo del vino;
- odore: sfumature da leggermente erbaceo fino alla frutta rossa a piena maturazione;

- sapore: morbido, pieno equilibrato e di buona persistenza;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

**“Asolo Montello” / “Montello Asolo” Bianco:**

- colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;
- odore: lievemente fruttato;
- sapore: armonico, fresco fine con la maturazione;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

**“Asolo Montello” / “Montello Asolo” Chardonnay:**

- colore: giallo dorato più o meno intenso;
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: fruttato, fine, da delicato a intenso;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

**“Asolo Montello” / “Montello Asolo” Pinot Bianco:**

- colore: giallo paglierino;
- odore: delicato, fine, caratteristico;
- sapore: fresco, sapido, elegante;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

**“Asolo Montello” / “Montello Asolo” Pinot grigio:**

- colore: giallo paglierino, con riflessi dorati ;
- odore: fruttato esotico, a volte leggermente speziato ;
- sapore: caldo, ricco, avvolgente ;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

**“Asolo Montello” / “Montello Asolo” Bianchetta:**

- colore: giallo paglierino a volte carico, con riflessi verdognoli;
- odore: da mela a frutta esotica e nocciola con la maturazione;
- sapore: fresco sapido con lieve nota di tannicità;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

**“Asolo Montello” / “Montello Asolo” Manzoni Bianco:**

- colore: giallo paglierino a volte con riflessi verdognoli;
- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: fresco ricco sapido, avvolgente;

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

**“Asolo Montello” / “Montello Asolo” Recantina:**

- colore: rosso violaceo tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: intenso, caratteristico, tendente all'etereo se invecchiato;
- sapore: secco, speziato, sapido, robusto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50 % vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l.

**“Asolo Montello” / “Montello Asolo” Chardonnay spumante:**

- colore: giallo paglierino brillante, con spuma persistente;
  - odore: fruttato delicato;
  - sapore: sapido, caratteristico, da extra brut a dry;
  - titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
  - acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

**“Asolo Montello” / “Montello Asolo” Pinot bianco spumante:**

- colore: giallo paglierino chiaro con spuma persistente;
- odore: fine caratteristico;
- sapore: caratteristico, pieno, da extra brut a dry;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore e l'odore dei vini possono avere lieve sentore di legno.

## **Articolo 7 Etichettatura, designazione, presentazione**

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Asolo Montello” / “Montello Asolo” è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "scelto", "selezionato", e similari.

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.

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.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata “Asolo Montello” / “Montello Asolo” il nome di vitigno può precedere la denominazione seguito dalla specificazione “Asolo Montello” / “Montello Asolo”.

3. Per i vini “Asolo Montello” / “Montello Asolo” (con esclusione delle versioni spumanti) è obbligatorio portare in etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

## **Articolo 8 Confezionamento**

1. Tutti i vini designati con la denominazione di origine controllata “Asolo Montello” / “Montello Asolo” devono essere immessi al consumo in tradizionali bottiglie di vetro, nelle capacità ammesse dalla vigente normativa comunitaria e nazionale e comunque non superiore a 12 litri, con abbinamento consono al loro carattere di pregio.
2. E' consentito, in occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, l'utilizzo di bottiglie tradizionali della capacità superiore a litri 12.
3. Per la chiusura delle bottiglie è consentito l'uso di tappi raso bocca in sughero, a vite a vestizione lunga ed altre tipologie e materiali innovativi ad esclusione delle tipologie prodotte nella versione spumante, per le quali sono ammesse le chiusure previste dalla vigente normativa.
4. Per la chiusura delle bottiglie della sottozona Venegazzù è obbligatorio il tappo di sughero raso bocca.

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

### *a) Specificità della zona geografica*

#### *Fattori naturali*

L'area di produzione del vino “Asolo Montello” / “Montello Asolo” 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*

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 - Colli Asolani" e continuano a ottenere riconoscimenti a livello nazionale e internazionale.

#### *Fattori umani*

Nell' "Asolo Montello" / "Montello Asolo", 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.

Tali fattori tutti insieme costituiscono una ricchezza inestimabile che concorre maggiormente alla ricchezza varietale ed enologica dell'area Asolo Montello.

#### *b) Specificità del prodotto*

I vini rossi "Asolo Montello" / "Montello Asolo" 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.

I vini spumanti di qualità, si presentano dal colore giallo paglierino da chiaro a brillante, con spuma persistente, con profumi floreali, fruttati e di frutta fresca 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.

#### *c) Legame causa effetto*

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.

Nei vini spumanti di qualità le caratteristiche organolettiche derivano da un'azione combinata del suolo, delle condizioni climatiche della zona di produzione e dai fattori umani i quali hanno influito sull'innovazione tecnologica della spumantizzazione dei vini in questione.

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

## **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](mailto: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 64 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, in conformità alla vigente normativa della UE, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 2 agosto 2018, pubblicato in G.U. n. 253 del 30.10.2018.

