

## ATTI OĦRAJN

## IL-KUMMISSJONI EWROPEA

**Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għal emenda tal-Unjoni għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott għal isem fis-settur tal-inbid skont l-Artikolu 97(3) tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill**

(2020/C 325/17)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 98 tar-Regolament (UE) Nru 1308/2013 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill <sup>(1)</sup> fi żmien xahrejn mid-data ta' din il-pubblikazzjoni.

APPLIKAZZJONI GĦAL EMENDA TAL-UNJONI GĦALL-ISPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT

**MONTELLO — COLLI ASOLANI****PDO-IT-A0460-AM02****Data tal-applikazzjoni: 18.6.2019****1. Applikant u interess legittimu**

Consorzio di Tutela vini DOC Montello e Colli Asolani [Assoċjazzjoni ta' protezzjoni għall-inbejjes DOC Montello u Colli Asolani]

Grupp ta' produttori għad-DOP ikkonċernata

**2. Intestatura fl-ispeċifikazzjoni tal-Prodott affettwata mill-emenda/i**

- Isem il-prodott
- Kategorija tal-prodott tad-dwieli
- Rabta
- Restrizzjonijiet tal-kummerċjalizzazzjoni

**3. Deskrizzjoni tal-emenda u raġunijiet għaliha****3.1. Emenda fl-isem tad-denominazzjoni**

Intestatura fl-ispeċifikazzjoni tal-Prodott affettwata mill-emenda/i

Artikoli 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 and 9

Deskrizzjoni u raġunijiet

L-emenda tinvolvi bidla fl-isem tad-DOP minn "Montello — Colli Asolani" għal "Asolo Montello"/"Montello Asolo".

L-isem eżistenti "Colli Asolani" tqassar għall-isem ġeografiku "Asolo" segwit mill-isem ġeografiku "Montello", li jibqa' l-istess. Dan se jkun l-isem sħiħ tad-Denominazzjoni "Montello Asolo" u se jkun hemm ukoll l-għażla li jintuża l-isem alternattiv "Asolo Montello".

(<sup>1</sup>) ĠU L 347, 20.12.2013, p. 671.

L-emenda parzjali kkonċernata ma taffettwax l-identità ġeografika tad-Denominazzjoni jew tal-konfini taż-żona tal-produzzjoni rispettiva, li tibqa' l-istess.

“Asolo” huwa l-isem ġeografiku tal-belt storika u tal-muniċipalitá tal-lum li tinsab fil-provinċja ta' Treviso, li kienet — u tabilhaqq ghadha — iċ-ċentru ekonomiku u kulturali ta' referenza għall-parti tat-territorju bl-għoljiet fejn tinsab iż-żona tal-produzzjoni tal-inbid ikkonċernat. L-isem ġeografiku “Asolo” huwa għalhekk ideali għall-identifikazzjoni ta' din il-parti tat-territorju li kienet tissejjah “Colli Asolani”.

F'dan ir-rigward, l-intenzjoni wara l-isem il-ġdid għad-DOP, “Asolo Montello”, jew il-verzjoni alternattiva “Montello Asolo”, hija li tiġi enfasizzata r-rabta bejn din id-Denominazzjoni tal-inbid u t-territorju ġeografiku demarkat magħha li huwa magħruf għall-belt storika ta' Asolo u għall-għoljiet ta' Montello.

Barra minn hekk, minhabba li ż-żewġ żoni ġeografici ġirien t'hawn fuq li flimkien jiffurmaw iż-żona tal-produzzjoni għandhom l-istess karatteristiċi tal-ħamrija, klima u storja kulturali, l-intenzjoni wara l-isem alternattiv għad-DOP “Asolo Montello”/“Montello Asolo” hija li tiġi eskluża kwalunkwe possibbiltá li wiehed mill-ismijiet ġeografici jitqies bhala aktar importanti mill-iehor.

Din l-emenda tikkonċerna l-ispeċifikazzjoni tal-prodott kollha u d-dokument uniku kollu, kull darba li jissemma l-isem tad-denominazzjoni.

#### DOKUMENT UNIKU

#### 1. Isem il-prodott

Asolo Montello

Montello Asolo

#### 2. Tip ta' indikazzjoni ġeografika

DOP — Denominazzjoni ta' Origini Protetta

#### 3. Kategoriji tal-prodotti tad-dwieli

1. Inbid

5. Inbid spumanti ta' kwalitá

#### 4. Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed

“Asolo Montello”/“Montello Asolo” Bianco (kategorija tal-inbejjed)

Kulur: isfar lewn it-tiben bi sfumaturi fl-ahdar ċar;

Aroma: kemxejn ta' frott;

Togħma: armonjuża, friska, fina malli jimmatura;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 % vol;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 15,0 g/l.

