



**NOI
SIAMO**

**IL
CON
SOR
ZIO**

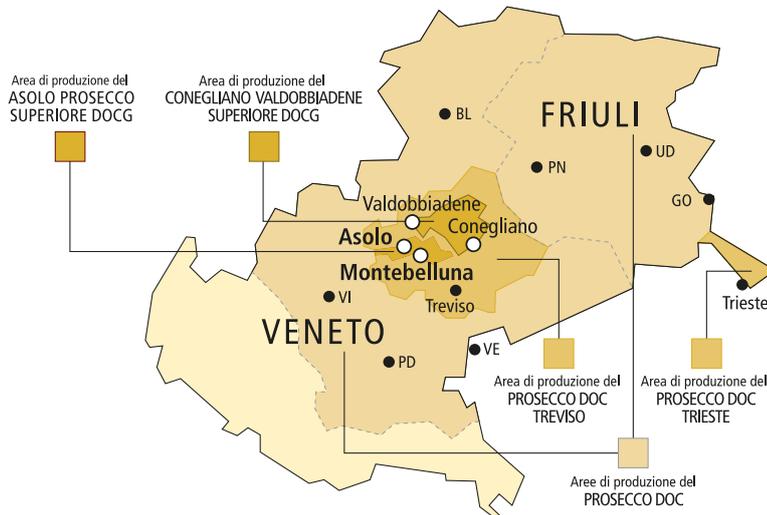
**CAR
TEL
LA
STAM
PA**

DOVE SIAMO

Zona di Produzione
Consorzio Vini Asolo Montello



I TERRITORI DEL PROSECCO

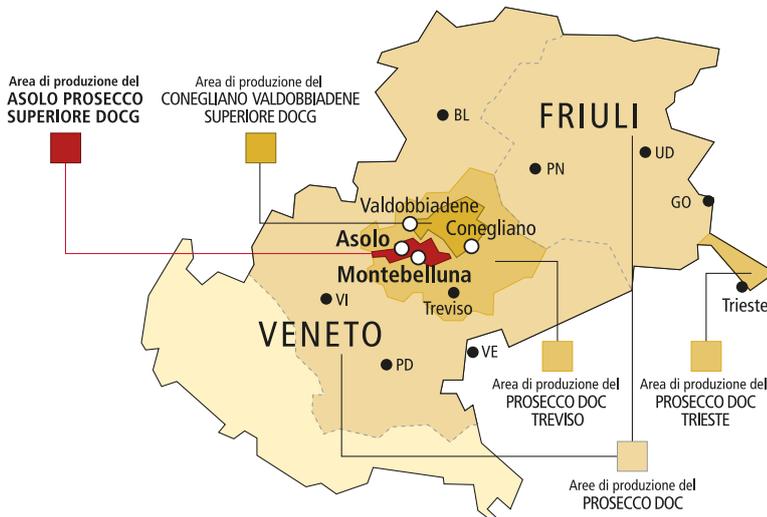


Dove siamo

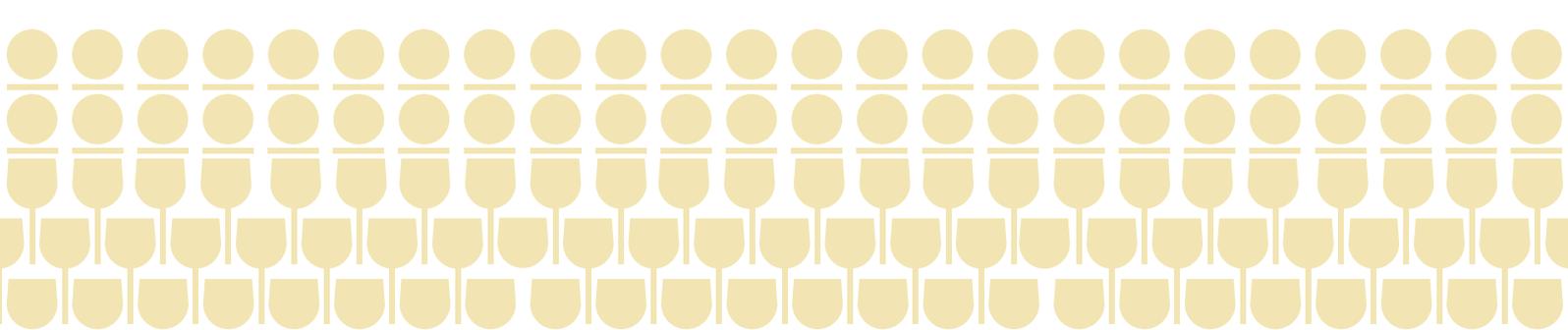
La zona di produzione tutelata dal Consorzio Vini Asolo Montello è situata in provincia di Treviso, ai piedi del Monte Grappa.

