

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 13 ottobre 2011

Modifica della denominazione di origine controllata «Montello e Colli Asolani» in «Montello - Colli Asolani» e modifica del relativo disciplinare di produzione. (GU n. 248 del 24-10-2011)

IL CAPO DIPARTIMENTO delle politiche competitive del mondo rurale e della qualità'

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto Presidente della Repubblica 27 giugno 1977, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di origine controllata dei vini «Montello e Colli Asolani» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione e successive modifiche;

Vista la domanda del Consorzio tutela vini Montello - Colli Asolani, intesa ad ottenere la modifica della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Montello e Colli Asolani» in «Montello - Colli Asolani» e la modifica del relativo disciplinare di produzione;

Visto il parere favorevole della Regione Veneto sull'istanza di cui sopra;

Viste le risultanze della pubblica audizione, concernente la predetta istanza, tenutasi presso la sala polifunzionale del Comune di Maser (Treviso), 16 maggio 2011, con la partecipazione di rappresentanti di Enti, Organizzazioni ed Aziende vitivinicole; Visti il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale - Serie Generale - n. 194 del 22 agosto 2011;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessita' di dover procedere alla modifica della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Montello e Colli Asolani» in «Montello - Colli Asolani» ed alla modifica del relativo disciplinare di produzione, in conformita' al parere espresso dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art. 1

1. La Denominazione di origine controllata dei vini «Montello e Colli Asolani» e' modificata in «Montello - Colli Asolani» .

2. Il disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Montello - Colli Asolani», approvato con Decreto Presidente della Repubblica 27 giugno 1977 e successive modifiche, e' sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2

1. I soggetti che intendono rivendicare vini a Denominazione di Origine Controllata «Montello - Colli Asolani», provenienti da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOC in questione ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

2. Per la designazione delle partite di vino di cui all'art. 1, prodotte in conformita' alle disposizioni del relativo disciplinare di produzione, possono essere utilizzate, fino al 31 dicembre 2012, le etichette riportanti il nome della corrispondente tipologia di cui al disciplinare approvato con decreto Presidente della Repubblica 27 giugno 1977 e successive modifiche, come richiamato in premessa, relativo alla Denominazione di Origine Controllata «Montello e Colli Asolani».

Art. 3

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di Origine Controllata «Montello - Colli Asolani» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 4

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata «Montello - Colli Asolani» e' tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sara' pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 13 ottobre 2011

Il capo dipartimento: Alonzo

ANNESSO

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA «MONTELLO - COLLI ASOLANI».**

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine controllata «Montello – Colli Asolani» e' 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;
- Carmenere;
- Recantina;
- Venegazzu';
- Venegazzu' superiore.

Art. 2.

Base Ampelografica

1. La denominazione di origine controllata "Montello – Colli Asolani", 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 Carmenere), Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenere, Bianchetta e Recantina, e' 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 – Colli Asolani" rosso e' riservata al vino ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1, nella seguente composizione:

- Cabernet Sauvignon dal 40% al 70%,
- Merlot e/o Cabernet Franc e/o Carmenere 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 "Montello – Colli Asolani" bianco, e' riservata al vino ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1, nella seguente composizione:

- 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 "Montello – Colli Asolani" - Sottozona Venegazzu', anche in versione Superiore, e' riservata al vino ottenuto dalle uve, dai mosti e da vini delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un ambito aziendale, situati nella zona delimitata all'art. 3 comma B), idonei alla produzione dei vini di cui all'art. 1, nella seguente composizione:

- Cabernet sauvignon dal 50% all'70%,
- Cabernet Franc e/o Carmenere 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.

Art. 3.

Zone di produzione delle uve

A) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini "Montello - Colli Asolani" di cui all'art. 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 e' cosi' delimitata: dalla localita' 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 da' 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 localita' 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 prossimita' 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 prossimita' della riva del Piave. Da quota 146 prosegue lungo la strada verso Sud fino ad incrociare quella per Crocetta del Montello in prossimita' del km 27,800 circa. Lungo tale strada prosegue verso Sud ed all'altezza della localita' 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 localita' Ciano da dove e' iniziata la delimitazione.

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. Tale zona e' cosi' 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 Venegazzu' (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 Venegazzu' fino a raggiungere in corrispondenza delle "Case Semenzin" la via Fra' Giocondo. Successivamente si svolta a sinistra, in direzione Ovest, sempre seguendo i limiti catastali della frazione di Venegazzu' (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 Venegazzu' 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.

Art. 4.

Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 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 "Montello - Colli Asolani" rosso, 3.300 ceppi ad ha per le altre varietà e 4000 ceppi ad ha per le varietà atte alla produzione del Venegazzu'. 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
- Venegazzù 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 schedarioviticolo.

Le uve destinate alla produzione del vino della sottozona Venegazzu', 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 "Montello - Colli Asolani", 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.

Art. 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'art. 2, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3 A. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, e' 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 "Montello - Colli Asolani" 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 "Montello - Colli Asolani" rosso e Venegazzu', 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 "Montello - Colli Asolani" Venegazzu', 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.

