

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za izmjenu specifikacije proizvoda na razini Unije za naziv u sektoru vina u skladu s člankom 97. stavkom 3. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća

(2020/C 325/17)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 98. Uredbe (EU) br. 1308/2013 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od dva mjeseca od datuma ove objave.

ZAHTEJEV ZA IZMJENU SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAZINI UNIJE

„MONTELLO – COLLI ASOLANI”

PDO-IT-A0460-AM02

Datum zahtjeva: 18.6.2019.

1. Podnositelj zahtjeva i legitiman interes

Consorzio di Tutela vini DOC Montello e Colli Asolani [Udruženje za zaštitu vina sa zaštićenom oznakom izvornosti (DOC) Montello i Colli Asolani]

Skupina proizvođača predmetnog ZOI-ja

2. Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

- Naziv proizvoda
- Kategorija proizvoda od vinove loze
- Povezanost
- Ograničenja stavljanja na tržište

3. Opis i razlozi za izmjenu**3.1. Izmjena naziva oznake**

Rubrika specifikacije proizvoda na koju se primjenjuje izmjena

Članci 1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8. i 9.

Opis i razlozi

Izmjena uključuje promjenu naziva zaštićene oznake izvornosti (ZOI) „Montello – Colli Asolani” u naziv „Asolo Montello”/„Montello Asolo”.

Postojeći naziv „Colli Asolani” skraćen je na zemljopisni naziv „Asolo”, nakon čega se navodi zemljopisni naziv „Montello”, koji ostaje nepromijenjen. To će biti puni naziv oznake „Montello Asolo”, a postojat će i mogućnost upotrebe alternativnog naziva „Asolo Montello”.

(¹) SL L 347, 20.12.2013., str. 671.

Dotična djelomična izmjena ne utječe na zemljopisni identitet oznake ni na granice pripadajućeg područja proizvodnje i oni ostaju nepromijenjeni.

„Asolo” je zemljopisni naziv povijesnoga grada i današnje općine koja se nalazi u provinciji Treviso i koja je bila, i još uvijek jest, gospodarsko i kulturno središte brdovitog područja na kojem se nalazi područje proizvodnje dotičnoga vina. Zemljopisni naziv „Asolo” stoga je idealan za označivanje ovoga dijela područja nekoć poznatog pod imenom „Colli Asolani”.

U tom smislu novim se nazivom ZOI-ja, „Asolo Montello”, ili alternativnom verzijom „Montello Asolo”, naglašava povezanost oznake vina s pripadajućim razgraničenim zemljopisnim područjem poznatim po povijesnom gradu Asolo i brdima Montello.

Nadalje, s obzirom na to da dva spomenuta susjedna zemljopisna područja, koja zajedno čine područje proizvodnje, imaju iste značajke tla, klime i kulturne povijesti, alternativni naziv ZOI-ja „Asolo Montello”/„Montello Asolo” osmišljen je kako bi se isključila mogućnost da se jedan zemljopisni naziv smatra važnijim od drugog.

Ova se izmjena odnosi na čitavu specifikaciju proizvoda i čitav jedinstveni dokument svaki put kada se spominje naziv oznake.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. Naziv proizvoda

Asolo Montello

Montello Asolo

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – Zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

5. Kvalitetno pjenušavo vino

4. Opis vina

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” Bianco (kategorija vina)

Boja: slamnatožuta s blijedim zelenim odsjajima

Aroma: blago voćna

Okus: dozrijevanjem postaje skladan, svjež, fin

Najmanja ukupna alkoholna jakost izražena volumenom: 11,50 % vol.

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 15,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	5,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio (kategorije vina)

Boja: zlatnožuta različita intenziteta za Chardonnay; slamnatožuta za Pinot Bianco; slamnatožuta s primjesama zlatne za Pinot Grigio

Aroma: voćna, prepoznatljiva za Chardonnay; delikatna, fina, prepoznatljiva za Pinot Bianco; egzotično voćna, a ponekad i blago pikantna za Pinot Grigio

Okus: voćni, suptilan, od delikatnog prema intenzivnom za Chardonnay; svjež, ukusan, elegantan za Pinot Bianco; topao, bogat, baršunast za Pinot Grigio

Najmanja ukupna alkoholna jakost izražena volumenom: 11,00 % vol.