Sulle colline pedemontane venete a occidente del Piave, tra le Dolomiti e la pianura che porta a Venezia, il clima e l'ambiente naturale hanno favorito la nascita e lo sviluppo di una civiltà unica e ricca di molteplici sfaccettature. Per questo, nel territorio del Montello e dei Colli Asolani, la cultura vitivinicola si accompagna da sempre alla cura per il paesaggio, all'amore per l'arte, all'attenzione per la storia e le sue tradizioni.

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG



L'Asolo Prosecco Superiore Dcog e il Montello Dcog, rosso, sono solo alcuni dei prodotti di questo angolo di Veneto, che vanta vini ai vertici dei più importanti concorsi nazionali ed internazionali realizzati accanto a meravigliosi monumenti riconosciuti Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco.





UNA STORIA ANTICA

Sono numerosi i documenti storici che testimoniano come la viticoltura fosse tenuta in grande considerazione nelle zone più vocate del Veneto e in tutto il territorio trevigiano, già durante il Sacro Romano Impero.

Ma certamente fu l'agricoltura medievale ed in particolare la viti-enologia a rappresentare per questi territori il primo importante periodo di sviluppo ed evoluzione.

La capace e proficua attività dei monaci benedettini permise di rilanciare e qualificare la cultura della vite attraverso la specializzazione degli impianti, più volte sottolineata nei testi storici dell'epoca.

I monasteri così, divennero vere e proprie scuole di agricoltura che seppero conservare e diffondere la coltivazione della vite e la produzione di vino in tutta la Marca Trevigiana.

La cultura e il modo di vivere che ne vennero determinati, sono rimasti da allora fortemente impressi nella civiltà di questo territorio e possiamo ritrovarne ancora oggi precisi e identitari elementi distintivi.

Nella seconda metà del 1300, quando l'intera zona passò sotto la dominazione veneziana, il Montello e i Colli Asolani vennero riconosciuti come un'importante area enoica e i vini che ne provenivano, chiamati al tempo nostrani o terrani, venivano venduti nelle numerose osterie veneziane insieme ai vini greci, di Cipro e Creta, oltre ai vini friulani commercializzati dai mercanti della Serenissima.

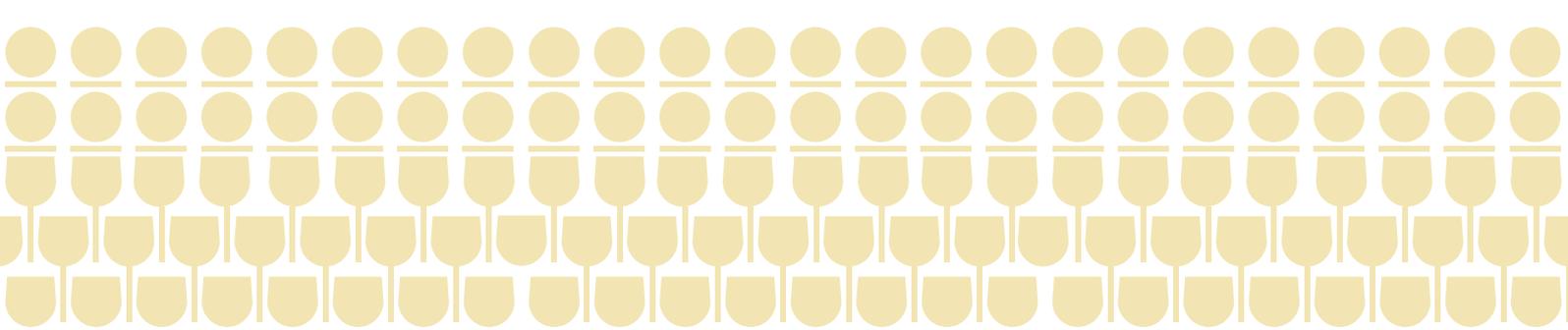
Risalgono infatti alla fine del 1300 numerose e chiare testimonianze di come i vini di Asolo e del Montello fossero tassati per un terzo in più del normale, a causa della loro eccellente qualità, in aperta controtendenza con il resto del prodotto presente generalmente sul mercato dell'epoca.

Con il trionfo della nobiltà veneziana nel 1500 e la costruzione di ville, barchesse e case di caccia arricchite dalla presenza dei relativi vigneti, la diffusione dell'intimo e profondo legame tra la cultura del bello e quella del buono, si diffonde anche nel sapere viticolo ed enologico del tempo.

L'intero territorio dei Colli Asolani e del Montello è ammirato e amato dalle più importanti e prestigiose personalità dell'epoca e i vini ne rimandano un'immagine di qualità, bellezza e valore pari ai capolavori artistici che vi vengono realizzati.

Oggi, questo vino, che a partire dal 1977 è stato oggetto di tutela con il riconoscimento della Doc Montello e Colli Asolani sta trovando un largo consenso in molti paesi europei ed extraeuropei, anche grazie a quei caratteri di identità, tipicità e forte legame con l'origine che da allora si sono saputi mantenere.

