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 VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "COLLI DI CONEGLIANO"

Decisione di approvazione o modifica		**Pubblicazione**
Approvato con	DM 14.09.2011	G.U. 231 - 04.10.2011
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

La denominazione di origine controllata e garantita "Colli di Conegliano", è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:
bianco,
rosso, anche in versione riserva,
Refrontolo, anche in versione passito,
Torchiato di Fregona.

Articolo 2
Base ampelografica

La denominazione di origine controllata e garantita "Colli di Conegliano" senza altra qualificazione è riservata al vino bianco ottenuto dalle uve provenienti unicamente dai vitigni delle seguenti varietà presenti nei vigneti in ambito aziendale nelle seguenti proporzioni:

- Manzoni bianco (I. M. 6.0.13): min. 30%;
- Pinot Bianco e/o Chardonnay: min. 30%;
- possono concorrere, inoltre, le uve della varietà Sauvignon e/o Riesling (Riesling renano) nella misura massima del 10% ;

La denominazione di origine controllata e garantita "Colli di Conegliano" accompagnata obbligatoriamente dalla specificazione tipologica "rosso" è riservata al vino ottenuto dalle uve

provenienti unicamente dai vitigni delle seguenti varietà presenti in ambito aziendale nelle seguenti proporzioni:

- Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Marzemino e Merlot in misura non inferiore al 10% per ciascuna varietà. Il Merlot non può superare in ogni caso il limite massimo del 40%;
- possono concorrere inoltre, nella misura massima del 20 % le uve della varietà Incrocio Manzoni 2.15 e/o Refosco p.r.;

La denominazione di origine controllata e garantita "Colli di Conegliano" Refrontolo è riservata al vino rosso e rosso passito ottenuto con le uve provenienti dai vitigni delle seguenti varietà presenti nei vigneti in ambito aziendale, nelle seguenti proporzioni, e ubicati all'interno del territorio di cui al successivo art. 3, lettera C):

- Marzemino minimo 95%;

possono concorrere, inoltre, nella misura massima del 5% le uve provenienti da vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella provincia di Treviso iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con DM 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

La denominazione di origine controllata e garantita "Colli di Conegliano" Torchiato di Fregona è riservata al vino passito bianco ottenuto con le uve provenienti dai vitigni delle seguenti varietà presenti nei vigneti in ambito aziendale nelle seguenti proporzioni e ubicati all'interno del territorio di cui al successivo art. 3, lettera B):

- Glera, minimo 30%;
- Verdiso, minimo 20%;
- Boschera, minimo 25%;
- possono concorrere, inoltre, nella misura massima del 15% le uve provenienti da vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Treviso, come sopra identificati.

-

Articolo 3
Zona di produzione delle uve

A) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita "Colli di Conegliano", tipologie bianco e rosso, comprende in tutto o in parte il territorio dei seguenti comuni della provincia di Treviso:

Conegliano, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Refrontolo, San Pietro di Feletto, Miane, Follina, Cison di Valmarino, Revine Lago, Tarzo, Vittorio Veneto, Fregona, Sarmede, Cappella Maggiore, Cordignano, Colle Umberto, San Fior, San Vendemiano, e Vidor.

Tale zona è così delimitata:

si prende come punto di partenza per la delimitazione dei confini il centro storico di Conegliano, da qui, percorrendo la provinciale si raggiunge località Ferrera e ci si inserisce sulla strada statale n. 13 Pontebbana. Superata Susegana, verso ovest, il confine devia lungo la strada che porta a Col fosco, chimata anche strada della Barca. Da Col fosco, seguendo la strada Mercatelli che passa per la località Mine, il confine procede fino al bivio per Falzè, per piegare e raggiungere Pieve di Soligo lungo la vecchia strada (Ponte della Priula – Pieve di Soligo) che fa capo a via Chisini. Attraversato il centro urbano, il confine seguendo la via Schiatti giunge quindi a Soligo dove devia a sinistra e segue la strada provinciale Soligo-Ponte di Vidor. Dal centro di Vidor, prosegue lungo la strada che porta, attraverso Villa Vergerio (quota 150) in località Abbazia; Da qui prende il confine comunale tra Vidor e Pederobba, seguendolo in direzione nord. Prosegue quindi lungo il confine comunale tra Vidor e Valdobbiadene e, successivamente, lungo il confine comunale tra Farra di Soligo e

