

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

**Ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā izdarāma Savienības grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 97. panta 3. punktu**

(2020/C 325/17)

Šī publikācija dod tiesības divu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 (<sup>1</sup>) 98. pantam.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJĀ IZDARĀMA SAVIENĪBAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

**“MONTELLO-COLLI ASOLANI”**

**PDO-IT-A0460-AM02**

**Pieteikuma iesniegšanas datums: 18.6.2019.**

**1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses**

*Consorzio di Tutela vini DOC Montello e Colli Asolani* (Kontrolēta cilmes vietas nosaukuma (KCVN) *Montello un Colli Asolani* vīnu aizsardzības apvienība)

Attiecīgā ACVN ražotāju grupa

**2. Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums(-i)**

- Produkta nosaukums
- Vīnkopības produkta kategorija
- Saikne
- Tirdzniecības ierobežojumi

**3. Grozījuma apraksts un pamatojums**

**3.1. Cilmes vietas nosaukuma grozījums**

Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums(-i)

1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8. un 9. punkts

Apraksts un pamatojums

Grozījums ietver ACVN mainīšanu no “Montello-Colli Asolani” uz “Asolo Montello” / “Montello Asolo”.

Pašreizējo nosaukumu “Colli Asolani” saīsina uz ģeogrāfisko nosaukumu “Asolo”, kam seko ģeogrāfiskais nosaukums “Montello”, kas saglabājas nemainīgs. “Montello Asolo” būs pilnais cilmes vietas nosaukums, un to būs iespējams dēvēt arī par “Asolo Montello”.

(<sup>1</sup>) OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

Minētais daļējais grozījums neietekmē cilmes vietas nosaukuma ģeogrāfisko identitāti vai attiecīgā ražošanas apgabala robežas, kas saglabājas nemainīgas.

“Asolo” ir tās vēsturiskās pilsētas un mūsdienu pašvaldības ģeogrāfiskais nosaukums, kas atrodas Treviso provincē, kuru agrāk minēja un joprojām min kā ekonomikas un kultūras centru kalnainās teritorijas daļā, kurā atrodas noteiktais vīna ražošanas apgabals. Tāpēc ģeogrāfiskais nosaukums “Asolo” ir lieliski piemērots šīs teritorijas daļas, kuru agrāk dēvēja par “Colli Asolani”, apzīmēšanai.

Saistībā ar to jaunā ACVN “Asolo Montello” un alternatīvā varianta “Montello Asolo” ieviešanas mērķis ir uzsvērt saikni starp šo vīna cilmes vietas nosaukumu un blakus esošo noteikto ģeogrāfisko apgabalu, kas ir izslavēts ar vēsturisko pilsētu *Asolo* un *Montello* kalniem.

Turklāt, tā kā abiem minētajiem, blakus esošajiem ģeogrāfiskajiem apgabaliem, kuri kopā veido ražošanas apgabalu, ir vienādas augsnes īpašības, klimats un kultūrvēsture, ACVN variantu “Asolo Montello” / “Montello Asolo” ieviešanas mērķis ir izslēgt iespēju, ka viens no ģeogrāfiskajiem nosaukumiem tiktu uzskatīts par svarīgāku nekā otrs.

Šis grozījums attiecas uz visu produkta specifikāciju un visu vienoto dokumentu – uz katru reizi, kad cilmes vietas nosaukums minēts.

#### VIENOTAIS DOKUMENTS

#### 1. Produkta nosaukums

“Asolo Montello”

“Montello Asolo”

#### 2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

#### 3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

#### 4. Vīna(-u) apraksts

“Asolo Montello Bianco” / “Montello Asolo Bianco” (vīna kategorija)

Krāsa: salmu dzeltena ar gaiši zaļām niansēm.

Aromāts: viegls augļu aromāts.

