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 DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA "MONTELLO ROSSO" O "MONTELLO"

Decisione di approvazione o modifica		Pubblicazione
Approvato con	DM 13.10.2011	G.U. 248 – 24.10.2011
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 "Montello rosso" o "Montello" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

- "Montello rosso" o "Montello";
- "Montello rosso" o "Montello" superiore.

Articolo 2
Base ampelografica

1. La denominazione di origine controllata e garantita "Montello rosso" o "Montello" anche nella versione superiore è riservata al vino ottenuto dalle uve, dai mosti e dai vini delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un ambito aziendale, nella seguente composizione:
Cabernet Sauvignon dal 40 al 70%,
Merlot e/o Cabernet Franc e/o Carmenère dal 30 al 60%.
Possono concorrere fino ad un massimo del 15% le uve dei vitigni a bacca di colore analogo esclusi gli aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Treviso.

Articolo 3
Zone di produzione delle uve

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini "Montello rosso" o "Montello" di cui all'articolo 2, comma 1,2,3 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 punto segue verso nord il confine tra la provincia di Treviso e la provincia di Vicenza fino ad incrociare all'interno del comune di Borso del Grappa la curva di livello corrispondente alla quota di 400 m.s.l.m. Il confine successivamente, sempre in corrispondenza della curva di livello sopra individuata, prosegue in direzione est passando sopra i borghi dei comuni di Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba e Pederobba. Giunti nel comune di Pederobba segue dal punto di intersezione con la quota 400 m.s.l.m. la strada Calpiana in direzione sud, che passando nei pressi della colonia Pedemontana porta a Sud-Est sulla "Pedemontana del Grappa". Scende quindi per tale strada e ritornato sulla "Pedemontana del Grappa", il limite costeggia quest'ultima fino al suo punto di intersezione con la statale n. 348 "Feltrina", una volta superato il centro abitato di Pederobba.
Segue quindi detta statale fino a Onigo di Pederobba, in corrispondenza del quale piega ad Est seguendo la strada per Covolo, tocca Pieve, Rive, costeggia il canale Brentella fino a quota 160 e poi verso Nord-Est raggiunge Covolo, lo supera e giunge a Barche, dove raggiunge la quota 146 m. s.l.m. in prossimità della riva del Piave. Da quota 146 prosegue lungo la strada verso Sud fino ad incrociare quella per Crocetta del Montello in prossimità del km 27,800 circa.
Lungo tale strada prosegue verso Sud ed all'altezza della località Fornace piega a Sud-Est per quella che raggiunge Rivasecca, la supera e seguendo sempre verso Sud-Est la strada che costeggia il canale di Castelviero, raggiunge la località Ciano da dove è iniziata la delimitazione.

Articolo 4
Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Montello rosso" o "Montello" 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'articolo 1 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.
Per gli impianti realizzati dopo l'approvazione del presente disciplinare il numero di ceppi ad ettaro, calcolato sul sesto di impianto, non potrà essere inferiore a 3.500.
E' vietata ogni pratica di forzatura; è ammessa l'irrigazione di soccorso.
3. 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 10 ed il titolo alcolomentrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere di 11,50 % vol.
Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie dichiarata nello schedario viticolo.

Le uve destinate alla produzione della 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 dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Montello rosso" o "Montello" 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.
I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento dei limiti massimi previsti dal presente comma, saranno presi in carico per la produzione di vini con o senza indicazione geografica tipica o a denominazione di origine controllata qualora rispondenti alle caratteristiche previste dai relativi disciplinari.
4. I vigneti sono idonei alla produzione di vino a denominazione di origine controllata e garantita "Montello rosso" o "Montello" solo a partire dal quarto anno dall'impianto.

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. 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, ed in quelli di: Altivole, Arcade, Farra di Soligo, Pieve di Soligo, Trevignano, Valdobbiadene e Vidor.
2. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita. Oltre detto limite tutta la partita perde il diritto alla denominazione d'origine controllata e garantita.
3. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali, o comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
4. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Montello rosso" o "Montello" devono essere sottoposti ad un affinamento che dovrà essere:
- di almeno 18 mesi di cui almeno 9 mesi in botti di rovere ed almeno 6 mesi in bottiglie;
- e di almeno 24 mesi per la tipologia superiore di cui almeno 12 mesi in botti di rovere ed almeno 6 mesi in bottiglia.
L'affinamento decorre dal primo novembre dell'anno di produzione delle uve.

Articolo 6
Caratteristiche al consumo

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Montello rosso" o "Montello" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:
- colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;
- odore: intenso, caratteristico, gradevole, tendente all'etereo se invecchiato;
- sapore: secco sapido, robusto, lievemente, speziato armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol e 13,00% vol. per la versione superiore;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l e 26,0 g/l per la versione superiore.

