

# GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA



PARTE PRIMA

Roma - Giovedì, 8 agosto 2019

SI PUBBLICA TUTTI I  
GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA  
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 691 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO  
PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

La Gazzetta Ufficiale, Parte Prima, oltre alla Serie Generale, pubblica cinque Serie speciali, ciascuna contraddistinta da autonoma numerazione:

- 1ª Serie speciale: Corte costituzionale (pubblicata il mercoledì)
- 2ª Serie speciale: Unione europea (pubblicata il lunedì e il giovedì)
- 3ª Serie speciale: Regioni (pubblicata il sabato)
- 4ª Serie speciale: Concorsi ed esami (pubblicata il martedì e il venerdì)
- 5ª Serie speciale: Contratti pubblici (pubblicata il lunedì, il mercoledì e il venerdì)

La Gazzetta Ufficiale, Parte Seconda, "Foglio delle inserzioni", è pubblicata il martedì, il giovedì e il sabato

## AVVISO ALLE AMMINISTRAZIONI

Al fine di ottimizzare la procedura di pubblicazione degli atti in *Gazzetta Ufficiale*, le Amministrazioni sono pregate di inviare, contemporaneamente e parallelamente alla trasmissione su carta, come da norma, anche copia telematica dei medesimi (in formato word) al seguente indirizzo di posta elettronica certificata: gazzettaufficiale@giustiziacerit.it, curando che, nella nota cartacea di trasmissione, siano chiaramente riportati gli estremi dell'invio telematico (mittente, oggetto e data).

Nel caso non si disponga ancora di PEC, e fino all'adozione della stessa, sarà possibile trasmettere gli atti a: gazzettaufficiale@giustizia.it

## SOMMARIO

### DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

Ministero delle politiche agricole  
alimentari, forestali  
e del turismo

DECRETO 12 luglio 2019.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco». (19A05063) ..... Pag. 1

DECRETO 25 luglio 2019.

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Chianti». (19A05086) .... Pag. 12

Ministero  
dello sviluppo economico

DECRETO 23 luglio 2019.

Proroga della gestione commissariale della «Vittoria - Società cooperativa a r.l.», in Sicilia. (19A05083)..... Pag. 33

### ESTRATTI, SUNTI E COMUNICATI

Agenzia italiana del farmaco

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio del medicinale per uso umano «Clodron» (19A05067) ..... Pag. 34

Modifica dell'autorizzazione all'immissione in commercio dei medicinali per uso umano «Rifadin», «Rifater» e «Rifinah». (19A05068) .. Pag. 35



# DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

## MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

DECRETO 12 luglio 2019.

**Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco».**

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV  
DELLA DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA

Visto il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

Visto in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

Visto il regolamento (CE) n. 607/2009 della Commissione e successive modifiche, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

Visto il regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione del 17 ottobre 2018 che integra il regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le restrizioni dell'uso, le modifiche del disciplinare di produzione, la cancellazione della protezione nonché l'etichettatura e la presentazione;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2019/34 della Commissione del 17 ottobre 2018 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento (UE) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli;

Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 302 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

Visto il decreto ministeriale 7 novembre 2012, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del regolamento (CE) n. 1234/2007 e del decreto legislativo n. 61/2010;

Considerato che, ai sensi dell'art. 90 della citata legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa legge e dei citati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali nazionali in questione le disposizioni del predetto decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il decreto ministeriale 30 novembre 2011, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 295 del 20 dicembre 2011 e sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi agli elementi previsti dalla normativa dell'Unione europea all'epoca vigente, nonché dei relativi fascicoli tecnici, ivi compreso il disciplinare consolidato della DOP «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» e il relativo documento unico riepilogativo;

Visto il decreto ministeriale 7 marzo 2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato aggiornato il disciplinare di produzione della predetta DOP;

