

## JINÉ AKTY

## EVROPSKÁ KOMISE

**Zveřejnění žádosti o změnu specifikace produktu na úrovni Unie, pokud jde o název v odvětví vína  
podle čl. 97 odst. 3 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013**

(2020/C 325/17)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 98 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013 <sup>(1)</sup> do dvou měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

## ŽÁDOST O ZMĚNU SPECIFIKACE PRODUKTU NA ÚROVNI UNIE

„MONTELLO – COLLI ASOLANI“

PDO-IT-A0460-AM02

Datum podání žádosti: 18. 6. 2019

1. **Žadatel a oprávněný zájem**

Consorzio di Tutela vini DOC Montello e Colli Asolani [Sdružení pro ochranu vín DOC Montello a Colli Asolani]  
Seskupení producentů předmětného CHOP

2. **Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)**

- Název produktu
- Druh výrobků z révy vinné
- Souvislost
- Omezení při uvádění na trh

3. **Popis a důvody ke změně**3.1. *Změna názvu označení*

Položka specifikace produktu, jíž se změna (změny) týká (týkají)

Články 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 a 9

Popis a důvody

Tato změna se týká změny názvu CHOP z „Montello – Colli Asolani“ na „Asolo Montello“/„Montello Asolo“.

U současného názvu „Colli Asolani“ došlo ke zkrácení na zeměpisný název „Asolo“, po kterém následuje zeměpisný název „Montello“, který se nemění. Úplným názvem označení bude tedy „Montello Asolo“, přičemž bude možné použít i alternativní název „Asolo Montello“.

(<sup>1</sup>) Úř. věst. L 347, 20.12.2013, s. 671.

Tato částečná změna nemá vliv na zeměpisné označení ani hranice příslušné oblasti produkce, které se nemění.

„Asolo“ je zeměpisný název historického města a dnešní obce nacházející se v provincii Treviso, která byla – a stále je – předním hospodářským a kulturním střediskem části kopcovitého území, kde se nachází oblast produkce předmětného vína. Zeměpisný název „Asolo“ je proto pro označení této části území, které bylo dříve označováno jako „Colli Asolani“, více než vhodný.

Účelem nového názvu CHOP „Asolo Montello“ či alternativního názvu „Montello Asolo“ je potřeba zdůraznit souvislost mezi označením tohoto vína a vymezeným zeměpisným územím známým svým historickým městem Asolo a sousedícím pohořím Montello.

Vzhledem k tomu, že obě výše uvedené sousedící zeměpisné oblasti, které dohromady tvoří oblast produkce, mají stejné vlastnosti půdy, podnebí i kulturní historii, je účelem alternativního názvu CHOP „Asolo Montello“/„Montello Asolo“ vyloučit, aby byl jeden ze zeměpisných názvů považován za důležitější, než je ten druhý.

Tato změna se týká celé specifikace produktu a celého jednotného dokumentu v každém případě, kdy je zmíněn název označení.

#### JEDNOTNÝ DOKUMENT

##### 1. Název produktu

Asolo Montello

Montello Asolo

##### 2. Druh zeměpisného označení

CHOP – chráněné označení původu

##### 3. Druhy výrobků z révy vinné

1. Víno

5. Jakostní šumivé víno

##### 4. Popis vína (vín)

„Asolo Montello“/„Montello Asolo“ Bianco (kategorie vína)

Barva: slámově žlutá se světlezeleným nádechem.

Vůně: lehce ovocná.

Chut: vyvážená, svěží, stárnutím se mění na jemnou.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,50 % objemových.

Minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

#### Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Asolo Montello“/„Montello Asolo“ Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio (kategorie vína)

Barva: v případě Chardonnay zlatavě žlutá s různou sytostí; v případě Pinot Bianco slámově žlutá; v případě Pinot Grigio slámově žlutá s nádechem do zlata.

Vůně: v případě Chardonnay ovocná, charakteristická; v případě Pinot Bianco decentní, jemná, charakteristická; v případě Pinot Grigio po exotickém ovoci a někdy trochu kořeněná.

Chuť: v případě Chardonnay ovocná, jemná, decentní až intenzivní; v případě Pinot Bianco svěží, intenzivní, vytříbená; v případě Pinot Grigio příjemná, bohatá, sametová.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,00 % objemových.

Minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Asolo Montello“/„Montello Asolo“ Bianchetta (kategorie vína)

Barva: slámově žlutá, občas tmavá, se světlezeleným nádechem.

