

## ANDERE HANDELINGEN

## EUROPESE COMMISSIE

**Bekendmaking van een aanvraag tot wijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector overeenkomstig artikel 97, lid 3, van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad**

(2020/C 325/17)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad <sup>(1)</sup> uiterlijk twee maanden na deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

AANVRAAG VOOR EEN WIJZIGING OP HET NIVEAU VAN DE UNIE VAN HET PRODUCTDOSSIER

**“MONTELLO — COLLI ASOLANI”****PDO-IT-A0460-AM02****Datum van de aanvraag: 18.6.2019****1. Aanvrager en rechtmatig belang**

Consorzio di Tutela vini DOC Montello e Colli Asolani [Vereniging ter bescherming van de wijnen Montello en Colli Asolani DOC]

Producentengroepering voor de betrokken BOB

**2. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben:**

- Naam van het product
- Categorie wijnbouwproduct
- Verband
- Beperkingen op het in de handel brengen

**3. Beschrijving van en redenen voor de wijziging****3.1. Wijziging van de benaming**

Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben:

Artikelen 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 en 9

Beschrijving en motivering

De wijziging betreft een verandering van de naam van de BOB van “Montello — Colli Asolani” in “Asolo Montello”/ “Montello Asolo”.

De bestaande naam “Colli Asolani” is verkort tot de geografische naam “Asolo”, gevolgd door de geografische naam “Montello”, die onveranderd blijft. Dit zal de volledige benaming van “Montello Asolo” zijn en ook wordt de mogelijkheid geboden om de alternatieve naam “Asolo Montello” te gebruiken.

<sup>(1)</sup> PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

De desbetreffende gedeeltelijke wijziging heeft geen gevolgen voor de geografische identiteit van de benaming of voor de grenzen van het respectievelijke productiegebied, die onveranderd blijven.

“Asolo” is de geografische naam van de historische stad en hedendaagse gemeente in de provincie Treviso, die het economische en culturele referentiepunt was — en nog steeds is — voor het deel van het heuvelachtige landschap waar zich het productiegebied voor de desbetreffende wijn bevindt. De geografische naam “Asolo” is derhalve ideaal voor het identificeren van dit deel van het gebied waarnaar eerder werd verwezen als “Colli Asolani”.

In dit opzicht wordt met de nieuwe naam voor de BOB “Asolo Montello”, of het alternatief “Montello Asolo” beoogd het verband te onderstrepen tussen deze benaming van de wijn en het aangrenzende afgebakende geografische gebied dat bekend staat om de historische stad Asolo en de heuvels van Montello.

Aangezien de twee bovengenoemde aangrenzende geografische gebieden die samen het productiegebied vormen bovendien dezelfde bodemkenmerken, hetzelfde klimaat en dezelfde culturele geschiedenis hebben, is de alternatieve naam voor de BOB “Asolo Montello”/“Montello Asolo” bedoeld om de mogelijkheid uit te sluiten dat een van de geografische namen belangrijker dan de andere wordt geacht.

Deze wijziging betreft het volledige productdossier en het volledige enig document, overal waar naar de benaming wordt verwezen.

#### ENIG DOCUMENT

#### 1. Naam van het product

Asolo Montello  
Montello Asolo

#### 2. Type geografische aanduiding

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

#### 3. Categorieën wijnbouwproducten

1. Wijn
5. Mousserende kwaliteitswijn

#### 4. Beschrijving van de wijn(en)

“Asolo Montello”/“Montello Asolo” bianco (categorie: wijn)

Kleur: strogeel met bleekgroene tinten.

Geur: licht fruitig.

Smaak: harmonieus, fris, wordt fijner naarmate de wijn rijpt.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 %.

Minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5,0 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

“Asolo Montello”/“Montello Asolo” chardonnay, pinot bianco, pinot grigio (categorie: wijn)

Kleur: goudgeel van wisselende intensiteit voor de chardonnay; strogeel voor de pinot bianco; strogeel met tinten goud voor de pinot grigio.