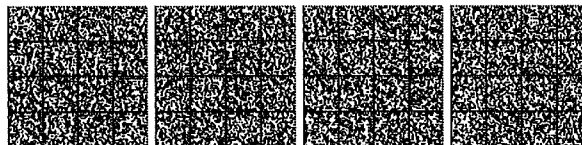
Visto il decreto ministeriale 28 luglio 2014, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale*, n. 183 dell'8 agosto 2014 e sito del Ministero, con il quale è stato, da ultimo, modificato il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco»;

Vista la documentata domanda e la successiva documentazione integrativa, presentata per il tramite della Regione Veneto, dal Consorzio tutela del vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco, con sede in Pieve di Soligo (TV), intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», nel rispetto della procedura di cui al citato decreto ministeriale 7 novembre 2012;

Visto il parere favorevole della Regione Veneto sulla citata proposta di modifica;

Atteso che la citata richiesta di modifica, che comportava modifiche «non minori» ai sensi del regolamento CE n. 607/2009, è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato decreto ministeriale 7 novembre 2012, articoli 6, 7, 8 e 10 e, in particolare è stato acquisito il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 40 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, espresso nella riunione del 18 dicembre 2018;

Considerato che ai sensi dei richiamati regolamenti UE n. 33/2019 e n. 34/2019, entrati in vigore il 14 gennaio 2019, le predette modifiche «non minori» sono da considerare «modifiche ordinarie» e per le quali, ai fini della conclusione della procedura nazionale, si è ritenuto ne-



cessario pubblicare nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana la proposta di modifica in questione per un periodo di almeno trenta giorni, al fine di dar modo agli interessati di presentare le eventuali osservazioni;

Atteso che, a seguito della pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* n. 75 del 29 marzo 2019, entro il termine previsto di trenta giorni dalla citata data di pubblicazione è pervenuta un'istanza, contenente osservazioni sulla citata proposta di modifica del disciplinare, da parte della ditta «Astoria Wines A.C., con sede in Crocetta di Montello (TV), che è stata oggetto di valutazione nell'apposita Conferenza dei servizi del 23 maggio 2019, ai sensi decreto ministeriale 7 novembre 2012, art. 8, comma 2, presso questo Ministero con la partecipazione del Vice-Presidente del Comitato nazionale vini DOP e IGP e del rappresentante della competente Regione del Veneto, del soggetto richiedente e del soggetto che ha presentato la predetta istanza;

Atteso che ad esito della predetta Conferenza dei servizi, il Ministero, d'intesa con il vice-presidente del Comitato nazionale vini e con il rappresentante della Regione del Veneto, conformemente alla procedura di cui all'art. 8, comma 2, del decreto ministeriale 7 novembre 2012, ha respinto le osservazioni presentate con la citata istanza, dandone comunicazione al soggetto richiedente ed ai soggetti che hanno presentato le osservazioni di cui trattasi, confermando pertanto la proposta di modifica del disciplinare di produzione pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* n. 75, del 29 marzo 2019;

Considerato che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 17 del regolamento UE n. 33/2019 e all'art. 10 del regolamento UE n. 34/2019, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le «modifiche ordinarie» contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della DOP dei vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» e il relativo documento unico consolidato con le stesse modifiche;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle «modifiche ordinarie» del disciplinare di produzione in questione e del relativo documento unico consolidato, nonché alla comunicazione delle stesse «modifiche ordinarie» alla Commissione U.E., tramite il sistema informativo messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento UE n. 34/2019;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 19899 del 19 marzo 2019 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1.

1. Al disciplinare di produzione della DOP (DOCG) dei vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», così come consolidato con il decreto ministeriale 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il decreto ministeriale 28 luglio 2014 richiamati in premessa, sono approvate le «modifiche ordinarie» di cui alla proposta pubblicata nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana n. 75 del 29 marzo 2019.

2. Il disciplinare di produzione della DOP dei vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», consolidato con «modifiche ordinarie» di cui al precedente comma ed il relativo documento unico consolidato, figurano rispettivamente agli allegati 1 e 2 del presente decreto.