Nel giugno del 2009 il Ministero, riconoscendo questo legame e questi valori, ha conferito la Docg all'**Asolo Prosecco Superiore**, seguita successivamente dall'altro importante riconoscimento del **Montello Docg**, rosso, nell'ottobre 2011.





IL TERRITORIO

Nel territorio, comprensivo di una superficie di circa 20.000 ha, è possibile distinguere due principali aree, frutto dei vari processi di cambiamento succedutosi nel tempo e dell'evoluzione geologica e di tipologia delle rocce presenti.

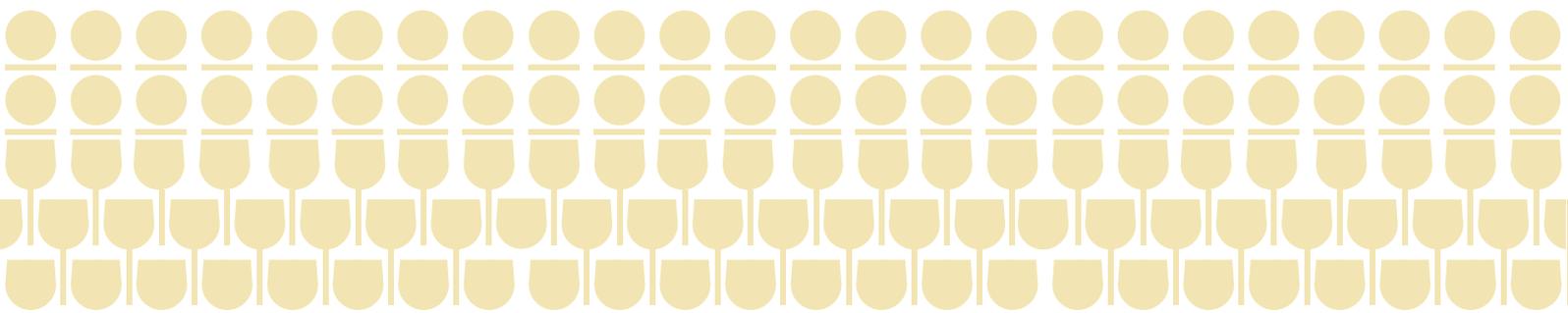
Nell'area collinare dei rilievi, che ne costituisce buona parte dell'ambiente, prevalgono i processi di erosione e modellamento, mentre nelle ampie porzioni di pianura a raccordo dei rilievi stessi, ritroviamo incisiva l'azione di trasporto e di deposito di materiali ad opera dei corsi d'acqua.

Nelle zone collinari, prevalentemente quelle dei Colli Asolani, strutture più compatte hanno creato paesaggi più irti, aspri e nei quali il drenaggio dei terreni risulta generalmente buono ma con forti limitazioni all'approfondimento radicale, mentre in corrispondenza delle aree di pianura del Montello, dai substrati più malleabili marnosi e argillosi, i suoli sono moderatamente profondi e ricchi di scheletro.

Il paesaggio di Asolo e del Montello è caratterizzato quindi da una elevata variabilità dei suoli, peculiarità alla quale vanno poi sommati altri contributi importanti, ai fini della maturazione delle uve, come le differenti esposizioni, le diverse altitudini, le pendenze in alcuni casi notevoli e la ragguardevole escursione termica notturna.

In particolare il clima è tipico dell'area temperata, con la vicinanza al Mediterraneo che, unita alla latitudine e alla presenza e all'andamento dei rilievi, ne determina estati calde ma non afose e inverni moderatamente freddi, con precipitazioni ripartite in modo abbastanza omogeneo lungo il corso dell'anno.

La combinazione unica e particolare di tutti questi fattori determinano così, nell'intero territorio vitato tutelato dal Consorzio Asolo Montello condizioni ottimali per la coltivazione dei vigneti di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, oltre a quelli di recente impianto del Carmenère ed il recupero del Recantina. Le vigne che si trovano sui pendii e sulle zone collinari, sono contraddistinte invece, principalmente dalla presenza di Glera (Prosecco), Bianchetta, Manzoni bianco, Pinot bianco e Chardonnay.



IL CONSORZIO

Il Consorzio Vini Asolo Montello nasce nel 1985 per assumere il ruolo di interlocutore, punto di riferimento e raccordo in tutte le iniziative dedicate e mirate alla valorizzazione dei vini del territorio, alla tutela delle denominazioni d'origine e alla promozione dell'immagine.

Attualmente i soci del Consorzio sono 50, in rappresentanza di oltre l'85% del totale dei produttori presenti sul territorio. In virtù di quest'ampia rappresentatività il Consorzio si pone come garante della denominazione e dei vini che la rappresentano, coordinandone e controllandone la tutela legale del marchio in Italia e a livello internazionale,

L'unicità del territorio del Montello e dei Colli Asolani e dei suoi vini, il rafforzamento della coesione tra i Soci ed un utilizzo adeguato dei mezzi di comunicazione, sono i valori base su cui il Consorzio sta costruendo una più efficace attività di gestione e promozione. Gli sforzi si stanno concentrando particolarmente sullo sviluppo della produzione dell'Asolo Prosecco Superiore DOCG e del Montello Superiore DOCG. Importanti risultati si stanno inoltre ottenendo con il progetto dedicato alla riscoperta della Recantina DOC e della Bianchetta DOC, due varietà autoctone a rischio di estinzione, ed allo sviluppo degli altri DOC Montello – Colli Asolani ottenuti dai vitigni internazionali.