Kwalunkwe parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella t'hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

#### Karatteristiċi analitiċi ġenerali

Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	
Aċiditá totali minima	5,0 grammi għal kull litru espressi bhala aċidu tartariku
Aċiditá volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

“Asolo Montello”/“Montello Asolo” Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio (kategoriji tal-inbid)

Kulur: isfar dehbi ta' intensitá li tvarja għax-Chardonnay; isfar lewn it-tiben għall-Pinot Bianco; isfar lewn it-tiben bi ħjilijiet ta' deheb għal Pinot Grigio;

Aroma: ta' frott, distinta għax-Chardonnay; delikata, fina, distinta għall-Pinot Bianco; frott eżotiku u xi kultant kemxejn pikkanti għall-Pinot Grigio;

Togħma: ta' frott, sottili, delikata għal qawwija għax-Chardonnay; friska, bnina, eleganti għall-Pinot Bianco; shuna, rikka, bellusija għall-Pinot Grigio;

Qawwa alkoholika totali minima skont il-volum: 11,00 % vol.;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16,0 g/l.

Kwalunkwe parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella t'hawn taht jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5,0 grammi għal kull litru espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (fmilliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (fmilligrammi għal kull litru)	

*"Asolo Montello"/"Montello Asolo" Bianchetta (kategorija tal-inbejjed)*

Kulur: isfar lewn it-tiben, xi kultant skur, bi sfumaturi fl-aħdar ċar;

Aroma: tvarja mit-tuffieħ għall-frott eżotiku u l-gellewz malli jimmatura;

Togħma: friska, bnina, bi hġilijiet ħfief ta' tannin;

Qawwa alkoholika totali minima skont il-volum: 11,00 % vol.;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16,0 g/l.

Kwalunkwe parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella ta' hawn taht jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5,5 grammi għal kull litru espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (fmilliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (fmilligrammi għal kull litru)	

*"Asolo Montello"/"Montello Asolo" Manzoni Bianco (kategorija tal-inbejjed)*

Kulur: isfar lewn it-tiben, xi kultant bi sfumaturi fl-aħdar ċar;

Aroma: ta' frott, distinta;

Togħma: friska, rikka, bnina, bellusija;

Qawwa alkoholika totali minima skont il-volum: 12 % vol.;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 17,0 g/l.

Kwalunkwe parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella t'hawn taht jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5,0 grammi għal kull litru espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f milligrammi għal kull litru)	

“Asolo Montello”/“Montello Asolo” Chardonnay, Pinot bianco spumante (kategorija tal-inbejjes spumanti ta' kwalità)

Kulur: isfar lewn it-tiben jgħajjat, b'raġħwa deġġiema għax-Chardonnay; isfar lewn it-tiben jgħajjat, b'raġħwa deġġiema għall-Pinot Bianco;

Aroma: ta' frott, delikata għax-Chardonnay; fina, distinta għall-Pinot Bianco;

Togħma: bnina, distinta, minn *extra* brut għal xotta għax-Chardonnay; distinta, mimlija, minn *extra* brut għal xotta għall-Pinot Bianco;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 % vol.;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 16,0 g/l.

Kwalunkwe parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella t'hawn taht jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-legiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	
Aċidità totali minima	5,0 grammi għal kull litru espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f milligrammi għal kull litru)	

“Asolo Montello”/“Montello Asolo” Rosso (kategorija tal-inbejjes)

Kulur: aħmar lewn ir-rubin, li għandu tendenza jagħti għal lewn il-granata maż-żmien;

Aroma: qawwija, distinta, pjaċevoli, li għandha tendenza ssir etereali maż-żmien;

Togħma: bnina, robusta, kemxejn erbaċea, armonjuża;

Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,00 % vol.;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 21,0 g/l,

Kwalunkwe parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella t'hawn taht jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-legiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoħolika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoħolika proprja minima (f% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f milligrammi għal kull litru)	

“Asolo Montello”/“Montello Asolo” Merlot (kategorija tal-inbejjed)

Kulur: ahmar lewn ir-rubin, li għandu tendenza jagħti għal lewn ir-rummien maż-żmien;

Aroma: ta' nbid, qawwija, distinta meta jkun għadu frisk, aktar delikata, etereali u pjaċevoli meta jiġi immaturat;

Togħma: bnina, mimlija, bi ħjilijiet ta' tannin, armonjuża;

Qawwa alkoholika totali minima skont il-volum: 11,00 % vol.;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 21,0 g/l.