Geur: fruitig, kenmerkend voor de chardonnay; delicaat, fijn, kenmerkend voor de pinot bianco; exotische vruchten en soms licht kruidig voor de pinot grigio.

Smaak: fruitig, subtiel, delicaat tot intens voor de chardonnay; fris, aangenaam en elegant voor de pinot bianco; warm, rijk, fluweelzacht voor de pinot grigio.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 %.

Minimaal suikervrij extract: 16,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5,0 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

*“Asolo Montello”/“Montello Asolo” bianchetta (categorie: wijn)*

Kleur: strogeel, soms diep, met bleekgroene tinten.

Geur: variërend van appel tot exotische vruchten en hazelnoot naarmate de wijn rijpt.

Smaak: fris, aangenaam, met een vleugje tannine.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 %.

Minimaal suikervrij extract: 16,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

*“Asolo Montello”/“Montello Asolo” manzoni bianco (categorie: wijn)*

Kleur: strogeel, soms met bleekgroene tinten.

Geur: fruitig, karakteristiek.

Smaak: fris, rijk, aangenaam en fluweelachtig.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12 %.

Minimaal suikervrij extract: 17,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5,0 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

*“Asolo Montello”/“Montello Asolo” chardonnay, pinot bianco spumante (categorie: wijn)*

Kleur: licht strogeel, met aanhoudende schuimlaag voor de chardonnay; licht strogeel, met aanhoudende schuimlaag voor de pinot bianco.

Geur: fruitig, delicaat voor de chardonnay; fijn, karakteristiek voor de pinot bianco.

Smaak: aangenaam, karakteristiek, van extra brut tot droog voor de chardonnay; karakteristiek, vol, van extra brut tot droog voor de pinot bianco.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 %.

Minimaal suikervrij extract: 16,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5,0 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

*“Asolo Montello”/“Montello Asolo” rosso (categorie: wijn)*

Kleur: robijnrood, bij rijping neigend naar granaatrood.

Geur: intens, karakteristiek, aangenaam, bij rijping neigend naar etherisch.

Smaak: aangenaam, robuust, enigszins plantaardig, harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 %.

Minimaal suikervrij extract: 21,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

“Asolo Montello”/“Montello Asolo” merlot (categorie: wijn)

Kleur: robijnrood, bij rijping neigend naar granaatappelrood.

Geur: vineus, intens, karakteristiek als de wijn nog jong is, delicates, etherisch en aangenaam na rijping.

Smaak: aangenaam, vol, met een vleugje tannine, harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 %.

Minimaal suikervrij extract: 21,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	4,5
Minimale totale zuurgraad	
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

“Asolo Montello”/“Montello Asolo” cabernet, cabernet sauvignon; cabernet franc (categorie: wijn)

Kleur: robijnrood, bij rijping bijna granaatrood voor de cabernet en cabernet sauvignon; robijnrood met paarstinten, bij rijping neigend naar granaatrood voor de cabernet franc.

Geur: vineus, intens, karakteristiek voor de cabernet en cabernet sauvignon; vineus, enigszins plantaardig, bij rijping etherisch voor de cabernet franc.

Smaak: aangenaam, vol, enigszins plantaardig, met een vleugje tannine, harmonieus, karakteristiek voor de cabernet; vol, met een goede structuur, harmonieus voor de cabernet sauvignon; droog, aangenaam, vol, enigszins plantaardig, met een vleugje tannine, harmonieus en karakteristiek voor de cabernet franc.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 %.

Minimaal suikervrij extract: 21,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

“Asolo Montello”/“Montello Asolo” Venegazzù en Venegazzù superiore (categorie: wijn)

Kleur: intens robijnrood of granaatrood.

Geur: vineus, intens en etherisch.

Smaak: robuust, vol, harmonieus, met een goede structuur.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,50 % (13,00 % voor de versie superiore).

Minimaal suikervrij extract: 23 g/l (25 g/l voor de versie superiore).

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

“Asolo Montello”/“Montello Asolo” *carmenère* (categorie: wijn)

Kleur: robijnrood, neigend naar granaatrood afhankelijk van het rijpingsstadium van de wijn.