In relazione alla conservazione in recipienti di legno, il sapore e l'odore dei vini possono avere

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

Articolo 7
Etichettatura e designazione

1 .Nella designazione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita "Montello rosso" o "Montello" è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "scelto", "selezionato", e similari.
2. 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.
3. 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.
4.Per i vini della denominazione di origine controllata e garantita "Montello rosso" o "Montello" è obbligatorio portare in etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve

Articolo 8
Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita "Montello rosso" o "Montello" devono essere immessi al consumo, in bottiglie di vetro tradizionali per la zona, delle capacità consentite dalla normativa, fino a 12 litri ai sensi del DLGS n. 61/2010 con abbigliamento consono al loro carattere di pregio.
2. Su richiesta degli operatori interessati, con apposita autorizzazione del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali è consentito, in occasione di particolari eventi espositivi o promozionali, l'utilizzo di contenitori tradizionali della capacità superiore a litri 12.
Per la chiusura delle bottiglie è consentito solo l'uso di tappi raso bocca in sughero o derivati del sughero.

Articolo 9
Legame con l'ambiente geografico

a) Specificità della zona geografica
Fattori naturali
L'area di produzione del vino DOCG "Montello Rosso" o "Montello" si trova nella regione Veneto a nord di Venezia, in Provincia di Treviso, sui comprensori collinari costituiti dal Montello e dai Colli Asolani posti ai piedi delle Dolomiti, tra Nervesa della Battaglia ad est, e l'abitato di Fonte ad ovest. Sono questi due sistemi collinari quasi a se stanti, separati da una profonda incisione larga circa un chilometro che costituiscono una unica entità geologica. Sono caratterizzati da un'altitudine che va dai 100 ai 450 metri s.l.m., e da un paesaggio, elemento fortemente distintivo, che presenta una forte integrità e una giacitura con pendenze e curve che gli conferiscono dolcezza e armonia. Le colline sono composte da grosse formazioni di conglomerato tenace formato da rocce cementate tra di loro e ricoperte da suolo marnoso-argilloso o marnoso-sabbioso facilmente lavorabile e 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. Molto spesso la massa conglomeratica presenta numerose fratture più o meno verticali che favoriscono la circolazione idrica sotterranea e la formazione di

fenomeni carsici testimoniati, soprattutto sul Montello, da oltre 2000 "doline", con cavità del suolo di diversa dimensione formanti un perfetto sistema drenante sotterraneo.
La peculiarità climatica del territorio consiste nel susseguirsi di primavere miti, estati non troppo calde e autunni nuovamente miti grazie alla favorevole esposizione a sud dei versanti vitati e alla conformazione dei rilievi che si dispongono ortogonali ai venti freddi che provengono da nord-est; le temperature estive hanno valori medi di 22.6 °C con i valori massimi a luglio; gli autunni si presentano caldi e secchi grazie alla presenza di brezze e forti escursioni termiche notte-giorno.
Le precipitazioni sono di circa 700 mm da aprile a settembre, con una distribuzione discretamente regolare; tale piovosità si deve sempre correlare alla giacitura collinare dei suoli e quindi al facile smaltimento dell'acqua in eccesso e alla natura sciolta del terreno che permette una veloce infiltrazione sottosuperficiale.
Fattori storici
La presenza e lo sviluppo della vite sui Colli Asolani e sul Montello si deve ai monaci benedettini prima e alla presenza della Repubblica Veneta poi.
I monaci benedettini si insediarono intorno all'anno mille in particolare nel monastero di S. Bona a Vidor e nella Certosa del Montello a Nervesa; con il loro operato essi hanno influenzato in modo molto importante la storia agraria e vitivinicola del territorio, determinando la profonda cultura per la vite e il vino che persiste tutt'ora, tanto che la specializzazione degli impianti è più volte sottolineata nei testi storici. Nella seconda metà del 1300, quando quest'area passò ai veneziani, i Colli Asolani e il Montello vennero subito riconosciuti come un'importante area enoica e i suoi vini venivano esportati all'estero già nel 1400. Nel Cinquecento, che vede il trionfo della nobiltà veneziana con la costruzione di ville, barchesse e case di caccia con relativi vigneti, si ha il diffondersi nella zona di un pensiero aristocratico di ricerca del bello e del buono che si trasmette nel sapere viticolo ed enologico popolare. I colli sono ammirati dalle più prestigiose personalità e il vino è un prodotto ricercato che si confronta a Venezia con i vini portati dalla Grecia. Nel 1500 Giovanni Alvise Salamon afferma che i vini rossi del Montello e dei Colli Asolani venivano venduti all'interno della Repubblica "pagandosi molto più degli altri vini di altre parti, per essere questi molto buoni e delicati"
A partire dal 1977 questi vini sono stati oggetto di tutela con il riconoscimento della DOC "Montello e Colli Asolani" e continuano a ottenere riconoscimenti a livello nazionale e internazionale. Tra i vini prodotti nel comprensorio, a Ottobre 2011 il Ministero, riconoscendone il valore, ha conferito la DOCG al vino "Montello Rosso" o "Montello"
Fattori umani
Nell'area di produzione del "Montello Rosso" o "Montello", l'antica conduzione familiare dove il vino costituiva parte importante dell'alimentazione quotidiana e dell'economia locale, ha caratterizzato un paesaggio rimasto con una forte integrità, che ha conservato i suoli originari e pertanto molto favorevoli alla coltivazione, dove la presenza non invadente del vigneto divide tutt'oggi lo spazio con altre colture.
Da una civiltà importante come quella veneziana si è sviluppata inoltre una imprenditorialità vivace e dinamica che ha conservato nel tempo la passione per il bello e per l'eccellenza e, grazie anche alla presenza a pochi chilometri della Scuola Enologica di Conegliano fondata nel 1876 e del Centro di Ricerca per la Viticoltura che hanno contribuito all'evoluzione culturale e alla specializzazione degli operatori, è cresciuta una vitivinicoltura in grado di valorizzare la splendida vocazione naturale del territorio, che ha creato alcuni vini di altissimo pregio tra cui il "Montello Rosso" o "Montello".