Valdobbiadene, finché incrocia il confine comunale tra Miane e Valdobbiadene che segue fino a incrociare la curva di livello a quota 500 al di sopra dell'abitato di Combai. Si segue detta linea di livello verso est, fino all'altezza Tragol de Rava in comune di Vittorio Veneto. Da qui il confine attraversa, con una linea retta in direzione sud-est, la valle sino in località Pradal Alto sempre in comune di Vittorio Veneto, dove si reincontra la linea di livello di quota 500 e passando a nord del comune di Fregona e Sarmede ci si congiunge a quota 608, con il confine della provincia di Pordenone in località Valbona. Si segue in direzione sud detto confine provinciale fino a incrociare la strada che porta al centro di Villa di Villa attraverso quota 54 e Borgo di Sotto. Da Villa di Villa il limite di confine prosegue in direzione ovest passando sotto Villa Belvedere C. Martinetti e seguendo la carrareccia giunge a quota 99 dove incontra il confine comunale tra Sarmede e Cordignano. Percorre detto confine fino ad incontrare la strada comunale per Sarmede che percorre attraversando località al Col. Dal centro di Sarmede prosegue per la comunale che porta a Cappella Maggiore, oltrepassa detta località fino ad incrociare la strada per Vittorio Veneto a quota 94. Da qui prosegue verso detto centro, oltrepassa il tiro a segno e a quota 131 piega in direzione ovest ed attraversa il centro di Vittorio Veneto in direzione di Cozzuolo. Prima di giungere al sottopasso dell'autostrada A27 a quota 134, prende in direzione sud la strada che passa sopra case Moret e ad est di Villa Vinello fino a quota 158, dove incontra l'autostrada e prosegue lungo la stessa fino al cavalcavia della strada che porta a Casello cinque a quota 97. Segue detta strada fino a quota 88 dove incrocia il torrente Cervada che segue fino a giungere sulla statale che porta al centro di Conegliano dove era iniziata la delimitazione.
Fa parte dell'area di produzione dei "Colli di Conegliano" l'area collinare posta a nord della statale n. 13 così delimitata:
si parte dalla località Mescolino in direzione ovest lungo la strada per Vittorio Veneto e prima del ponte di Borgo Campion la linea di confine prosegue lungo la linea di quota 100 in direzione sud, passa per località Lova, sotto Borgo Fioretti, ad est di Borgo Cordenzin, fino in località Poser dove prosegue fino a giungere nei pressi degli stabilimenti posti lungo il torrente Mellarè Vecchio.
dalle spalle degli stabilimenti seguendo l'unghia della collina giunge fino a C. Torron, dove segue la strada per quota 80 fino all'autostrada e proseguendo sempre sull'unghia della collina passa a nord di Palazzo Malvolti, fino a quota 72 e lungo la carrareccia giunge a quota 76, località Camerin, cove incontra il canale Enel che percorre in direzione nord fino a ritornare al punto di partenza in località Mescolino.

B) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino della denominazione di origine controllata e garantita "Colli di Conegliano" tipologia Torchiato di Fregona, comprende in tutto o in parte il territorio dei seguenti comuni:
Fregona, Sarmede e Cappella Maggiore.
Tale zona è così delimitata:
a partire dalla linea di livello a quota 500, che circoscrive il confine a nord, la delimitazione scende lungo la demarcazione comunale di Vittorio Veneto e Cappella Maggiore fino a raggiungere la strada statale n. 422, si prosegue per breve tratto verso ovest lungo detta statale fino a quota 134, da qui si prende lungo la strada per Cordignano e dopo aver oltrepassato Borgo Gobbi a quota 94, si prosegue in direzione est lungo la strada per il centro comunale di Cappella Maggiore. Da qui prosegue per Borgo Villa, lungo la strada più a nord, che oltrepassa il torrente Carron a quota 115. Da Borgo Villa il confine prosegue per C. Amistani, C. Zanatta fino all'incrocio a quota 110 dove procede lungo la strada per Sarmede, scende in direzione sud fino a quota 94, dove piega a sinistra lungo la strada che passa per quota 90 fino a quota 104 sopra Borgo Palù. Da qui segue il sentiero che passa per Madonna di Val fino a quota 286, sotto località Rugoletto, dove piega ad est per quota 294, C. Salvador dove incontra, nei pressi della Malga Salamina, la curva di livello di quota 500 che