Kwalunkwe parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella t'hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-legiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi generali

Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	4,5
Acidità totali minima	
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

“Asolo Montello”/“Montello Asolo” Cabernet, Cabernet Sauvignon; Cabernet Franc (kategorija tal-inbejjed)

Kulur: Ahmar lewn ir-rubin, kważi lewn il-granata malli jimatura għall-Cabernet u l-Cabernet Sauvignon; ahmar lewn ir-rubin bi sfumaturi fil-vjola li għandu tendenza jagħti għal lewn il-granata maż-żmien għall-Cabernet Franc;

Aroma: ta' nbid, qawwija, distinta għall-Cabernet u għall-Cabernet Sauvignon; ta' nbid, kemxejn erbaċea meta jiġi mmaturat għall-Cabernet Franc;

Togħma: bnina, mimlija, kemxejn erbaċea, bi ħjiliet zgħar ta' tannini, armonjuża, distinta għall-Cabernet; mimlija, bi struttura tajba, armonjuża għall-Cabernet Sauvignon; xotta, bnina, mimlija, kemxejn erbaċea, bi ħjilijiet zgħar ta' tannini, armonjuża u distinta għall-Cabernet Franc;

Qawwa alkoholika totali minima skont il-volum: 11,50 % vol.;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 21,0 g/l.

Kwalunkwe parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella t'hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-legiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi generali

Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	
Acidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bhala acidu tartariku
Acidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru)	

“Asolo Montello”/“Montello Asolo” Venegazzù u Venegazzù Superiore (kategoriji tal-inbid)

Kulur: ahmar lewn ir-rubin skur jew lewn il-granata;

Aroma: ta' nbid, qawwija u etereali;

Togħma: robusta, mimlija, armonjuża, strutturata tajjeb;

Qawwa alkoholika totali minima skont il-volum: 12,50 % vol.; (13,00 % għall-verżjoni Superior)

Estratt minimu mingħajr zokkor: 23 g/l (25 g/l għall-verżjoni Superior).

Kwalunkwe parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-legiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f milligrammi għal kull litru)	

*“Asolo Montello”/“Montello Asolo” Carmenère (kategorija tal-inbejjed)*

Kulur: aħmar lewn ir-rubini, li għandu tendenza jagħti għal lewn il-granata skont l-istadju tal-evoluzzjoni tal-inbid;

Aroma: sfumaturi ta' aroma kemxejn erbaċea li ssir waħda ta' frott aħmar misjur;

Togħma: mielsa, ibbilanċjata tajjeb u dejjiema;

Qawwa alkoholika totali minima skont il-volum: 11,50 % vol.;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 21,0 g/l.

Kwalunkwe parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella ta' hawn taht jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-legiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f milligrammi għal kull litru)	

*“Asolo Montello”/“Montello Asolo” Recantina (kategorija tal-inbejjed)*

Kulur: aħmar fil-vjola, li għandu tendenza jagħti għal lewn il-granata maż-żmien;

Aroma: qawwija, distinta, li għandha tendenza ssir etereali maż-żmien;

Togħma: xotta, pikkanti, bnina, robusta, armonjuża;

Qawwa alkoholika totali minima skont il-volum: 11,50 % vol.;

Estratt minimu mingħajr zokkor: 19,0 g/l.

Kwalunkwe parametru analitiku li ma jidherx fit-tabella t'hawn taht jikkonforma mal-limiti stabbiliti fil-legiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi ġenerali	
Qawwa alkoholika totali massima (f% tal-volum)	
Qawwa alkoholika proprja minima (f% tal-volum)	
Aċidità totali minima	4,5 grammi għal kull litru espressi bhala aċidu tartariku
Aċidità volatili massima (f milliekwivalenti għal kull litru)	
Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f milligrammi għal kull litru)	

## 5. Prattiki tal-produzzjoni tal-inbid

### a. Prattiki enoloġiċi speċifiċi

L-ebda

### b. Rendimenti massimi

Venegazzù

70 ettolitru għal kull ettaru

Merlot, Bianchetta, Chardonnay, Glera, Pinot bianco

84 ettolitru għal kull ettaru

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

77 ettolitru għal kull ettaru

## 6. Żona ġeografika demarkata

- A) Iż-żona tal-produzzjoni għall-gheneb li jintuza biex isiru l-inbejjes "Asolo Montello"/"Montello Asolo" tkopri t-territorju kollu tal-municipalitajiet ta' Casteluccu, Cornuda u Monfumo u parti mit-territorju tal-municipalitajiet li ġejjin: 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 u Volpago del Montello.