La produzione di vino imbottigliato cresce anno dopo anno ma non ha ancora raggiunto i volumi adeguati alla superficie vitata totale, pari a 1470 ettari di cui 1100 di Asolo Prosecco Superiore DOCG, 220 di Montello Superiore DOCG ed il rimanente suddiviso tra altri DOC.

La produzione risulta oggi infatti di 2.952.122 di bottiglie per quanto riguarda l'Asolo Prosecco Superiore DOCG, con l'intenzione di arrivare ai 5 mil. di bottiglie nei prossimi 3 anni, e la possibilità concreta di una produzione potenziale futura di circa 15 milioni di bottiglie.

Grazie alle modifiche appena approvate del disciplinare in alcune sue parti fondamentali, le aspettative di un



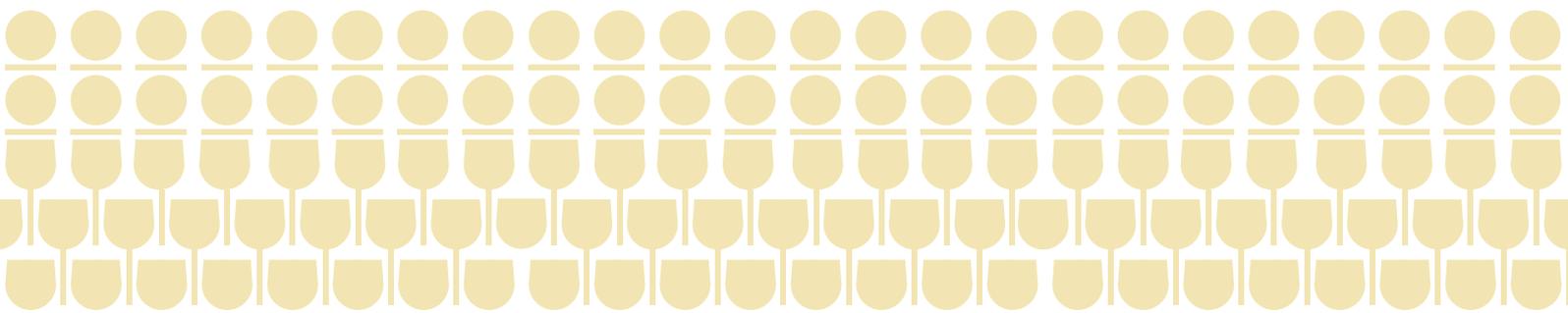
aumento sostanziale dei volumi dei vini imbottigliati, non solo di Asolo Prosecco Docg ma anche dei rossi di tradizione come il Montello Docg, fanno intravedere importanti e nuovi orizzonti per il Consorzio e i nostri soci.

L'aumento da questa vendemmia 2014 della resa a 135 q.li/ettaro in linea con l'altra analoga DOCG, ha già portato con sé diverse manifestazioni di interesse da parte di produttori di notevoli dimensioni, che potrebbero inserire l'Asolo Prosecco per diversificare così la propria offerta sul mercato nazionale e internazionale.

Altro tassello importante aggiunto nella modifica ministeriale, riguarda inoltre proprio il nome del Consorzio, che da ora in avanti si potrà chiamare appunto **Consorzio Vini Asolo Montello**, una scelta dettata dalla sempre maggiore rilevanza e riconoscibilità che la denominazione Asolo sta acquisendo sul mercato.

È iniziata inoltre una stretta collaborazione con tutti i Consorzi di tutela vini vicini, con i quali sono state avviate alcune attività comuni mentre altre partnership in atto riguardano gli enti di promozione presenti nell'area, come ad esempio *Altamarca*, *Vivere il Grappa*, *Asolando*, *Strade del vino*, *Pro Loco*, *Amministrazioni Comunali* ed altri.

L'importante obiettivo è quello di coordinare e promuovere tutte le manifestazioni vinicole che si svolgono sul territorio del Consorzio, facendole così divenire parte di un unico progetto di valorizzazione.





