

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DOCG

“Colli di Conegliano”

Revisione n° 3 del 17/09/2004

Adottata nel corso della riunione del Consiglio di amministrazione del 17/09/2004

Articolo 1 – (Denominazione)

La denominazione di origine controllata e garantita “**Colli di Conegliano**” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2 – (Vitigni ammessi)

La denominazione “**Colli di Conegliano**” senza altra qualificazione è riservata al vino bianco ottenuto dalle uve provenienti dai vitigni delle seguenti varietà presenti nei vigneti in ambito aziendale nelle seguenti proporzioni:

Manzoni Bianco (Incrocio Manzoni 6.0.13) minimo 55%;

Pinot Bianco e/o Chardonnay: minimo 20%;

possono concorrere, inoltre, le uve della varietà Sauvignon e/o Riesling (Riesling renano) nella misura massima del 10%.

1. La denominazione “**Colli di Conegliano**” accompagnata obbligatoriamente dalla specificazione tipologica “**rosso**” è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vitigni delle seguenti varietà presenti in ambito aziendale nelle seguenti proporzioni:

Merlot: minimo 50%;

Cabernet Sauvignon: minimo 10%

Cabernet Franc e/o Marzemino e/o Incrocio Manzoni 2.15 e/o Refosco dal

Peduncolo Rosso: minimo 10%

Articolo 3 – (Zona di produzione uve)

1. A) La zona di produzione dei vini “**Colli di Conegliano**” comprende in tutto o in parte il territorio dei seguenti comuni della provincia di Treviso:

Conegliano, Susegana, Pieve di Soligo, Farra di Soligo, Refrontolo, San Pietro di Feletto, Miane, Follina, Cison di Valmarino, Revine Lago, Tarzo, Vittorio Veneto, Fregona, Sarmede, Cappella Maggiore, Cordignano, Colle Umberto, San Fior, San Vendemiano, e Vidor.

2. Tale zona è così delimitata:

si prende come punto di partenza per la delimitazione dei confini il centro storico di Conegliano, da qui, percorrendo la provinciale si raggiunge località Ferrera e ci si inserisce sulla strada statale n. 13 Pontebbana. Superata Susegana, verso ovest, il confine devia lungo la strada che porta a Col fosco, chiamata anche strada della Barca. Da Col fosco, seguendo la strada Mercatelli che passa per la località Mine, il confine procede fino al bivio per Falzè, per piegare e raggiungere Pieve di Soligo lungo la vecchia strada (Ponte della Priula – Pieve di Soligo) che fa capo a via Chisini. Attraversato il centro urbano, il confine seguendo la via Schiatti giunge quindi a Soligo dove devia a sinistra e segue la strada provinciale Soligo-Ponte di Vidor. Dal centro di Vidor, prosegue lungo la strada che porta, attraverso Villa Vergerio (quota 150) in località Abbazia; Da qui prende il confine comunale tra Vidor e Pederobba, seguendolo in direzione nord. Prosegue quindi lungo il confine comunale tra Vidor e Valdobbiadene e, successivamente, lungo il confine comunale tra Farra di Soligo e Valdobbiadene, finché incrocia il confine comunale tra Miane e Valdobbiadene che segue fino a incrociare la curva di livello a quota 500 al di sopra dell’abitato di Combai. Si segue detta linea di livello verso est, fino all’altezza Tragol de Rava in comune di Vittorio Veneto. Da qui il confine attraversa, con una linea retta in direzione sud-est, la valle sino in località Pradal Alto sempre in comune di Vittorio Veneto, dove si reincontra la linea di livello di quota 500 e passando a nord del