Il-konfini ta' din iż-żona huwa ddefinit kif ġej: Mil-lokalità ta' Ciano fil-municipalità ta' Crocetta del Montello, il-konfini jkompli fid-direzzjoni tal-Lvant tul it-triq provinċjali ta' "Panoramica del Montello" sal-punt tal-hruġ fl-intersezzjoni tat-triq "transversale del Montello" bin-Nru 14. Mill-intersezzjoni, dan isegwi linja vertikali fir-rigward tal-"Panoramica" sakemm jilhaq it-tarf tal-gholja li thares fuq ix-xmara Piave. Minn hemm, il-konfini jkompli fid-direzzjoni tal-Lvant tul il-parti ta' fuq tan-niżla ta' Montello li tkompli b'mod parallel mal-Piave sal-lokalità ta' Case Saccardo fil-municipalità ta' Nervesa della Battaglia. Imbagħad, dan idur fid-direzzjoni tax-Xlokk, tul il-fruntiera bejn il-municipalitajiet ta' Nervesa u Susegana u tul it-triq kostali ta' Piave li tgħaddi minn mal-gauge tal-marea u twassal sal-villaġġ ta' Nervesa, minn fejn idur fid-direzzjoni tal-Punent tul it-Triq Statali Nru 248 "Schiavonesca Marosticana" li tkompli sal-fruntiera bejn il-provinċji ta' Treviso u ta' Vicenza, madwar il-marka ta' 42 500 km fil-komun ta' S. Zenone degli Ezzelini.

Minn hemm idur fid-direzzjoni tat-Tramuntana mill-fruntiera bejn il-provinċji ta' Treviso u Vicenza fejn fil-municipalità ta' Borso del Grappa, dan isegwi l-linja tal-kontorn li tikkorrispondi għal 400 m'il fuq mil-livell tal-baħar. Minn hemm il-quddiem, il-konfini jkompli jsegwi l-linja tal-kontorn t'hawn fuq fl-istess direzzjoni, u jgħaddi minn hdejn villaġġi li jappartjenu għall-municipalitajiet ta' Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba u Pederobba. Ladarba jasal fil-municipalità ta' Pederobba, dan ikompli fid-direzzjoni tan-Nofsinhar mill-punt ta' 400 m 'il fuq mil-livell tal-baħar fejn jiltaqa' mat-triq ta' Calpiana, li, lejn ix-Xlokk, twassal għat-triq provinċjali ta' "Pedemontana del Grappa" wara li tkun inqabżet iż-żona residenzjali ta' Pedemontana.

Tul dik it-triq, jingħaqad mal-"Pedemontana del Grappa", u jkompli tul dik it-triq sal-intersezzjoni tagħha mat-Triq Statali Nru 348 "Feltrina" wara l-villaġġ ta' Pederobba.

Imbagħad, dan isegwi t-Triq Statali għal Onigo di Pederobba, minn fejn idur fid-direzzjoni tal-Lvant tul it-triq lejn Covolo sa Pieve, u Rive. Imbagħad, dan isegwi l-kanal ta' Brentella sal-punt ta' 160 u mbagħad ixaqleb fid-direzzjoni tal-Grigal lejn Covolo, u jaqbeż u jidhol f'Barche, fejn jilhaq il-punt ta' 146 m 'il fuq mil-livell tal-baħar viċin ix-xmara ta' Piave. Fil-punt ta' 146, dan imbagħad ikompli fid-direzzjoni tan-Nofsinhar sal-intersezzjoni tiegħu mat-triq lejn Crocetta del Montello madwar il-punt ta' 27 800 km.

Il-konfini mbagħad ikompli fid-direzzjoni tan-Nofsinhar tul dik it-triq sal-lokalità ta' Fornace, fejn idur fid-direzzjoni tax-Xlokk għal fuq it-triq li twassal għal Rivasecca, u jgħaddi minn u jkompli fid-direzzjoni tax-Xlokk lejn it-triq li tkompli b'mod parallel mal-kanal ta' Castelviero, sakemm jilhaq il-lokalità ta' Ciano minn fejn bdiet id-delineazzjoni.

- B) Iż-żona tal-produzzjoni għall-gheneb li jintuza biex isir l-inbid "Asolo Montello"/"Montello Asolo" Sottozona Venegazzù tinkludi parti mit-territorju tal-municipalità ta' Volpago del Montello u b'mod aktar speċifiku l-parti tat-taqsimi ta' Venegazzù li tikkorrispondi għall-iskeda katastali Nru 16.