Garša: sabalansēta, svaiga, vīnam nogatavinoties, kļūst izsmalcinātāka.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

#### Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē – 5,0 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

“Asolo Montello Chardonnay” / “Montello Asolo Chardonnay”, “Asolo Montello Pinot bianco” / “Montello Asolo Pinot bianco”, “Asolo Montello Pinot grigio” / “Montello Asolo Pinot grigio” (vīna kategorijas)

Krāsa: “Chardonnay” – zeltaina, dažādās intensitātēs; “Pinot Bianco” – salmu dzeltena; “Pinot Grigio” – salmu dzeltena ar zelta niansēm.

Aromāts: “Chardonnay” – izteikts augļu aromāts; “Pinot Bianco” – maigs, izsmalcināts, izteikts; “Pinot Grigio” – eksotisko augļu un reizēm nedaudz pikants.

Garša: “Chardonnay” – viegla, maiga līdz intensīva augļu garša; “Pinot Bianco” – svaiga, piesātināta, eleganta; “Pinot Grigio” – spēcīga, bagātīga, samtaina.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē – 5,0 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

*“Asolo Montello Bianchetta” / “Montello Asolo Bianchetta” (vīna kategorija)*

Krāsa: salmu dzeltena, reizēm piesātināta, ar gaiši zaļām niansēm.

Aromāts: vīnam nogatavinoties, svārstās no ābolu līdz eksotisko augļu un lazdu riekstu aromātam.

Garša: svaiga, piesātināta, ar vieglām tanīna niansēm.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē – 5,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

*“Asolo Montello Manzoni Bianco” / “Montello Asolo Manzoni Bianco” (vīna kategorija)*

Krāsa: salmu dzeltena, reizēm ar gaiši zaļām niansēm.

Aromāts: izteikts augļu aromāts.

Garša: svaiga, bagātīga, piesātināta, samtaina.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē – 5,0 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

*“Asolo Montello Chardonnay” / “Montello Asolo Chardonnay”, “Asolo Montello Pinot bianco spumante” / “Montello Asolo Pinot bianco spumante” (vīna kategorijas)*

Krāsa: “Chardonnay” – izteikti salmu dzeltena, ar noturīgām putām; “Pinot Bianco” – izteikti salmu dzeltena, ar noturīgām putām.

Aromāts: “Chardonnay” – maigs augļu aromāts; “Pinot Bianco” – izsmalcināts, izteikts.

Garša: “Chardonnay” – piesātināta, izteikta, no ekstra bruta līdz sausā vīna garšai; “Pinot Bianco” – izteikta, pilnmiesīga, no ekstra bruta līdz sausā vīna garšai.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 16,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē – 5,0 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

*“Asolo Montello Rosso” / “Montello Asolo Rosso” (vīna kategorija)*

Krāsa: rubīnsarkana, vīnam nogatavinoties, sliecas uz granātsarkanu krāsu.

Aromāts: intensīvs, izteikts, patīkams, vīnam nogatavinoties, sliecas uz ēterisku aromātu.

Garša: piesātināta, spēcīga, ar augu niansēm, sabalansēta.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,00 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 21,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē – 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

“Asolo Montello Merlot” / “Montello Asolo Merlot” (vīna kategorija)

Krāsa: rubīnsarkana, vīnam nogatavinoties, sliecas uz granātsarkanu krāsu.

Aromāts: jaunvīnam – vīnam raksturīgs, intensīvs, izteikts aromāts; nogatavinātam vīnam – maigāks, ēterisks un patīkams aromāts.

Garša: piesātināta, pilnmiesīga vīna garša, ar tanīna niansēm, sabalansēta.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,00 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 21,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	4,5
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

“Asolo Montello Cabernet” / “Montello Asolo Cabernet”, “Asolo Montello Cabernet Sauvignon” / “Montello Asolo Cabernet Sauvignon”, “Asolo Montello Cabernet Franc” / “Montello Asolo Cabernet Franc” (vīna kategorija)

Krāsa: “Cabernet” un “Cabernet Sauvignon” – rubīnsarkana, vīnam nogatavinoties, gandrīz granātsarkana; “Cabernet Franc” – rubīnsarkana ar violetiem toņiem, vīnam nogatavinoties, sliecas uz granātsarkanu.