Art. 6.

Caratteristiche al consumo

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

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;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l,

Merlot:

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

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;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

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;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

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;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l ;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

Venegazzu':

- 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)
- acidita' totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l (25 g/l per il Superiore).

Carmenere:

- 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;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,0 g/l.

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;
- acidita' totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 15,0 g/l.

Chardonnay:

- colore: giallo dorato piu' o meno intenso;

- odore: fruttato, caratteristico;
- sapore: fruttato, fine, da delicato a intenso;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidita' totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

Pinot Bianco:

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

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;
- acidita' totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

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 tannicita';
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidita' totale minima: 5,5 g/l
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l

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;
- acidita' totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l

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;
- acidita' totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 19,0 g/l

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.;
- acidita' totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

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.;
- acidita' 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.

E' facolta' del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidita' totale e l'estratto non riduttore.

Art. 7.

Etichettatura, designazione, presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Montello - Colli Asolani" e' 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 "Montello - Colli Asolani" il nome di vitigno puo' precedere la denominazione seguito dalla specificazione "Montello - Colli Asolani".

3. Per i vini "Montello - Colli Asolani" (con esclusione delle versioni spumanti) e' obbligatorio portare in etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Art. 8.

Confezionamento

1. Tutti i vini designati con la denominazione di origine controllata "Montello - Colli Asolani" 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 abbigliamento 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 e' 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 Venegazzu' e' obbligatorio il tappo di sughero raso bocca.

Allegato A

Posizioni Codici	1-4	5	6-8	9	10	11	12	13	14
MONTELLO - COLLI ASOLANI BIANCO	B188	X	888	1	X	X	A	0	X
MONTELLO - COLLI ASOLANI ROSSO	B188	X	999	3	X	X	A	0	X
MONTELLO - COLLI ASOLANI BIANCHETTA	B188	X	027	1	X	X	A	0	X
MONTELLO - COLLI ASOLANI CABERNET	B188	X	CAB	2	X	X	A	0	X
MONTELLO - COLLI ASOLANI CABERNET FRANC	B188	X	042	2	X	X	A	0	X
MONTELLO - COLLI ASOLANI CABERNET SAUVIGNON	B188	X	043	2	X	X	A	0	X
MONTELLO - COLLI ASOLANI CARMENERE	B188	X	043	2	B	X	A	0	X
MONTELLO - COLLI ASOLANI CHARDONNAY	B188	X	298	1	X	X	A	0	X

MONTELLO - COLLI ASOLANI CHARDONNAY SPUMANTE	B188	X	298	1	X	X	B	0	X
MONTELLO - COLLI ASOLANI CHARDONNAY SPUMANTE BRUT	B188	X	298	1	X	X	B	0	F
MONTELLO - COLLI ASOLANI CHARDONNAY SPUMANTE EXTRA BRUT	B188	X	298	1	X	X	B	0	G
MONTELLO - COLLI ASOLANI CHARDONNAY SPUMANTE EXTRA DRY	B188	X	298	1	X	X	B	0	H
MONTELLO - COLLI ASOLANI CHARDONNAY SPUMANTE DRY	B188	X	298	1	X	X	B	0	I
MONTELLO - COLLI ASOLANI MANZONI	B188	X	299	1	X	X	A	0	X
MONTELLO - COLLI ASOLANI MERLOT	B188	X	146	2	X	X	A	0	X
MONTELLO - COLLI ASOLANI PINOT BIANCO	B188	X	193	1	X	X	A	0	X
MONTELLO - COLLI ASOLANI PINOT BIANCO SPUMANTE	B188	X	193	1	X	X	B	0	X
MONTELLO - COLLI ASOLANI PINOT BIANCO SPUMANTE EXTRA BRUT	B188	X	193	1	X	X	B	0	F
MONTELLO - COLLI ASOLANI PINOT BIANCO SPUMANTE BRUT	B188	X	193	1	X	X	B	0	G
MONTELLO - COLLI ASOLANI PINOT BIANCO SPUMANTE EXTRA DRY	B188	X	193	1	X	X	B	0	H
MONTELLO - COLLI ASOLANI PINOT BIANCO SPUMANTE DRY	B188	X	193	1	X	X	B	0	I
MONTELLO - COLLI ASOLANI PINOT GRIGIO	B188	X	194	1	X	X	A	0	X
MONTELLO - COLLI ASOLANI RECANTINA	B188	X	409	2	X	X	A	0	X
MONTELLO - COLLI ASOLANI VENEGAZZU'	B188	X	999	2	X	X	A	0	X
MONTELLO - COLLI ASOLANI VENEGAZZU' SUPERIORE	B188	X	999	2	X	X	A	1	X
Codici tipologie di vini previste dal precedente disciplinare da utilizzare per le vendemmie 2010 e precedenti									
MONTELLO E COLLI ASOLANI ROSSO SUPERIORE	B188	X	999	2	B	X	A	1	X