Geur: nuances van een enigszins plantaardig aroma tot rijpe rode vruchten.

Smaak: zacht, evenwichtig en lang aanhoudend.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 %.

Minimaal suikervrij extract: 21,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

“Asolo Montello”/“Montello Asolo” *recantina* (categorie: wijn)

Kleur: paarsrood, bij rijping neigend naar granaatrood.

Geur: intens, karakteristiek, bij rijping neigend naar etherisch.

Smaak: droog, kruidig, aangenaam, robuust, harmonieus.

Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 %.

Minimaal suikervrij extract: 19,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgelegd in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

## 5. **Wijnbereidingsprocedés**

### a. *Specifieke oenologische procedés*

Geen

### b. *Maximumopbrengst*

Venegazzù

70 hectoliter per hectare

Merlot, bianchetta, chardonnay, glera, pinot bianco

84 hectoliter per hectare

Cabernet franc, cabernet sauvignon, carmenère, recantina, manzoni bianco, pinot grigio

77 hectoliter per hectare

## 6. **Afgebakend geografisch gebied**

- A) Het productiegebied voor de druiven die worden gebruikt om de wijnen “Asolo Montello”/“Montello Asolo” te maken, beslaat het volledige grondgebied van de gemeenten Castelcuoco, Cornuda en Monfumo en een deel van het grondgebied van de volgende gemeenten: Asolo, Borso del Grappa, Caerano S. Marco, Cavaso del Tomba, Crespano del Grappa, Crocetta del Montello, Fonte, Givera del Montello, Maser, Montebelluna, Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa, Pederobba, Possagno, S. Zenone degli Ezzelini en Volpago del Montello.

Dit gebied is als volgt afgebakend: vanaf de plaats Ciano in de gemeente Crocetta del Montello loopt de grens door naar het oosten, langs de provinciale weg “Panoramica del Montello” tot het punt waar deze uitkomt op de kruising met dwarsweg nr. 14 van Montello; Vanaf het kruispunt loopt deze in een verticale lijn ten opzichte van de “Panoramica” door tot aan de rand van de heuvel die uitkijkt op de Piave. Vanaf dit punt volgt de grens in oostelijke richting het bovenste deel van de helling van de Montello dat langs de Piave ligt, tot de plaats Case Saccardo in de gemeente Nervesa della Battaglia. De grens buigt vervolgens af naar het zuidoosten langs de grens tussen de gemeenten Nervesa en Susegana en zo langs de weg aan de oever van de Piave, die langs de peilschaal komt en naar het centrum van Nervesa voert, waar hij afbuigt naar het westen langs Strada Statale nr. 248 “Schiavonesca Marosticana”, die doorloopt tot de grens tussen de provincies Treviso en Vicenza, dicht bij kilometerpaal 42,5 km, in de gemeente S. Zenone degli Ezzelini.

Vanaf daar loopt de grens naar het noorden langs de grens tussen de provincies Treviso en Vicenza totdat deze in de gemeente Borso del Grappa de contourlijn volgt die overeenkomt met 400 meter boven zeeniveau. Daarna blijft de grens deze contourlijn in dezelfde richting volgen langs de dorpen van de gemeenten Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba en Pederobba. Eenmaal in de gemeente Pederobba loopt de grens verder zuidwaarts door vanaf het punt op 400 meter boven zeeniveau, waar hij uitkomt op de “strada Calpiana”, die in zuidelijke richting leidt naar de provinciale weg “Pedemontana del Grappa”, langs het Pedemontana-gebied.

De grens vervolgt deze weg, komt uit op de “Pedemontana del Grappa”, volgt deze tot de kruising met de Strada Statale nr. 348 “Feltrina”, voorbij het dorp Pederobba.