Aromāts: “Cabernet” un “Cabernet Sauvignon” – vīnam raksturīgs, intensīvs, izteikts; “Cabernet Franc” – vīnam nogatavinoties, viegls, ēterisks augu aromāts.

Garša: “Cabernet” – piesātināta, pilnmiesīga vīna garša, ar vieglām augu un tanīna niansēm, sabalansēta, izteikta; “Cabernet Sauvignon” – pilnmiesīga vīna garša ar labu struktūru, sabalansēta; “Cabernet Franc” – piesātināta, pilnmiesīga sausā vīna garša, ar vieglām augu un tanīna niansēm, sabalansēta un izteikta.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 21,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē – 4,5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

“Asolo Montello Venegazzù” / “Montello Asolo Venegazzù” un “Asolo Montello Venegazzù Superiore” / “Montello Asolo Venegazzù Superiore” (vīna kategorijas)

Krāsa: intensīva rubīnsarkana vai granātsarkana.

Aromāts: vīnam raksturīgs, intensīvs, ēterisks.

Garša: spēcīga, pilnmiesīga vīna garša, sabalansēta, ar labu struktūru.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,50 tilp. % (“Superior” versijai – 13,00 tilp. %).

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 23 g/l (“Superior” versijai – 25 g/l).

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē – 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

*“Asolo Montello Carmenère” / “Montello Asolo Carmenère” (vīna kategorija)*

Krāsa: rubīnsarkana, sliecas uz granātsarkanu atkarībā no vīna gatavības pakāpes.

Aromāts: ar vieglām augu niansēm, sliecas uz nogatavojušos sarkano augļu aromātu.

Garša: viegla, labi sabalansēta un noturīga.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 21,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē – 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

*“Asolo Montello Recantina” / “Montello Asolo Recantina” (vīna kategorija)*

Krāsa: violeti sarkana, vīnam nogatavinoties sliecas uz granātsarkanu krāsu.

Aromāts: intensīvs, izteikts, vīnam nogatavinoties, sliecas uz ēterisku aromātu.

Garša: pikanta, piesātināta, spēcīga, sabalansēta sausā vīna garša.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 tilp. %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 19,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta tilpumkoncentrācija (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	Izteikts vīnskābē – 4,5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

## 5. Vīndarības metodes

### a) Īpašās vīndarības metodes

Nav

### b) Maksimālās ražas

'Venegazzù':

70 hl no hektāra.

'Merlot', 'Bianchetta', 'Chardonnay', 'Glera', 'Pinot bianco':

84 hl no hektāra.

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

77 hl no hektāra.

## 6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

- A. To vīnogu audzēšanas apgabals, kuras izmanto "Asolo Montello"/"Montello Asolo" vīnu ražošanā, aptver visu *Castelcucco*, *Cornuda* un *Monfumo* pašvaldības teritoriju un daļu šo pašvaldību teritorijas: *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* un *Volpago del Montello*.

Minētajam apgabalam ir noteikta turpmāk aprakstītā robeža. No apdzīvotās vietas *Ciano*, kas atrodas *Crocetta del Montello* pašvaldībā, robeža pa provinces nozīmes ceļu "Panoramica del Montello" turpinās austrumu virzienā līdz izejas punktam ceļa "transversale del Montello" un ceļa Nr. 14 krustojumā. No šā krustojuma tā perpendikulāri "Panoramica" stiepjas līdz kalna malai, no kuras paveras skats uz Pjaves upi. Tālāk robeža austrumu virzienā turpinās pa Montello nogāzes augšējo daļu, kas gar Pjavi stiepjas līdz apdzīvotajai vietai *Case Saccardo*, kas atrodas *Nervesa della Battaglia* pašvaldībā. Tad tā iegriežas dienvidaustrumu virzienā un stiepjas pa *Nervesa* un *Susegana* pašvaldības robežu un Pjaves piekrastes ceļu, kurš gar mareogrāfu aizstiepjas līdz *Nervesa* ciematam, un no turienes robeža iegriežas rietumu virzienā un stiepjas pa valsts nozīmes ceļu Nr. 248 "Schiavonesca Marosticana", kas ved uz *Treviso* un *Vicenza* provinces robežu, aptuveni pie 42,500. km atzīmes, *S. Zenone degle Ezzelini* pašvaldībā.

