

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

Ufficio PQA 1

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI "ASOLO PROSECCO" O "ASOLO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**	
Riconosciuta nell'ambito della DOC "Montello e Colli Asolani -	con	DPR 27.06.77	GU. 304 - 08.11.77
Approvato come DOCG "Colli Asolani Prosecco o Asolo Prosecco"	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 Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato	con	DM 07.03.2014	Sito Masaf - Qualità - Vini DOP e IGP
Modificato	con	DM 12.07.2019	GU 171 – 23.72019
Rettificato	con	DM 01.08.2019	GU 197 – 23.8.2019
Modificato (modifica Non Minore ai sensi art. 61 Reg. UE n.2019/33) anche con variazione del nome da "Colli Asolani – Prosecco" o "Asolo – Prosecco" in "Asolo Prosecco" o "Asolo"	con	Reg. UE di esecuzione N. 2023/1412 del 29.06.2023	GUUE n. L170 del 6.07.2023
Modificato (modifica ordinaria che non modifica DU ai sensi dell'art. 17 del Reg. UE n. 33/2019)	con	DM 09.09.2024	GU 218 - 17.09.2024 eAmbrosia del 26.09.2024

Articolo 1
Denominazione e vini

1. La denominazione di origine controllata e garantita "Asolo Prosecco" o “Asolo” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
- "Asolo Prosecco" o “Asolo” (categoria vino);
- "Asolo Prosecco" o “Asolo” frizzante (categoria vino frizzante);
- "Asolo Prosecco" spumante accompagnato dalla menzione superiore o “Asolo” spumante (categorie vino spumante, vino spumante di qualità e vino spumante di qualità del tipo aromatico), tale tipologia può essere accompagnata dalla menzione “sui lieviti”.

Articolo 2
Base ampelografica

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Asolo Prosecco" o “Asolo” 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 allo schedario viticolo per la DOCG "Asolo Prosecco" o “Asolo”, 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 "Asolo Prosecco" o “Asolo”, 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 DOCG "Asolo Prosecco" o “Asolo”, di cui all’articolo 1, comprende l'intero territorio dei comuni di Castelcucco, 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 confine 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 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 Fìor; 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 DOCG "Asolo Prosecco" o “Asolo” 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 nello schedario viticolo per la DOCG "Asolo Prosecco" o “Asolo”, unicamente i vigneti ben esposti, ubicati su terreni collinari e/o pedecollinari con esclusione dei vigneti di fondovalle 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 13,5 ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere di 9,50 % vol.

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Asolo Prosecco" o “Asolo” in versione spumante e frizzante possono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 9,00% vol, purché la destinazione delle uve atte ad essere elaborate venga espressamente indicata nei documenti ufficiali di cantina e nella denuncia annuale delle uve. Tuttavia qualora si verifichino condizioni climatiche sfavorevoli può essere concessa la deroga di cui all’Allegato II, punto C, comma 2, del Reg. UE n. 934/2019.

Nel caso di vigneto in coltura promiscua il limite di resa per ettaro sopra indicato deve essere calcolato 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 "Asolo Prosecco" o “Asolo” devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi. Fatte salve le altre destinazioni consentite dalla normativa vigente, tale quota di prodotto non può in ogni caso essere destinata alla produzione di vini a indicazione geografica tipica con riferimento al nome della varietà Glera, oppure vino spumante varietale, sempre con il nome della medesima varietà. Inoltre la Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela e sentite le organizzazioni di categoria interessate, prima della vendemmia, con proprio provvedimento può stabilire ulteriori diverse utilizzazioni/destinazioni delle succitate uve.

Limitatamente alle tipologie spumante in annate particolarmente favorevoli la Regione Veneto, su proposta del Consorzio di Tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può destinare l’esubero massimo di resa del 20% previsto al IV capoverso (fermo restando il limite massimo di cui allo stesso, oltre al quale non è consentito ulteriore supero) ad essere utilizzato come riserva vendemmiale per la stessa denominazione. L’utilizzo dei mosti e dei vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa massima di 13,5 t/ha è regolamentata secondo quanto previsto al successivo art. 5.