LA ZONAZIONE

Nel maggio del 2012, nell'ambito del Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007-2013, è stata presentata la Zonazione Viticola di Asolo e del Montello. Lo studio è stato realizzato e curato, su incarico del Consorzio, da:

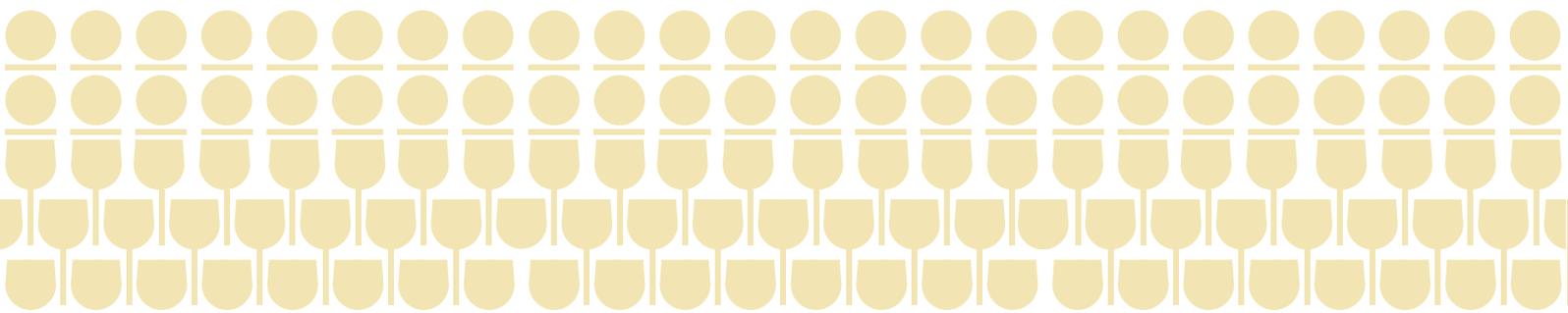
Prof. Attilio Scienza - Università degli Studi di Milano - DIPROVE - Davide Bacchiega, Jacopo Cricco, Luca Toninato, Alessandro Zappata - AGER SC

La zonazione della DOC Montello e Colli Asolani ha avuto come scopo l'analisi della vocazionalità del territorio per valutare le risposte viticole-enologiche delle varietà che costituiscono la base dei vini tipici della denominazione.

In particolare, due le varietà a bacca rossa che sono state analizzate: Cabernet Sauvignon e Merlot e due quelle a bacca bianca: Prosecco e Bianchetta, una delle varietà autoctone presenti.

L'obiettivo principale dello studio è quindi oggi quello di innalzare il posizionamento competitivo complessivo del territorio, per migliorarne le "performance" sul mercato nazionale-internazionale e aumentarne la promozione e l'immagine dei suoi vini e dei suoi produttori.

Attraverso la zonazione e il suo concreto utilizzo da parte del Consorzio, si intende diffondere maggiormente e in modo più generalizzato la "cultura del terroir" e conseguentemente innalzare il livello della qualità media dei vini prodotti, grazie ad una crescita della capacità di interpretare, valorizzare e promuovere il territorio vitivinicolo da parte dei vari operatori locali, produttori, imprenditori e non solo.



I NOSTRI NUMERI

Fonte: schedario viticolo - Regione Veneto - AVEPA

TOTALE TOTALE DEL TERRITORIO

Ettari 23.061

TOTALE SUPERFICIE A VIGNETO DEL TERRITORIO

Ettari 1.992

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG (Glera)

Ettari 1.644

MONTELLO - COLLI ASOLANI DOC

Complementari per Asolo DOCG

Ettari 135

MONTELLO DOCG e/o

MONTELLO - COLLI ASOLANI DOC

Ettari 196

ALTRI VITIGNI

Ettari 17

Elenco completo degli altri vini tutelati dalla DOC Montello - Colli Asolani

- Bianco
- Bianchetta
- Chardonnay
- Chardonnay spumante
- Pinot grigio
- Pinot bianco
- Pinot bianco spumante
- Manzoni bianco
- Rosso
- Merlot
- Cabernet
- Cabernet Sauvignon
- Cabernet Franc
- Carmenère
- Recantina
- Venegazzù
- Venegazzù Superiore

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

Rivendicato (AVEPA)

Quintali uva 2017	126.000
Quintali uva 2016	88.200
Incremento uva	37.800
Incremento %	42,9%

Imbottigliato (VALORITALIA)

Bottiglie 2017.....	10.674.000
Bottiglie 2016.....	7.741.670
Incrementi bottiglie	2.932.330
Incremento %	37,9%