Tad no *Treviso* un *Vicenza* provinces robežas tā iegriežas uz ziemeļiem un *Borso del Grappa* pašvaldībā stiepjas pa kontūru, kas atbilst 400 m augstumam virs jūras līmeņa. Tad robeža pa minēto kontūru turpinās tajā pašā virzienā cauri ciematiem *Borso del Grappa*, *Crespano del Grappa*, *Possagno*, *Cavaso del Tomba* un *Pederobba* pašvaldībā. Līdzko robeža sasniedz *Pederobba* pašvaldību, tā turpinās dienvidu virzienā no 400 m augstumā virs jūras līmeņa esoša krustpunkta ar *Calpiana* ceļu, kas dienvidaustrumu virzienā ved uz provinces nozīmes ceļu "Pedemontana del Grappa", gar īpašumu "Pedemontana".

Pa minēto ceļu robeža saplūst ar "Pedemontana del Grappa", un pa šo ceļu tā stiepjas līdz krustojumam ar valsts nozīmes ceļu Nr. 348 "Feltrina", kas atrodas aiz *Pederobba* ciemata.

Tad pa šo valsts nozīmes ceļu tā stiepjas uz *Onigo di Pederobba*, un no turienes robeža iegriežas austrumu virzienā un pa ceļu, kas ved uz *Covolo*, stiepjas līdz *Pieve* un *Rive*. Tad tā pa *Brentella* kanālu stiepjas līdz vietai 160 m augstumā virs jūras līmeņa un tad ziemeļaustrumu virzienā stiepjas uz *Covolo*, izejot cauri, tā iestiepjas *Barche*, kur Pjave upes tuvumā tā sasniedz vietu 146 m augstumā virs jūras līmeņa. No vietas 146 m augstumā virs jūras līmeņa tā pa ceļu turpinās dienvidu virzienā, līdz šis ceļš aptuveni 27,800. kilometrā krustojas ar ceļu, kas ved uz *Crocetta del Montello*.

Tad robeža pa šo ceļu turpinās dienvidu virzienā līdz apdzīvotajai vietai *Fornace*, kur tā iegriežas dienvidaustrumu virzienā pa ceļu, kad ved uz *Rivasecca*, kam tā izstiepjas cauri un dienvidaustrumu virzienā turpinās pa ceļu, kas ved gar *Castelviero* kanālu, līdz sasniedz apdzīvoto vietu *Ciano*, kur robežlīnija sākās.

- B. To vīnogu audzēšanas apgabals, kuras izmanto "Asolo Montello Sottozona Venegazzù"/"Montello Asolo Sottozona Venegazzù" vīnu ražošanā, aptver daļu *Volpago del Montello* pašvaldības, konkrētāk, *Venegazzù* rajona daļu, kas atbilst kadastrālajai teritorijai Nr. 16.

Minētajam apgabalam ir noteikta turpmāk aprakstītā robeža.