Il-konfini ta' din iż-żona huwa ddefinit kif ġej:

Eżattament mill-bidu tal-punt ta' 65 000 km tat-Triq Statali Nru 248 "Schiavonesca Marosticana" (hawnhekk imsejha "Via Jacopo Gasparini") quddiem il-villa Palladjana "Spineda Loredan" monumentali, dan ikompli fid-direzzjoni tal-Lvant sal-konfini katastali tas-subdiviżjoni ta' Venegazzù (rappreżentanti mill-fruntiera bejn l-iskedi katastali Nri 16 u 21 li jappartjenu għall-municipalità ta' Volpago del Montello). Imbagħad, dan idur mal-lemin lejn it-Tramuntana, wara l-konfini katastali tas-subdiviżjoni ta' Venegazzù sal-Via Frà Giocondo fil-punt ta' "Case Semezin". Imbagħad, dan jerga' jdur mal-lemin lejn il-Punent, filwaqt li jsegwi l-konfini katastali tas-subdiviżjoni ta' Venegazzù (fruntiera

bejn l-iskeda katastali 16 u l-iskedi katastali 13 u 12). Dawn ikomplu matul il-Via Fra Giocondo, wara l-kanal ta' Brentella mill-foresta ta' Montello sal-konfini amministrattivi tal-municipalitajiet ta' Volpago del Montello u Montebelluna (immarkati bil-punti kontinwi (...) fuq il-mapep tekniċi għar-reġjun). Wara li jgħaddi miż-zona residenzjali ta' Brunetta (115-il m 'il fuq mil-livell tal-baħar), dan ikompli tul il-konfini amministrattivi tal-municipalitajiet ta' Volpago del Montello sat-Triq Statali Nru 248 "Schiavonesca Marosticana" (fil-punt ta' 63 730 km), minn fejn isegwi t-Triq Statali sal-punt ta' 65 000 km, u b'hekk jirritorna lejn il-punt tat-tluq.

Id-deskrizzjoni taż-zona tal-produzzjoni għat-tip Venegazzù tirreferi għall-elementi li ġejjin fuq il-Mappa Teknika Reġjonali: element N. 105 024 Volpago del Montello u l-konfini amministrattivi tal-municipalitajiet ta' Volpago del Montello.

#### 7. **Varjetà jew varjetajiet tad-dwieli li minnhom jinkiseb l-inbid/jinkisbu l-inbejjed**

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 [ibridu tal-Manzoni].

Bianchetta Trevigiana B. — Bianchetta

Cabernet Sauvignon N. — Cabernet

#### 8. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

*"Asolo Montello"/"Montello Asolo" — Kategorija: Inbid; Inbid spumanti ta' kwalità*

##### Fatturi naturali

Iż-zona tal-produzzjoni għall-inbid "Asolo Montello"/"Montello Asolo" tinsab fir-reġjun ta' Veneto fit-Tramuntana ta' Venezia, fil-provinċja ta' Treviso, taht l-gholjiet ta' Montello u l-Colli Asolani fl-gholjiet baxxi tad-Dolomiti, bejn Nervesa della Battaglia fil-Lvant u l-villaġġ ta' Fonte fil-Punent. Dawn iż-żewġ sistemi tal-gholjiet kważi vertikali, separati permezz ta' inciżjoni fonda li hija twila kważi kilometru, jiffurmaw entità ġeoloġika wahda. F'altitudni li tvarja bejn 100 u 450 metru 'l fuq mil-livell tal-baħar, dawn jiffurmaw pajsagġ distint b'karatteristiċi b'saħħithom u b'pajsagġ b'nizliet u kurvi mhux weqfin hafna u armonjużi. L-gholjiet jikkonsistu f'formazzjonijiet kbar ta' aggregat iebes li jikkonsisti fi blat simentat u miksi bi trab guġlieni tafla jew b'hamrija mrammla taflja li hija adattata sew għall-hdim tar-raba' u li għandha t-tendenza li terhi meta tiġi esposta għall-elementi. Il-kulur aħmar karatteristiku tagħha huwa xhieda tal-orijini antika tagħha. Il-hamrija hija dekarbonizzata u aċiduża, b'fond medju, b'kapaċità tajba għall-hzin tal-ilma u b'kontenut minerali konsiderevoli. Peress li m'għaddietx minn xi disturbji kbar, il-karatteristiċi oriġinali tagħha ġew ippreservati. L-istratigrafija nżammet intatta u l-konsistenza ma tfarrkitx. Hemm grad għoli ta' attività mikrobijoloġika fis-sustanza organika, li tiżgura d-disponibbiltà lesta tan-nutrijenti. Il-massa aggregata spiss hija suxxettibbli għal fit jew wisq xquq vertikali li jippromwovu ċ-ċirkolazzjoni tal-ilma taht l-art u l-formazzjoni ta' karatteristiċi karstiċi, bħal xi 2 000 "dolina" jew kavità fl-art, speċjalment f'Montello. Dawn it-toqob fl-art ta' daqsijiet varji jiffurmaw sistema perfetta għad-drenagġ taht l-art. Il-klima speċifika tat-territorju hija magħmula minn rebbiegħat moderati, sjuq li mhumiex shan iżżejjed u hrejef li għal darb' ohra huma moderati minhabba n-nizliet li jharsu lejn in-Nofsinar li huma miksi b'bid-dwieli, u mit-tqassim tar-rizalt b'taqsimiet ortogonali li huma esposti għal irjieh aktar keshin li ġejjin mill-Grigal. It-temperatura medja fis-sajf hija ta' 22,6 °C u l-ogħla temperaturi jintlaħqu f'Lulju. Il-ħarifa hija shuna u xotta.