Daarna volgt de grens de Strada Statale tot Onigo di Pederobba, waar hij afbuigt naar het oosten langs de weg naar Covolo, tot aan Pieve en Rive, Vervolgens loopt de grens langs het Brentella-kanaal tot de hoogtelijn van 160 meter boven zeeniveau en buigt hij daarna af naar het noordoosten in de richting van Covolo, door en uitkomend in Barche, waar hij de hoogtelijn van 146 meter boven zeeniveau in de buurt van de Piave bereikt. Vanaf dit punt op 146 meter loopt de grens in zuidelijke richting door totdat hij de weg naar Crocetta del Montello kruist, in de buurt van kilometerpaal 27,8 km.

Langs die weg loopt de grens door naar het zuiden en ter hoogte van de plaats Fornace buigt hij af naar het zuidoosten, waar hij uitkomt op de weg naar Rivasecca. Hierna gaat de grens verder richting het zuidoosten via de weg die langs het Castelviero-kanaal loopt, tot de plaats Ciano, de plek waar de afbakening begon.

- B) Het productiegebied voor de druiven die worden gebruikt voor de productie van de wijn “Asolo Montello”/“Montello Asolo” sottozona Venegazzù bestrijkt een deel van het grondgebied van de gemeente Volpago del Montello en meer specifiek het deel van het gebied Venegazzù dat overeenkomt met kadastraal perceel nr. 16.

Dit gebied is als volgt afgebakend:

De grens begint precies bij kilometerpaal 65,0 km van Strada Statale nr. 248 “Schiavonesca Marosticana” (hierna ook “Via Jacopo Gasparini” genoemd), voor de monumentale palladiaanse villa “Spineda Loredan”, en loopt oostwaarts tot aan de kadastrale grenzen van het deelgebied Venegazzù (dat wordt vertegenwoordigd door de grens tussen de kadastrale percelen nrs. 16 en 21, die bij de gemeente Volpago del Montello horen). De grens buigt vervolgens in noordelijke richting af naar links en volgt de kadastrale grenzen van het deelgebied

Venegazzù tot aan de Via Frà Giocondo bij het punt “Case Semezin”. Daar buigt de grens wederom linksaf, in westelijke richting, waarbij hij de kadastrale grenzen van het deelgebied Venegazzù blijft volgen (grens tussen kadastraal perceel nr. 16 en kadastrale percelen nrs. 13 en 12). Hij loopt langs de Via Fra Giocondo en volgt het Brentella-kanaal van het bos van Montello tot de administratieve grenzen van de gemeenten Volpago del Montello en Montebelluna (op de technische kaarten van de regio aangeduid met een stippellijn [...]). Nadat de grens het landgoed Brunetta (115 meter boven zeeniveau) is gepasseerd, loopt deze verder langs de administratieve grenzen van de gemeente Volpago del Montello, tot aan Strada Statale nr. 248 “Schiavonesca Marosticana” (bij kilometerpaal 63,73 km), waarna hij de Strada Statale volgt tot aan kilometerpaal 65,0 km en daar weer aankomt op het beginpunt.

De beschrijving van het productiegebied voor de wijnsoort Venegazzù verwijst naar de volgende elementen op de regionale technische kaart: element nr. 105 024 Volpago del Montello en de administratieve grenzen van de gemeente Volpago del Montello.

## 7. **Wijndruivenras(sen)**

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 [hybride manzoni].

Bianchetta trevigiana B. — bianchetta

Cabernet sauvignon N. — cabernet

## 8. **Beschrijving van het verband (de verbanden)**

“Asolo Montello”/“Montello Asolo” — *Categorie: Wijn; Mousserende kwaliteitswijn*

