

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

## DECRETO 21 luglio 2009

**Modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Montello e Colli Asolani». (09A09063)**

*(GU n. 179 del 4-8-2009)*

IL CAPO DIPARTIMENTO  
delle politiche di sviluppo economico e rurale

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale e' stato emanato il regolamento recante disciplina del procedimento di riconoscimento delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 27 giugno 1977, con il quale e' stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Montello e Colli Asolani» ed e' stato approvato il relativo disciplinare di produzione e successive modifiche;

Visto il decreto ministeriale 6 giugno 2008 con il quale e' stato da ultimo modificato il disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Montello e Colli Asolani»;

Visto il parere favorevole espresso dal Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, nella riunione del 18 e 19 marzo 2009 sulle richieste di riconoscimento della DOC dei vini «Prosecco» e di riconoscimento della DOCG dei vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» e della DOCG dei vini «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» per le rispettive sottozone, nonché le relative proposte di disciplinari di produzione formulate dallo stesso Comitato, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - serie generale - n. 87 del 15 aprile 2009;

Visto il decreto ministeriale 17 luglio 2009 concernente il riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Prosecco», il riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» e il riconoscimento della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» per le rispettive sottozone e l'approvazione dei relativi disciplinari di produzione;

Vista la nota n. 356112 presentata in data 1 luglio 2009 con la quale la regione Veneto ha chiesto, in conformità al parere espresso dal Comitato nazionale per la tutela delle DO e IGT dei vini ed in vista dell'adozione del citato decreto 17 luglio 2009, la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Montello e Colli Asolani», al fine di stralciare la regolamentazione delle tipologie di vino facenti riferimento alla denominazione «Prosecco», in considerazione del passaggio delle stesse alla categoria della DOCG «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco»;

Ritenuto, pertanto, necessario procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Montello e Colli Asolani», al fine di apportare allo stesso disciplinare gli adeguamenti conseguenti al riconoscimento della DOCG dei vini «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco» di cui al predetto decreto 17 luglio 2009;

Ritenuto di dover far salve, in via transitoria, talune disposizioni previste dal disciplinare di produzione dei vini DOC «Montello e Colli Asolani», così come modificato da ultimo con

decreto ministeriale 6 giugno 2008, in conformità alle disposizioni previste dal richiamato decreto 17 luglio 2009, relativamente al riconoscimento della DOCG dei vini «Colli Asolani - Prosecco» o «Asolo - Prosecco»;

Ritenuto altresì di dover proceder all'aggiornamento dei codici delle tipologie dei vini della DOC in questione, ai sensi dell'art. 7, comma 2, del decreto ministeriale 28 dicembre 2006;

Decreta:

Art. 1.

1. Fatte salve le disposizioni transitorie di cui all'art. 3 del decreto ministeriale 17 luglio 2009 richiamato nelle premesse, il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Montello e Colli Asolani», approvato con decreto del Presidente della Repubblica 27 giugno 1977 e modificato da ultimo con il decreto ministeriale 6 giugno 2008, e' sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto e le relative disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2009/2010.

Art. 2.

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici dei vini DOC di cui all'allegato 4 del decreto ministeriale 28 dicembre 2006, i codici di tutte le tipologie di vini a D.O.C. «Montello e Colli Asolani» sono sostituiti con i codici riportati nell'allegato A.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 21 luglio 2009

Il capo Dipartimento: Nezzo

Allegato

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
"MONTELLO E COLLI ASOLANI

Articolo 1

*Denominazione*

1. La denominazione di origine controllata "Montello e Colli Asolani" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2

*Base ampelografica*

1. La denominazione di origine controllata "Montello e Colli Asolani", accompagnata da una delle seguenti specificazioni di vitigno: Chardonnay, Pinot grigio, Pinot bianco, Manzoni Bianco, Merlot, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère e Bianchetta, è riservata ai vini provenienti dalle uve dei vigneti compresi nella zona delimitata dall'art. 3 e composti dai corrispondenti vitigni per almeno l'85%. Possono concorrere fino ad un massimo del 15% le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, "idonei alla coltivazione" per la provincia di Treviso.

2. La denominazione di origine controllata "Montello e Colli Asolani" Rosso, anche in versione Superiore, è riservata al vino ottenuto dalle uve, dai

mosti e dai vini delle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, iscritti agli albi di cui al comma 1, nella seguente composizione:

Cabernet Sauvignon dal 50% al 70%.

Merlot e/o Cabernet Franc e/o Carmenère dal 30% al 60%.