percorre fino a ritornare al punto di partenza.

C) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino della denominazione di origine controllata e garantita "Colli di Conegliano" tipologia Refrontolo, comprende in tutto o in parte il territorio dei seguenti comuni:
Refrontolo, Pieve di Soligo e San Pietro di Feletto.
Tale zona è così delimitata:
partendo dalla località Mire a quota 200, in comune di Refrontolo, la delimitazione segue la strada comunale per San Pietro di Feletto, dove raggiunto detto centro piega in direzione ovest per la strada che attraversa la località C. Bittus fino a incontrare a quota 97 la comunale Parè-Pieve di Soligo.
Da qui segue il confine del comune di Refrontolo prima in direzione sud, quindi ovest e infine nord, fino ad incontrare la comunale Refrontolo – Solighetto a levante della località C. dal Col. Segue detta strada in direzione di Solighetto e dopo averne oltrepassato il centro piega verso nord lungo la strada per Follina.
Giunti a località Castelletto la delimitazione segue il confine comunale Pieve di Soligo – Follina, fino a raggiungere in prossimità del Col Franchin dove si ritrova il confine comunale nord di Refrontolo che si segue in direzione est e quindi sud fino a ritornare al punto di partenza.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Colli di Conegliano" devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivanti, le peculiari caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi idonei ai fini della produzione dei vini di cui all'articolo 1 i vigneti esposti favorevolmente ed ubicati in giacitura collinare.
I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere tali da non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.
Sono quindi ammesse le forme a controspalliera e sono vietate le forme di allevamento espanse ed in particolare quelle localmente note con il nome a raggi.
Le produzioni massime di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

tipologia	prod. max uva/h ton.	titolo alcol. volumico naturale minimo
Bianco	10	11,50%
Rosso	9	12,00%
Refrontolo e Refrontolo passito	10	11,00%
Torchiato di Fregona	10	10,00%

Fermo restando l'idoneità dei vigneti atti alla produzione dei vini DOC "Colli di Conegliano", la densità minima di piante per ettaro e la resa massima di uva per ceppo, dei vigneti piantati dopo l'approvazione del presente disciplinare, per la produzione dei sotto elencati vini devono essere le seguenti:

tipologia	n. minimo ceppo per h	resa max uva per ceppo (kg)
Bianco	3.000	3,5
Rosso	3.000	3,0
Refrontolo	2.500	4,0
Torchiato di Fregona	2.500	4,0

In deroga ai limiti di cui al comma precedente, per gli impianti già esistenti alla data del 3 agosto 1993 il limite di ceppi per ettaro, calcolati sul sesto d'impianto e la resa massima per ceppo è la seguente:

tipologia	n. minimo ceppo per h	resa max uva per ceppo (kg)
Bianco	2.500	4,0
Rosso	2.500	3,5
Refrontolo	1.500	6,0
Torchiato di Fregona	1.500	6,0

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colli di Conegliano", 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 alla Struttura di controllo.