Robeža sākas valsts nozīmes ceļa Nr. 248 "Schiavonesca Marosticana" (to vietējie dēvē par "Via Jacopo Gasparini") 65,000. km atzīmē, pie greznās neoklasicisma stila villas "Spineda Loredan", un austrumu virzienā turpinās līdz *Venegazzù* apakšrajona kadastrālajai robežai (kurai atbilst *Volpago del Montello* pašvaldības kadastrālās teritorijas Nr. 16 un Nr. 21 robeža). Tad tā iegriežas pa kreisi, ziemeļu virzienā, un pa *Venegazzù* apakšrajona kadastrālajām robežām stiepjas līdz *Via Frà Giocondo* punktam "Case Semezin". Tad tā atkal iegriežas pa kreisi, rietumu virzienā,

stiepjoties pa *Venegazzù* apakšrajona kadastrālajām robežām (pa kadastrālās teritorijas Nr. 16, Nr. 13 un Nr. 12 robežu). Tad tā stiepas pa *Via Fra Giocondo*, *Brentella* kanālu no *Montello* meža līdz *Volpago del Montello* un *Montebelluna* pašvaldības administratīvajai robežai (kuru reģiona tehniskajā kartēs apzīmē ar daudzpunkti (...)). Pastiepjoties garām īpašumam “Brunetta” (115 m virs jūras līmeņa), tā pa *Volpago del Montello* pašvaldības administratīvo robežu turpinās līdz valsts nozīmes ceļam Nr. 248 “Schiavonesca Marosticana” (63,730. km atzīmei) un tālāk pa valsts nozīmes ceļu stiepas līdz 65,000. km atzīmei, tādējādi atgriežoties sākumpunktā.

“Venegazzù” vīna veida ražošanas apgabala aprakstā minēti šādi reģiona tehniskās kartes elementi: elements Nr. 105 024 – *Volpago del Montello* un *Volpago del Montello* pašvaldības administratīvā robeža.

## 7. Vīna vīnogu šķirne(-es)

‘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’ hibrīds)’

‘Bianchetta Trevigiana B.’ – ‘Bianchetta’

‘Cabernet Sauvignon N.’ – ‘Cabernet’

## 8. Saiknes apraksts

“Asolo Montello” / “Montello Asolo” – kategorija: vīns; kvalitatīvs dzirkstošais vīns

### Dabas faktori

“Asolo Montello” / “Montello Asolo” vīna ražošanas apgabals atrodas Veneto reģionā, Venēcijas ziemeļos, Treviso provincē, zem *Montello* un *Colli Asolani* kalna nogāzes, Dolomītu kalnu pakājē, starp *Nervesa della Battaglia* austrumos un *Fonte* ciematu rietumos. Abas gandrīz vertikālās kalnu sistēmas, kuras šķir dziļa ieplaka teju kilometra platumā, veido vienu ģeoloģisko vienību. Augstumam virs jūras līmeņa svārstoties no 100 līdz 450 m, tās veido savdabīgu, izteikti specifisku ainavu, kurā izvietotas lēzenas, saskanīgas nogāzes un izliekumi. Kalnus veido cietas masas apjomīgas formācijas, kuras sastāv no nogulumiežiem un kuras klāj merģelaina smilšmāla vai merģelaina smilšaina augsne, kas labi piemērota apstrādei un klimatisko apstākļu ietekmē mēdz kļūt irdena. Tai raksturīgā sarkanā krāsa liecina par tās seno izcelsmi. Augsnes ir dekarbonizētas un skābas, vidēji dziļas, tajās labi uzkrājas ūdens, un tām ir liels minerālu saturs. Tā kā tās nav skārusi ievērojama dislokācija, ir saglabājušās sākotnējās īpašības. Stratigrāfija ir neskarta, un struktūra nav bojāta. Organiskajās vielās ir augsts mikrobioloģiskās aktivitātes līmenis, un tas nodrošina uzturvielu plašu pieejamību. Cietajā masā bieži mēdz veidoties vairāk vai mazāk vertikālas plaisas, kas veicina apakšzemes ūdens cirkulāciju un tādu karsta elementu veidošanos kā apmēram 2 000 karsta piltuves jeb kritenes, jo īpaši *Montello*. Šie dažādu izmēru dobumi zemē veido izcilu apakšzemes ūdens novadīšanas sistēmu. Teritorijas savdabīgajam klimatam raksturīgi mēreni silti pavasari un vasaras, kā arī rudeņi, kurus arī mēreni siltus padara uz dienvidiem vērstās, vīnogulājiem klātās nogāzes un reljefa izvietojums – kalna taisnleņķa daļas uzņem vēsākos ziemeļaustrumu vējus. Vidējā gaisa temperatūra vasarā ir 22,6 °C, un visaugstākā gaisa temperatūra ir jūlijā. Rudeņi ir karsti un sausi.