3. La denominazione di origine controllata "Montello e Colli Asolani" Bianco, è riservata al vino ottenuto delle uve, dai mosti e da vini dalle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, iscritti agli albi di cui al comma 1, nella seguente composizione:

Chardonnay dal 40% al 70%.

Glera e/o Manzoni Bianco e/o Pinot bianco e/o Bianchetta dal 30% al 60%.

4. La denominazione di origini controllata "Montello e Colli Asolani" Venegazzù, anche in versione superiore, è riservata al vino ottenuto delle uve, dai mosti e da vini dalle seguenti varietà, provenienti dai vigneti di un unico ambito aziendale, iscritti agli albi di cui al comma 1, nella seguente composizione:

Cabernet Sauvignon dal 50% al 70%.

Cabernet Franc e/o Carmenère e/o Merlot dal 30% al 50%.

### Articolo 3

#### Zone di produzione delle uve

A) La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini "Montello e Colli Asolani" di cui all'articolo 2. comma 1. 2 e 3 comprende l'intero territorio dei comuni di Casteluco, Cornuda e Monfumo e parte del territorio dei comuni di: Asolo, Caerano S. Marco, Cavaso del Tomba, Crocetta del Montello, Fonte, Giavera del Montello, Maser, Montebelluna, Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa Pederobba. Possagno del Grappa S. Zenone degli Ezzelini e Volpago del Montello.

Tale zona è così delimitata: dalla località Ciano in comune di Crocetta del Montello il limite prosegue verso Est lungo la provinciale della "Panoramica del Montello" fino al punto d'uscita sulla stessa della trasversale del Montello contraddistinta con il n. 14: dall'incrocio segue una linea verticale rispetto alla "Panoramica" fino a raggiungere l'orlo del colle che dà sul fiume Piave. Da questo punto il limite segue in direzione Est la parte alta della scarpata del Montello che costeggia il Piave fino alla località detta Case Saccardo in comune di Nervesa della Battaglia. prosegue quindi verso Sud-Est, lungo il confine tra i comuni di Nervesa e Susegana e lungo la litoranea del Piave che passando per l'idrometro conduce all'abitato di Nervesa. da dove piega ad Ovest lungo la Strada Statale n. 248 "Schiavonesca Marosticana" che percorre fino al confine della provincia di Treviso con quella di Vicenza. in prossimità del km 42.500 circa. nel comune di S. Zenone degli Ezzelini. In corrispondenza di tale confine segue verso nord la strada per Liedolo. supera tale centro abitato in località Capitello. piega ad Est lungo la strada per Mezzociel. Di qui prosegue lungo la strada per Fonte Alto. da dove piega a nord costeggiando la strada per Paderno del Grappa.

Superato il paese di Paderno del Grappa. il limite segue la rotabile in direzione Nord per Possagno del Grappa toccando Tuna Rover e giunto in località Fornace piega a Nord-Ovest per la località Roi di Possagno, da dove. costeggiando il torrentello raggiunge la località Giustinet. Prosegue quindi verso Est tenendosi a monte della "Pedemontana del Grappa" a una quota di circa 300 m s.l.m e cioè al limite di vegetazione naturale della vite.

Il confine passa pertanto sopra il paese di Possagno in corrispondenza del tempio del Canova. poco sopra l'abitato di Obliedo e di Cavaso del Tomba. mantenendosi a una distanza media di circa 400 m. a Nord della "Pedemontana del Grappa". Riavvicinandosi a tale strada. il limite raggiunge la parte alta dell'abitato di Granigo in comune di Cavaso. da dove in linea retta giunge alla località Costa Alta. Da qui. a quota 303. segue dagli inizi la strada che passando nei pressi della colonia

Pedemontana porta a Sud-Est sulla "Pedemontana del Grappa". Scende quindi per tale strada e ritornato sulla "Pedemontana del Grappa". il limite costeggia quest'ultima fino al suo punto di intersezione con la statale n. 348 "Feltrina". una volta superato il centro abitato di Pederobba.

Segue quindi detta statale fino a Onigo di Pederobba. in corrispondenza del quale piega ad Est seguendo la strada per Covo lo, tocca Pieve. Rive. costeggia il canale Brentella fino a quota 160 e poi verso Nord-Est raggiunge Covolo. lo supera e giunge a Barche, dove raggiunge. la quota 146 m. s.l.m. in prossimità della riva del Piave. Da quota 146 prosegue lungo la strada verso Sud fino ad incrociare quella per Crocetta del Montello in prossimità del km 27.800 circa.