Art. 2.

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno della sua pubblicazione nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

2. Le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione UE tramite il sistema informativo «e-Ambrosia» messo a disposizione ai sensi dell'art. 30, par. 1, lettera a) del regolamento (UE) n. 34/2019. Le stesse modifiche entrano in vigore nel territorio dell'Unione europea a seguito della loro pubblicazione da parte della Commissione nella *Gazzetta Ufficiale* dell'Unione europea, entro tre mesi dalla data della citata comunicazione.

3. Fatto salvo quanto previsto ai commi 1 e 2, le «modifiche ordinarie» di cui all'art. 1 sono applicabili a decorrere dalla campagna vendemmiale 2019/2020. Inoltre, le stesse modifiche sono applicabili anche nei riguardi delle partite di vino atte a diventare DOP «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» provenienti dalle campagne 2018/2019 e precedenti che siano in possesso dei requisiti stabiliti nell'allegato disciplinare consolidato.

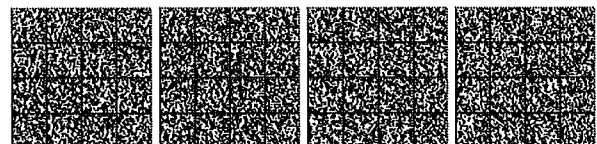
4. L'elenco dei codici, previsto dall'art. 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, è aggiornato in relazione alle modifiche di cui all'art. 1.

5. Il presente decreto e il disciplinare consolidato della DOP «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», di cui all'art. 1 saranno pubblicati sul sito internet del Ministero - Sezione qualità - Vini DOP e IGP.

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

Roma, 12 luglio 2019

Il dirigente: POLIZZI



## ALLEGATO I

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA DEI VINI  
«CONEGLIANO VALDOBBIADENE - PROSECCO»

## Art. 1.

*Denominazione e vini*

1. La denominazione d'origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», o «Conegliano - Prosecco» o «Valdobbiadene - Prosecco», è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie:

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» (Categoria Vino);

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» frizzante (Categoria Vino frizzante);

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» spumante, accompagnato dalla menzione superiore (Categoria Vino spumante, Vino spumante di qualità e Vino spumante di qualità del tipo aromatico), tale tipologia può essere accompagnata dalle seguenti menzioni:

«sui lieviti»;

«Rive», purché seguita con un riferimento geografico di cui all'allegato A.

2. La menzione «Superiore di Cartizze» è riservata al vino spumante della denominazione di cui al comma 1, ottenuto nella tradizionale sottozona, nei limiti ed alle condizioni stabilite nel presente disciplinare.

## Art. 2.

*Base ampelografica*

1. I vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti costituiti dal vitigno Glera; possono concorrere, in ambito aziendale, fino ad un massimo del 15% le uve delle seguenti varietà, utilizzate da sole o congiuntamente: Verdiso, Bianchetta trevigiana, Perera e Glera lunga.

2. I vini destinati alla pratica tradizionale disciplinata all'art. 5, comma 3, devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti, ricadenti nell'ambito della zona di cui all'art. 3, comma 1 lettera C), iscritti allo schedario viticolo della DOCG, costituiti dai vitigni Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay, presi da soli o congiuntamente.

## Art. 3.

*Zone di produzione delle uve*

1. La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», ricadente nell'ambito della zona di produzione della denominazione di origine controllata «Prosecco», è delimitata come segue:

A) La zona di produzione delle uve atte ad ottenere i vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» di cui all'art. 1, punto 1), comprende il territorio collinare dei comuni di: Conegliano - San Vendemiano - Colle Umberto - Vittorio Veneto - Tarzo - Cison di Valmarino - San Pietro di Feletto - Refrontolo - Susegana - Pieve di Soligo - Farra di Soligo - Follina - Miane - Vidor - Valdobbiadene.