Articolo 5
Norme per la vinificazione

Le operazioni di vinificazione delle tipologie bianco e rosso, ivi compreso l'invecchiamento e l'affinamento in bottiglia laddove obbligatori, devono essere effettuate all'interno della zona di produzione di cui all'art. 3, lettera A).
Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'intero territorio dei comuni compresi solo in parte nell'area di produzione delle uve, nonché nei comuni di Valdobbiadene e Orsago.
La conservazione, per l'appassimento delle uve destinate alla vinificazione delle tipologie Torchiato di Fregona, Refrontolo e Refrontolo passito, nonché la vinificazione delle stesse ivi compreso l'invecchiamento in bottiglia laddove obbligatori, devono essere effettuate all'interno della sola zona di rispettiva produzione, di cui all'art. 3, lettere B) e C), e dei comuni ad essa limitrofi.
È tuttavia facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, sentito il parere della Regione Veneto, autorizzare le suddette operazioni per la produzione dei vini "Colli di Conegliano" anche al di fuori delle rispettive aree previste dai comma precedenti, sempreché le ditte richiedenti, singole ed associate, attestino la conduzione dei vigneti idonei alla produzione dei vini di cui

all'articolo 1 alla data di pubblicazione del presente decreto.
La vinificazione delle uve destinate alla produzione delle seguenti tipologie può avvenire solo dopo che le stesse siano state sottoposte ad appassimento fino a portarle ad un titolo alcolometrico volumico totale minimo non inferiore a:
Torchiato di Fregona 18,00%
Refrontolo 14,50%
Refrontolo passito 16,00%
L'appassimento può essere condotto anche con l'ausilio di impianti di condizionamento ambientale purché operanti a temperature analoghe a quelle riscontrabili nel corso dei processi tradizionali di appassimento.
L'appassimento delle uve destinate a produrre la tipologia Torchiato di Fregona, non deve essere in ogni caso inferiore alle 150 giornate dalla vendemmia.
Le uve appassite destinate alla produzione della tipologia Torchiato di Fregona non possono essere pigiate in data anteriore al 1° febbraio successivo alla vendemmia; la Regione Veneto con proprio provvedimento, a seguito di motivata richiesta del Consorzio di tutela, può anticipare detta data.
La resa massima delle uve in vino ammessa alla certificazione per le tipologie bianco e rosso non deve essere superiore al 70%. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata e garantita e può essere in carico come vino a indicazione geografica tipica. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione di origine controllata e garantita per tutta la partita.
La resa massima delle uve in vino ammessa alla certificazione per le seguenti tipologie non deve essere superiore al:
Refrontolo passito 45%
Refrontolo 45%
Torchiato di Fregona. 25%
Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non oltre 5 punti percentuali, l'eccedenza non ha diritto alla presente denominazione di origine e può essere in carico come vino a indicazione geografica tipica. Oltre detto limite invece decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutta la partita.
I seguenti vini designati con la denominazione di origine controllata e garantita "Colli di Conegliano" possono essere immessi al consumo solo dopo il seguente periodo di affinamento e/o invecchiamento, a partire dal 1° novembre dell'annata di produzione delle uve:

tipologia	mesi		
	complessivi	di cui in botte	di cui in bottiglia
bianco	4		
rosso	24	6	3
rosso riserva	36	12	
Torchiato di Fregona	24		5
Refrontolo	24	12	3
Refrontolo passito	4		3

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colli di Conegliano" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Bianco*:*
- colore: giallo paglierino;
- odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
- sapore: secco, sapido, fine, vellutato;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

Rosso:
- colore: rosso rubino, tendente al granato;
- odore: vinoso, caratteristico e intenso,
- sapore: asciutto, sapido di corpo, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50%, 13,00% nella versione riserva;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l, 25,0 g/l nella versione riserva.

Torchiato di Fregona:
- colore: giallo dorato intenso;
- odore: intenso, caratteristico;
- sapore: da secco a dolce, di corpo, persistente;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 18,00% vol, di cui svolto almeno 14,00% vol;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l;
- acidità volatile massima: 40,0 meq/l.