Ix-xita tinżel sa madwar 700 mm minn April sa Settembru u hija mqassma b'mod ugwali u ġust. Din ix-xita tinżel fuq in-niżliet tal-hamrija u għalhekk l-ilma żejjed jitqattar faċilment u l-konsistenza merhija tal-hamrija tfisser li dan assimila malajr.

#### Fatturi storiċi

Il-vinji ġew miżrugħin u żviluppatti l-ewwel fuq l-għoljiet ta' Colli Asolani u Montello mill-patrijiet Benedittini u aktar tard mir-Repubblika Venezjana. Il-patrijiet Benedittini stabbilixxew ruħhom fiż-żona madwar is-sena 1000 A.D., b'mod partikolari fil-monasteru ta' Santa Bona f'Vidor u fir-residenza ċartier ta' Montello f'Nervesa. Xogħolhom kellu impatt profond fuq l-istorja tal-biedja u l-vitikultura taż-żona u għen biex jiffirma kultura ċċentrata fuq il-kultivazzjoni tad-dwieli u l-inbid li għadha haġja sal-lum. Fit-tieni nofs tas-seklu 14, meta ż-żona għadied f'idejn il-Venezjani, l-għoljiet ta' Colli Asolani u Montello ġew identifikati malajr bħala żona importanti tal-vitikultura. L-inbejjed tagħha kienu qegħdin jiġu esportati sa mill-bidu tas-sena 1400. Fis-seklu 16, iż-żona saret rinomata għall-insewiment aristokratiċi li fittxew is-sbuhija u t-tjubija fit-tradizzjonijiet tal-vitikultura u tal-produzzjoni tal-inbid. Iż-żona kienet ammirata mill-aktar nies pubbliċi u prestiġjużi magħrfin u l-inbid kien prodott imfittex li poġġa lil Venezia fuq l-istess livell tal-inbid miġjub mill-Greċja.

#### Fatturi umani

Għall-“Asolo Montello”/“Montello Asolo”, l-irziezet tal-antik immexxija mill-familji fejn l-inbid kien parti importanti mid-dieta ta' kuljum u mill-ekonomija lokali, ifforma pajsagġ li fil-biċċa l-kbira baqa' l-istess. Il-hamrija oriġinali għet ippreservata u għalhekk hija adattata hafna għall-ħdim tar-raba'. Illum, id-dwieli mhux invażivi jaqsmu l-art ma' għelejjet oħra.

Iċ-ċivilizzazzjoni Venezjana b'saħħitha tat lok għal intraprenditorija vivaci u dinamika fiż-żona. L-Iskola tal-Enoloġija ta' Conegliano stabbilita fl-1876 u ċ-Ċentru għar-Riċerka fil-Vitikultura li jinsab ftit kilometri 'l bogħod ippermettew lill-operaturi jevolvu u jispeċjalizzaw. Ir-riżultat huwa kultura ta' vitikultura li fforixxiet u li tagħmel l-aħjar użu mill-vokazzjoni naturali meraviljuża tat-territorju.

Dawn il-fatturi flimkien joholqu ġid imprezzabbli li jikkontribwixxi b'mod sinifikanti lejn il-ġid varjetali u enoloġiku taż-żona ta' Asolo Montello.

Iż-żoni tal-għoljiet huma partikolarment adatti għall-produzzjoni ta' nbejjed bojod imfiewha u bnini ferm, b'noti ta' frott u pikkanti. F'dan l-ambjent, il-kurrenti keshin ifissru li l-għeneb għandu kontenut oġhla ta' aċidi organiċi, b'mod partikolari ta' aċidu maliku. Dan l-għeneb huwa ideali għall-inbejjed spumanti, li huma karatteristikament eleganti u aromatiċi.