comune di Fregona e Sarmede ci si congiunge a quota 608, con il confine della provincia di Pordenone in località Valbona. Si segue in direzione sud detto confine provinciale fino a incrociare la strada che porta al centro di Villa di Villa attraverso quota 54 e Borgo di Sotto. Da Villa di Villa il limite di confine prosegue in direzione ovest passando sotto Villa Belvedere C. Martinetti e seguendo la carrareccia giunge a quota 99 dove incontra il confine comunale tra Sarmede e Cordignano. Percorre detto confine fino ad incontrare la strada comunale per Sarmede che percorre attraversando località al Col. Dal centro di Sarmede prosegue per la comunale che porta a Cappella Maggiore, oltrepassa detta località fino ad incrociare la strada per Vittorio Veneto a quota 94. Da qui prosegue verso detto centro, oltrepassa il tiro a segno e a quota 131 piega in direzione ovest ed attraversa il centro di Vittorio Veneto in direzione di Cozzuolo. Prima di giungere al sottopasso dell'autostrada A27 a quota 134, prende in direzione sud la strada che passa sopra case Moret e ad est di Villa Vinello fino a quota 158, dove incontra l'autostrada e prosegue lungo la stessa fino al cavalcavia della strada che porta a Casello cinque a quota 97. Segue detta strada fino a quota 88 dove incrocia il torrente Cervada che segue fino a giungere sulla statale che porta al centro di Conegliano dove era iniziata la delimitazione.

3. Fa parte dell'area di produzione dei **“Colli di Conegliano”** l'area collinare posta a nord della statale n. 13 così delimitata:

si parte dalla località Mescolino in direzione ovest lungo la strada per Vittorio Veneto e prima del ponte di Borgo Campion la linea di confine prosegue lungo la linea di quota 100 in direzione sud, passa per località Lova, sotto Borgo Fioretti, ad est di Borgo Cordenzin, fino in località Poser dove prosegue fino a giungere nei pressi degli stabilimenti posti lungo il torrente Mellarè Vecchio.

4. dalle spalle degli stabilimenti seguendo l'unghia della collina giunge fino a C. Torron, dove segue la strada per quota 80 fino all'autostrada e proseguendo sempre sull'unghia della collina passa a nord di Palazzo Malvolti, fino a quota 72 e lungo la carrareccia giunge a quota 76, località Camerin, dove incontra il canale Enel che percorre in direzione nord fino a ritornare al punto di partenza in località Mescolino.

Articolo 4 – (Viticoltura)

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini **“Colli di Conegliano”** devono essere quelle tradizionali della zona o comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivanti, le peculiari caratteristiche di qualità.
2. Sono pertanto da considerarsi idonee ai fini dell'iscrizione all'albo i vigneti esposti favorevolmente ed ubicati in giacitura collinare.
3. I sesti d'impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere tali da non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.
4. Sono quindi ammesse le forme a contropalliera e sono vietate le forme di allevamento espanse ed in particolare quelle localmente note con il nome a raggi.
5. Le produzioni massime di uva per ettaro in coltura specializzata dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 ed i rispettivi titoli alcolometrici volumici naturali minimi devono essere i seguenti:

Tipologia	Prod. Max uva/Ha Tonn.	Titolo alcolom. vol. nat. min.
Bianco	10,5	11,5%
Rosso	9	12%

6. La densità minima di piante per ettaro e la resa massima di uva per ceppo per la produzione dei sottoelencati vini devono essere le seguenti:

Tipologia	N. minimo ceppi per Ha	Resa max uva per ceppo (kg)
Bianco	3000	3,5
Rosso	3000	3,0

7. In deroga ai limiti di cui al comma precedente, per gli impianti già esistenti alla data di entrata in vigore del presente disciplinare il limite di ceppi per ettaro è portato a 2500 con resa massima per ceppo di 4,0 kg per la tipologia bianco e 3,5 kg per la tipologia “Rosso”.
8. In annate eccezionalmente favorevoli la resa potrà essere riportata a detti limiti attraverso un’accurata cernita delle uve purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.
9. Il Presidente della giunta regionale del Veneto su richiesta motivata delle organizzazioni di categoria interessate, e previo parere espresso dal comitato tecnico consultivo per la vitivinicoltura di cui alla legge regionale n. 55/85 può, allo scopo di tutelare l’immagine dei presenti vini, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, ridurre i quantitativi di uva per ettaro ammessi alla certificazione doc, rispetto a quelli sopra fissati, dandone immediata comunicazione al Ministero dell’agricoltura e delle foreste, al comitato nazionale per la tutela della denominazione di origine dei vini ed alla camera di commercio di Treviso.
10. I rimanenti quantitativi, fino al raggiungimento delle quote massime consentite dal presente disciplinare, saranno presi in carico per la produzione di vino da tavola.