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, Riese Pio X, Conegliano, San Vendemiano, Colle Umberto, Vittorio Veneto, Tarzo, Cison di Valmarino, San Pietro di Feletto, Refrontolo, Susegana, Valdobbiadene, Farra di Soligo, Follina, Miane, 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. Inoltre le predette operazioni possono essere effettuate nelle provincie limitrofe, con autorizzazioni individuali, rilasciate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, previo parere della regione Veneto, purché le ditte interessate presentino la relativa richiesta entro 3 mesi dalla data del decreto di autorizzazione all’etichettatura transitoria da adottare ai sensi dell’articolo 13 del DM 7 novembre 2012, conformemente all’articolo 72 del Reg. CE n. 607/2009.

4. Conformemente alla normativa nazionale e dell’Unione europea l’imbottigliamento dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Asolo Prosecco" o “Asolo” deve essere effettuato all’interno del territorio di cui al precedente comma, ed è motivato dall’esigenza di salvaguardare la qualità dei vini, garantire l’origine ed assicurare la tempestività, l’efficacia ed economicità dei controlli.

Infatti, il trasporto e l’imbottigliamento al di fuori della zona di produzione possono compromettere la qualità del vino "Asolo Prosecco” o “Asolo” , che viene esposto a fenomeni di ossidoriduzione, sbalzi di temperatura e contaminazioni microbiologiche, che possono generare effetti negativi sulle caratteristiche chimico-fisiche (acidità totale minima, estratto non riduttore minimo, ecc.) e organolettiche (colore, odore e sapore).

Detti rischi sono tanto maggiori quanto più grande è la distanza percorsa. L'imbottigliamento nella zona di origine, con l'assenza di spostamenti delle partite di vino, o con minimi spostamenti, consente invece di mantenere inalterate le caratteristiche e le qualità del prodotto.
Questi aspetti, associati all'esperienza e la profonda conoscenza tecnico-scientifica delle qualità particolari dei vini, maturata negli anni dai produttori della denominazione di origine "Asolo Prosecco" o "Asolo", consentono di effettuare l'imbottigliamento nella zona di origine con le migliori accortezze tecnologiche, volte a preservare tutte le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei vini previste dal disciplinare.

L'imbottigliamento in zona di produzione si prefigge altresì di assicurare il controllo, da parte del competente Organismo, con la massima efficienza, efficacia ed economicità; requisiti che non possono essere forniti in egual misura al di fuori della zona di produzione.
Infatti, l'Organismo di controllo può programmare, nella zona di produzione, con la massima tempestività, le visite ispettive presso tutte le Ditte interessate al momento dell'imbottigliamento del vino "Asolo Prosecco", in conformità al relativo piano dei controlli.
Ciò al fine di accertare in maniera sistematica che soltanto le partite di vino DOP "Asolo Prosecco" o "Asolo" siano effettivamente imbottigliate, conseguendo così i migliori risultati in termini di efficacia dei controlli, nonché ad un costo contenuto a carico dei produttori, con il fine di offrire al consumatore la massima garanzia in merito all'autenticità del vino confezionato.

Inoltre, ai sensi della vigente normativa nazionale, a salvaguardia dei diritti precostituiti, è consentito che le imprese imbottigliatrici interessate possono ottenere la deroga per continuare l'imbottigliamento nei propri stabilimenti siti al di fuori della zona delimitata, a condizione che presentino apposita istanza al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, allegando idonea documentazione atta comprovare l'esercizio dell'imbottigliamento della DOP "Asolo Prosecco" o "Asolo" per almeno due anni, anche non continuativi, nei cinque anni precedenti l'entrata in vigore della modifica che introduce l'obbligo di imbottigliamento in zona.

5. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Asolo Prosecco" o "Asolo" elaborato nella versione spumante deve essere messo in commercio nelle tipologie che vanno da "Extra Brut" a "Demi-sec" comprese, come previste dalla normativa vigente.
Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Asolo Prosecco" superiore o "Asolo" elaborato nelle categorie spumanti e ottenuto per fermentazione in bottiglia senza separazione dei residui di fermentazione deve riportare in etichetta il riferimento "sui lieviti". Tale spumante è ottenuto con vini di una sola vendemmia con fermentazione in bottiglia da avviare nel periodo dal 1° marzo al 30 giugno successivi alla raccolta delle uve. All'atto dell'avvio della fermentazione in bottiglia, la partita non deve avere una sovrappressione superiore a 0,5 bar.
Lo spumante con il riferimento "sui lieviti" deve essere messo in commercio nella tipologia "Brut Nature" e relative traduzioni.
Lo spumante con il riferimento "sui lieviti" deve essere immesso al consumo decorsi almeno novanta giorni di fermentazione e di permanenza sulle fecce dell'intera partita.