In particolare tale zona è così delimitata: si prende come punto di partenza per la descrizione dei confini la località Fornace (q. 175) a tre chilometri circa da Valdobbiadene verso ovest, dove il confine amministrativo tra i comuni di Valdobbiadene e Segusino incontra la strada Valdobbiadene-Segusino.

Segue quindi il confine amministrativo tra questi comuni fino a Col Antich, dove incontra la curva di livello di quota 500, che segue fino a Ca' Pardolin, nei pressi di Combai, da qui lascia la quota 500 e prosegue sul sentiero, che porta fino alla piazza del paese attraverso prima via Cimavilla e quindi per via Trieste. Qui, seguendo la strada che porta alla chiesa, raggiunge la casera Duèl, poi, percorrendo il crinale della collina, attraversa la strada Miane-Campea, risale per monte Tenade e, sempre seguendo il crinale del colle, raggiunge località Tre Ponti sulla strada Follina-Pieve di Soligo.

Attraversata la strada, il confine risale sulla collina Croda di Zuel e percorrendo il crinale passa a monte della chiesetta di S. Lucia a q. 356 a monte di «Zuel di là», ed a monte di Resera; il confine segue quindi la strada Resera-Tarzo fino all'inserimento con la Rive-Tarzo. Dal suddetto bivio il confine, sempre seguendo tale strada, raggiunge Tarzo e quindi Corbanese fino, all'incrocio con la strada Refrontolo-Cozzuolo, in località Ponte Maset, segue quindi il confine tra il comune di Tarzo e di Vittorio Veneto fino a raggiungere la strada vicinale detta «dei Piai» e delle Perdonanze, segue detta strada fino all'incrocio di questa con il rio Cervada, scende lungo il Cervada fino al punto di incrocio con la strada Cozzuolo-Vittorio Veneto, prosegue verso questa città fino all'incrocio con la strada che da Conegliano conduce al centro di Vittorio Veneto; scende quindi verso Conegliano fino a S. Giacomo di Veglia e di qui si dirige verso S. Martino di Colle Umberto. Dopo borgo Campion gira a destra per la strada comunale di S. Martino e raggiunge Colle Umberto per scendere sulla statale n. 51 (detta anche di Alemagna), al casello n. 5 e di qui prosegue verso Conegliano.

Al bivio Gai superato l'incrocio con la Pontebbana o statale 13 segue la nuova circonvallazione della città di Conegliano per inserirsi sulla stessa statale 13 in località Ferrera.

Da tale inserimento il confine raggiunge Susegana per deviare subito dopo il paese verso ovest lungo la strada che porta a Colfosco, chiamata anche strada della Barca.

Da Colfosco, seguendo la strada «Mercatelli», il confine procede fino al bivio per Falze' per piegare e raggiungere Pieve di Soligo lungo la vecchia strada (Ponte Priula - Pieve di Soligo e che fa capo a via Chisini).

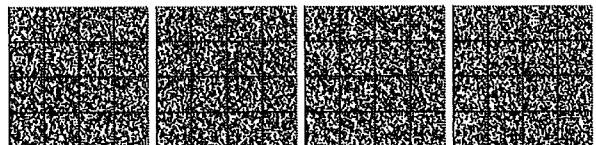
Attraversato il centro urbano, il confine, seguendo la via Schiratti giunge a Soligo per deviare a sinistra e continuare lungo la strada maestra Soligo - Ponte di Vidor attraversando Farra di Soligo, Col S. Martino, Colbertaldo, Vidor, giunge a Ponte di Vidor, lasciandolo a sinistra per giungere a Bigolino. Dopo Bigolino il confine lascia la strada che porta a Valdobbiadene per raggiungere, deviando a sinistra e seguendo la strada comunale della centrale ENEL, la borgata di Villanova fino all'attraversamento del torrente La Roggia. Segue detto torrente fino al terrazzo alluvionale che si erge bruscamente sul Piave, corre sul bordo del terrazzo (vedi allegata cartografia regionale «Definizione limite terrazzo alluvionale») per risalire sulla strada Valdobbiadene-Segusino, in corrispondenza della chiesetta di S. Giovanni dopo S. Vito; da qui, percorrendo la strada maestra Valdobbiadene-Segusino, tocca di nuovo la località Fornace chiudendo così il perimetro della zona delimitata.

