



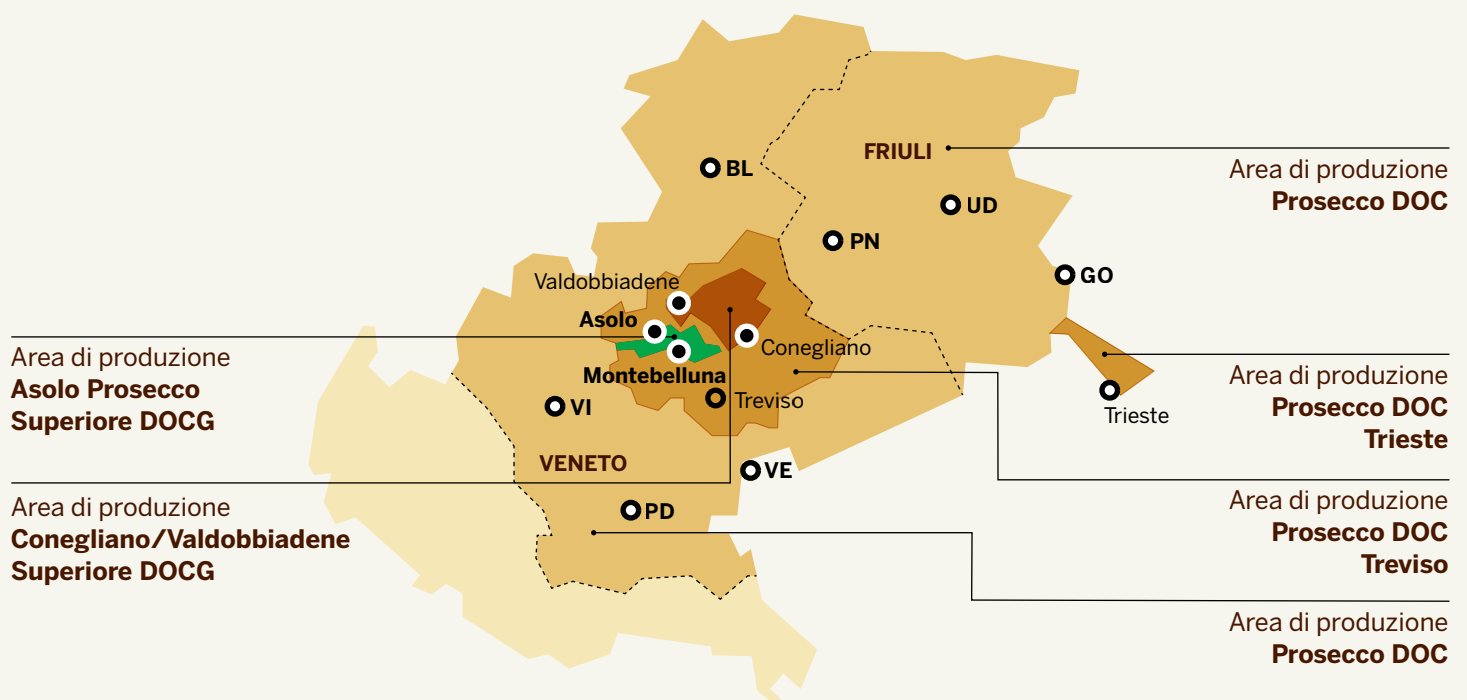
**Cartella Stampa  
2019**

# **Consorzio Vini Asole Montello**

**Tesoro da scoprire**



## Asolo Prosecco Superiore DOCG e gli altri territori del Prosecco



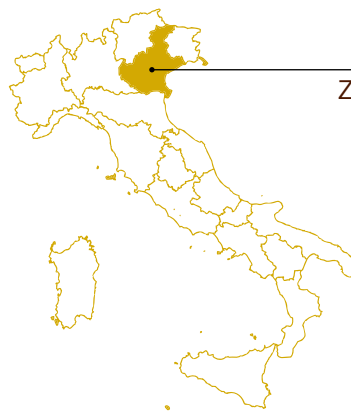


## Dove siamo

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 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.

**L'Asolo Prosecco Superiore DCG e il Montello DCG** 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 monumenti riconosciuti Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco.



Zona di produzione  
**Consorzio Vini  
Asolo Montello**



## Una storia antica

Alcune testimonianze del 1300 mostrano come i vini di Asolo e del Montello fossero tassati per un terzo in più del normale grazie alla loro eccellente qualità, in aperta controtendenza con il resto del prodotto presente sul mercato dell'epoca. 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. Fu però l'agricoltura medievale ed in particolare la viti-enologia a rappresentare per questi territori il primo importante periodo di sviluppo ed evoluzione. L'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 divennero vere e proprie scuole di agricoltura, capaci di 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 impressi nella civiltà di questo territorio e possiamo ritrovarne ancora oggi gli elementi distintivi. Nella seconda metà del 1300, quando l'intera zona passò sotto la dominazione veneziana, il Montello e i Colli di Asolo vennero riconosciuti come un'importante area enoica e i vini che ne provenivano, chiamati al tempo nostrani o terrani, venivano venduti nelle osterie veneziane insieme ai vini friulani e greci di Cipro e Creta.

