



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

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

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE  
CONTROLLATA E GARANTITA  
“COLLI ASOLANI - PROSECCO” O “ASOLO - PROSECCO”**

<b>Decisione di approvazione o modifica</b>		<b>Pubblicazione</b>
Approvato con	DM 17.07.2009	G.U. 173 - 28.07.2009
Modificato con	DM 04.02.2010	G.U. 39 - 17.02.2010
Modificato con	DM 30.11.2011	G.U. 295 - 20.12.2011 Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato con	DM 07.03.2014	Sito ufficiale Mipaaf - Qualità - Vini DOP e IGP

**Articolo 1  
Denominazione e vini**

1. La denominazione di origine controllata e garantita "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
  - "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco";
  - "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" spumante, accompagnato dalla menzione superiore;
  - "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" frizzante .

**Articolo 2  
Base ampelografica**

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dal vitigno Glera; possono inoltre concorrere in ambito aziendale fino ad un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve dei vitigni Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera, Glera lunga.
2. I vini destinati alla pratica tradizionale disciplinata all'articolo 5, comma 8, devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti, ricadenti nell'ambito della zona di cui all'articolo 3, comma 1 lett. B), iscritti all'apposito albo DOCG, costituiti dai vitigni Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay, presi da soli o congiuntamente.

### **Articolo 3**

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

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco", ricadente nell'ambito della zona di produzione della denominazione di origine controllata "Prosecco", è delimitata come segue:

A) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini a d.o.c.g "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco", di cui all'articolo 1, comprende l'intero territorio dei comuni di Castellecchio, Cornuda e Monfumo e parte del territorio dei comuni di: Asolo, Caerano S. Marco, Cavaso del Tomba, Crocetta del Montello, Fonte, Givera 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 confine segue verso nord la strada per Liedolo, supera tale centro abitato in località Capitello, piega ad Est lungo la strada per Mezzociel. Di qui prosegue lungo la strada per Fonte Alto, da dove piega a nord costeggiando la strada per Paderno del Grappa.

Superato il paese di Paderno del Grappa, il limite segue la rotabile in direzione Nord per Possagno toccando Tuna Rover e giunto in località Fornace piega a Nord-Ovest per la località Roi di Possagno, da dove, costeggiando il torrentello raggiunge la località Giustinet. Prosegue quindi verso Est tenendosi a monte della "Pedemontana del Grappa" a una quota di circa 300 m s.l.m e cioè al limite di vegetazione naturale della vite.

Il confine passa pertanto sopra il paese di Possagno in corrispondenza del tempio del Canova, poco sopra l'abitato di Obliedo e di Cavaso del Tomba, mantenendosi a una distanza media di circa 400 m. a Nord della "Pedemontana del Grappa". Riavvicinandosi a tale strada, il limite raggiunge la parte alta dell'abitato di Granigo in comune di Cavaso, da dove in linea retta giunge alla località Costa Alta. Da qui, a quota 303, segue dagli inizi la strada 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 delle varietà Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay da destinare alla tradizionale pratica di cui all'articolo 5, 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; Sernaglia della Battaglia; Susegana; Tarzo; Valdobbiadene; Vidor; Vittorio Veneto; Asolo; Caerano S.Marco; Castelcucco; 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.

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

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a d.o.c.g. "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" 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, ai fini dell'iscrizione nell'albo previsto dalla normativa vigente, unicamente i vigneti ben esposti, ubicati su terreni collinari e/o pedecollinari con esclusione dei vigneti di fondo valle e di quelli esposti a tramontana.
2. Sono consentite esclusivamente le forme di allevamento a spalliera semplice.  
La Regione può consentire diverse forme di allevamento, qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.  
Per i nuovi impianti o reimpianti realizzati dopo l'approvazione del presente disciplinare il numero di ceppi ad ettaro, calcolato sul sesto di impianto, non potrà essere inferiore a 3.000.
3. E' vietata ogni pratica di forzatura; è ammessa l'irrigazione di soccorso.
4. Per i vini a Denominazione di origine controllata e garantita di cui all'articolo 1 la resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a tonnellate 12 ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere di 9,50 % vol.  
Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.  
Anche in annate favorevoli i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a Denominazione di origine controllata e garantita "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi. Oltre detto limite tutta la partita perde il diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita.  
La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di Tutela e previo parere espresso dal comitato tecnico consultivo per la vitivinicoltura di cui alla legge regionale nr. 55/85 può, con proprio provvedimento, stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali. I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento dei limiti massimi previsti dal presente comma, saranno presi in carico per la produzione di vino da tavola.