B) Il vino spumante ottenuto da uve raccolte nel territorio della frazione di S. Pietro di Barbozza, denominato Cartizze, del Comune di Valdobbiadene, ha diritto alla sottospecificazione «Superiore di Cartizze».

Tale sottozona è così delimitata: si prende come punto di partenza il ponte sulla Teva ad ovest di Soprapiana sulla strada comunale Piovine-Soprapiana, fra casa C. Boret (q. 184) e Soprapiana (q. 197). Da questo punto il confine sale verso nord seguendo il fiume Teva fino alla confluenza con il fosso delle Zente che segue fino alla confluenza con il fosso Piagar; segue ancora il fosso di Piagar fino al punto di congiungimento dei mappali nn. 63.71 (frazione di S. Pietro di Barbozza, sez. B, foglio VII).

Dal punto di congiunzione dei suddetti mappali il confine corre tra i mappali nn. 547 e 735, taglia i mappali nn. 540 e 543, seguendo la stessa direzione dell'ultimo tratto di divisione tra i mappali nn. 547 e 735 fino a raggiungere il limite nord del mappale a 542 fino all'incrocio con la strada comunale dei Vettorazzi.

Il confine percorre verso nord la strada anzidetta, indi al primo incrocio (fontana del bicio) segue la strada vicinale dei Menegazzi fino al punto d'intersezione della strada con il crinale del monte Vettoraz, corre lungo il crinale della collina, passa a monte della casa Miotto e raggiunge la strada vicinale della Tresiese (tre siepi).



Il confine prosegue lungo la strada ora citata fino a raggiungere la strada vicinale dei Mont, la percorre e alla prima curva (mappale n. III della frazione di S. Pietro di Barbozza, sez. b, foglio X) sale per costeggiare a monte il terreno vitato, quindi discende nuovamente sulla strada dei Mont nei pressi del capitello.

Il confine percorre la strada fino all'incrocio con quella comunale di Piander, scende lungo la strada vicinale dello Strett e prosegue nella stessa direzione per raggiungere la strada Saccol-Follo ad est della casa Agostinetto Sergio, scende per cal de Sciap e raggiunge il torrente Valle della Rivetta (rio Borgo); il confine si accompagna al torrente fino al limite di divisione dei mappali nn. 149 e 151 del comune di Valdobbiadene, sez. B, foglio XI, proseguendo a nord tra i mappali nn. 149-151, nn. 148-151 attraverso la strada vicinale del Campion, passa tra i mappali nn. 178-184, 179-184, 179-167, 179-182, 181-185 e raggiunge il fosso della Tevicella, comprendendo nella zona Col Zancher e Pra Ospitale, corre tra i mappali 21-65 della frazione di S. Pietro di Barbozza, sez. B, foglio XIII, indi nn. 22-67, numeri 66-67, attraverso la strada dei Bisoi (fordera) e raggiunge la strada comunale del Cavalier tra i mappali nn. 24-28, per congiungersi, proseguendo lungo la strada, con il punto di partenza (ponte sulla Teva).

C) La zona di produzione delle uve delle varietà Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay da destinare alla tradizionale pratica di cui all'art. 5, comma 3, comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Treviso: Cappella Maggiore; Cison di Valmarino; Colle Umberto; Conegliano; Cordignano; Fara di Soligo; Follina; Fregona; Miane; Pieve di Soligo; Refrontolo; Revine Lago; San Fior; San Pietro di Feletto; San Vendemiano; Sarnede; Segusino; Susegana; Tarzo; Valdobbiadene; Vidor; Vittorio Veneto; Asolo; Caerano S. Marco; Castelcuoco; Cavaso del Tomba; Cornuda; Crocetta del Montello; Fonte; Giavera del Montello; Maser; Monfumo; Montebelluna; Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa; Pederobba; Possagno; S. Zenone degli Ezzelini; Volpago del Montello; Borso del Grappa e Crepano del Grappa.