Nel 1500, con il trionfo della nobiltà veneziana 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 abbraccia anche il sapere viticolo ed enologico del tempo. L'intero territorio dei Colli di Asolo 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 di Asolo, 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 dall'altro importante riconoscimento del **Montello DOCG**, rosso, nell'ottobre 2011.



## Territorio

Nel territorio, comprensivo di una superficie di circa 23.000 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 di Asolo, 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 a sud 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, Bianchetta, Manzoni bianco, Pinot bianco e Chardonnay**.



## Consorzio

Il **Consorzio Vini Asolo Montello** nasce nel 1985 per assumere il ruolo di interlocutore, punto di riferimento e di raccordo di tutte le iniziative dedicate alla valorizzazione dei vini del territorio, alla tutela delle denominazioni d'origine e alla promozione dell'immagine. Attualmente i soci del Consorzio sono 80, in rappresentanza di oltre l'85% del totale dei produttori presenti sul territorio. 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 e dei vini dei Colli di Asolo e del Montello e il rafforzamento della coesione tra i Soci sono i valori su cui il Consorzio costruisce un'efficace attività di gestione e promozione.

Gli sforzi si stanno concentrando particolarmente sullo sviluppo della produzione dell'**Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G.** e del **Montello Superiore D.O.C.G.** Importanti risultati si stanno inoltre ottenendo con il progetto dedicato alla riscoperta della Recantina DOC, varietà autoctona a rischio di estinzione, e allo sviluppo degli altri DOC Asolo — Montello (o Montello — Asolo) ottenuti dai vitigni internazionali.

La produzione di vino imbottigliato cresce anno dopo anno: per quanto riguarda l'Asolo Prosecco Superiore D.O.C.G. la produzione risulta oggi di **12.341.300 di bottiglie**. Anche il Montello D.O.C.G. è cresciuto, raggiungendo le **51.167 bottiglie** e doppiando il dato del 2017.

Grazie alle modifiche approvate del disciplinare in alcune sue parti fondamentali, le aspettative di un aumento sostanziale dei volumi dei vini imbottigliati, non solo di Asolo Prosecco D.O.C.G. ma anche dei rossi di tradizione come il Montello D.O.C.G., fanno intravedere importanti e nuovi orizzonti per il Consorzio e i suoi soci.

La stretta collaborazione con gli altri Consorzi del Prosecco ha dato vita inoltre ad Universo Prosecco, progetto che mira alla promozione e alla tutela di questo vino grazie ad azioni congiunte. Altre partnership in atto riguardano gli enti istituzionali e di promozione del territorio presenti nell'area. L'obiettivo è 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.



## 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

**Daide Bacchiega, Jacopo Cricco,**

**Luca Toninato, Alessandro Zappata** - AGER SC.

La zonazione della DOC Montello e Colli di Asolo 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. Sono state analizzate due varietà a bacca rossa, Cabernet Sauvignon e Merlot, e due a bacca bianca, Glera e Bianchetta, una delle varietà autoctone presenti. L'obiettivo principale dello studio è 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 la **cultura del terroir** e 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.







## SUPERFICI

(fonti: Schedario Viticolo — Regione Veneto — Avepa)

**23.061**

Ettari

—

**Totale  
del territorio**

**2.131**

Ettari

—

**Totale  
del territorio  
a vigneto  
nel comprensorio**

**1.783**

Ettari

—

**Asolo Prosecco  
Superiore DOCG**

**140**

Ettari

—

**Complementari  
per Asolo DOCG**

**190**

Ettari

—

**Montello DOCG  
e Montello —  
Colli Asolani DOC**

**18**

Ettari

—

**Altri vitigni**

## I nostri numeri

### PRODUZIONI

(fonti: Avepa — Valoritalia)