Vůně: přecházející od jablka po exotické ovoce a lískové ořechy (stárnutím).

Chuť: svěží, intenzivní s lehkými nádechy třísloviny.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,00 % objemových.

Minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Asolo Montello“/„Montello Asolo“ Manzoni Bianco (kategorie vína)

Barva: slámově žlutá, občas se světlezeleným nádechem.

Vůně: ovocná, charakteristická.

Chuť: svěží, bohatá, intenzivní, sametová.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12 % objemových.

Minimální bezcukerný extrakt: 17,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Asolo Montello“/„Montello Asolo“ Chardonnay, Pinot bianco spumante (kategorie „jakostní šumivé víno“)

Barva: v případě Chardonnay světlá slámově žlutá s dlouhotrvající pěnou; v případě Pinot Bianco světlá slámově žlutá s dlouhotrvající pěnou.

Vůně: v případě Chardonnay ovocná, jemná; v případě Pinot Bianco jemná, charakteristická.

Chuť: v případě Chardonnay intenzivní, charakteristická, přecházející od zvláště tvrdé (extra brut) po suchou (dry); v případě Pinot Bianco charakteristická, bohatá, přecházející od zvláště tvrdé (extra brut) po suchou (dry).

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,50 % objemových.

Minimální bezcukerný extrakt: 16,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	5,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Asolo Montello“/„Montello Asolo“ Rosso (kategorie vína)

Barva: rubínově červená, stárnutím se obvykle mění na granátově červenou.

Vůně: intenzivní, charakteristická, příjemná, stárnutím se stává éterickou.

Chuť: intenzivní, plná, lehce bylinná, vyvážená.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,00 % objemových.

Minimální bezcukerný extrakt: 21,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

*„Asolo Montello“/„Montello Asolo“ Merlot (kategorie vína)*

Barva: rubínově červená, stárnutím se obvykle mění na barvu granátového jablka.

Vůně: vínová, intenzivní, u mladého vína charakteristická, jemnější, stárnutím se mění na éterickou a příjemnou.

Chuť: intenzivní, bohatá s nádechy do třísloviny, vyvážená.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,00 % objemových.

Minimální bezcukerný extrakt: 21,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

## Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	4,5
Minimální celková kyselost	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

*„Asolo Montello“/„Montello Asolo“ Cabernet, Cabernet Sauvignon; Cabernet Franc (kategorie vína)*

Barva: v případě Cabernet a Cabernet Sauvignon rubínově červená, stárnutím se obvykle mění téměř až na granátově červenou; v případě Cabernet Franc rubínově červená s nádechy do fialova, stárnutím se mění na granátově červenou.

Vůně: v případě Cabernet a Cabernet Sauvignon vínová, intenzivní, charakteristická, v případě Cabernet Franc vínová, lehce bylinná, stárnutím se mění na éterickou.

Chuť: v případě Cabernet intenzivní, bohatá, lehce bylinná, lehce s nádechy do třísloviny, vyvážená, charakteristická; v případě Cabernet Sauvignon bohatá, dobře strukturovaná, vyvážená; v případě Cabernet Franc suchá, intenzivní, bohatá, lehce bylinná, lehce s nádechy do třísloviny, vyvážená, charakteristická.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,50 % objemových.

Minimální bezcukerný extrakt: 21,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

## Obecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

*„Asolo Montello“/„Montello Asolo“ Venegazzù a Venegazzù Superiore (kategorie vína)*

Barva: intenzivní rubínově nebo granátově červená.

Vůně: vínová, intenzivní a éterická.

Chuť: plná, bohatá, vyvážená, dobře strukturovaná.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,50 % objemových. (13,00 % v případě verze superior).

Minimální bezcukerný extrakt: 23 g/l (25 g/l v případě verze superior).

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Asolo Montello“/„Montello Asolo“ *Carmenère* (kategorie vína)

Barva: rubínově červená, podle fáze vývoje vína se mění na granátově červenou.

Vůně: odstíny jemné bylinné vůně přecházející do zralého červeného ovoce.

Chut': jemná, vyvážená a dlouhotrvající.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,50 % objemových.

Minimální bezcukerný extrakt: 21,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

„Asolo Montello“/„Montello Asolo“ *Recantina* (kategorie vína)

Barva: fialovo-červená, stárnutím se obvykle mění na granátově červenou.

Vůně: intenzivní, charakteristická, stárnutím se stává éterickou.