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 16,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	5,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” Bianchetta (kategorija vina)

Boja: slamnatožuta, povremeno tamnožuta, s blijedim zelenim odsjajima

Aroma: od jabuke do egzotičnog voća i lješnjaka dozrijevanjem

Okus: svjež, ukusan, uz blage primjese tanina

Najmanja ukupna alkoholna jakost izražena volumenom: 11,00 % vol.

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 16,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	5,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” Manzoni Bianco (kategorija vina)

Boja: slamnatožuta, povremeno s blijedim zelenim odsjajima

Aroma: voćna, prepoznatljiva

Okus: svjež, bogat, ukusan, baršunast

Najmanja ukupna alkoholna jakost izražena volumenom: 12 % vol.

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 17,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	5,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” Chardonnay, Pinot bianco spumante (kategorija kvalitetnog pjenušavog vina)

Boja: svijetla slamnatožuta s dugotrajnom pjenom za Chardonnay; svijetla slamnatožuta s dugotrajnom pjenom za Pinot Bianco

Aroma: voćna, delikatna za Chardonnay; fina, prepoznatljiva za Pinot Bianco

Okus: ukusan, prepoznatljiv, od *extra* brut do suhog za Chardonnay; prepoznatljiv, punog okusa, od *extra* brut do suhog za Pinot Bianco

Najmanja ukupna alkoholna jakost izražena volumenom: 11,50 % vol.

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 16,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	5,0 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” Rosso (kategorija vina)

Boja: rubin-crvena, dozrijevanjem postaje granatno crvena

Aroma: intenzivna, prepoznatljiva, ugodna, dozrijevanjem prema prozračnoj

Okus: ukusan, snažan, blage biljne note, skladan

Najmanja ukupna alkoholna jakost izražena volumenom: 12,00 % vol.

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 21,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” Merlot (kategorija vina)

Boja: rubin-crvena, dozrijevanjem postaje crvena poput nara

Aroma: vinozna, intenzivna, prepoznatljiva dok je vino mlado, dozrijevanjem postaje delikatnija, prozračnija i ugodnija

Okus: ukusan, punog okusa, uz primjese tanina, skladan

Najmanja ukupna alkoholna jakost izražena volumenom: 11,00 % vol.

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 21,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	4,5
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc (kategorija vina)

Boja: rubin-crvena, dozrijevanjem prema gotovo granatno crvenoj za Cabernet i Cabernet Sauvignon; rubin-crvena s purpurnim odsjajima, dozrijevanjem prema granatno crvenoj za Cabernet Franc

Aroma: vinozna, intenzivna, prepoznatljiva za Cabernet i Cabernet Sauvignon; vinozna, blagih biljnih nota, dozrijevanjem prozračna za Cabernet Franc

Okus: ukusan, punog okusa, blagi biljni okus, blage primjese tanina, skladan, prepoznatljiv za Cabernet; punog okusa, dobre strukture, skladan za Cabernet Sauvignon; suh, ukusan, punog okusa, blagi biljni okus, blage primjese tanina, skladan i prepoznatljiv za Cabernet Franc

Najmanja ukupna alkoholna jakost izražena volumenom: 11,50 % vol.

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 21,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva

Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” Venegazzù i Venegazzù Superiore (kategorije vina)

Boja: intenzivna rubin-crvena ili granatno crvena

Aroma: vinozna, intenzivna i prozračna

Okus: snažan, punog okusa, skladan, dobro strukturiran

Najmanja ukupna alkoholna jakost izražena volumenom: 12,50 % vol.; (13,00 % za verziju Superior)

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 23 g/l (25 g/l za verziju Superior)

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” *Carmenère* (kategorija vina)

Boja: rubin-crvena prema granatno crvenoj, ovisno o stadiju evolucije vina

Aroma: primjese blage biljne arome, razvija se prema zreloom crvenom voću

Okus: lagan, balansiran i dugotrajan

Najmanja ukupna alkoholna jakost izražena volumenom: 11,50 % vol.

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 21,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” *Recantina* (kategorija vina)

Boja: ljubičasto crvena, dozrijevanjem postaje granatno crvena

Aroma: intenzivna i prepoznatljiva, dozrijevanjem prema prozračnoj

Okus: suh, pikantan, ukusan, snažan, usklađen

Najmanja ukupna alkoholna jakost izražena volumenom: 11,50 % vol.