#### Art. 4.

##### Norme per la viticoltura

1. *Condizioni naturali dell'ambiente.* Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», devono essere quelle tradizionali della zona e, in ogni caso, atte a conferire alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerare idonei, ai fini dell'iscrizione allo schedario viticolo, soltanto i vigneti ben esposti ubicati su terreni collinari con esclusione dei vigneti di fondo valle, di quelli esposti a tramontana e di quelli di bassa pianura.

2. *Densità d'impianto.* I vigneti in coltura specializzata, a decorrere dal 16 giugno 2007 devono avere una densità minima di 2500 ceppi per ettaro, calcolati sul sesto d'impianto.

3. *Forme di allevamento.* I sestri d'impianto e le forme di allevamento consentiti sono quelli già in uso nella zona, a spalliera semplice. Sono vietate le forme di allevamento espanse (tipo raggi). Per gli impianti realizzati successivamente alla data di approvazione del presente disciplinare, sono vietate le forme di allevamento a cordone libero e cortina.

La regione può consentire diverse forme di allevamento, qualora siano tali da migliorare la gestione dei vigneti senza determinare effetti negativi sulle caratteristiche delle uve.

4. *Sistemi di potatura.* Con riferimento ai suddetti sistemi di allevamento della vite, la potatura deve essere quella tradizionale e, comunque i vigneti devono essere governati in modo da non modificare le caratteristiche dell'uva, del mosto e del vino.

5. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.

6. *Operazioni di vendemmia.* Le uve destinate alla produzione dei vini spumanti: «Superiore di Cartizze», «Rive» e «sui lieviti», devono essere raccolte esclusivamente a mano.

7. *Resa a ettaro e gradazione minima naturale.* Per i vini a denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» di cui all'art. 1, comma 1, la resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a tonnellate 13,50, ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere di 9,50 vol.

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» spumante superiore e frizzante devono garantire un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,00% vol. Tuttavia qualora si verificano condizioni climatiche sfavorevoli si applica la previsione di cui all'allegato II, punto C, comma 2, del regolamento CE n. 606/2009.

Per il vino spumante designato con la menzione «Rive» di cui all'art. 7, comma 7, la resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a tonnellate 13,0 ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere di 9,50 vol.

Per il vino spumante avente diritto alla menzione «Superiore di Cartizze», di cui all'art. 1, comma 2, la resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore a tonnellate 12,00, ed il titolo alcolometrico volumico naturale minimo delle uve destinate alla vinificazione deve essere di 9,50 vol.

Anche in annate eccezionalmente favorevoli, i quantitativi di uva per ettaro da destinare alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» dovranno essere riportati nei limiti di cui sopra, purché la produzione non superi del 20% i limiti medesimi.

Fatte salve le altre destinazioni consentite dalla normativa vigente, tale quota di prodotto non può in ogni caso essere destinata alla produzione di vini a indicazione geografica tipica con riferimento al nome della varietà Glera, oppure vino spumante varietale, sempre con il nome della medesima varietà. Inoltre, con riferimento sempre al prodotto di cui al precedente capoverso, la Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela della presente denominazione di origine e sentite le organizzazioni di categoria interessate, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può stabilire ulteriori diverse utilizzazioni/destinazioni delle succitate uve.

La Regione Veneto, su richiesta motivata del Consorzio di tutela della presente denominazione di origine e sentito il parere delle categorie interessate, con proprio provvedimento da emanarsi ogni anno nel periodo immediatamente precedente la vendemmia, può, in attuazione a quanto stabilito dall'art. 39, commi 2 e 4 della legge n. 238/2016:

ridurre i quantitativi di uva per ettaro rivendicabile, anche con riferimento a singole zone geografiche, rispetto a quelli fissati nel presente articolo;

adottare altre disposizioni per migliorare o stabilizzare il funzionamento del mercato dei vini, comprese le uve, i mosti da cui sono ottenuti o per superare squilibri congiunturali, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo.