Nokrišņu daudzums no aprīļa līdz septembrim ir aptuveni 700 mm, un tas ir diezgan vienmērīgs. Šos nokrišņus uzņem nogāžu augsne, tādējādi liekais ūdens tiek viegli novadīts, un augsnes irdenā struktūra veicina tā ātru uzsūkšanos.

### Vēsturiskie faktori

Vīndārzus sāka stādīt un veidot benediktiešu mūki *Colli Asolani* un *Montello* kalna nogāzēs un vēlāk – Venēcijas Republikā. Benediktiešu mūki apgabalā, konkrētāk, *Santa Bona* klosterī, kas atradās *Vidor*, un *Montello* kartēziešu klosterī, kurš atradās *Nervesa*, apmetās aptuveni mūsu ēras 1000. gadā. Viņu darbs atstāja lielu ietekmi uz apgabala zemkopības un vīnkopības vēsturi un sekmēja tādas, vēl mūsdienās saglabājušās kultūras veidošanos, kuras pamatā ir vīnogulāju audzēšana un vīns. 14. gadsimta otrajā pusē, kad apgabals nonāca venēciešu pārvaldījumā, *Colli Asolani* un *Montello* kalnu ātri vien atzina par nozīmīgu vīnkopības apgabalu. Tā vīnogulājus eksportēja jau senajā 1400. gadā. 16. gadsimtā apgabals kļuva slavens ar to, ka aristokrātijas pārstāvji tajā lūkojās pēc apgabala vīnkopības un vīndarības tradīciju daļuma un augstās kvalitātes. Apgabalu apbrīvoja prestižākie sabiedrības pārstāvji, un vīns bija pieprasīts Venēcijas produkts, kas varēja sacensties ar vīnu, kurš ievests no Grieķijas.

### Cilvēkfaktori

Attiecībā uz “Asolo Montello” / “Montello Asolo” vīnu līdz mūsdienām nemainīgu ainu iezīmējušas senās ģimeņu saimniecības, kurās vīns bija svarīga ikdienas uztura un vietējās ekonomikas daļa. Sākotnējās augsnes ir saglabātas, tāpēc tās ir ļoti piemērotas apstrādei. Mūsdienās neinvazīvos vīnogulājus audzē tajā pašā zemē, kurā aug citi kultūraugi.

Spēcīgā Venēcijas civilizācija apgabalā ieviesa dzīvīgu un dinamisku uzņēmējdarbību. 1876. gadā dibinātajā *Conegliano* Vīndarības skolā un dažus kilometrus tālāk esošajā Vīnkopības izpētes centrā tirgus dalībnieki tika mudināti attīstīties un specializēties. Tādējādi radusies plaukstoša vīnkopības kultūra, kuras ietvaros gūst labumu no teritorijas veicinātā, brīnišķīgā dabiskā aicinājuma.

Šo faktoru kopums veidojis neizmērojamu bagātību, kas ievērojami papildina *Asolo Montello* apgabala sugu un vīndarības pārpilnību.

Kalna nogāzes apgabali ir īpaši piemēroti tādu aromātisku un ļoti piesātinātu vīnu ražošanai, kuriem raksturīgas augļu un pikantas notis. Šajā vidē aukstās gaisa plūsmas vīnogās rada augstāku organisko skābju, konkrētāk, ābolskābes, saturu. Šīs vīnogas lieliski piemērotas dzirkstošajiem vīniem, kuri parasti ir izsmalcināti un aromātiski.