#### **Articolo 5** **Norme per la vinificazione**

1. Le operazioni di vinificazione dei vini di cui all'articolo 2, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3, comma 1, lett. 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 di cui al citato art. 3, comma 1, lett. A) ed in quelli di: Altivole, Crespano del Grappa, Borso del Grappa, Arcade, Trevignano, Valdobbiadene, Farra di Soligo, Vidor e Pieve di Soligo.

2. Le uve delle varietà Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay, da destinare alla tradizionale pratica di cui al presente articolo, possono essere vinificate in tutta la zona prevista dall'articolo 3, comma 1, lett. B).
3. Le operazioni di preparazione del vino spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e la stabilizzazione, la dolcificazione nelle tipologie, ove ammessa, nonché le operazioni di imbottigliamento e confezionamento, possono essere effettuate anche nell'intero territorio della provincia di Treviso.
4. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" elaborato nella versione spumante deve essere messo in commercio nelle tipologie che vanno da "Brut" a "Demi-sec" comprese, come previste dalla normativa vigente.
5. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" elaborato nella versione frizzante deve essere messo in commercio nelle tipologie che vanno da "Secco" a "Amabile" comprese, come previste dalla normativa vigente.
6. 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 denominazione d'origine controllata e garantita. Oltre detto limite tutta la partita perde il diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita.
7. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali, o comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
8. Nella elaborazione del vino spumante di cui all'articolo 1 è consentita la pratica tradizionale dell'aggiunta con vini ottenuti dalla vinificazione di uve Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay, da sole o congiuntamente, provenienti da vigneti iscritti agli appositi albi e situati nella zona delimitata nel precedente art. 3, comma 1, lettera B), purché il prodotto contenga almeno l'85% di vino proveniente dal vitigno Glera.

## **Articolo 6**

### **Caratteristiche al consumo**

1. I vini a d.o.c.g. di cui all'articolo 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

*"Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco":*

colore: giallo paglierino, più o meno carico;

odore: caratteristico di fruttato;

sapore: da secco ad abboccato, rotondo, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

*"Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" spumante superiore:*

colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con spuma persistente;

odore: gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore: da brut ad abboccato, di corpo, gradevolmente fruttato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

*"Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" frizzante:*

colore: giallo paglierino più o meno intenso, con formazione di bollicine;

odore: gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore: da secco ad amabile, fruttato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 5,0 g/l;

estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Per tale tipologia prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura. In tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura "rifermentazione in bottiglia". Le caratteristiche dell'odore e del sapore per detto vino e l'acidità totale minima sono le seguenti:

odore: gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

sapore: asciutto, frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

acidità totale minima: 4,0 g/l.

E' facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

## **Articolo 7 Designazione ed etichettatura**

1. Nell'etichettatura della tipologia spumante la predetta denominazione "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" è accompagnata dalla menzione "superiore".
2. Nella designazione dei vini DOCG "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "scelto", "selezionato", e similari.
3. 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.
4. 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.
5. Nell'etichettatura la denominazione "Prosecco" deve seguire il nome della denominazione "Colli Asolani" o "Asolo" ed avere caratteri di dimensioni uguali o inferiori alla stessa. La menzione "Superiore" dovrà utilizzare caratteri di dimensioni massime pari a due terzi del nome della denominazione.

## **Articolo 8 Confezionamento**

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colli Asolani - Prosecco" o "Asolo - Prosecco" devono essere immessi al consumo, nei recipienti in vetro tradizionali per la zona, delle capacità consentite dalle norme metrologiche nazionali e comunitarie vigenti, fino a 5 litri, ed aventi una gamma colorimetrica che può variare nelle varie intensità e tonalità del bianco, del giallo, del verde, del marrone, del grigio-nero.

2. Su richiesta degli operatori interessati, con apposita autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali è consentito, in occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, l'utilizzo di contenitori tradizionali della capacità di litri 6, 9 e superiori.

3. Per la chiusura delle bottiglie è consentito solo l'uso di tappi raso bocca in sughero; i recipienti di capacità non superiore a 0,375 litri possono utilizzare il tappo a vite.

Per la tipologia frizzante è consentito l'uso delle chiusure sopra menzionate o del tappo a fungo in sughero, inoltre è consentito che il tappo cilindrico di sughero sia trattenuto dalla tradizionale chiusura in spago.

Per la tipologia spumante i recipienti devono essere chiusi con il tappo a fungo di sughero marchiato con il nome della denominazione, per i recipienti di capacità non superiore a 0,200 litri è consentito l'uso del tappo a vite con sovratappo a fungo in plastica.