Natuurlijke factoren

Het productiegebied voor de wijn “Asolo Montello”/“Montello Asolo” bevindt zich in de regio Veneto, ten noorden van Venetië, in de provincie Treviso, onderaan de heuvels van Montello en de Colli Asolani in de uitlopers van de Dolomieten, tussen Nervesa della Battaglia in het oosten en het dorp Fonte in het westen. Deze twee bijna verticale heuvels worden gescheiden door een diep dal van bijna een kilometer lang en vormen één geologische entiteit. Ze hebben een hoogte van 100 tot 450 meter boven zeeniveau en vormen een bijzonder landschap, met opvallende kenmerken en een aanzicht met glooiende, harmonieuze hellingen en bochten. De heuvels bestaan uit grote formaties van harde massa, waaronder gecementeerd gesteente, en zijn bedekt met mergel-leemachtige of mergelzandige grond die zeer geschikt is voor bodembewerking en kan loskomen wanneer deze wordt blootgesteld aan de elementen. De karakteristieke rode kleur bewijst de oude oorsprong ervan. De bodem is koolstofarm en zuurrijk, van gemiddelde diepte, met een goede capaciteit voor de opslag van water en een aanzienlijk mineraalgehalte. Omdat de oorspronkelijke kenmerken nooit in grote mate zijn verstoord, zijn ze behouden gebleven. De stratigrafie is intact gebleven en de textuur is niet uiteengevallen. Er is een hoog niveau van microbiologische activiteit in de organische stof, wat ervoor zorgt dat voedingsstoffen snel beschikbaar zijn. De samengevoegde massa is gevoelig voor min of meer verticale barsten, die de circulatie van het grondwater en de vorming van karstische kenmerken, zoals ongeveer 2 000 “dolines” of zinkgaten, voornamelijk in Montello, bevorderen. Deze gaten in de grond met uiteenlopende groottes vormen een perfect systeem voor de ondergrondse afwatering. Het specifieke klimaat in het gebied bestaat uit zachte lentes, zomers die niet buitensporig heet zijn en een milde herfst vanwege de heuvels op het zuiden die bedekt zijn met wijnstokken en het reliëf met orthogonale delen dat is blootgesteld aan de koelere winden uit het noordoosten. De gemiddelde temperatuur in de zomer is 22,6 °C en de hoogste temperaturen worden in juli bereikt. Het najaar is heet en droog.

Van april tot en met september valt ongeveer 700 mm regen, die relatief gelijkmatig wordt verdeeld. Deze neerslag valt op de hellingen, waardoor overtollig water gemakkelijk wegvloeit, en de losse textuur van de bodem zorgt ervoor dat het water snel wordt opgenomen.

#### Historische factoren

Benedictijnse monniken, en later de Republiek Venetië, waren de eersten die wijngaarden plantten en ontwikkelden op de heuvels van Colli Asolani en Montello. De Benedictijnse monniken vestigen zich rond 1 000 na Christus in het gebied, met name in het klooster van Santa Bona in Vidor en het kartuizerklooster van Montello in Nervesa. Hun werk was van grote invloed op de landbouw- en wijnbouwgeschiedenis van het gebied en droeg ertoe bij dat een cultuur ontstond waarin de teelt van wijnstokken en wijn centraal stond en die vandaag de dag nog steeds springlevend is. In de tweede helft van de veertiende eeuw, toen het gebied in Venetiaanse handen kwam, werden de heuvels van Colli Asolani en Montello snel als belangrijk wijnbouwgebied aangemerkt. De wijnen uit dit gebied werden al in het jaar 1400 geëxporteerd. In de zestiende eeuw werd het gebied beroemd om het aristocratische nastreven van de schoonheid en goedheid die in de tradities van de wijnbouw en wijnproductie zijn te vinden. Het gebied werd bewonderd door de meest vooraanstaande publieke figuren en de wijn werd een gewild product dat Venetië op gelijke hoogte stelde met de wijn die uit Griekenland werd ingevoerd.

#### Menselijke factoren

Voor “Asolo Montello”/“Montello Asolo” vormden de oude familieboerderijen, waar wijn een belangrijk onderdeel van de dagelijkse voeding en de lokale economie was, een landschap dat grotendeels onveranderd is gebleven. De oorspronkelijke bodem is behouden gebleven en derhalve zeer geschikt voor bodembewerking. Naast de niet-invasieve wijnstokken worden er tegenwoordig ook andere gewassen geteeld.