Refrontolo passito:
- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, delicato, caratteristico;
- sapore: dolce, vellutato, di corpo, armonico, sapido, talvolta vivace;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 15,00%, di cui svolto almeno 12,00% con residuo alcolometrico volumico potenziale minimo del 3,0%;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Refrontolo:
- colore: rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: vinoso, caratteristico;
- sapore: vellutato, di corpo, armonico, caldo;
- titolo alcolometrico volumico effettivo minimo: 14,50%, con un residuo alcolometrico volumico potenziale massimo dello 0,8%;
- acidità totale minima: 5,0 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 26,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.
È facoltà del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7
Etichettatura e presentazione

Nella etichettatura e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colli di Conegliano" Torchiato di Fregona e "Colli di Conegliano" Refrontolo e Refrontolo passito o Passito di Refrontolo, tali menzioni geografiche e di tipologia devono figurare in etichetta in caratteri di dimensioni non superiori a quelli utilizzati per la denominazione di origine.
Le predette menzioni geografiche e di tipologia aggiuntive devono figurare in etichetta al di sotto della dicitura "denominazione di origine controllata e garantita" e pertanto non possono essere intercalate tra quest'ultima dicitura e la denominazione di origine "Colli di Conegliano".
Nella designazione e presentazione dei vini "Colli di Conegliano" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle espressamente previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, superiore, fine, scelto, selezionato e similari.
È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e a non idonei a trarre in inganno il consumatore.
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 comunitarie e nazionali in materia.
È obbligatorio riportare sia in etichetta che nella documentazione prevista dalla specifica normativa, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
Confezionamento

I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Colli di Conegliano" nelle tipologie bianco, rosso e Refrontolo devono essere immessi al consumo unicamente in bottiglie di vetro, chiuse con tappi raso bocca di sughero.
Per l'immissione al consumo della tipologia Torchiato di Fregona, possono essere utilizzate unicamente bottiglie di vetro del tipo bordolese di capacità da 0,10 a 0,50 litri.
Per l'immissione al consumo della tipologia Refrontolo passito, possono essere utilizzate unicamente bottiglie tradizionali di vetro di capacità da 0,10 a 0,75.
Per tutte le precedenti confezioni può essere utilizzato unicamente un abbigliamento consono ai caratteri di pregio dei vini di cui alla presente denominazione

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica
Fattori naturali
La Denominazione Colli di Conegliano DOCG rientra in un sistema geomorfologico costituito da dolci rilievi collinari nel Veneto Orientale. Da quest'area le Dolomiti Bellunesi distano pochi chilometri in direzione nord, mentre Venezia solo qualche decina di chilometri, in direzione sud. Queste dorsali percorrono da est-ovest la zona dell'alta Provincia di Treviso, racchiudendo un'area a grande vocazione viticola, sia per uve a bacca bianca sia per uve a bacca nera.
Le catene alpina e prealpina costituiscono una barriera naturale all'ingresso di correnti d'aria fredda, mentre la discreta vicinanza al mare consente una mitigazione del clima che si può definire temperato, favorendo la costituzione di una viticoltura antica in storia e tradizione. La disposizione collinare permette una giacitura dei vigneti ideale per una massima radiazione solare ed elevate

escursioni termiche.
L'origine geologica dei suoli deriva dall'orogenesi alpina che ha causato il sollevamento di quella che nel Cretaceo era una piattaforma marina; le rocce una volta emerse sono state erose dagli agenti atmosferici e da una serie di successioni glaciali che le hanno modellate disegnando i rilievi oggi ben visibili e stratificando i suoli che compongono i terreni collinari. Questi ultimi sono costituiti in gran parte da depositi alluvionali, di origine fluviale o lacustre, ma dotati di un ottimo scheletro, dovuto in gran parte alla presenza del profilo morenico glaciale. Tale struttura consente a questi terreni il drenaggio delle acque meteoriche che cadono abbondanti in quest'area e che consentono alle viti di resistere alle estati calde. I venti, soprattutto nella parte più settentrionale dei Colli di Conegliano, favoriscono l'inversione termica, molto positiva da un lato per la qualità delle uve, dall'altro per favorire l'asciugatura delle viti che si difendono in modo naturale dalle malattie fungine.
Proprio per questa particolarità climatica, Refrontolo e Fregona sono conosciuti come luoghi in cui le correnti di aria fresca ed asciutta permettono di ottenere l'appassimento naturale delle uve, da cui si ricavano i due pregiati vini passiti.