Chut': suchá, kořeněná, intenzivní, plná, vyvážená.

Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,50 % objemových.

Minimální bezcukerný extrakt: 19,0 g/l.

Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v následující tabulce, odpovídají mezním hodnotám stanoveným vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr)	

## 5. Enologické postupy

### a. Zvláštní enologické postupy

Žádné

### b. Maximální výnosy

Venegazzù

70 hektolitrů na hektar

Merlot, Bianchetta, Chardonnay, Glera, Pinot bianco

84 hektolitrů na hektar

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Recantina, Manzoni Bianco, Pinot grigio

77 hektolitrů na hektar

## 6. Vymezená zeměpisná oblast

- A) Oblast produkce hroznů používaných k výrobě vín „Asolo Montello“/„Montello Asolo“ zahrnuje celé území obcí Castelluccio, Cornuda a Monfumo a část území těchto obcí: 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 a Volpago del Montello.

Oblast je vymezena takto: Z lokality Ciano v obci Crocetta del Montello vede hranice směrem na východ podél provinční silnice „Panoramica del Montello“ k výjezdu na křižovatce se silnicí č. 14 vedoucí do Montella, jež provinční silnici kříží. Od křižovatky vede vertikálně od silnice „Panoramica“ až k vrchu, který se tyčí nad řekou Piavou. Odtud hranice pokračuje východně podél horní části svahu pohoří Montello, který lemují řeku Piavu až po lokalitu Case Saccardi v obci Nerves della Battaglia. Dále se stáčí na jihovýchod podél hranice mezi obcemi Nerves a Susegana a podél cesty na pobřeží Piavy, která vede kolem mareografu, do obce Nerves, kde se stáčí na západ podél státní silnice č. 248 „Schiavonesca Marosticana“, jež pokračuje k hranici mezi provinciemi Treviso a Vicenza v bodu označujícím zhruba 42 500 km v obci S. Zenone degle Ezzelini.

Odtud se stáčí severně od hranice mezi provinciemi Treviso a Vicenza, kde v obci Borso del Grappa vede po vrstevnici ve výšce 400 m nad mořem. Hranice odtud pokračuje po výšce uvedené vrstevnici stejným směrem a prochází přes části obcí Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba a Pederobba. Po dosažení obce Pederobba pokračuje jižně z bodu v nadmořské výšce 400 m, kde se setkává s cestou Calpiana, která v jihovýchodním směru vede k provinční cestě „Pedemontana del Grappa“ vedle usedlosti Pedemontana.

Ve směru této cesty sestupuje a připojuje se k cestě „Pedemontana del Grappa“ a vede podél této cesty až po její křižovatce se státní silnicí č. 348 „Feltrina“ za obytným centrem obce Pederobba.

Dále vede podél státní silnice do lokality Onigo di Pederobba, kde odbočuje na východ podél cesty do Covola do Pieve a Rive. Následně vede podél kanálu Brentella ke kótě s nadmořskou výškou 160 m a obrací se na severovýchod směrem ke Cavoli, prochází Cavoli a vstupuje do Barche, kde dosahuje bodu v nadmořské výšce 146 m v blízkosti břehu řeky Piavy. Z kóty s nadmořskou výškou 146 m dále vede jižně podél této cesty až po její křižovatce s cestou do Crocetta del Montello v bodě označujícím zhruba 27 800. km.

Hranice dále pokračuje jižně podél této cesty k lokalitě Fornace, kde odbočuje jihovýchodně na cestu vedoucí do Rivasecca, prochází Rivasecco a pokračuje jihovýchodně na cestu, která vede podél kanálu Castelviero až k výchozímu místu vymezení oblasti produkce v lokalitě Ciano.

- B) Oblast produkce hroznů používaných k výrobě vína „Asolo Montello“/„Montello Asolo“ Sottozona Venegazzù zahrnuje část území obce Volpago del Montello, konkrétněji část lokality Venegazzù odpovídající listu vlastnictví č. 16.