b) Specificità del prodotto
Il "Montello Rosso" o "Montello" si ottiene dalle uve, dai mosti e dai vini Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Carmenere a cui si possono aggiungere in piccola percentuale altri vitigni locali rossi.
Dall'ottimale maturità fenolica e zuccherina delle uve derivano vini con un colore rosso rubino che tende al granato con l'invecchiamento, tannini morbidi ed una alta concentrazione in antociani, un

profumo vinoso intenso, una elevata struttura con un grande equilibrio fra le diverse componenti ed una alta morbidezza al palato. Il lungo invecchiamento in botti di rovere riservato al "Montello Rosso" o "Montello", conferisce al prodotto eleganza e un profumo tendente all'etereo.
Analisi organolettiche ripetute su più annate, confermano una costanza qualitativa indice di una stretta relazione tra prodotto e luogo di origine.

c) Legame causa effetto
L'interazione dei diversi fattori che caratterizzano i colli in esame (viticoltura, clima, suoli, morfologia, esposizione), determina delle condizioni differenziate che risultano ideali per un vino rosso da invecchiamento come il "Montello Rosso" o "Montello".
Vigneti con più di 3.500 ceppi ad ettaro, impostati su contenute spalliere, con cloni poco produttivi e portinnesti idonei ai suoli tendenzialmente acidi, con interventi al verde di diradamento capaci di creare un ottimo equilibrio vegeto-produttivo, fanno sinergia con le peculiarità climatiche quali i versanti esposti al sole, protetti dai venti freddi che provengono da nord, che, favorendo condizioni autunnali miti, permettono di avere maturazioni prolungate nel tempo che aggrediscono le note erbacee e ruvide. I terreni, soprattutto ove costituiti da marne più magre, favoriscono nei vini rossi la ricca composizione fenolica, una diversificata composizione aromatica e ad un rapporto zuccheri/acidi ben calibrato. Questo determina vini dal colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento, odore intenso, caratteristico, gradevole, tendente all'etereo se invecchiato e sapore secco sapido, robusto, lievemente speziato armonico.
La piovosità, la giacitura collinare dei suoli favorevole allo smaltimento dell'acqua in eccesso e la natura sciolta del terreno che permette una veloce infiltrazione sottosuperficiale, permettono al vitigno una vigoria sempre su livelli equilibrati e contenuti che riesce comunque a proteggere i grappoli e a salvaguardare le sostanze aromatiche.
La granulometria e la conformazione dei suoli permette all'apparato radicale un rifornimento idrico regolare, indispensabile per un vitigno dal quale si vuole ottenere freschezza, acidità e intensità aromatica.
La natura acida di tali suoli porta la pianta a privilegiare l'assorbimento di una maggior quota di microelementi rispetto ai suoli neutri, permettendo alla vite di raggiungere un buon equilibrio tra l'attività vegetativa e produttiva.

Articolo 10
Riferimenti alla struttura di controllo

Valoritalia Srl
Sede Amministrativa: Via San Gaetano, 74
36016 - Thiene (Vicenza)
Tel. 0445 313088
Fax. 0445 313080
e-mail: assicurazione.qualita@valoritalia.it

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.