No otras puses, ieleja un līdzenumi ar dziļākām un auglīgākām augsnēm ir piemēroti tādu vieglu, aristokrātisku vīnu ražošanai, kuriem ir sarkanajiem vīniem nepieciešamais fenolu un aromātiskais sastāvs. Tiem raksturīgas zāles un nogatavojušos augļu notis, kā arī labi sabalansēts cukuru un skābes daudzums un pilnmiesīgums. Mūžsenās vietējās šķirnes ‘*Bianchetta*’ un ‘*Recantina*’ vīnu klāstam piešķir originalitāti.

### “Asolo Montello” / “Montello Asolo” – kvalitatīvu dzirkstošo vīnu kategorija

Informācija par vīna kvalitāti/īpašībām, kas lielā mērā saistāmas ar ģeogrāfisko vidi

Ar cilmes vietas nosaukumu “Asolo Montello” / “Montello Asolo” apzīmētie vīni no kategorijas “kvalitatīvi dzirkstošie vīni” ir gaišā līdz intensīvā salmu dzeltenā krāsā, ar noturīgiem burbuliņiem, kas kvalitatīva dzirkstošā vīna kategorijai ir tipiski.

Ar cilmes vietas nosaukumu “Asolo Montello” / “Montello Asolo” apzīmētajiem kvalitatīvo dzirkstošo vīnu kategorijas vīniem organoleptiskajās pārbaudēs atklājas, ka tiem ir citrusaugļu notis un ziedu, augļu un žāvētu augļu aromāts, ko pastiprina svaigi skābena garša un izsmalcināts miesīgums.

Saikne starp ģeogrāfiskā apgabala elementiem un produkta kvalitāti un īpašībām, kas lielā mērā saistāmas ar ģeogrāfisko vidi

Ar cilmes vietas nosaukumu “Asolo Montello” / “Montello Asolo” apzīmētajiem kvalitatīvo dzirkstošo vīnu kategorijas vīniem iepriekš aprakstītās organoleptiskās īpašības radušās ražošanas apgabala augsnes un klimatisko apstākļu ietekmē, kā arī to cilvēkfaktoru ietekmē, kuri iespaidojuši šo dzirkstošo vīnu ražošanas procesa tehnoloģisko inovāciju.

Nokrišņu daudzuma un augšņu atrašanās vietas (kalna nogāzēs) dēļ vīndārzu darbiniekiem liela daļa darba jāveic ar rokām, un tas veicina vīnogulāju samērīgu augšanu. Vīnogulāju audzētāju prasmes un augsnes irdenā struktūra sekmē ūdens strauju uzsūkšanos augsnes apakškārtā. Tāpēc vīnogu šķirnes, kas tiek izmantotas, ražojot ar cilmes vietas nosaukumu “Asolo Montello” / “Montello Asolo” apzīmētos kvalitatīvo dzirkstošo vīnu kategorijas vīnus, aug ātri, taču vienmērīgi un samērīgi. Tā savukārt tiek aizsargāti vīnogu ķekari un vielas, kas vīnogām piešķir to savdabīgo un maigo augļu garšu.

Gadu gaitā veidojusies vīndarības paņēmieni attīstība un inovācija, kā arī lielāka mikroelementu daudzuma uzņemšana (salīdzinot ar neitrālām augsnēm) ar augiem, ko veicina skābās augsnes, sekmē vīnogulāju samērīgu augšanu veģetatīvā un produkcijas ziņā.

Augsnes daļiņu lielums un sastāvs ir tāds, ka saknes tiek regulāri apūdeņotas, un tas savukārt ir svarīgi tādu vīnogu izaudzēšanai, kurām ir svaigs, skābens aromāts.

Šīs īpašības veicina tehnoloģiskā inovācija autoklāvēšanā – tehnoloģijā, kas ir būtiska rūgšanas procesā un tādējādi pastiprina augļu un citrusaugļu notis.