Lungo tale strada prosegue verso Sud ed all'altezza della località Fornace piega a Sud-Est per quella che raggiunge Rivasecca. la supera e seguendo sempre verso Sud-Est la strada che costeggia il canale di Castelviero. raggiunge la località Ciano da dove è iniziata la delimitazione.

- B) La zona di produzione delle uve atte alla produzione del vino "Montello e Colli Asolani" Venegazzù, interessa parte del territorio del comune di Volpago del Montello e precisamente la porzione della frazione di Venegazzù corrispondente al foglio catastale n° 16.

Tale zona è così delimitata: partendo esattamente dal km 65.000. della Statale 248 Schiavonesca Marosticana. (qui denominata Via Jacopo Gasparini), di fronte alla monumentale Villa Palladiana "Spineda-Loredan". si prosegue in direzione Est fino ai limiti catastali della frazione di Venegazzù (rappresentato dal confine tra i fogli catastali del comune di Volpago del Montello n° 16 e 21). Qui si svolta a sinistra. in direzione Nord. seguendo i limiti catasta I e della frazione di Venegazzù fino a raggiungere in corrispondenza delle "Case Semenzin" la Via Frà Giocondo. Successivamente si svolta a sinistra. in direzione Ovest. sempre seguendo i limiti catastali della frazione di Venegazzù (confine tra il foglio catastale n° 16 e i fogli catastali n° 13 e 12) e si percorre la Via Fra Giocondo costeggiando il Canale Brentella del bosco Montello fino a raggiungere i limiti amministrativi tra i comuni di Volpago del Montello e Montebelluna (come evidenziato, dalla punteggiatura continua(...), nelle carte tecniche regionali). Superate le case Brunetta (quota 115 m. s.l.m.), sempre seguendo i limiti amministrativi del comune di Volpago del Montello si raggiunge la S.S. 248 Schiavonesca-Marosticana (al km 63,730), da qui si percorre la S.S. fino al km 65,000 ritornando così al punto di partenza.

La descrizione della zona di produzione della tipologia Venegazzù è riferita al seguente elemento della Carta Tecnica Regionale: elemento N. 105024 Volpago del Montello ed ai limiti amministrativi del comune di Volpago del Montello.

#### Articolo 4 Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all' art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le loro specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione nell'albo previsto dall'art.15 della L. n. 164/1992, unicamente i vigneti ben esposti, ubicati su terreni collinari con esclusione dei vigneti di fondovalle, di quelli esposti a tramontana.

2. Sono consentite esclusivamente le forme di allevamento a spalliera semplice.

La densità minima di piante per ettaro per gli impianti che si realizzeranno dopo l'approvazione del presente disciplinare dovranno essere di 3300 ceppi ad ha e di 4000 ceppi ad ha per le varietà atte alla produzione del Venegazzù.

E' vietata ogni pratica di forzatura; è ammessa l'irrigazione di soccorso.

3. La produzione massima di uva per ettaro in coltura specializzata delle varietà di viti destinate alla produzione dei vini di cui all'art. 2 e i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi sono i seguenti:

Vitigno	Prod. max	Titolo alc.
	uva/ha Tonn.	vol. nat. minimo
Merlot	12	10.00
Chardonnay	12	10.00
Cabernet Franc	11	10.50
Cabernet Sauvignon	11	10.50
Pinot bianco	12	10.00
Pinot grigio	11	10.50
Manzoni bianco	11	10.50
Glera	12	9.50
Carmenère	11	10.50
Bianchetta	12	9.50
Venegazzù	10	11.00

Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.

Per la produzione massima ad ettaro e il titolo alcolometrico volumico minimo delle uve destinate alla produzione dei vini delle tipologie "bianco" e "rosso", nelle diverse versioni, si fa riferimento ai limiti stabiliti per ciascuna varietà che le compongono.

Le uve destinate alla produzione dei vini della tipologia Rosso e Venegazzù, nella versione "Superiore" devono presentare un titolo alcolometrico volumico minimo superiore dell'1% vol. rispetto a quelli precedentemente indicati.

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Montello e Colli Asolani", devono essere riportati nei limiti di cui sopra purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

Il presidente della Giunta regionale, su richiesta motivata delle organizzazioni di categoria interessate e previo parere espresso dal comitato tecnico consultivo per la vitivinicoltura di cui alla legge regionale nr. 55/85, può, allo scopo di tutelare l'immagine del presente vino, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia stabilire di ridurre i quantitativi di uva per ettaro ammessi alla certificazione, anche in riferimento a singole zone geografiche, rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela delle denominazioni di origine dei vini. I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento dei limiti massimi previsti dal terzo comma del presente articolo, saranno presi in carico per la produzione di vino da tavola.