Najmanja količina suhog ekstrakta bez šećera: 19,0 g/l

Svi analitički parametri koji nisu navedeni u tablici u nastavku u skladu su s ograničenjima propisanim nacionalnim zakonodavstvom i zakonodavstvom EU-a.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumnog udjela)	
Najmanja ukupna kiselost	4,5 grama po litri, izraženo kao vinska kiselina
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. Postupci proizvodnje vina

a. Posebni enološki postupci

Nema.

b. Najveći prinos

Venegazzù

70 hektolitara po hektaru

Merlot, Bianchetta, Chardonnay, Glera, Pinot bianco

84 hektolitara po hektaru

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

77 hektolitara po hektaru

6. Razgraničeno zemljopisno područje

- A) Područje proizvodnje grožđa od kojeg se proizvode vina oznake „Asolo Montello”/„Montello Asolo” obuhvaća čitavo područje općina Castelcucco, Cornuda i Monfumo, kao i dio područja sljedećih općina: 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 i Volpago del Montello.

Granice ovoga područja definiraju se na sljedeći način: od mjesta Ciano u općini Crocetta del Montello granica se nastavlja istočno, duž seoske ceste „Panoramica del Montello”, sve do izlaza na raskrižju ceste „transversale del Montello” s cestom br. 14. Od raskrižja granica prati okomitu liniju u odnosu na „Panamicu” sve do ruba brda koje gleda na rijeku Piave. Od tamo granica se nastavlja istočno, duž gornjeg predjela padine Montello, koja se proteže uz rijeku Piave sve do mjesta Case Saccardo u općini Nervesa della Battaglia. Zatim se okreće prema jugoistoku, duž granice između općina Nervesa i Susegana i duž ceste koja se proteže obalom rijeke Piave, a koja prolazi pored vodomjerne postaje i vodi prema selu Nervesa. Tamo zakreće prema zapadu, prati državnu cestu br. 248, „Schiavonesca Marosticana”, koja se proteže prema granici između provincija Treviso i Vicenza, negdje na oznaci 42 500 km u općini S. Zenone degle Ezzelini.

Od tamo zakreće prema sjeveru, od granice između provincija Treviso i Vicenza, te u općini Borso del Grappa prati izohipsu koja označuje nadmorsku visinu od 400 m. Granica se nastavlja prateći spomenutu izohipsu u istom smjeru i prolazi kroz sela koja pripadaju općinama Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba i Pederobba. Kada dosegne općinu Pederobba, nastavlja prema jugu od točke koja se nalazi na 400 m nadmorske visine, gdje se spaja s cestom Calpiana koja u smjeru jugoistoka vodi prema seoskoj cesti „Pedemontana del Grappa” i prolazi pokraj posjeda Pedemontana.

Spuštajući se tom cestom, granica se spaja s cestom „Pedemontana del Grappa” i prolazi duž te ceste do raskrižja s državnom cestom br. 348, „Feltrina”, nakon sela Pederobba.

Zatim prati državnu cestu prema Onigo di Pederobba, gdje zakreće istočno, duž ceste prema Covolu, sve do Pieve i Rive. Zatim prati kanal Brentella sve do točke od 160 m i skreće u smjeru sjeveroistoka, prema Covolu. Prolazi i ulazi u Barche, gdje dostiže 146 m nadmorske visine u blizini rijeke Piave. Od točke 146 m nastavlja južno, duž ceste, sve do raskrižja s cestom prema općini Crocetta del Montello, na otprilike 27 800. kilometru.

Granica zatim nastavlja južno i prati cestu sve do mjesta Fornace, gdje zakreće jugoistočno, na cestu koja vodi prema Rivasecci. Prolazi onuda i nastavlja jugoistočno na cesti koja se proteže duž kanala Castelviero, sve dok ne dosegne mjesto Ciano u kojem razgraničenje kreće.

- B) Područje proizvodnje grožđa od kojeg se proizvodi vino „Asolo Montello”/„Montello Asolo” Sottizona Venegazzù obuhvaća dio područja općine Volpago del Montello i, specifičnije, dio predjela Venegazzù, koji je prikazan na katastarskom listu br. 16.