Min-naħa l-oħra, il-wied u ż-żoni sempliċi, bil-hamrija aktar fonda u aktar fertili tagħhom, huma adattati għall-produzzjoni ta' nbejjed aristokratiċi mielsa, b'kompożizzjoni fenolika u aromatika għolja meħtieġa għall-inbejjed ħomor. Dawn juru noti ta' ħaxix u frott misjur, flimkien ma' bilanċ tajjeb ta' zokkor u aċidi u struttura mimlija. Il-varjetajiet nattivi Bianchetta and Recantina, li ilhom jeżistu għal żmien twil, iżidu l-oriġinalità mal-firxa tal-inbejjed.

#### “Asolo Montello”/“Montello Asolo” — Kategorija tal-inbejjed spumanti ta' kwalità

Informazzjoni dwar il-kwalità/karatteristiċi tal-inbejjed essenzjalment attribwibbli għall-ambjent ġeografiku:

L-inbejjed tad-denominazzjoni “Asolo Montello”/“Montello Asolo” fil-kategorija tal-“inbejjed spumanti ta' kwalità” huma ta' kulur isfar lewn it-tiben li jvarja minn ċar għal jgħajjat fl-intensità, bil-bżieqaq persistenti li huma tipiċi tal-kategorija tal-inbejjed spumanti ta' kwalità.

It-testijiet organolettiċi fuq il-verżjoni spumanti ta' kwalità tal-inbejjed tad-denominazzjoni “Asolo Montello”/“Montello Asolo” juru noti ta' ċitru u aromi ta' fjuri, frott u frott imnixxef, imsaħħa b'toġhma aċiduża friska u b'konsistenza eleganti.

Interazzjoni kawżali bejn l-elementi taż-żona ġeografika u l-kwalità u l-karatteristiċi tal-prodott essenzjalment attribwibbli għall-ambjent ġeografiku:

Il-karatteristiċi organolettiċi tal-inbejjed tad-denominazzjoni “Asolo Montello”/“Montello Asolo” fil-kategorija tal-inbejjed spumanti ta' kwalità deskritta hawn fuq huma dovuti għall-effetti tal-hamrija u l-kundizzjonijiet klimatiċi fiż-żona tal-produzzjoni flimkien mal-fatturi umani li influwenzaw l-innovazzjoni teknoloġika fil-proċess tal-produzzjoni ta' dawn l-inbejjed spumanti.

Ix-xita u l-post fl-għoljiet tal-hamrija jfissru li l-haddiema tal-vinji jridu jwettqu l-biċċa l-kbira tax-xogħol tagħhom bl-idejn u dan għandu impatt fuq it-tkabbir ibbilanċjat tad-dwieli. Il-hila ta' min ikabbar id-dwieli u l-konsistenza merhija tal-hamrija jippermettu li l-ilma jiġi assorbit malajr fis-sottoswol. Dan ifisser li l-varjetajiet tad-dwieli użati għall-kategorija tal-inbejjed spumanti ta' kwalità tad-denominazzjoni “Asolo Montello”/“Montello Asolo” jikbru b'pass li huwa vigoruż iżda fl-istess hin imkejjejl u bbilanċjat tajjeb. Dan min-naħa tiegħu jipproteġi l-għenieqed tal-għeneb u jippreserva s-sustanzi li jagħtuhom l-aroma distinta u delikatament tal-frott tagħhom.

Flimkien mal-iżviluppi u l-innovazzjonijiet fit-tekniki tal-vitikultura matul is-snin, in-natura aċidika tal-hamrija tippermetti lill-pjanti jassorbu għadd akbar ta' mikroelementi milli kieku jassorbu f'hamrija newtrali, u dan jippermetti lid-dwieli jiksibu tkabbir vegetattiv u produttiv ibbilanċjat.

Id-daqs u l-kompożizzjoni tal-partikuli tal-hamrija huma tali li l-għeruj għandhom aċċess għal provvista tal-ilma regolari, li hija essenzjali biex jinkisbu d-dwieli b'aromi aċidużi friski.

Dawn il-karatteristiċi huma msahha bl-innovazzjoni teknoloġika tal-proċessi tal-awtoklavi, teknoloġija li hija effiċjenti fit-trasformazzjoni tal-ħmira u għalhekk fit-tishih tan-noti ta' frott u ċitru.