De sterke Venetiaanse beschaving leidde tot levendig, dynamisch ondernemerschap in het gebied. De in 1876 opgerichte school voor oenologie in Conegliano en het onderzoekscentrum voor wijnbouw, die een paar kilometer verderop liggen, hebben de wijnbouwers in staat gesteld zich te ontwikkelen en te specialiseren. Het resultaat is een bloeiende wijnbouwcultuur die optimaal gebruikmaakt van de uitstekende natuurlijke omstandigheden van het gebied.

Al deze factoren vormen samen waardevolle troeven die in hoge mate bijdragen tot de soortenrijkdom en de oenologische rijkdom van het gebied Asolo Montello.

Zo zijn de heuvels zeer geschikt voor het produceren van geurige en zeer smaakvolle witte wijnen met fruitige en kruidige noten. In deze omgeving zorgen de koude luchtstromen ervoor dat de druiven een hoger gehalte aan organische zuren, en met name appelzuur, bevatten. Deze druiven zijn ideaal voor mousserende wijnen, die karakteristiek elegant en aromatisch zijn.

Het dal en de vlakten zijn dankzij de diepere en vruchtbaardere bodem juist geschikt voor de productie van zachte, aristocratische wijnen, met de fenolische en aromatische samenstelling die nodig is voor rode wijn. Deze wijnen hebben een grasachtige smaak met noten van rijpe vruchten, met een goed evenwicht tussen suikers en zuren en een volle structuur. De eeuwenoude, inheemse druivenrassen bianchetta en recantina voegen originaliteit toe aan de verzameling wijnen.

#### “Asolo Montello”/“Montello Asolo” — Categorie mousserende kwaliteitswijn

Informatie over de kwaliteit/kenmerken van de wijn die hoofdzakelijk toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving:

Wijnen met de benaming “Asolo Montello”/“Montello Asolo” in de categorie “mousserende kwaliteitswijn” zijn strogeel van kleur, met een bleke tot lichte intensiteit, met de aanhoudende belletjes die kenmerkend zijn voor de categorie mousserende kwaliteitswijn.

In de organoleptische tests van de mousserende kwaliteitswijn met de benaming “Asolo Montello”/“Montello Asolo” komen noten van citrusvruchten en het aroma van bloemen, vruchten en gedroogde vruchten naar voren, die worden versterkt door een frisse, zurige smaak en een elegante textuur.

Oorzakelijk verband tussen de elementen van het geografische gebied en de kwaliteit en kenmerken van het product die hoofdzakelijk toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving:

De organoleptische eigenschappen van de hierboven beschreven wijnen met de benaming “Asolo Montello”/“Montello Asolo” uit de categorie mousserende kwaliteitswijn zijn toe te schrijven aan de effecten van de bodemgesteldheid en het klimaat in het productiegebied, in combinatie met de menselijke factoren die van invloed zijn geweest op de technologische innovatie in het productieproces van deze mousserende wijnen.

De regen en de heuvelachtige locatie van de bodem zorgen ervoor dat arbeiders op de wijngaarden een groot deel van hun werkzaamheden met de hand moeten verrichten, wat van invloed is op de evenwichtige groei van de wijnstokken. De vaardigheden van de wijnbouwers en de losse textuur van de bodem zorgen ervoor dat het water snel door de ondergrond kan worden opgenomen. Dit betekent dat de druivenrassen die worden gebruikt voor de categorie mousserende kwaliteitswijn met de benaming “Asolo Montello”/“Montello Asolo” snel, maar tegelijkertijd op afgemeten en evenwichtige wijze groeien. Zo worden de druiventrossen beschermd en blijven de stoffen die deze wijnen hun kenmerkende en heerlijke fruitige aroma geven behouden.

In combinatie met de ontwikkelingen en innovaties op het gebied van wijnbouwtechnieken in de loop der jaren, zorgt de zurige aard van de bodem ervoor dat de planten een groter aantal micro-elementen kunnen opnemen dan zij in een neutrale bodem zouden doen, zodat de wijnstokken een evenwichtige vegetatieve en productieve groei doormaken.