Fattori storici e umani
La vitivinicoltura nell'area collinare dei Colli di Conegliano è presente fin dall'età del ferro (I sec. a.c.), grazie alla prima domesticazione della vite ad opera dei Paleoveneti, ma fu l'arrivo dei Romani a favorire la comparsa dei primi vigneti ordinati. Successivamente gli ordini monastici dei benedettini svilupparono il progresso della viticoltura nell'area collinare con le prime aggregazioni religiose intorno ai castelli fortificati di Ceneda, Serravalle, Conegliano e Susegana. Fra le più belle testimonianze di questo insediamento c'è la prestigiosa Abbazia di S. Maria in Follina ed il monastero camaldolese di Rua di Feletto. La vocazione alla produzione di vini bianchi nella zona collinare di Conegliano viene documentata in particolare dagli "Statuti Coneglianesi" del 1282. Il passaggio dell'area sotto il controllo della Repubblica di Venezia accresce la fama del vino dei Colli di Conegliano: le ducali del 1431 e del 1491 testimoniano quanto fosse gradito il vino di Feletto alla corte dei Dogi. I Diari di Marni Saludo ricordano come l'Imperatore Carlo V e la sua scorta nel passaggio a Conegliano avvenuto nel 1532 fossero stati riforniti "dell'excelentissimo" vino di Feletti e Collalbrigo sui Colli di Conegliano. I vitigni coltivati in zona, fra cui i Marzemini, vengono per la prima volta citati da Giacomo Agostinetti nel "Cento e dieci ricordi che formano il buon fattore di Villa" del 1679. Dopo la gelata del 1709, per reagire alla situazione difficile viene istituita a Conegliano nel 1769 l'Accademia dell'Agricoltura per migliorare le tecniche viticole ed agricole. In particolare vengono svolte indagini sulla vocazionalità del territorio a vitigni quali le Prosecche ed i Marzemini, oggi Glera e Marzemino.
La tradizione e l'interesse per la sfera vitivinicola acquistano nuovo entusiasmo e vigore con la fondazione nel 1869 della Società Enologica Trevigiana, ma è con la pubblicazione del volume "La vite e il vino nella Provincia di Treviso" di Vianello e Carpenè che nasce nell'area dei Colli di Conegliano la viticoltura moderna.
La cultura viticola ed enoica di questo territorio acquista maggiore importanza con la nascita nel 1876 a Conegliano della prima Scuola di Viticoltura ed Enologia d'Italia, dalla quale si è sviluppata, nel 1923, la prima Stazione Sperimentale di Viticoltura ed Enologia, ancor oggi sede di riferimento per la ricerca e sperimentazione viticola per il Ministero dell'Agricoltura Italiana. Il novecento è un secolo di grande fervore enologico e stimati studiosi, originari di queste colline, fra cui G.B. Cerletti, A. Carpenè, A. Caccianiga approfondiscono le ricerche su varietà di pregio, come il Prosecco, il Riesling, il Marzemino, ma anche le varietà internazionali, quali il Cabernet franc, Cabernet sauvignon ed il il Merlot che in questi luoghi trovano terreno e clima adatti per una vinificazione che esalti la tipicità del territorio. Nell'immediato secondo dopoguerra il Prof. Luigi

