



**VADEMECUM ASOLO PROSECCO DOCG
CAMPAGNA VENDEMMIALE 2020 - 2021**

AREA TECNICA

ASOLO PROSECCO DOCG

L'Asolo Prosecco può essere prodotto con minimo 85% di vino ottenuto da uve Glera.

È poi possibile utilizzare sino ad un massimo del 15%, dell'intera partita, delle varietà complementari come di seguito specificato:

- Da base ampelografia mista (art. 2 com. 1 del disciplinare) impiegando, nell'ambito della stessa azienda, le varietà: Verdiso, Bianchetta Trevigiana, Perera e Glera Lunga (A);
- Da taglio c.d. migliorativo (art. 5 com. 8 del disciplinare) le varietà Pinot Nero (vinificato in bianco), Pinot Bianco, Pinot Grigio e Chardonnay presi da soli o congiuntamente (B);

(A) Nel primo caso, le uve destinate alla base ampelografia mista dovranno essere prese in carico sui registri dematerializzati utilizzando il codice DOP:

| | |
|----------------|----------------|
| A044X2001XXA0X | ASOLO PROSECCO |
|----------------|----------------|

Sarà poi necessario compilare il campo "varietà" specificando quale o quali vitigni compongono la partita.

Anche il Glera va preso in carico con il codice sopra descritto, in questo caso senza obbligo di indicare la varietà.

Le partite di prodotto derivanti da base ampelografia mista (Glera+complementari) dovranno essere assemblate prima della vendita, o del loro utilizzo per spumantizzazioni e frizzantature, ed in ogni caso prima della presentazione della c.d. "denuncia di produzione vino".

In caso di vendita del prodotto sfuso, detta operazione di assemblaggio, non va indicata nel documento di accompagnamento come taglio, ma sarà necessario specificare sul corpo del documento la dicitura "Vino atto ad Asolo Prosecco DOCG (ottenuto da base ampelografica mista..... in ambito aziendale) specificando la % dei vitigni complementari se inferiore al 15%.

Se non vi saranno specifiche sui complementari, la partita verrà considerata assemblata al 15%.

Il codice da utilizzare dopo l'assemblaggio è invece il seguente:

| | |
|----------------|----------------------------------|
| A044XPRO1XXA0X | ASOLO PROSECCO CON COMPLEMENTARI |
|----------------|----------------------------------|



CONSORZIO VINI ASOLO MONTELO
 C.F. 01802300267 | P. I. 04125330268
 PEC asolomontello@pec.it

CONTATTI
 T. 0423 951680 | C. 331 573 0216
 E. info@asolomontello.it

SEDI
 Operativa | Via Strada Muson 2/C - 31011 Asolo (TV)
 Legale | Via San Gaetano 35 - 31044 Montebelluna (TV)

(B) Nel secondo caso, le varietà da taglio dovranno essere prese in carico nei registri dematerializzati con i relativi codici DOP, ovvero:

| | |
|----------------|--|
| A044X1931XXA0X | ASOLO PROSECCO - PINOT BIANCO (DESTINATO PRATICA ART. 5, COMMA 8, DISCIP.) |
| A044X1941XXA0X | ASOLO PROSECCO - PINOT GRIGIO (DESTINATO PRATICA ART. 5, COMMA 8, DISCIP.) |
| A044X1951XXA0X | ASOLO PROSECCO - PINOT NERO (DESTINATO PRATICA ART. 5, COMMA 8, DISCIP.) |
| A044XPCH1XXA0X | ASOLO PROSECCO PINOT/CHARDONNAY ATTI AL TAGLIO |
| A044X2981XXA0X | ASOLO PROSECCO - CHARDONNAY (DESTINATO PRATICA ART. 5, COMMA 8, DISCIP.) |

Nozioni generali:

- La resa massima di produzione di uva ad ettaro è pari a 135 q.li, nel caso di vigneti in piena produzione, e la resa massima ottenibile in vino a DOCG è pari a 94,5 ettolitri (81 q.li di uva e 56,7 ettolitri di vino nel caso in cui il vigneto sia al secondo anno di impianto, c.d. seconda foglia, ovvero primo anno produttivo).
- È ammesso un supero di campagna sino ad un massimo del 20% (max 27 quintali per i vigneti in piena produzione e 16,2 quintali per i vigneti al 60%) che potrà essere destinato a RISERVA DELLA DOCG ASOLO PROSECCO oppure, come nelle campagne precedenti, potrà essere destinato alla produzione della DOC Prosecco.
- È ammesso inoltre un supero di cantina pari al 5% che potrà essere destinato alla produzione della DOC Prosecco.
- La gradazione minima naturale delle uve dovrà essere pari a 9,5% vol. Se le uve saranno destinate alla produzione di spumante o frizzante potranno avere una gradazione minima pari a 9% vol. In quest'ultimo caso deve essere indicata la destinazione finale del prodotto su tutti i documenti sia di cantina che di trasporto dello sfuso.
- Il Glera in purezza va preso in carico con il codice A044X2001XXA0X e nei trasporti non è necessaria alcuna specifica sui documenti di accompagnamento
- Nel caso delle Varietà atte al taglio, è ammesso un supero di campagna sino ad un massimo del 20% (max 27 quintali per i vigneti in piena produzione e 16,2 quintali per i vigneti al 60%) che potrà essere destinata a produrre vini DOP o IGP nel rispetto delle disposizioni dei disciplinari di produzione ed in particolare relativamente allo stoccaggio della DOC Prosecco, della DOC Delle Venezie o della DOC Venezia. Bisogna prestare inoltre attenzione anche nel caso della eventuale riclassificazione, per le varietà atte al taglio, verso la DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco in quanto quest'ultima denominazione ha adottato misure di riduzione della resa ad ettaro oltre alla misura dello stoccaggio.



CONSORZIO VINI ASOLO MONTELLA
 C.F. 01802300267 | P. I. 04125330268
 PEC asolomontello@pec.it

CONTATTI
 T. 0423 951680 | C. 331 573 0216
 E. info@asolomontello.it

SEDI
 Operativa | Via Strada Muson 2/C - 31011 Asolo (TV)
 Legale | Via San Gaetano 35 - 31044 Montebelluna (TV)

SPECIFICHE RELATIVE ALLA PRESA IN CARICO DELLA C.D. RISERVA VENDEMMIALE

La RISERVA VENDEMMIALE, attivata dalla Regione Veneto su richiesta del Consorzio con DDR N. 129 del 19 agosto 2020, può essere applicata solo alle varietà da base ampelografica mista come stabilito all'art. 2 c. 1 del disciplinare. La riserva vendemmiale NON può essere di conseguenza applicata alle varietà atte al taglio per la produzione dei vini spumanti.

Le uve destinate alla riserva vendemmiale andranno così prese in carico nei registri informatici:

Sia le uve destinate alla base ampelografia mista che quelle destinate a Glera "in purezza" dovranno essere prese in carico sui registri dematerializzati utilizzando il codice DOP:

| | |
|----------------|------------------------------------|
| A044X8881XXA0X | ASOLO PROSECCO RISERVA VENDEMMIALE |
|----------------|------------------------------------|

Sarà poi necessario compilare il campo "varietà" specificando quale o quali vitigni compongono la partita ed inoltre sarà necessario compilare il campo "ATTO/CERTIFICATO" con le seguenti specifiche:

- a) 4 – Atto da riserva vendemmiale, nel caso di una partita che andrà costituita solo da Glera in purezza
- b) 9 – Atto da riserva vendemmiale con complementari, nel caso di una partita che andrà costituita da Glera più complementari in ambito aziendale di cui all'art. 2 c. 1 del disciplinare di produzione.

Per il carico delle uve relativamente alla "dichiarazione preventiva" o alla "dichiarazione di produzione" nel Portale Avepa, saranno attivate le apposite funzioni/designazioni nella sezione supero relativa alla produzione della DOCG Asolo Prosecco.

Per le vendite di prodotto destinato a riserva vendemmiale, si procederà analogamente al prodotto non oggetto di riserva specificando nella descrizione "uve/mosti/vnf/vino atto a riserva vendemmiale DOCG Asolo Prosecco" specificando, se del caso (ottenuto da base ampelografica mista..... in ambito aziendale) specificando la % dei vitigni complementari se inferiore al 15%. Se non vi saranno specifiche sui complementari, la partita verrà considerata assemblata al 15%.

Le partite di prodotto derivanti da base ampelografia mista (Glera+complementari) dovranno essere assemblate prima della vendita ed in ogni caso prima della presentazione della c.d. "denuncia di produzione vino".