Oblast je vymezena takto:

Začíná přesně na 65 000. km státní silnice č. 248 „Schiavonesca Marosticana“ (dále jen „Via Jacopo Gasparini“) před monumentální palladiánskou vilou „Spineda Loredan“ a pokračuje na východ až po katastrální hranici parcely Venegazzù (představované hranicí mezi listy vlastnictví č. 16 a 21 patřícími obci Volpago del Montello). Pak se stáčí doleva na sever a vede po katastrálních hranicích parcely Venegazzù až k ulici Via Frà Giocondo v lokalitě „Case Semezin“. Poté se opět stáčí doleva směrem na západ a vede po katastrální hranici parcely Venegazzù (hranice mezi listem vlastnictví č. 16 a listy vlastnictví č. 13 a 12). Vede podél ulice Via Fra Giocondo, podél kanálu Brentella od lesa v pohoří Montello k správním hranicím obcí Volpago del Montello

a Montebelluna (vyznačeným tečkovanou čarou (...) na technických mapách regionu). Po protnutí pozemků v lokalitě Brunetta (115 m nad hladinou moře), vede podél správních hranic obce Volpago del Montello až ke státní silnici č. 248 „Schiavonesca Marosticana“ (na 63,730. km), odkud vede po státní silnici až po 65,000. km a vrací se zpět do výchozího bodu.

Popis oblasti produkce druhu Venegazzù se vztahuje k následujícím prvkům na regionální technické mapě: prvek N. 105 024 Volpago del Montello a správní hranice obce Volpago del Montello.

#### 7. **Moštová odrůda (odrůdy)**

Cabernet Franc N. – Cabernet

Pinot Bianco B. – Pinot Blanc

Pinot Grigio – Pinot Gris

Pinot Grigio – Ruländer

Glera Lunga B. – Glera

Recantina N.

Carmenère N. – Cabernet

Merlot N.

Chardonnay B.

Carmenère N. – Cabernet Italiano

Pinot Grigio – Pinot

Pinot Bianco B. – Pinot

Carmenère N. – Cabernet Nostrano

Carmenère N.

Manzoni Bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.13 B [kříženec Manzoni]

Bianchetta Trevigiana B. – Bianchetta

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

#### 8. **Popis souvislosti**

„Asolo Montello“/„Montello Asolo“ – *kategorie vína; Jakostní šumivé víno*

Přírodní faktory:

Oblast produkce vína „Asolo Montello“/„Montello Asolo“ se nachází v regionu Veneto severně od Benátek, v provincii Treviso, pod svahy pohoří Montello a pohoří Colli Asolani v podhůří Dolomit, mezi obcí Nervesa della Battaglia na východě a obcí Fonte na západě. Tyto dva téměř vertikální kopcovité systémy oddělené hlubokým, téměř kilometr dlouhým údolím, tvoří jeden geologický útvar. V nadmořské výšce pohybující se od 100 do 450 metrů tvoří rázovitou krajinu s výraznými rysy a jemnými mírnými svahy a křivkami. Kopce jsou tvořeny velkými útvary z tvrdého kameniva skládajícího se z cementované horniny a jsou pokryté slínovitohlinitou nebo slínovitopísčitou půdou, která je i přes působení přírodních živlů vhodná pro orbu a snadno se kypří. Její charakteristicky červené zbarvení dokládá její starověký původ. Půdy neobsahují uhličitany a jsou kyselé, střední hloubky, mají dobrou schopnost ukládat vodu a obsahují velké množství minerálů. Zachovaly si své původní vlastnosti, neboť nebyly nijak závažným způsobem vystaveny rušivým vlivům. Stratigrafie zůstala neporušená a struktura nebyla narušena. V organické části je zaznamenán vysoký stupeň mikrobiologické aktivity, která zajišťuje rychlý přísun živin. Kameninový útvar je často náchylný ke svislým prasklinám, které umožňují cirkulaci vody v podzemí a vytváření krasových jevů, například okolo 2 000 „sníženin“ nebo závrtů, zejména v pohoří Montello. Tyto různě velké díry v zemi tvoří dokonalý systém pro podzemní odvodnění. Klima typické pro toto území se vyznačuje mírnými jary, nepříliš horkými léty a mírnými podzimy díky svahům pokrytým révou vinnou orientovaným na jih a uspořádání reliéfu s kolmými prvky vystavenými chladnějším větrům ze severovýchodu. Průměrná letní teplota je 22,6 °C a nejvyšší teploty jsou dosahovány v červenci. Podzim bývá teplý a suchý.



Srážkový úhrn okolo 700 mm je typický od dubna do září a bývá rovnoměrně rozložen. Tyto srážky dopadají na svahy půdy, což znamená, že přebytečná voda je snadno odváděna pryč, a zkyprěná struktura půdy zajišťuje její rychlé vsakování.