Articolo 5 – (Vinificazione)

1. Le operazioni di vinificazione dei tipi bianco, rosso, ivi compreso l’invecchiamento e l’affinamento in bottiglia laddove obbligatori, devono essere effettuate all’interno della zona di produzione di cui all’art. 3, lettera A).
2. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali di produzione, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell’intero territorio dei comuni compresi solo in parte nell’area di produzione delle uve, nonché nei comuni di Valdobbiadene e Orsago.
3. È tuttavia facoltà del Ministero dell’agricoltura e delle foreste, sentito il parere della regione Veneto, autorizzare le suddette operazioni per la produzione dei vini “**Colli di Conegliano**” anche al di fuori delle rispettive aree previste dai comma precedenti, sempreché le ditte richiedenti, singole ed associate, attestino al conduttore dei vigneti regolarmente iscritti all’albo camerale alla data di pubblicazione del presente decreto.
4. La resa massima delle uve in vino ammessa alla certificazione DOCG non deve essere superiore al 70% per il tipo bianco, 70% per il tipo rosso.
5. Qualora la resa superi detti limiti l’eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.
6. Il tipo bianco non può essere immesso al consumo prima del 1 maggio successivo all’annata di produzione delle uve.
7. Il tipo rosso può essere immesso al consumo solo dopo essere stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento di 30 mesi di cui almeno dodici mesi in botti di legno e tre mesi di affinamento in bottiglia. Tale periodo decorre dal 1° novembre dell’anno di produzione delle uve.

Articolo 6 – (Caratteristiche dei vini al consumo)

1. I vini di cui alla presente denominazione di origine controllata all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:
2. Bianco:
colore: giallo paglierino;
odore: vinoso, con gradevole profumo aromatico caratteristico;
sapore: secco, sapido, fine, vellutato, eventuale gradevole sentore di legno;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12%;
acidità totale minima: 5 grammi/litro;
estratto secco ridotto minimo: 18 grammi/litro.
3. Rosso
colore: rosso rubino, tendente al granato;
odore: vinoso, caratteristico, profumo gradevole e intenso, gradevole sentore di legno;
sapore: asciutto, sapido di corpo, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5%;
acidità totale minima: 4,5 grammi/litro;
estratto secco ridotto minimo: 22 grammi/litro.
4. È facoltà del Ministro dell'agricoltura e delle foreste modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto secco netto.

Articolo 7 – (Etichettatura)

1. In sede di designazione le predette menzioni geografiche e di tipologia aggiuntive devono figurare in etichette al di sotto della dicitura "denominazione di origine controllata" e pertanto non possono essere intercalate tra quest'ultima dicitura e la denominazione di origine "**Colli di Conegliano**".
2. Nella designazione e presentazione dei vini "**Colli di Conegliano**" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, superiore, fine, scelto, selezionato e similari.
3. È consentiti l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi ragioni sociali, marchi privati, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
4. 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 CEE e nazionali in materia.
5. È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche che facciano riferimento ad unità amministrative, frazioni, aree, zone e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino, così qualificato, è stato ottenuto, alle condizioni previste dal decreto ministeriale 22 aprile 1992.
6. È obbligatorio riportare inoltre, sia in etichetta che nella documentazione prevista dalla specifica normativa, l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8 – (Recipienti)

1. I tipi bianco e rosso devono essere immessi al consumo unicamente in bottiglie di vetro, aventi rispettivamente le capacità massime di litri 1,5 e 3, e devono essere chiuse con tappi raso bocca di sughero o materiale inerte.
2. Per tutte le precedenti confezioni può essere utilizzato unicamente un abbigliamento consono ai caratteri di pregio dei vini di cui alla presente denominazione.