Granice ovoga područja definiraju se na sljedeći način:

s početkom na 65 000. km na državnoj cesti br. 248 „Schiavonesca Marosticana” (u tekstu se navodi kao „Via Jacopo Gasparini”) ispred monumentalne paladijevske vile „Spineda Loredan” granica se nastavlja u smjeru istoka do katastarskih granica parcele Venegazzù (naznačene granicom između katastarskih listova br. 16 i 21, koji pripadaju općini Volpago del Montello). Zakreće ulijevo prema sjeveru, nastavlja pružajući se katastarskim granicama parcele Venegazzù sve do Via Frà Giocondo do mjesta „Case Semezini”. Potom opet skreće ulijevo, sada prema zapadu, čitavo vrijeme prateći katastarske granice parcele Venegazzù (granica između katastarskog lista br. 16 i katastarskih listova br. 13 i 12). Proteže se duž Via Frà Giocondo i prati kanal Brentella od šume u Montellu do administrativnih granica općina Volpago del Montello i Montebelluna (označeno neprekinutim

nizovima točaka [...] na tehničkim kartama regije). Nakon posjeda Brunetta (na 115 m nadmorske visine) granica nastavlja duž administrativnih granica općine Volpago del Montello, sve do državne ceste br. 248, „Schiavonesca Marosticana” (na 63 730. km), odakle prati državnu cestu sve do točke od 65 000 km, čime i zaokružuje svoju putanju.

Opis područja proizvodnje za tip Venegazzù odnosi se na sljedeće elemente na regionalnoj tehničkoj karti: element br. 105 024 Volpago del Montello i administrativne granice općine Volpago del Montello.

7. **Sorte vinove loze**

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 [Manzoni hybrid].

Bianchetta Trevigiana B. - Bianchetta

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

8. **Opis povezanosti**

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” – kategorija: vino; kvalitetno pjenušavo vino

Prirodni čimbenici

Područje proizvodnje vina „Asolo Montello”/„Montello Asolo” nalazi se u regiji Veneto, sjeverno od Venecije, u provinciji Treviso, ispod obronaka brda Montello i Colli Asolani u podnožju Dolomita, između Nervese della Battaglia na istoku i naselja Fonte na zapadu. Ta dva gotovo okomita sustava brda odijeljena dubokim rezom koji se proteže gotovo kilometar u duljinu čine jedinstvenu geološku cjelinu. Protežući se u rasponu od 100 do 450 metara nadmorske visine, ova područja čine prepoznatljiv krajolik sa snažnim obilježjima i blagim, skladnim obroncima i zavojima. Brda čine velike formacije čvrstog agregata od cementirane stijene i prekrivena su laporastim i ilovastim ili laporastim i pjeskovitim tлом, koje je vrlo pogodno za obradu i sklono rahljenju kada je izloženo vremenskim uvjetima. Njegova karakteristična crvena boja dokaz je njegova drevnog porijekla. Tla su dekarbonizirana i kisela, srednje dubine, imaju dobar kapacitet za apsorpciju vode i znatan udio minerala. Nisu prošla nikakve veće poremećaje, tako da su njihova originalna svojstva očuvana. Stratigrafska je slika očuvana i tekstura nije razbijena. Visoka je razina mikrobiološke aktivnosti u organskoj tvari, što osigurava dostupnost nutrijenata. Masa agregata često je sklona više-manje okomitim pukotinama koje potiču cirkulaciju vode ispod tla i formiranje krških oblika poput 2 000 „dolina” ili vrtača, posebno u Montellu. Takve rupe u tlu različitih veličina tvore savršen podzemni sustav odvodnje. Klimu toga područja obilježavaju blaga proljeća, ljeta koja nisu pretjerano vruća i jeseni koje su blage zbog obronaka prekrivenih vinovom lozom okrenutih prema jugu te rasporeda reljefa s ortogonalnim dijelovima izloženima hladnijim vjetrovima iz smjera sjeveroistoka. Prosječna ljetna temperatura iznosi 22,6 °C, a do najviših temperatura dolazi u srpnju. Jesen je vruća i suha.

Količina oborine iznosi otprilike 700 mm od travnja do rujna i prilično je ravnomjerno raspoređena po mjesecima. Padaline padaju na tlo obronaka, tako da prekomjerna voda lako otječe, a rahla tekstura tla omogućuje brzu asimilaciju.