6. Il vino a denominazione di origine controllata e garantita "Asolo Prosecco" o "Asolo" elaborato nella versione frizzante deve essere messo in commercio nelle tipologie che vanno da "Secco" ad "Amabile" comprese, come previste dalla normativa vigente.

7. 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. Tale quota di prodotto non può in ogni caso essere destinata alla produzione di vini a indicazione geografica tipica con riferimento al nome della varietà Glera oppure vino spumante varietale sempre con il nome della medesima varietà. Oltre detto limite tutta la partita perde il diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita.

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

9. 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. In caso di sostituzione, il relativo quantitativo non può essere destinato alla produzione di vini a indicazione geografica tipica con riferimento al nome della varietà Glera, oppure alla produzione di vino spumante varietale, sempre con il nome della medesima varietà.

10. I mosti ed i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa di 13,5 t/ha di cui all'articolo 4, comma 4, settimo capoverso, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo comma.

11. La Regione Veneto, con proprio/i provvedimento/i da assumere entro la vendemmia successiva a quella di produzione dei mosti e dei vini interessati, su proposta del Consorzio di Tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte i quantitativi dei mosti e vini di cui al precedente comma, alla certificazione a Denominazione di Origine Controllata e Garantita. In assenza di provvedimento/i della Regione Veneto tutti i mosti e vini eccedenti la resa di cui sopra, oppure la parte di esse non interessata da provvedimento, sono classificati secondo le disposizioni di cui al comma 4 dell'art. 4.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

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

"Asolo Prosecco" o "Asolo":
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: 15,0 g/l.

"Asolo Prosecco" spumante superiore o "Asolo" spumante:
colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante, con spuma persistente;
odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
sapore: da extra 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: 15,0 g/l.

"Asolo Prosecco" spumante superiore o "Asolo" spumante con il riferimento «sui lieviti»:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso e possibile presenza di velatura;
odore: gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;
sapore: fresco, armonico, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.».

"Asolo Prosecco" o “Asolo” 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: 15,0 g/l.

Articolo 7
Designazione ed etichettatura

1. Nell’etichettatura della tipologia spumante la denominazione "Asolo Prosecco" o “Asolo” è accompagnata dalla menzione “superiore”.

2. Nella designazione dei vini DOCG "Asolo Prosecco" o “Asolo” è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "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.

- 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 “Asolo” ed avere caratteri di dimensioni uguali o inferiori alla stessa.

6. Nella designazione del vino spumante è consentito riportare il termine millesimato, seguito dall’anno di raccolta delle uve. La menzione “millesimato” non è utilizzabile per la tipologia “Asolo Prosecco “ o “Asolo” accompagnata dalla menzione “sui lieviti”.

7. La menzione “sui lieviti” deve essere associata dall’anno di raccolta delle uve. Le menzioni “superiore”, “millesimato”, “sui lieviti” e l’indicazione dell’annata, devono 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 "Asolo Prosecco" o “Asolo” devono essere immessi al consumo nelle tradizionali bottiglie, in conformità alle norme nazionali e comunitarie vigenti, fino alla capacità massima di 12 litri. La gamma colorimetrica del vetro può variare nelle varie intensità e tonalità del bianco, del giallo, del verde, del marrone, del grigio-nero, anche nell’eventualità di utilizzo di dispositivi ricoprenti la bottiglia.
2. Per la chiusura delle bottiglie del prodotto in versione tranquilla è consentito solo l’uso di tappi raso bocca in sughero e tappo a vite a vestizione lunga; 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 sovra-tappo a fungo in plastica.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

Fattori naturali rilevanti per il legame

L'area di produzione del vino DOCG "Asolo Prosecco" o "Asolo" 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 ed umani rilevanti per il legame

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".

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.

.1 LEGAME CAUSALE TRA LA QUALITÀ, LE CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E L'AMBIENTE GEOGRAFICO CON I FATTORI NATURALI ED UMANI.