MONTELLO DOCG e/o

MONTELLO COLLI ASOLANI DOC

Imbottigliato 2017.....	324.100
-------------------------	---------

POTENZIALE PRODUTTIVO A PIENO REGIME

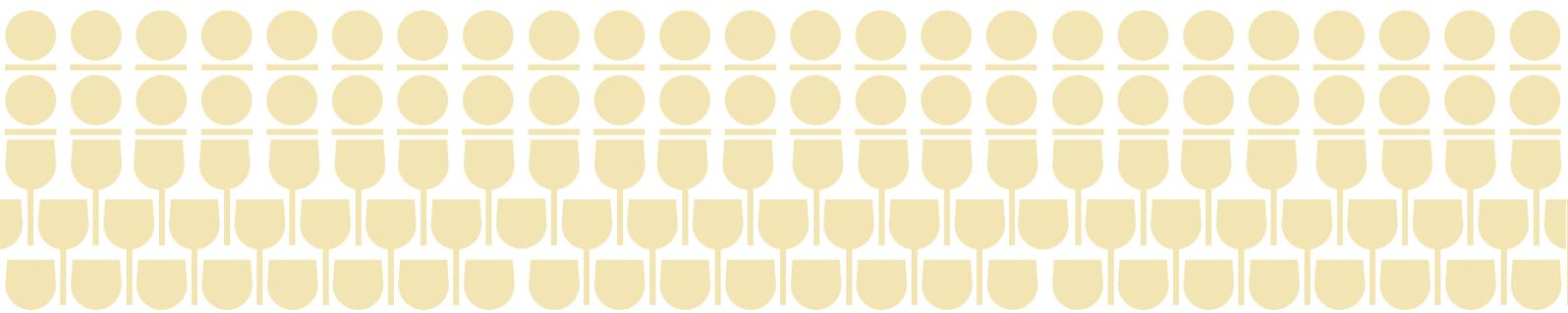
ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

Quintali di uva	240.165
Ettolitri di vino	168.116
Potenziale bottiglie	22.415400

MONTELLO DOCG e/o

MONTELLO COLLI ASOLANI DOC

Quintali di uva	21.560
Ettolitri di vino	15.092
Potenziale bottiglie	2.012.267



PRODUZIONI

Viticoltori

Soci	293
Non soci	336
Totale	629

Vinificatori

Soci	32
Non soci	62
Totale	94

Imbottiglieri

Soci	22
Non soci	33
Totale	55

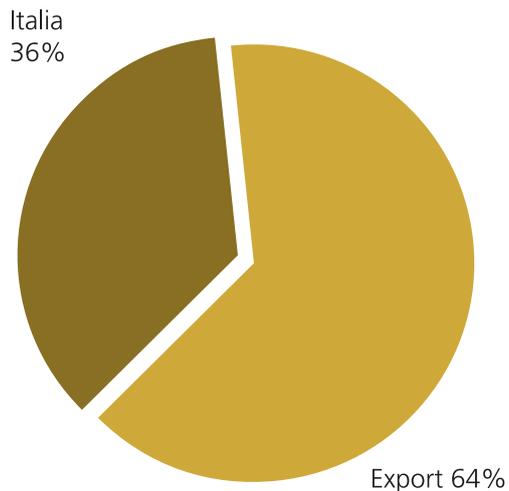
Imbottiglieri per dimensione

Grandi (da 200.000 a 5 mil. btg./anno)	16
Medi (da 50.000 a 20.000 btg./anno)	14
Piccoli (meno di 50.000 btg./anno)	25

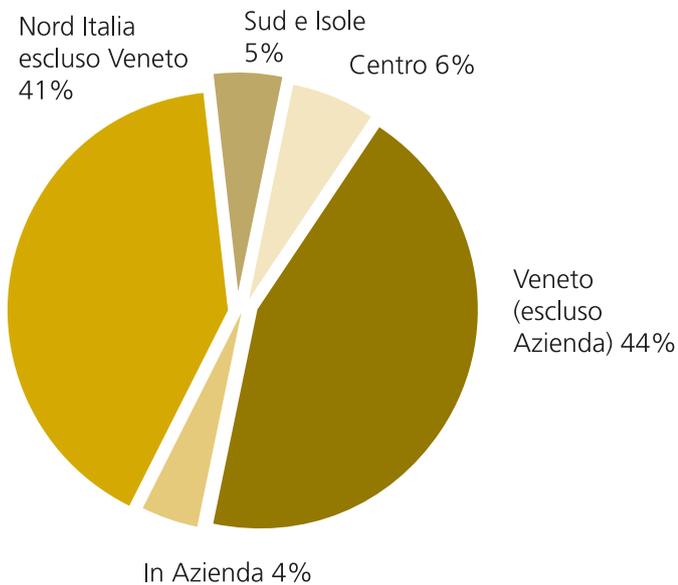
MERCATO DELL'ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

(% bottiglie vendute)