Povijesni čimbenici

Prve su vinograde na obroncima brda Colli Asolani i Montello zasadili i uzgojili benediktinski redovnici, a kasnije je to preuzela Mletačka Republika. Benediktinski redovnici naselili su se na tom području otprilike 1000. godine po. Kr., naročito u samostanu Santa Bone u Viduru i u kartuzijanskom samostanu Montello u Nervesi. Njihovo je djelovanje ostavilo dubok trag u poljoprivrednoj i vinogradarskoj povijesti područja, čime su pomogli oblikovati danas još uvijek vrlo živu kulturu koja se temelji na uzgoju vinove loze i proizvodnji vina. U drugoj polovici četrnaestog stoljeća, kada je područje potpalo pod mletačku vlast, brda Colli Asolani i Montello vrlo su brzo prepoznata kao važno vinogradarsko središte. Vina iz tih regija izvozila su se već 1400. U šesnaestom stoljeću područje je postalo vrlo cijenjeno među aristokratima u potrazi za ljepotom i dobrotom u vinogradarskim i vinarskim tradicijama. Mnoge prestižne javne osobe cijenile su to područje, a samo vino bilo je toliko popularno da je Venecija s njime došla na istu razinu kao vino uvezeno iz Grčke.

Ljudski čimbenici

Za „Asolo Montello”/„Montello Asolo” stari obiteljski posjedi na kojima je vino bilo važan dio svakodnevne prehrane i lokalnog gospodarstva tvorili su krajolik koji je tijekom vremena ostao uglavnom nepromijenjen. Izvorna su tla očuvana i stoga vrlo prikladna za obradu. Nenametljiva vinova loza danas se uzgaja zajedno s drugim usjevima.

Zahvaljujući snažnoj mletačkoj civilizaciji na području se razvio žustar i dinamičan poduzetnički duh. Enološka škola Conegliano, osnovana 1876., i Centar za istraživanja u vinogradarstvu udaljen nekoliko kilometara omogućili su vinogradarima da se razvijaju i specijaliziraju. Time se razvila uspješna vinogradarska kultura u kojoj su postojeća prirodna obilježja područja mogla doći do punoga izražaja.

Svi ti čimbenici zajedno čine neprocjenjivo blago koje znatno doprinosi enološkom bogatstvu i raznolikosti sorti područja Asolo Montello.

Područja obronaka posebno su prikladna za proizvodnju mirisnih i izrazito ukusnih bijelih vina s voćnim i pikantnim notama. U tom okruženju, zahvaljujući hladnim strujama, grožđe ima veći udio organskih kiselina, naročito jabučne kiseline. To je grožđe savršeno za pjenušava vina koja su karakteristično elegantna i aromatična.

S druge strane, dolina i nizinska područja, na kojima su dublja i plodnija tla, prikladniji su za proizvodnju nježnih i plemenitih vina s visokim udjelom fenola i aroma potrebnih za crna vina. Imaju travnate i zrele voćne note uz dobru ravnotežu šećera i kiselina te zaokruženu strukturu. Stare prirodne sorte Bianchetta i Recantina originalan su dodatak širokoj ponudi vina.

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” – kategorija kvalitetnog pjenušavog vina

Informacije o kvaliteti/značajkama vina koje se u osnovi mogu pripisati zemljopisnom okruženju:

Vina oznake „Asolo Montello”/„Montello Asolo” u kategoriji „kvalitetnih pjenušavih vina” slamnato su žute boje koja varira u intenzitetu od blijede do jarke te imaju dugotrajne mjehuriće koji su tipični za kategoriju kvalitetnog pjenušavog vina.

Prema organoleptičkim ispitivanjima u kvalitetnom pjenušavom vinu oznake „Asolo Montello”/„Montello Asolo” prisutne su citrusne note i arome cvijeća, voća i sušenog voća, pojačane svježim kiselim okusom i elegantnim tijelom.

Uzročno-posljedična veza između elemenata zemljopisnog područja i kvalitete i značajki proizvoda koje se u osnovi pripisuju zemljopisnom okruženju:

Prethodno opisana organoleptička svojstva vina s oznakom „Asolo Montello”/„Montello Asolo” u kategoriji kvalitetnih pjenušavih vina posljedica su učinaka uvjeta tla i klime u području proizvodnje, u kombinaciji s ljudskim čimbenicima koji su utjecali na tehnološku inovaciju u proizvodnom postupku za ova pjenušava vina.

Kada se uzmu u obzir oborine i smještaj tla na obroncima, radnici u vinogradu velik dio svoga posla moraju obaviti ručno, što utječe na uravnoteženi uzgoj vinove loze. Zahvaljujući vještinama vinogradara i rahloj teksturi tla, voda se brzo apsorbira u podzemlje. To znači da sorte vinove loze koje se upotrebljavaju za kategoriju pjenušavog vina oznake „Asolo Montello”/„Montello Asolo” rastu bržim tempom, ali istodobno odmjereno i uravnoteženo. Zahvaljujući tome, grozdovi su zaštićeni i uspijevaju se očuvati tvari koje im daju prepoznatljivu i delikatnu voćnu aromu.