#### Asolo Prosecco Superiore DOCG

—

##### Rivendicato

Quintali uva 2018 192.000

Quintali uva 2017 133.000

Quintali delta + 59.000

Incremento % + 44,6%

##### Imbottigliato

Bottiglie 2018 12.341.300

Bottiglie 2017 10.674.300

Incrementi bottiglie + 1.667.000

Incremento % + 15,6%

##### Potenziale produttivo Totale

Quintali di uva 218.000

Ettolitri di vino 162.600

Bottiglie 20.346.693

#### Montello DOCG

—

##### Imbottigliato

Bottiglie 2018 51.867

Bottiglie 2017 18.653

Incrementi bottiglie 33.214

Incremento % + 178%

#### Montello Colli Asolani DOC

—

##### Imbottigliato

Bottiglie 2018 356.613

Bottiglie 2017 305.447

Incrementi bottiglie + 33.214

Incremento % + 16,8%

### ELENCO COMPLETO DEGLI ALTRI VINI TUTELATI DALLA DOC MONTELLO — COLLI ASOLANI

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

## PRODUTTORI

### Viticoltori

Soci	379
non Soci	329
<b>Totale</b>	<b>708</b>

### Vinificatori

Soci	32
non Soci	72
<b>Totale</b>	<b>104</b>

### Imbottiglieri

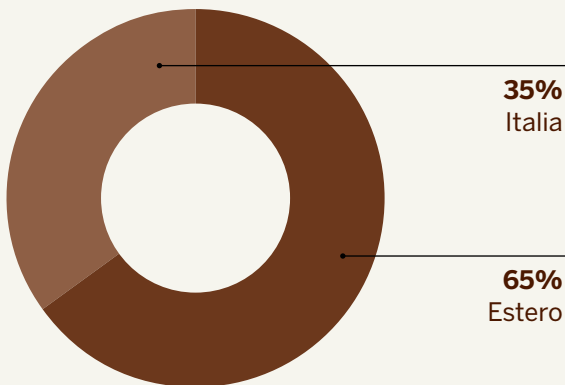
Soci	24
non Soci	42
<b>Totale</b>	<b>66</b>

### Classifica imbottiglieri (bottiglie/anno)

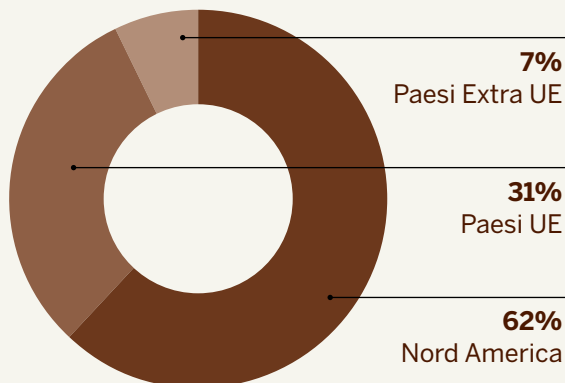
Oltre 1 milione	1
Sopra 500.000	2
Sopra 200.000	5
Sopra 50.000	5
Altri	53
<b>Totale</b>	<b>66</b>

## MERCATI DELL'ASOLO PROSECCO SUPERIORE DOCG

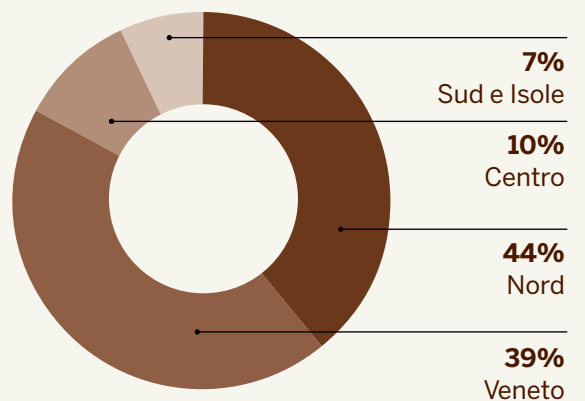
### Export/Italia



### Estero



### Italia





## **Il Territorio del Consorzio**

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**, **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.



## Caratteristiche dell'Asolo Prosecco Superiore DOCG

**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.**

**135**  
q/ha.

—  
**Resa massima di uva per ettaro**

**15**  
gr/lt.

—  
**Estratto non riduttore minimo**

**3000**  
viti/ha.

—  
**Densità nuovi vigneti**

**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 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

**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.

—  
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".

**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



## Caratteristiche del Montello DOCG

### 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.

### 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.

#### Resa massima di uva per ettaro

100,00 q/ha.

### 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.

### 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.



I disciplinari completi dell'**Asolo Prosecco Superiore DCG, del Montello Rosso DCG e del Montello-Colli Asolani DOC** sono consultabili sul sito del Consorzio:  
**[www.asolomontello.it](http://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 ufficiale.

Per ricevere maggiori informazioni e dettagli scrivere all'indirizzo:  
**[info@asolomontello.it](mailto:info@asolomontello.it)**

.....  
**UFFICIO STAMPA**

Studio CRU  
Viale Verona, 98  
36100 – Vicenza

**Michele Bertuzzo**  
M +39 347 9698760  
[michele@studiocru.it](mailto:michele@studiocru.it)  
[www.studiocru.com](http://www.studiocru.com)



**Consorzio Vini  
Asolo Montello**

**Sede di rappresentanza**

Palazzo Beltramini — Municipio di Asolo  
Piazza G. D'Annunzio, 1  
31011 Asolo — TV — Italia

**Sede Legale**

via San Gaetano, 35  
31044 Montebelluna — TV — Italia

**Sede Operativa**

Strada Muson, 2C  
31011 Asolo — TV — Italia

T +39 331 5730216  
[info@asolomontello.it](mailto:info@asolomontello.it)  
[www.asolomontello.it](http://www.asolomontello.it)