.2 "ASOLO PROSECCO" O "ASOLO" SPUMANTE SUPERIORE ANCHE ACCOMPAGNATO CON LA MENZIONE "SUI LIEVITI" E FRIZZANTE - CATEGORIA VINO SPUMANTE (4), VINO SPUMANTE DI QUALITÀ (5), VINO SPUMANTE DI QUALITÀ DEL TIPO AROMATICO (6) E VINO FRIZZANTE (8).

.3 I VINI DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "ASOLO PROSECCO" NELLE TIPOLOGIE PUMANTE SUPERIORE E FRIZZANTE SI PRESENTANO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO PIÙ O MENO INTENSO, CON SPUMA PERSISTENTE NELLA TIPOLOGIA SPUMANTE E CON EVIDENTE FORMAZIONE DI BOLLICINE NELLA TIPOLOGIA FRIZZANTE.

All'analisi organolettica i vini si presentano con caratteristiche di leggerezza che assieme al delicato profumo, gli donano gradevolezza e ottima bevibilità.

All'olfatto si percepisce un profumo fresco con note di frutta matura (mela, tropicale), nonché pera, pesca e albicocca, con una evidente nota floreale e una piacevole sapidità. Al sapore, l'acidità e la sapidità sono sempre ben presenti ad armonizzare un quadro gusto-olfattivo esaltato da un giusto equilibrio tra acidi e zuccheri.

Nella tipologia spumante superiore prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia e che riporta il riferimento alla menzione "sui lieviti", i vini si presentano con una spuma fine e persistente e dal colore giallo paglierino più o meno intenso con possibile presenza di velatura. All'olfatto e al gusto si presentano gradevoli, armonici, fruttati e con possibili sentori di crosta di pane e di lievito.

Tali caratteristiche sono il risultato della combinazione dell'azione delle condizioni pedoclimatiche dell'area di produzione e dei fatturi umani che tradizionalmente e fino ad oggi hanno inciso sul potenziale enologico delle uve e sulle tecnologie di elaborazione.

In particolare, i suoli, prevalentemente marnosi e sciolti, con una buona dotazione di calcare e supportati da un buon tenore di umidità, favoriscono l'assunzione di molti microelementi importanti non solo per la crescita vegeto-produttiva del vitigno "Glera", ma anche e soprattutto per la complessità organolettica dei mosti e dei vini base per la spumantizzazione.

L'ambiente climatico della zona di produzione è caratterizzato da 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 autunni nuovamente miti per permetterne una completa maturazione.

I valori di escursione termica tra notte e giorno con il flusso di aria che discende dalle pendici più elevate evidenziano una stretta relazione con la sintesi e la conservazione di alcuni composti aromatici terpenici, tipici del vitigno "Glera". Questo fattore si evidenzia in particolare nelle porzioni di territorio di media-

bassa collina, dove l'inversione termica è più accentuata, influenzando così la fissazione di maggiori sentori fruttati primari quali mela, pera, pesca e albicocca, che vengono poi preservati con l'elaborazione, garantendo la peculiare aromaticità nelle diverse espressioni tipologiche.

Pertanto, la freschezza, acidità e intensità aromatica dei vini spumanti e frizzanti della DOP "Asolo Prosecco" sono garantiti dall'interazione tra orografia, natura dei suoli e vitigno, unitamente alla consolidata tradizione di elaborazione.

"Asolo Prosecco" o "Asolo": categoria Vino (1)
Il vino della denominazione di origine controllata e garantita "Asolo Prosecco" si presenta dal colore giallo paglierino chiaro con un aroma floreale gradevolmente agrumato, accompagnato da un gusto morbido e corpo delicato.

Il clima, caratterizzato da primavere miti per sostenere un precocissimo germogliamento e da estati mai troppo calde, consente un ottimale rapporto tra la spiccata acidità e gli zuccheri.

L'orografia collinare assicura una buona inversione termica che unitamente alla natura sciolta del terreno marnoso, permette di mantenere una vigoria equilibrata e una buona fissazione delle sostanze terpeniche da mettere in stretta relazione con la sintesi dei composti aromatici, tipici del vitigno "Glera", che vengono poi preservati con l'elaborazione, garantendo la peculiare aromaticità del vino.

Pertanto, gli spiccati sentori floreali e la fresca aromaticità del vino sono garantiti dall'interazione tra orografia, natura dei suoli, condizioni climatiche e vitigno, unitamente alla consolidata tradizione di vinificazione.

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

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 20, 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 sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 253 del 30.10.2018.