Manzoni, preside della Scuola di Viticoltura ed Enologia, con dedizione e grande passione mette a punto i suoi incroci, tra i quali il 6.0.13 bianco ed il 2.15 rosso, due varietà che trovano in queste colline l'ambiente ideale per far emergere la qualità dell'uva e del vino. La diffusione di studi e ricerche in ambito viticolo accresce ulteriormente il legame fra queste varietà ed il territorio.
Fra i diversi vini della denominazione, emergono anche i due passiti. Il Torchiato, la cui origine agli inizi del 1600, appartiene alla leggenda popolare: sembra sia nato ai piedi del Cansiglio ed il Sannino, ai primi del '900, ne riprende le preziose caratteristiche affermando che "per la produzione del buon vino passito si richiedeva uva sana con predominio di Verdisio". Nel 1952 viene attribuito il nome di Torchiato di Fregona e nel 1977 ne viene definito il taglio per la composizione con le uve di Verdiso, Boschera, Riesling, Glera e Bianchetta.
Anche il Refrontolo passito possiede una storia secolare, basti pensare alle citazioni già dai primi del 1400 ad opera di alcuni nobili veneziani, fra cui Tiepolo, in cui si fa riferimento a "vini preziosissimi che si chiamavano Marzemini". Altri ancora associano questo vitigno con le colline di Conegliano, fra cui il nobile Rev. Antonio del Giudice nel 1772. Ma la fama più grande arriva ad opera del librettista Lorenzo Da Ponte che nell'opera lirica il "Don Giovanni" di W.A. Mozart fa esclamare al protagonista "Versa il vino! Eccellente Marzemino", senza dubbio il vino dei Colli di Conegliano.
Il successo in ambito nazionale ed internazionale dei vini dei Colli di Conegliano, comportato l'ottenimento della DOC nel 1993 (Decreto Ministeriale del 3 agosto 1993) e nel 2011, il riconoscimento a DOCG (DM del 14 settembre 2011).
La tradizione e l'ingegno umano sono riusciti ad attribuire al territorio dei Colli di Conegliano una vocazione enologica saldamente conservata nel tempo. La cultura viticola ed enologica, la passione popolare del lavoro nei campi, gli studi ampelografici della Stazione Sperimentale di Conegliano e della Scuola Enologica negli anni hanno accresciuto la consapevolezza tecnica e la professionalità dei produttori. A sua volta anche il paesaggio collinare risulta modellato dai custodi di questi vigneti che nel corso dei secoli hanno modificato il territorio rendendolo perfettamente integrato con l'ambiente naturale e ricavandone un luogo di turismo enogastronomico, di corse campestri, ciclistiche e del pic-nic domenicale.
Il lavoro di selezione ed incrocio compiuto in più di vent'anni di studi dal professor Manzoni costituisce per i vini dei "Colli di Conegliano", un patrimonio culturale dal valore inestimabile.
La testimonianza evidente è racchiusa nella sequenza storica di fecondazioni artificiali che ha portato alla selezione dei vitigni 6.0.13 (Riesling renano x Pinot bianco) a bacca bianca e 2.15 (Prosecco x Cabernet sauvignon) a bacca nera, fatta di numerosissime prove, in laboratorio ed in campo, per ricavare le varietà che potessero insediarsi ed acclimatarsi perfettamente in questo areale.
La pratica di appassimento è antichissima quanto la storia delle prime vinificazioni ad opera dell'uomo. L'uva, raccolta a mano, viene lasciata naturalmente appassire sui graticci fino a Pasqua, dopo di che gli acini vengono staccati manualmente ed infine "torchiati" come una volta per ottenere un nettare che fermenta direttamente nei tini di rovere, acacia o castagno.

b) Specificità del prodotto

Il Colli di Conegliano è un vino fermo che a seconda della tipologia, bianco, rosso o passito esprime peculiarità sia delle uve varietali che compongono l'uvaggio, sia dell'area di coltivazione delle uve stesse. Il denominatore comune di questi vini è l'intensità olfattiva e la vivacità gustativa, ciascuna in varia misura in base alla proporzione di uve utilizzate in fase di vinificazione.
Il Colli di Conegliano bianco è a base Manzoni bianco, un vitigno frutto dell'incrocio fra Pinot bianco e Riesling renano, ben adattato a terreni sassosi, asciutti e poveri. Nell'unione con Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon e Riesling, in diverse percentuali, dà origine ad vino elegante, di