*“Asolo Montello”/“Montello Asolo” — kategorija tal-inbid*

Informazzjoni dwar il-kwalità/karatteristiċi tal-inbejjed essenzjalment attribwibbli għall-ambjent ġeografiku:

L-inbejjed mid-denominazzjoni “Asolo Montello”/“Montello Asolo” fil-kategorija tal-“Inbid” huma ta' kulur aħmar lewn ir-rubin, li għandhom tendenza li jagħtu għal lewn il-granata maż-żmien fil-każ tal-inbejjed ħomor, u ta' kulur isfar lewn it-tiben li jagħti fl-isfar dehbi b'intensità li tvarja fil-każ tal-inbejjed bojod.

L-aroma tal-inbejjed ħomor għandha tendenza li tkun bnina, armonjuża, kemxejn tannika u kemxejn erbaċea b'sensazzjoni ratba.

L-inbejjed bojod, min-naħa l-oħra, għandhom aroma friska, bnina, ta' frott u armonjuża.

L-inbejjed ħomor għandhom aroma qawwija ta' nbid, bi struttura tajba u bbilanċjata tajeb u b'kompożizzjoni aromatika diversifikata.

L-inbejjed bojod, min-naħa l-oħra, għandhom aroma qawwija ta' fjuri u frott b'noti ta' ċitru u frott frisk, imsaħha b'aċidità friska.

Interazzjoni kawżali bejn l-elementi taż-żona ġeografika u l-kwalità u l-karatteristiċi tal-prodott essenzjalment attribwibbli għall-ambjent ġeografiku:

Il-karattru distintiv tal-inbejjed ħomor tal-“Asolo Montello”/“Montello Asolo” fil-kategorija tal-“inbid” huwa r-riżultat tal-kombinazzjoni tal-kundizzjonijiet klimatiki fiż-żona tal-produzzjoni, tal-fatturi umani li kellhom impatt fuq il-potenzjal tal-gheneb għall-produzzjoni tal-inbid u tat-teknoloġiji tal-vitikultura użati fil-passat u sal-ġurnata tal-lum.

B'mod partikolari, l-ambjent ġeografiku taż-żona tal-produzzjoni huwa kkaratterizzat minn niżlet espsti għax-xemx u protetti mill-irjieħ keshin mit-Tramuntana. Dan jiffavorixxi kundizzjonijiet moderati fil-ħarifa.

Dan, flimkien mal-għarfien espert li ilu jeżisti għal żmien twil ta' min ikabbar id-dwieli fit-taħriġ u fit-tkabbir ta' dwieli vigorużi li huma adattati sew għall-karatteristiċi tal-hamrija fiż-żona tal-produzzjoni, jippermetti għal perjodu twil ta' maturazzjoni li maż-żmien jimatura n-noti ħorox u erbaċei, u jhalli spazju għall-maturazzjoni taz-zokkor u tal-komposti fenoliċi li jipproduċu nbejjed aristokratiċi mielsa.

B'mod partikolari, fejn il-hamrija jkollha saff irqiq ta' lom, l-inbejjed ħomor għandhom kontenut fenoliku għoli, aromi differenti u bilanċ tajeb bejn iz-zokkor u l-aċidi. Dan huwa dak li jiddetermina l-kulur aħmar lewn ir-rubin li għandu tendenza jagħti għal lewn il-granata mal-maturazzjoni u l-aromi bin-noti li jvarjaw minn dawk kemxejn erbaċei għal dawk ta' frott aħmar misjur kompletament. It-toghma mimlija armonjuża għandha struttura tajba u tista' tkun bnina, kemxejn tannika, lixxa, pikkanti u kemxejn erbaċea.

Min-naħa l-oħra, l-inbejjed bojod tal-“Asolo Montello”/“Montello Asolo” fil-kategorija tal-“inbid” huma r-riżultat ta' sjuf moderati li ma jhallux lill-gheneb jimatura malajr wisq, b'livelli aċidużi baxxi u b'noti aromatiċi helwin u eżotiċi hafna.

Il-kombinazzjoni tal-kompetenzi ta' min ikabbar id-dwieli fl-immanigġjar tad-dwieli (mill-għażla tal-istokkijiet u d-deċiżjoni dwar il-metodu tat-tkabbir għall-immanigġjar tad-dwieli) mal-hamrija fertili hafna u mal-varjazzjonijiet sinifikanti fit-temperaturi tiffavorixxi s-sinteżi tat-terpeni u tal-komposti tal-benzin li huma responsabbli għan-noti ta' ċitru, fjuri u frott frisk imsaħha b'toghma aċiduża friska u b'konsistenza eleganti.

## 9. Rekwiżiti oħra speċifiċi (ippakkjar, tikkettar, rekwiżiti oħra)

—

### Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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