### Historické faktory

Vinice byly poprvé vysazeny a pěstovány na svazích pohoří Colli Asolani a Montello benediktinskými mnichy a později Benátskou republikou. Benediktinští mniši se v oblasti usadili kolem roku 1000 n. l., zejména v klášteře Santa Bona ve Vidoru a v kartouze Montello v Nervesi. Jejich aktivity měly velký dopad na zemědělskou a vinařskou historii oblasti a pomohly utvářet kulturu zaměřenou na pěstování révy vinné a víno, což se zachovalo dodnes. Ve druhé polovině čtrnáctého století, kdy oblast přešla do rukou Benátské republiky, byly kopce pohoří Colli Asolani a Montello ihned rozpoznány jako důležitá vinařská oblast. Tamní vína byla vyvážena již v roce 1400. V šestnáctém století oblast proslavilo aristokratické úsilí o hledání krásy a dobroty, které lze nalézt v tradicích pěstování a vyrábění vína. Oblast získala obdiv nejvýznamnějších veřejných osobností a tamní víno se stalo vyhledávaným produktem, který víno z Benátek dostal na úroveň vína dováženého z Řecka.

### Lidské faktory

Stará rodinná hospodářství, pro která bylo víno důležitou součástí každodenního stravování a místní ekonomiky, vytvořila v případě „Asolo Montello“/„Montello Asolo“ krajinu, která se do značné míry nezměnila. Původní půda byla zachována, a proto je velmi vhodná pro orbu. Neinvazivní révy vinné jsou zde v dnešní době pěstovány společně s jinými plodinami.

Vlivná benátská kultura v této oblasti rozvinula živé a dynamické podnikání. Enologická škola v Conegliano založená v roce 1876 a Centrum pro výzkum vinařství, které se nachází o několik kilometrů dále, umožnily podnikatelům se rozvíjet a specializovat. Výsledkem je vzkvétající vinařská kultura, která těží z obdivuhodného povolání, které je pro toto území přirozené.

Tyto faktory společně tvoří neocenitelný kapitál, který významným způsobem přispívá k vytváření odrůdového a enologického bohatství oblasti Asolo Montello.

Svahy jsou obzvláště vhodné k produkci voňavých a velmi intenzivních bílých vín s ovocnými a kořeněnými tóny. Studené proudy v této oblasti způsobují, že hrozny mají vyšší obsah organických kyselin, zejména kyseliny jablečné. Tyto hrozny jsou ideální pro šumivá vína, která jsou charakteristickým způsobem vytříbená a aromatická.

Údolí a roviny s hlubší a úrodnější půdou jsou zase vhodné k produkci jemných, aristokratických vín s vysokým obsahem fenolických a aromatických látek potřebných pro červená vína. Vyznačují se tóny travin a zralého ovoce, dobrou vyvážeností cukrů a kyselin a plnou strukturou. Původní starobylé odrůdy Bianchetta a Recantina zvyšují původnost sortimentu vín.

*„Asolo Montello“/„Montello Asolo“ – kategorie „jakostní šumivá vína“*

Informace o jakosti/vlastnostech vína, které jsou dány zeměpisným prostředím:

Vína označená jako „Asolo Montello“/„Montello Asolo“ patřící do kategorie „jakostní šumivá vína“ mají slámově žlutou barvu přecházející na stupnici intenzity od bledé po jasnou, s přetrvávajícími bublinkami, které jsou pro kategorii „jakostní šumivá vína“ typické.

Organoleptické testování vín označených jako „Asolo Montello“/„Montello Asolo“ patřících k druhu „jakostní šumivá vína“ odhalilo citrusové tóny a vůně květin, ovoce a sušeného ovoce, obohacené o čerstvě kyselou chuť a vytříbenou strukturu.

Příčinná souvislost mezi prvky zeměpisné oblasti a jakostí a vlastnostmi produktu, které jsou dány zeměpisným prostředím:

Výše popsané organoleptické vlastnosti vín označených jako „Asolo Montello“/„Montello Asolo“ patřících k druhu „jakostní šumivá vína“ jsou dány vlivem půdních a klimatických podmínek v oblasti produkce a zapříčiněny lidskými faktory, které ovlivňovaly technologické inovace ve výrobním procesu těchto šumivých vín.