buon corpo e grande personalità. Si può apprezzare giovane oppure anche dopo alcuni mesi di affinamento.
Il Colli di Conegliano rosso, primo vino rosso a denominazione della Sinistra Piave, nasce da un uvaggio fra vitigni internazionali Cabernet sauvignon, Merlot e Cabernet franc, insieme con il Marzemino e l'Incrocio Manzoni 2.15. E un vino dal carattere deciso, dotato di ottima struttura, sontuoso ed austero con l'invecchiamento. L'affinamento in botti dura almeno 6 mesi, ma per la tipologia riserva si arriva anche ai 12 mesi. L'entrata in commercio può avvenire dopo 24 mesi dal 1 novembre dopo la vendemmia, oppure 36 mesi per la tipologia riserva.
Il Colli di Conegliano Refrontolo è un vino rosso fermo prodotto quasi interamente con uve Marzemino, un vitigno che richiede terreni poco fertili per non eccedere nella vigoria, dal grappolo spargolo, acini piccoli e con una buccia molto croccante e spessa. Questa varietà conferisce al prodotto note vinose ed un sapore caldo, di corpo ed asciutto. L'affinamento di questo vino dura fino a 12 mesi in botti di rovere ed entra in consumo dopo 24 mesi dalla vendemmia. La versione passito invece racchiude le sensazioni odorose tipiche delle uve appassite naturalmente sui graticci fino alla settimana che precede il Natale da cui si ottiene un vino passito dolce, dal gusto amabile, armonico e fragrante, vellutato di corpo e dai profumi intensi di frutti di sottobosco.
Il Torchiato di Fregona, infine, è una perla rara si ottiene dall'uvaggio di uve appartenenti a diversi vitigni, fra cui la Boschera, da secoli coltivato a Fregona ed introvabile nel resto della provincia di Treviso e d'Italia. Questo vitigno ama i terreni sciolti, tollera il freddo, è ricco di vegetazione, ma scarsamente produttivo; il grappolo è molto spargolo e ciò gli consente di resistere a lungo all'appassimento, mentre gli acini si presentano leggermente arrossati e punteggiati.. Il vino che si ottiene dall'uva appassita sui graticci, torchiata e fermentata nei tini di rovere, acacia o castagno, ha un colore giallo dorato intenso, un profumo intenso dal gusto dolce di miele e frutta appassita.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Il territorio dei Colli di Conegliano si presta molto bene alla produzione di vini bianchi, rossi e passiti per una naturale vocazionalità delle colline dovuta al tipo di suolo, calcareo e morenico, alla giacitura dei vigneti, a girapoggio, nei tratti più pendenti, a ritocchino, dove invece la pendenza è meno accentuata, ed al clima temperato che caratterizza la zona.
Il suolo per la natura scheletrica e ghiaiosa conferisce ai vini dei Colli di Conegliano sensazioni di vinosità che conservano perfettamente la leggera aromaticità dei vitigni come l'Incrocio Manzoni ed il Marzemino che assumono solo in questi luoghi un quadro organolettico così ampio. La propensione all'invecchiamento di certi vini dei Colli di Conegliano è dovuta in particolar modo alla posizione geografica che ne permette, viste le notevoli escursioni termiche e le correnti fresche durante la maturazione, di conservare l'acidità, mantenendo un equilibrio con il profilo alcolico e zuccherino da cui se ne trae l'ottima bevibilità di questi vini.L'effetto drenante dei terreni dovuto alla loro costituzione e tessitura, permette alle viti di esprimere nelle uve tutta le componenti di fiori e di frutta che rendono i vini molto delicati ed armonici.
Per il Torchiato di Fregona, i terreni sciolti e il clima fresco della zona permettono ai vitigni, in particolare alla Boschera, di produrre una buona vegetazione, e chicchi ricchi di zuccheri e sostanze aromatiche, ma in un grappolo spargo, che consente agli acini di resistere a lungo durante la fase di appassimento.
I vigneti posizionati nella parte più a nord della Denominazione sono estremamente vocati per la produzione di uve atte all'appassimento, visto che nel periodo invernale tali luoghi si caratterizzano per la presenza di correnti fredde e asciutte che permettono, nei locali adibiti a tale pratica, l'asciugatura e l'affinamento dei grappoli per l'ottenimento dei pregiati passiti di Fregona e di Refrontolo.

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 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.