## **Articolo 9**

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

#### a) Specificità della zona (fattori naturali, storici e umani),

##### Fattori naturali

L'area di produzione del vino DOCG "Colli Asolani Prosecco" o "Asolo Prosecco" si trova nella regione Veneto a nord di Venezia, in Provincia di Treviso, sui comprensori collinari costituiti dal Montello e i 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, 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. Lo strato pedogenetico ha dato origine, soprattutto sul Montello, a frequenti fenomeni carsici testimoniati da oltre 2000 "doline", con cavità del suolo di diversa dimensione formanti un perfetto sistema drenante sotterraneo. 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.

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.

Oggi questo vino, che a partire dal 1977 è stato oggetto di tutela con il riconoscimento della DOC “Montello e Colli Asolani”, ha trovato un largo consenso in molti Paesi europei ed extraeuropei, dove ne è apprezzata l'elevata qualità e l'ottimo equilibrio qualità/prezzo, e grazie ai caratteri di tipicità e di forte legame con l'area geografica ha ottenuto numerosi riconoscimenti nazionali e internazionali nonché la presenza sulle più prestigiose guide di settore.

Dal giugno del 2009 il Ministero, riconoscendone il valore, ha conferito a tale vino la DOCG “Colli Asolani Prosecco” o Asolo Prosecco”

#### Fattori umani

Il paesaggio, qui espressione umana fortemente distintiva, si caratterizza per una forte integrità che ha permesso di conservare suoli originari e pertanto molto favorevoli alla coltivazione. I caratteri morfologici si sono conservati e il soprassuolo ricorda quello descritto dai viaggiatori del passato, dove la presenza non invadente del vigneto divide tutt'oggi lo spazio con altre colture a ricordare l'antica conduzione familiare.

Nel tempo, dalla naturale rifermentazione a primavera in bottiglia del residuo zuccherino non svolto in autunno, sono state affinate le tecniche enologiche fino ad arrivare alla spumantizzazione in autoclave, secondo il metodo Martinotti, che ha prodotto un vino che ha incontrato i gusti del mercato internazionale.

In questo processo, fondamentale è la presenza a pochi chilometri della Scuola Enologica di Conegliano, una delle più antiche, che ha determinato il crescere e l'affinarsi della conoscenza degli operatori dando loro gli strumenti per sviluppare la personalità di vini espressione del proprio territorio.

#### b) Specificità del prodotto

All'analisi organolettica il vino della denominazione, ottenuto principalmente con la varietà bianca Glera, si presenta come un vino secco, con caratteristiche di eleganza, leggerezza, snellezza, che assieme al delicato profumo, gli donano gradevolezza e ottima bevibilità. All'olfatto fa percepire un profumo fresco, dove compare il fruttato, il floreale e a chiudere un leggero vegetale; al gusto è morbido, con corpo delicato, con acidità presente e ben armonizzata, il tutto con un retrogusto asciutto.

Le note agrumate (limone, cedro), quelle fini e delicate di miele e i sentori di mela matura e di fiori bianchi sono presenti in relazione ai suoli di origine delle uve. L'acidità e la sapidità sono sempre ben presenti ad armonizzare un quadro gusto-olfattivo esaltato da un giusto equilibrio tra gli zuccheri e gli acidi. Analisi organolettiche ripetute su più annate, confermano una costanza aromatica indice di una stretta relazione tra prodotto e luogo di origine.

#### c) Legame causa effetto

Le peculiarità climatiche della zona di produzione del “Colli Asolani Prosecco” o “Asolo Prosecco” determinano in modo significativo le qualità dell'uva Glera, varietà che richiede primavere miti per sostenere un precocissimo germogliamento, estati non troppo calde per evitare maturazioni troppo anticipate e per mantenere elevato il caratteristico rapporto acidi-zuccheri, nonché, infine, autunni nuovamente miti per permetterne una completa maturazione.

I valori di scarto termico tra notte e giorno evidenziano una stretta relazione con la sintesi di alcuni composti aromatici terpenici, tipici della Glera; soprattutto nelle porzioni di media-bassa collina, dove l'inversione termica è più accentuata, maggiori sono i sentori fruttati (mela, pera, pesca, albicocca) e floreali (glicine, fiori bianchi), che conferiscono tipicità e “località” ai vini che si distinguono anche per la loro freschezza.

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

I suoli marnosi meglio supportati da una sufficiente umidità, permettono di ottenere vini dai netti sentori agrumati e di miele sostenuti da una buona acidità; nei suoli più sottili e caldi del conglomerato, i vini si presentano invece più ricchi in note di frutta matura (mela, tropicale), nonché pera, pesca e albicocca, con una evidente nota floreale e una piacevole sapidità.

## **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 n. 238/2016, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 19, par. 1, 1° capoverso, lettera a) e c), ed all'articolo 20 del Reg. UE n. 34/2019, per i prodotti beneficianti della DOP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 19, par. 1, 2° capoverso.

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 nella G.U. n. 253 del 30.10.2018.