#### Articolo 5 Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione e quelle relative alla elaborazione dei mosti o vini destinati a vini spumanti, di cui all'articolo 2, devono essere effettuate nell'interno della zona di produzione delimitata nell'art. 3 A. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'intero territorio dei comuni compresi in parte nella zona di produzione ed in quelli di: Altivole, Arcade, Borso del Grappa Crespano del Grappa Farra di Soligo, Pieve di Soligo, Trevignano, Valdobbiadene e Vidor.

2. Le operazioni di preparazione del vino spumante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e la stabilizzazione, la dolcificazione nella tipologia ove ammessa, nonché le operazioni di imbottigliamento e confezionamento, possono essere effettuate anche nell'intero territorio della provincia di Treviso.

3. La resa massima dell'uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutti i vini. Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine controllata per tutta la partita.

4. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche tradizionali, o comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

5. I vini a denominazione di origine controllata "Montello e Colli Asolani" con nome di vitigno elaborati nella tipologia spumante devono essere ottenuti ricorrendo esclusivamente alla pratica della rifermentazione naturale, secondo quanto previsto dalle norme comunitarie.

6. I vini a denominazione di origine controllata "Montello e Colli Asolani" "rosso" e "Venegazzù", devono essere immessi in commercio a partire dal 10 settembre dell'anno successivo alla vendemmia e devono essere stati sottoposti ad un periodo di affinamento di almeno sei mesi in botti di rovere.

7. I vini a denominazione di origine controllata "Montello e Colli Asolani" "rosso" e "Venegazzù", che riportano la qualificazione aggiuntiva "Superiore", devono essere sottoposti ad un affinamento che dovrà essere:

- di almeno 18 mesi per il Rosso, di cui almeno 9 mesi in botti di rovere ed almeno 6 mesi in bottiglie;
- di almeno 24 mesi per il Venegazzù, di cui almeno 12 mesi in botti di rovere ed almeno 6 mesi in bottiglie;

l'affinamento decorre dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve.

#### Articolo 6 Caratteristiche al consumo

1. I vini di cui all'art. 1 all'atto della immissione al consumo debbono rispondere alle seguenti caratteristiche:

Rosso:

colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: intenso, caratteristico, gradevole, tendente all'etereo se invecchiato;  
sapore: sapido, robusto, lievemente erbaceo, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12% vol; 12,5% vol per il Superiore;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l; 25 g/l per il Superiore.

Merlot:

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: vinoso, intenso, caratteristico da giovane, più delicato, etereo e gradevole se invecchiato;  
sapore: sapido, robusto di corpo, leggermente tannico, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Cabernet:

colore: rosso rubino, quasi granato se invecchiato;  
odore: vinoso, intenso, caratteristico, gradevole;  
sapore: sapido, di corpo, lievemente erbaceo, leggermente tannico, armonico, e caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

Cabernet sauvignon:

colore: rosso rubino, con riflessi granati se invecchiato;  
odore: vinoso, caratteristico;  
sapore: pieno, di buona struttura, armonico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;  
acidità totale minima: 4.5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 19 g/l.

Cabernet frane:

colore: rosso rubino, con riflessi violacei tendente al granato con l'invecchiamento;  
odore: vinoso, lievemente erbaceo, etereo se invecchiato;  
sapore: asciutto, sapido, di corpo, lievemente erbaceo, leggermente tannico, armonico e caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Venegazzù:

colore: rosso rubino intenso o granato;  
odore: vinoso, intenso ed etereo;  
sapore: pieno, corposo, armonico, ben strutturato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 vol %; 13% vol per il Superiore;  
acidità totale minima: 4.5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 23 g/l; 25 g/l per il Superiore.

Carmenère:

colore: rosso rubino tendente al granato a seconda dello stato evolutivo del vino;  
odore: sfumature da leggermente erbaceo fino alla frutta rossa a piena maturazione;  
sapore: morbido, pieno equilibrato e di buona persistenza;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

Bianco:

colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli;  
odore: lievemente fruttato;  
sapore: armonico, fresco, fine con la maturazione;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 15 g/l.

Chardonnay:

colore: giallo dorato più o meno intenso;  
odore: truttato, caratteristico;  
sapore: fruttato, fine, da delicato a intenso;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Pinot Bianco:

colore: giallo paglierino;

odore: delicato, fine, caratteristico;  
sapore: tresco, sapido, elegante;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Pinot grigio:

colore: giallo paglierino, con riflessi dorati;  
odore: fruttato esotico, a volte leggermente speziato;  
sapore: caldo, ricco, avvolgente;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Bianchetta:

colore: giallo paglierino a volte carico, con riflessi verdognoli;  
odore: da mela a frutta esotica e nocciola con la maturazione;  
sapore: fresco sapido con lieve nota di tannicità;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11% vol;  
acidità totale minima: 5,5 g/l  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Manzoni Bianco:

colore: giallo di media intensità a volte con riflessi verdognoli;  
odore: fruttato, caratteristico;  
sapore: fresco ricco sapido, avvolgente;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 17 g/l.

