



VADEMECUM
CAMPAGNA VENDEMMIALE 2023 - 2024

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 c. 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 c. 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
----------------	----------------------------------

(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)



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)

- 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 (Ddr Regione Veneto n.152 del 08/08/2023).
- 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 della DOC Delle Venezie o della DOC Venezia.

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

La RISERVA VENDEMMIALE, attivata dalla Regione Veneto su Richiesta del Consorzio (Ddr Regione Veneto n.152 del 08/08/2023), può essere applicata solo alla varietà Glera e 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:

- 4 – Atto da riserva vendemmiale**, nel caso di una partita che andrà costituita solo da Glera in purezza
- 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%.



Qualora le aziende non ritengano di destinare il supero di campagna alla riserva vendemmiale, ma alla DOC Prosecco, dovranno attenersi alle misure previste per lo stoccaggio della stessa denominazione e quindi sottoporre a stoccaggio della DOC Prosecco i quantitativi eccedenti i 150 q.li ad ettaro per i vigneti in piena produzione ed i 90 q.li ad ettaro per i vigneti al secondo anno d'impianto.

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".

DOC ASOLO MONTELLO O MONTELLO ASOLO

Si ricorda che non è più possibile caricare le uve con la denominazione "Montello – Colli Asolani", per l'entrata in vigore della nuova Denominazione (Asolo Montello o Montello Asolo). Le specifiche del Disciplinare restano le medesime della Denominazione precedente.

Nelle tipologie con indicazione del Vitigno, è possibile produrre il vino con minimo 85% della varietà dichiarata in etichetta. Il rimanente 15% può essere ottenuto da base ampelografica mista con vitigni a bacca di colore analogo non aromatici idonei alla coltivazione in provincia di Treviso. I codici per il carico delle uve dei vitigni principali sono i seguenti:

B188X0271XXA0X	ASOLO MONTELLO O MONTELLO ASOLO BIANCHETTA
B188X0422XXA0X	ASOLO MONTELLO O MONTELLO ASOLO CABERNET FRANC
B188X0432XXA0X	ASOLO MONTELLO O MONTELLO ASOLO CABERNET SAUVIGNON
B188X1462XXA0X	ASOLO MONTELLO O MONTELLO ASOLO MERLOT
B188X1931XXA0X	ASOLO MONTELLO O MONTELLO ASOLO PINOT BIANCO
B188X1941XXA0X	ASOLO MONTELLO O MONTELLO ASOLO PINOT GRIGIO
B188X2981XXA0X	ASOLO MONTELLO O MONTELLO ASOLO CHARDONNAY
B188X2991XXA0X	ASOLO MONTELLO O MONTELLO ASOLO MANZONI BIANCO
B188X3362XXA0X	ASOLO MONTELLO O MONTELLO ASOLO CARMENERE
B188X4092XXA0X	ASOLO MONTELLO O MONTELLO ASOLO RECAINTINA
B188XCAB2XXA0X	ASOLO MONTELLO O MONTELLO ASOLO CABERNET

Le uve destinate alla base ampelografia mista dovranno essere prese in carico, sui registri dematerializzati, utilizzando il codice DOP della varietà principale e compilando poi il campo "varietà", specificando quale o quali vitigni compongono la partita.

Nei vini ottenuti da base ampelografica mista (Bianco, Rosso, Venegazzù di cui all'art. 2 del disciplinare) si opera utilizzando il codice della tipologia:

B188A9992BXA1X	ASOLO MONTELLO O MONTELLO ASOLO VENEGAZZU' SUPERIORE
B188A9992XXA0X	ASOLO MONTELLO O MONTELLO ASOLO VENEGAZZU'
B188X8881XXA0X	ASOLO MONTELLO O MONTELLO ASOLO BIANCO
B188X9992XXA0X	ASOLO MONTELLO O MONTELLO ASOLO ROSSO



Compilando poi il campo relativo alla varietà specificando quale o quali vitigni compongono la partita. Nel caso dei varietali, l'assemblaggio delle partite destinate al prodotto da base ampelografica mista, dovrà avvenire prima della presentazione della dichiarazione di produzione e comunque prima della vendita. Analogamente alla DOP Asolo, in caso di vendita del prodotto sfuso, detta operazione di assemblaggio, **non** va indicata nel documento di accompagnamento come taglio.

Le rese in uva ad ettaro ed il titolo alcolometrico volumico minimo delle uve è il seguente:

VITIGNO/TIPOLOGIA	Resa uva t./Ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo
Merlot	12,00	10,00
Chardonnay	12,00	10,00
Cabernet franc	11,00	10,50
Cabernet Sauvignon	11,00	10,50
Pinot bianco	12,00	10,00
Pinot grigio	11,00	10,50
Manzoni bianco	11,00	10,50
Glera	12,00	9,50
Carmenère	11,00	10,50
Bianchetta	12,00	9,50
Recantina	11,00	10,50
Venegazzù	10,00	11,00
Venegazzù superiore	10,00	12,00

È ammesso un supero di campagna sino ad un massimo del 20%. Le uve ottenute dai superi di campagna possono essere destinate alla produzione di vini ad IGT, oppure, grazie alle novità introdotte dalla Legge 238/2016, possono essere destinate alla produzione di vini DOP qualora compatibili per resa e base ampelografica (DOC Venezia o, nel caso del Pinot Grigio anche alla DOC Delle Venezie o atti al taglio della DOC Prosecco).

La resa di trasformazione dell'uva/vino è pari al 70%. È ammesso un supero di cantina del 5%.

DOCG MONTELLO ROSSO O MONTELLO E MONTELLO ROSSO SUPERIORE O MONTELLO SUPERIORE

Entrambe le tipologie possono essere ottenute con la seguente base ampelografica: Cabernet Sauvignon dal 40 al 70%, Merlot e/o Cabernet Franc e/o Carmenère dal 30 al 60%. Possono concorrere fino ad un massimo del 15% le uve dei vitigni a bacca di colore nero esclusi gli aromatici, idonei alla coltivazione per la provincia di Treviso.

I carichi delle uve vanno eseguiti con i seguenti codici DOP:

A064X9992BXA1X	MONTELLO ROSSO SUPERIORE O MONTELLO SUPERIORE
A064X9992XXA1X	MONTELLO ROSSO O MONTELLO

Per prendere in carico le singole varietà, si opera con il codice della tipologia e specificando il vitigno o i vitigni che compongono la partita.

Le rese di uva ad ettaro e il titolo alcolometrico minimo delle uve sono i seguenti:



CONSORZIO VINI ASOLO MONTELLO
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)

TIPOLOGIA	Resa uva t./Ha	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo
Montello Rosso	10,00	11,50
Montello Superiore	10,00	12,50

È ammesso un supero di campagna sino ad un massimo del 20%. Le uve ottenute dai superi di campagna possono essere destinate alla produzione di vini ad IGT, oppure, grazie alle novità introdotte dalla Legge 238/2016, possono essere destinate alla produzione di vini DOP qualora compatibili per resa e base ampelografica (DOC Venezia).



CONSORZIO VINI ASOLO MONTELLO
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)