U kombinaciji s razvojem i inovacijama u vinogradarskim tehnikama tijekom godina, kiselost tla biljkama omogućuje apsorpciju većeg broja mikroelemenata nego što je to kod neutralnih tla, čime se vinovoj lozi omogućuje uravnotežen vegetativni i produktivni rast.

Čestice tla takve su veličine i sastava da korijenje ima redovit pristup zalihama vode, što je od ključne važnosti za postizanje svježih i kiselih aroma vinove loze.

Takva svojstva pojačana su tehnološkim inovacijama u postupku sterilizacije u autoklavu, što je učinkovito u transformaciji kolonija kvasaca i rezultira snažnijim voćnim i citrusnim notama.

„Asolo Montello”/„Montello Asolo” – kategorija vina

Informacije o kvaliteti/značajkama vina koje se u osnovi mogu pripisati zemljopisnom okruženju:

Vina oznake „Asolo Montello”/„Montello Asolo” u kategoriji „vina” rubin su crvene boje, dozrijevanjem postaju granatno crvene boje u slučaju crnih vina, a u slučaju bijelih vina slamnato su žute boje prema zlatnožutoj, različitim intenzitetima.

Crna vina obično su ukusnog, uravnoteženog, blago trpkog mirisa tanina i blagog i nježnog biljnog mirisa.

Bijela vina imaju svjež, ukusnu, voćnu i uravnoteženu aromu.

Crna su vina u nosu intenzivno vinozna, dobre i uravnotežene strukture, raznovrsnog aromatskog sastava.

Bijela vina imaju intenzivno cvjetne i voćne arome u nosu, s notama citrusa i svježeg voća, što dodatno pojačano svježom kiselosti.

Uzročno-posljedična veza između elemenata zemljopisnog područja i kvalitete i značajki proizvoda koje se u osnovi pripisuju zemljopisnom okruženju:

Prepoznatljivost crnih vina oznake „Asolo Montello”/„Montello Asolo” u kategoriji „vina” rezultat je kombinacije klimatskih uvjeta u području proizvodnje, ljudskih čimbenika koji su utjecali na potencijal grožđa za proizvodnju vina te vinarskih tehnologija koje su se primjenjivale u prošlosti i sve do danas.

Zemljopisno okruženje na proizvodnom području osobito karakteriziraju obronci izloženi suncu, zaštićeni od hladnih sjevernih vjetrova. Zbog toga su jeseni blage.

Zahvaljujući takvim jesenima i dugoj tradiciji vinogradara u oblikovanju i uzgoju otpornih vinovih loza koje su izvrsno prilagođene svojstvima tla na području proizvodnje, vinova loza ima dugo razdoblje sazrijevanja koje kroz vrijeme omekša sirove i biljne note, time omogućujući sazrijevanje šećera i fenolnih spojeva i dajući nježna, aristokratska vina.

Crna vina imaju visok udio fenola, razne arome i dobru ravnotežu šećera i kiselina, osobito na području gdje tla imaju tanak laporski sloj. To im daje rubin-crvenu boju koja dozrijevanjem prelazi u granatno crvenu, kao i arome s notama od blago biljnih do potpuno zrelog crvenog voća. Uravnotežen i pun okus dobre je strukture i može biti ukusan, blago trpkog okusa tanina, nježan, pikantan i blago biljni.

Bijela vina oznake „Asolo Montello”/„Montello Asolo” u kategoriji „vina” rezultat su blagih ljeta zbog kojih grožđe ne sazrijeva prebrzo, a razine kiselina ostaju niske, uz vrlo slatke i egzotične aromatične note.

Stručnost vinogradara u uzgoju vinove loze (od odabira trsova vinove loze i odlučivanja o načinu uzgajanja do samog osiguravanja rasta vinove loze), iznimno plodna tla i znatne temperaturne varijacije pridonose sintezi spojeva terpena i benzena koji su odgovorni za citrusne, cvjetne i svježeg voćne note, pojačane svježim kiselim okusom i elegantnim tijelom.

9. Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)

—

Poveznica na specifikaciju proizvoda

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