Chardonnay Spumante:

colore: giallo paglierino brillante, con spuma persistente;  
odore: fruttato delicato;  
sapore: sapido, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

Pinot Bianco Spumante:

colore: giallo paglierino chiaro con spuma persistente;  
odore: fine caratteristico;  
sapore: secco, caratteristico, pieno;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol;  
acidità totale minima: 5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

E' facoltà del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

#### Articolo 7

##### Etichettatura, designazione, presentazione

1. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Montello e Colli Asolani" è vietata qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi "extra", "scelto", "selezionato", e similari.  
E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.

Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola dell'imbottigliatore quali "viticoltore", "fattoria", "tenuta", "podere", "cascina", ed altri termini similari sono consentite in osservanza delle disposizioni CE in materia.

2. Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Montello e Colli Asolani" il nome di vitigno può essere seguito dalla specificazione "Montello e Colli Asolani".

3. Nella designazione e presentazione dei vini "Montello e Colli Asolani" è consentito l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento a unità amministrative, frazioni, aree, località e vigna, dalle quali effettivamente provengono le uve, in conformità alle disposizioni del DM 22 Aprile 1992.

4. Per i vini "Montello e Colli Asolani" "Rosso" e "Venegazzù" nella tipologia "Superiore" è obbligatorio portare in etichetta l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

#### Articolo 8 Confezionamento

1. Tutti i vini designati con la denominazione di origine controllata "Montello e Colli Asolani" devono essere immessi al consumo in tradizionali bottiglie di vetro, nelle capacità ammesse dalla vigente normativa comunitaria e nazionale e comunque non superiore a 9 litri, con abbigliamento consono al loro carattere di prodotto.

2. Per la chiusura delle bottiglie è consentito solo l'uso di tappi raso bocca, ad esclusione delle tipologie prodotte nella versione spumante, per le quali sono ammesse le chiusure previste dalla vigente normativa (L. 10 febbraio 1992, n. 164, articolo 23, comma 2; D.M. 7 luglio 1993 e successive modifiche.).

ALLEGATO A

Posizioni Codici	1-4	5	6-8	9	10	11	12	13	14
MONTELLO E COLLI ASOLANI CABERNET	B188	X	CAB	2	X	X	A	0	X
MONTELLO E COLLI ASOLANI CABERNET FRANC	B188	X	042	2	X	X	A	0	X
MONTELLO E COLLI ASOLANI CABERNET SAUVIGNON	B188	X	043	2	X	X	A	0	X
MONTELLO E COLLI ASOLANI CARMENERE	B188	X	043	2	B	X	A	0	X
MONTELLO E COLLI ASOLANI MERLOT	B188	X	146	2	X	X	A	0	X
MONTELLO E COLLI ASOLANI MANZONI BIANCO	B188	X	299	1	X	X	A	0	X
MONTELLO E COLLI ASOLANI BIANCHETTA	B188	X	027	1	X	X	A	0	X
MONTELLO E COLLI ASOLANI ROSSO	B188	X	999	2	X	X	A	0	X
MONTELLO E COLLI ASOLANI ROSSO SUPERIORE	B188	X	999	2	B	X	A	0	X
MONTELLO E COLLI ASOLANI CHARDONNAY	B188	X	298	1	X	X	A	0	X
MONTELLO E COLLI ASOLANI CHARDONNAY SPUMANTE	B188	X	298	1	X	X	B	0	X
MONTELLO E COLLI ASOLANI PINOT BIANCO	B188	X	193	1	X	X	A	0	X
MONTELLO E COLLI ASOLANI PINOT BIANCO SPUMANTE	B188	X	193	1	X	X	B	0	X
MONTELLO E COLLI ASOLANI PINOT GRIGIO	B188	X	194	1	X	X	A	0	X
MONTELLO E COLLI ASOLANI PINOT NERO	B188	X	195	2	X	X	A	0	X
MONTELLO E COLLI ASOLANI VENEGAZZU'	B188	X	999	2	X	X	A	0	X
MONTELLO E COLLI ASOLANI VENEGAZZU' SUPERIORE	B188	X	999	2	X	X	A	1	X