Kvůli srážkovým úhrnům a umístění půdy na svazích musí pracovníci vinic vykonávat většinu své práce ručně, díky čemuž může réva vinná růst vyváženým způsobem. Dovednosti vinařů a kyprá struktura půdy zajišťují rychlou absorpci vody do podloží. To znamená, že odrůdy révy vinné používané pro vína označená jako „Asolo Montello“/„Montello Asolo“ patřící do kategorie „jakostní šumivá vína“ rostou rychle, ale zároveň přiměřeně a vyváženě. Hrozny to chrání a zachovává v nich látky, které jim dodávají výraznou a jemně ovocnou vůni.

Kyselost půdy ve spojení s vývojem a inovacemi v oblasti vinařských technik v průběhu let umožnila rostlinám absorbovat větší počet mikročástic než v neutrálních půdách, díky čemuž může réva vinná dosáhnout vyváženého vegetativního a produkčního růstu.

Velikost půdních částic a složení půdy zajišťují pravidelný přísun vody ke kořenům, což je nezbytné pro to, aby měla réva vinná čerstvou kyselou vůni.

Tyto vlastnosti jsou umocněny technologickou inovací procesů autokláv, což je technologie, která je důležitá při přeměně kvasinek a zdůrazňuje tóny ovoce a citrusů.

*„Asolo Montello“/„Montello Asolo“ – kategorie vína*

Informace o jakosti/vlastnostech vína, které jsou dány zeměpisným prostředím:

Vína označená jako „Asolo Montello“/„Montello Asolo“ patřící do kategorie „víno“ mají v případě červených vín rubínově červenou barvu, která se stárnutím mění na granátově červenou, a v případě bílých vín mají slámově žlutou až zlatožlutou barvu s různou intenzitou.

Vůně červených vín bývá obvykle intenzivní, vyvážená, lehce tříslová, mírně bylinná a jemná.

Bílá vína mají zase svěží, intenzivní, ovocnou a vyváženou vůni.

Vůně červených vín je intenzivně vínová, s dobrou vyváženou strukturou a různorodou aromatickou skladbou.

Bílá vína mají naopak intenzivně květinové a ovocné aroma s tóny citrusů a čerstvého ovoce, které jsou obohaceny svěží kyselostí.

Příčinná souvislost mezi prvky zeměpisné oblasti a jakostí a vlastnostmi produktu, které jsou dány zeměpisným prostředím:

Charakterističnost červených vín „Asolo Montello“/„Montello Asolo“ patřících do kategorie „víno“ je dána kombinací klimatických podmínek, které panují v oblasti produkce, lidských faktorů, které ovlivňují potenciál hroznů pro výrobu vína, a v minulosti používaných vinařských technologií, které přetrvávají dodnes.

Zeměpisné prostředí se v oblasti produkce vyznačuje zejména svahy, které jsou vystaveny slunečním paprskům a jsou chráněny před chladným větrem ze severu. To umožňuje mírné podmínky během podzimu.

Ve spojení s dlouholetými odbornými znalostmi vinařů v oblasti přípravy a pěstování odolné révy vinné, která je dobře přizpůsobena vlastnostem půdy v oblasti produkce, to umožňuje dlouhé zrání, které časem zjemňuje ostré a bylinné tóny a poskytuje prostor pro zrání cukru a fenolů produkujících jemná, aristokratická vína.

Zejména v místech, kde půda obsahuje tenkou vrstvu slínu, mají červená vína vysoký obsah fenolů, rozmanitou vůni a dobrou vyváženost cukrů a kyselin. To zapřičiňuje rubínově červenou barvu, která se stárnutím mění na granátově červenou, a vůni s tóny přecházejícími od lehce bylinných po zralé červené ovoce. Vyvážená, bohatá chuť má dobrou strukturu a může být intenzivní, lehce tříslová, jemná, kořenitá a lehce bylinná.

Bílá vína „Asolo Montello“/„Montello Asolo“ patřící do kategorie „víno“ jsou naproti tomu výsledkem mírných letních období, která brání rychlému zrání hroznů, a mají nízký obsah kyselin a vůni s velmi sladkými a exotickými tóny.

Kombinace odborných znalostí vinařů při pěstování révy vinné (od výběru zásob a rozhodování o způsobu pěstování až po řízení růstu révy vinné) a velmi úrodné půdy a významných teplotních výkyvů podporuje syntézu terpenů a benzenů, které zapřičiňují citrusové, květinové a čerstvé ovocné tóny obohacené o svěží kyselou chuť a vytříbenou strukturu.

## 9. Další zvláštní požadavky (balení, označování, jiné požadavky)

—

### Odkaz na specifikaci výrobku

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15006>

---