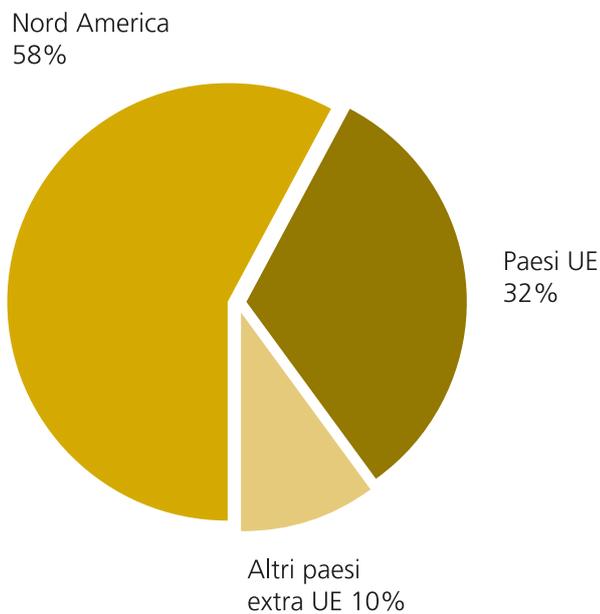
Anno 2017



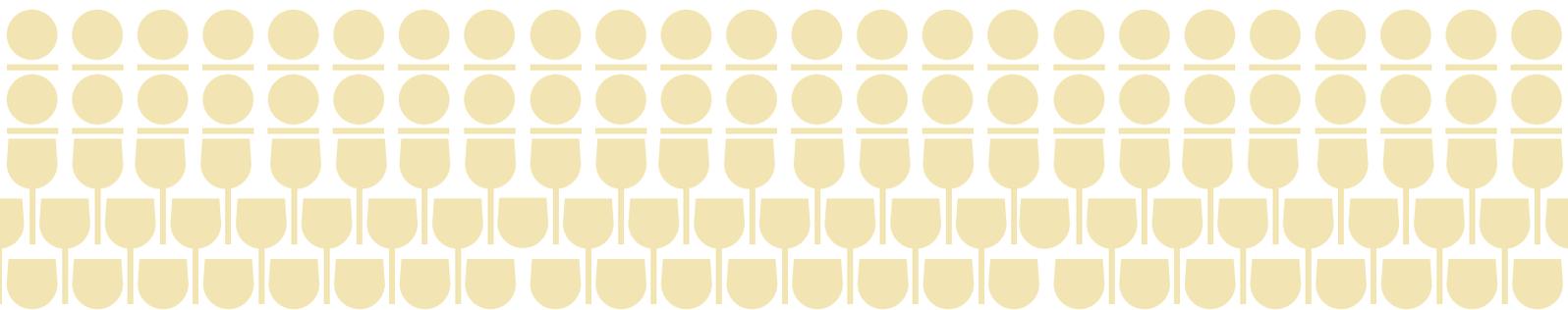
Italia / Estero



Italia



estero



I NOSTRI DISCIPLINARI DOCG

ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

Il territorio

La zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di **Castelcuoco**, **Cornuda** e **Monfumo** e parte del territorio dei comuni di: **Asole**, **Borso del Grappa**, **Crespano del Grappa**, **Caerano S. Marco**, **Cavaso del Tomba**, **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** in provincia di Treviso.

Base ampelografica:

Glera minimo 85%.

Possono concorrere, in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15% le uve delle seguenti varietà, utilizzate da sole o congiuntamente: **Verdiso**, **Bianchetta trevigiana**, **Perera** e **Glera lunga**.

Resa massima di uva per ettaro: 135,00 q/ha.

Estratto non riduttore minimo: 15,00 gr./lt.

Densità nuovi vigneti: 3000 viti/ha.

DOCG Asolo Prosecco Spumante Superiore

Colore: giallo dorato, brillante.

Spuma: fine e persistente.

Profumo: gradevole e caratteristico di fruttato.

Sapore: da secco o amabile, di corpo, gradevolmente fruttato, caratteristico

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Acidità totale minima: 5,00 gr./l.

Tipologie consentite: da Extra Brut a Demisec.

DOCG Asolo Prosecco tranquillo

Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Profumo: vinoso, caratteristico, leggermente fruttato nel tipo abboccato.

Sapore: il secco gradevolmente amarognolo e non molto di corpo l'abboccato leggermente fruttato.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Acidità totale minima: 5,00 gr./l.

DOCG Asolo Prosecco frizzante

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante.

Spuma: evidente formazione di bollicine.

Profumo: gradevole e caratteristico di fruttato.

Sapore: secco o amabile, fresco, frizzante, fruttato.

Nel tipo prodotto tradizionalmente con la rifermentazione in bottiglia il **Col-Fondo**, è possibile la presenza di una velatura, in tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura "rifermentazione in bottiglia" e "conservato sui lieviti".

Le caratteristiche sono le seguenti:

Colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante.

Spuma: lieve, evanescente.

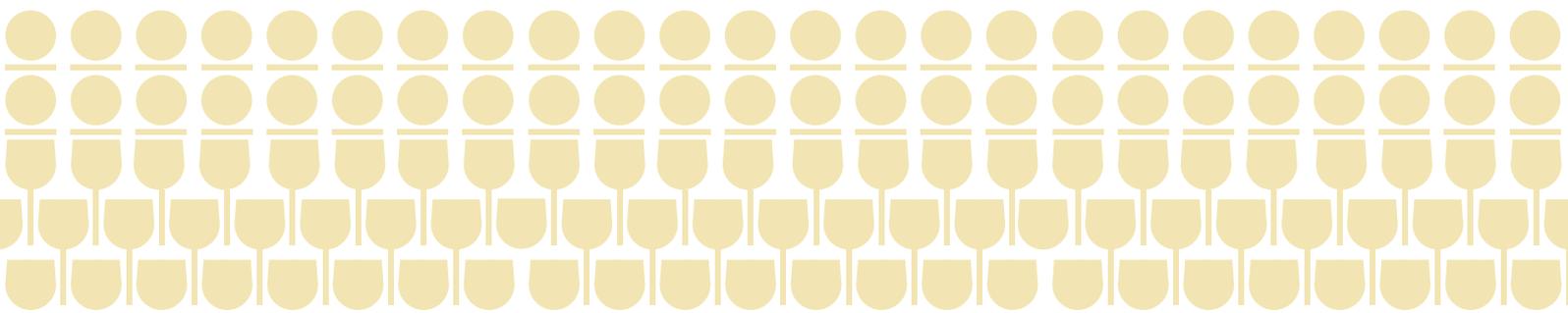
Profumo: gradevole, caratteristico di fruttato, con sentori di crosta di pane e lievito.