*“Asolo Montello” / “Montello Asolo” – vīna kategorija*

Informācija par vīna kvalitāti/īpašībām, kas lielā mērā saistāmas ar ģeogrāfisko vidi

Ar cilmes vietas nosaukumu “Asolo Montello” / “Montello Asolo” apzīmētie vīni no kategorijas “vīns” ir rubīnsarkanā krāsā, kura, vīnam nogatavinoties, sliecas uz granātsarkanu krāsu sarkanvīnu gadījumā, un ir dažādas intensitātes salmu dzeltenā līdz zeltainā krāsā baltvīnu gadījumā.

Sarkanvīnu aromāts ir piesātināts, sabalansēts, ar vieglām tanīna un augu niansēm, maigs.

Savukārt baltvīniem ir svaigs, piesātināts, sabalansēts augļu aromāts.

Sarkanvīniem ir izteikta vīnam raksturīga smarža, spēcīga, labi sabalansēta struktūra un daudzveidīga aromātu buķete.

Baltvīniem savukārt ir intensīvs ziedu un augļu aromāts ar citrusaugļu un svaigu augļu notīm, ko pastiprina svaigs skābenums.

Saikne starp ģeogrāfiskā apgabala elementiem un produkta kvalitāti un īpašībām, kas lielā mērā saistāmas ar ģeogrāfisko vidi

Ar cilmes vietas nosaukumu “Asolo Montello” / “Montello Asolo” apzīmētie sarkanvīni no kategorijas “vīns” ir savdabīgi, jo uz tiem ietekmi atstājis šādu elementu kopums – ražošanas apgabala klimatiskie apstākļi, cilvēkfaktori, kas iespaidojuši vīndarībai paredzēto vīnogu potenciālu, kā arī vēsturiski un mūsdienās izmantotie vīndarības paņēmieni.

Konkrētāk, ražošanas apgabala ģeogrāfisko vidi raksturo saules apspīdētas un no aukstā ziemeļu vēja pasargātas nogāzes. Tas sekmē mēreni siltus laikapstākļus rudenī.

Tas apvienojumā ar vīnogulāju audzētāju mūsenajām speciālajām zināšanām izturīgu, ražošanas apgabala augsnes īpašībām labi pielāgojušos vīnogulāju kopšanā un audzēšanā veicina ilgu nogatavošanās periodu, kas laika gaitā atmaidzina spēcīgās augu notis, ļaujot nogatavoties cukura un fenolu savienojumiem, kuri ir pamatā viegliem, aristokrātiskiem vīniem.

Konkrētāk, vietās, kur augsnes sastāvā ir plāna merģeļa kārtā, sarkanvīniem ir augsts fenolu saturs, daudzveidīgi aromāti un labi sabalansēts cukuru un skābes saturs. Tas ir pamatā rubīnsarkanajai krāsai, kas, vīnam nogatavinoties, sliecas uz granātsarkanu krāsu, un aromāti ar vieglām augļu līdz pilnībā nogatavojušos sarkano augļu notīm. Sabalansētajai pilnmiesīga vīna garšai ir laba struktūra, un tā var būt piesātināta, ar tanīna niansēm, viegla, pikanta un ar augu niansēm.

Savukārt ar cilmes vietas nosaukumu “Asolo Montello”/“Montello Asolo” apzīmētajos baltvīnos no kategorijas “vīns” jūtama ietekme, ko atstājušas mēreni siltās vasaras, kad vīnogas nenogatavojas pārāk ātri, tām ir zems skābes saturs, ļoti salda garša un eksotisko aromātu notis.

Vīnogulāju audzētāju speciālās zināšanas vīnogulāju pārvaldībā (no šķirņu un audzēšanas metodes izraudzīšanās līdz vīnogulāju augšanas pārvaldībai) apvienojumā ar ļoti auglīgajām augsnēm un lielajām temperatūras svārstībām veicina terpēnu un benzola savienojumu sintēzi, kas ir pamatā citrusaugļu, ziedu un svaigu augļu notīm, ko pastiprina svaiga skābena garša un izsmalcināts miesīgums.

## 9. Īpašas papildu prasības (iepakojums, marķēšana, citas prasības)

—

### Saite uz produkta specifیکāciju

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