De deeltjesgrootte en samenstelling van de bodem zijn zodanig dat de wortels toegang hebben tot een regelmatige watervoorziening, wat essentieel is om wijnstokken met een fris, zurig aroma te telen.

Deze kenmerken worden verder versterkt door de technologische innovatie van het autoclaafproces, een technologie die de gisten op efficiënte wijze transformeert en daarmee de noten van vruchten en citrusfruit versterkt.

*“Asolo Montello”/“Montello Asolo” — Categorie wijn*

Informatie over de kwaliteit/kenmerken van de wijn die hoofdzakelijk toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving:

Wijnen met de benaming “Asolo Montello”/“Montello Asolo” uit de categorie “wijn” zijn robijnrood van kleur en bij rijping neigend naar granaatrood in het geval van rode wijnen, en strogeel tot goudgeel met een uiteenlopende intensiteit in het geval van witte wijnen.

Het aroma van de rode wijnen neigt naar aangenaam, harmonieus, licht tannineachtig en enigszins plantaardig, met een zachte textuur.

De witte wijnen hebben daarentegen een fris, aangenaam, fruitig en harmonieus aroma.

De rode wijnen zijn in de neus intens vineus, met een goede, evenwichtige structuur en een gediversifieerde aromatische samenstelling.

De witte wijnen hebben daarentegen een intens bloemig en fruitig aroma in de neus, met noten van citrusfruit en verse vruchten, versterkt door een friszuur aroma.

Oorzakelijk verband tussen de elementen van het geografische gebied en de kwaliteit en kenmerken van het product die hoofdzakelijk toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving:

Het kenmerkende karakter van de rode wijnen met de benaming “Asolo Montello”/“Montello Asolo” uit de categorie “wijn” is het gevolg van de combinatie van de klimatologische omstandigheden in het productiegebied, de menselijke factoren die van invloed zijn geweest op het potentieel van de druiven voor het produceren van wijn, en de wijnbouwtechnologieën die van oudsher werden en tot op de dag van vandaag worden gebruikt.

De geografische omgeving in het productiegebied wordt met name gekenmerkt door hellingen die zijn blootgesteld aan de zon en beschermd zijn tegen de koude wind uit het noorden. Dit zorgt voor zacht weersomstandigheden in het najaar.

In combinatie met de eeuwenoude ervaring van de wijnbouwers met het leiden en telen van sterke wijnstokken die goed aan de bodemkenmerken van het productiegebied zijn aangepast, maakt dit een lange rijpingsperiode mogelijk die na verloop van tijd de inferieure en plantaardige noten verzacht, waardoor de suiker- en fenolverbindingen kunnen rijpen die voor zachte, aristocratische wijnen zorgen.

Met name daar waar de bodem een dunne laag mergel bevat, bevat de rode wijn een hoog fenolgehalte, met diverse aroma's en een goed evenwicht tussen suikers en zuren. Dit is bepalend voor de robijnrode kleur, die bij rijping naar granaatrood neigt, en de aroma's met noten die uiteenlopen van licht plantaardig tot volrijpe rode vruchten. De harmonieuze, volle smaak heeft een goede structuur en kan aangenaam, licht tannineachtig, zacht, kruidig en enigszins plantaardig zijn.

De witte wijnen met de benaming “Asolo Montello”/“Montello Asolo” uit de categorie “wijn” zijn daarentegen het resultaat van de zachte zomers die voorkomen dat de druiven te vroeg en met een laag zuurgehalte en heel zoete en exotische aromatische noten rijpen.

De combinatie van de ervaring van de wijnbouwers met het beheren van de wijnstokken (van het selecteren van de stokken en het kiezen van de juiste teeltmethode tot het sturen van de groei van de wijnstokken) en de zeer vruchtbare bodem en de grote temperatuurverschillen is bevorderlijk voor de synthese van de terpeen- en benzeenverbindingen die verantwoordelijk zijn voor de noten van citrusfruit, bloemen en verse vruchten, die versterkt worden door een friszure smaak en een elegante textuur.

## 9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

—

### **Link naar het productdossier**

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