Sapore: secco, vivace, con possibili sentori di crosta di pane e lievito.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Acidità totale minima: 4,00 gr./l.

Tipologie consentite: da Secco ad Amabile.



MONTELLO O MONTELLO ROSSO DOCG

Il territorio

La zona di produzione comprende l'intero territorio dei comuni di **Castelcuoco**, **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** in provincia di Treviso.

Base ampelografica:

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.

Resa massima di uva per ettaro: 100,00 q/ha.

Caratteristiche di affinamento:

Montello o Montello rosso DOCG: di 18 mesi di cui almeno 9 mesi in botti di rovere e 6 mesi in bottiglia.

Montello o Montello rosso Superiore DOCG: di 24 mesi di cui almeno 12 mesi in botti di rovere e 6 mesi in bottiglia.

L'affinamento decorre dal primo novembre dell'anno di produzione delle uve.

Montello DOCG:

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.

Profumo: intenso, caratteristico, gradevole, tendente all'etereo se invecchiato.

Sapore: secco sapido, robusto, lievemente, speziato armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol.

Acidità totale minima: 4,50 g/l.

Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

Montello Superiore DOCG:

Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;

Profumo: intenso, caratteristico, gradevole, tendente all'etereo se invecchiato;

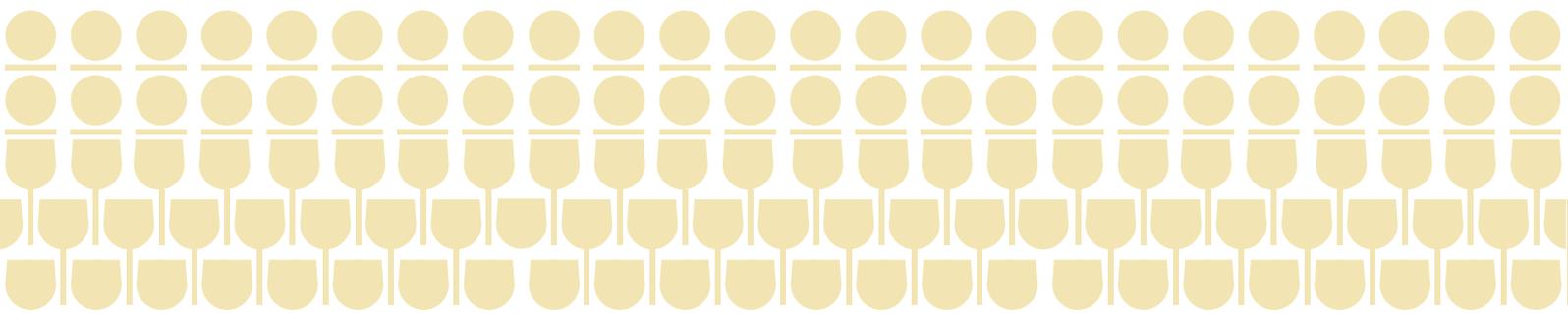
Sapore: secco sapido, robusto, lievemente, speziato, armonico.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol.

Acidità totale minima: 4,50 g/l.

Estratto non riduttore minimo: 26,00 g/l.

I disciplinari completi dell'Asolo Prosecco Superiore Docg, del Montello Rosso Docg e del Montello-Colli Asolani Doc sono consultabili sul sito del Consorzio www.asolomontello.it



CONSORZIO VINI ASOLO MONTELLO

Per ricevere maggiori informazioni e
dettagli scrivere all'indirizzo
info@asolomontello.it
oppure consultare il sito
www.asolomontello.it

L'intero studio di zonazione è disponibile
su richiesta in format Pdf e cartaceo
L'elenco dei soci aggiornato è consultabile
sul sito

Ufficio Stampa

Studio CRU - Viale Verona, 98
36100 Vicenza

Davide Cocco

Cell. +39 392 9286448
davide@studiocru.it
www.studiocru.com



CONSORZIO VINI ASOLO MONTELLO

Sede di rappresentanza

Palazzo Beltramini
Municipio di Asolo
Piazza G. D'Annunzio, 1

Sede Legale e amministrativa

via San Gaetano, 35
31044 Montebelluna (TV)
+39 3315730216
info@asolomontello.it