Limitatamente alle tipologie spumante, in annate particolarmente favorevoli la Regione Veneto, su proposta del Consorzio di Tutela, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può aumentare sino ad un massimo del 20% la resa massima ad ettaro, fermo restando il limite massimo di cui al quinto capoverso, oltre il quale non è consentito ulteriore supero. L'utilizzo dei mosti e dei vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa massima per ettaro di cui al presente comma ed in particolare al quinto capoverso è regolamentata secondo quanto previsto al successivo art. 5.

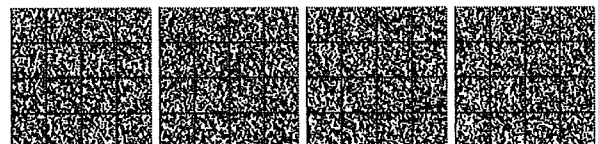
Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva a ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.

#### Art. 5.

##### Norme per la vinificazione

1. *Vinificazione.* Le operazioni di vinificazione delle uve, di cui all'art. 2, devono essere effettuate all'interno dei comuni della zona di produzione delimitata all'art. 3, comma 1, lettera A), anche se compresi soltanto in parte nella zona delimitata.

Le uve delle varietà Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay, da destinare alla tradizionale pratica di cui al comma 3 del presente articolo, possono essere vinificate in tutta la zona prevista dall'art. 3, comma 1, lettera C); inoltre, tenuto conto delle situazioni tradizionali, le predette operazioni di vinificazione possono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo del Comune di Orsago e Arcade in provincia di Treviso.



Per quanto riguarda la sottozona «Superiore di Cartizze», le operazioni di vinificazione devono essere effettuate entro il territorio del Comune di Valdobbiadene.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, tradizionali della zona atte a conferire ai vini le caratteristiche peculiari.

2. *Elaborazione.* Le operazioni di preparazione del vino spumante e frizzante, ossia le pratiche enologiche per la presa di spuma e per la stabilizzazione, la dolcificazione nelle tipologie ove ammessa, nonché le operazioni di imbottigliamento e di confezionamento, devono essere effettuate nel territorio della Provincia di Treviso.

I vini della denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» elaborati nella versione spumante devono essere messi in commercio nelle tipologie da «Extra Brut» a «Demi-Sec» comprese, nel rispetto dei parametri ammessi dalla normativa vigente. Lo spumante con il riferimento «sui lieviti» deve essere messo in commercio nella tipologia «Brut Nature» e relative traduzioni.

I vini della denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» elaborati nella versione frizzante devono essere messi in commercio nelle tipologie da «Secco» ad «Amabile» comprese, come previsto dalla normativa vigente.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo di consentire che le suddette operazioni di preparazione siano effettuate in stabilimenti situati nella Provincia di Venezia, a condizione che in detti stabilimenti le ditte interessate producano - da almeno 10 anni prima dell'entrata in vigore del decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963, n. 930 - i vini spumanti e frizzanti, utilizzando come vino base il «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», reso spumante o frizzante con i metodi tradizionali in uso nel territorio previsto nel comma precedente.

Le operazioni di elaborazione dei vini spumanti sono eseguite in osservanza alle disposizioni previste dai regolamenti comunitari e dalla legislazione nazionale. Pertanto, le categorie ammesse sono:

- vino spumante di qualità;
- vino spumante di qualità del tipo aromatico;
- vino spumante.

I prodotti elaborati nelle categorie Vino spumante di qualità e Vino spumante, possono essere sottoposti al taglio tradizionale di cui all'art. 5, punto 3 e all'eventuale aggiunta dello sciroppo di dosaggio (ove previsto dalla normativa comunitaria), che dovrà essere costituito da saccarosio, mosto d'uva derivante da uve della denominazione «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» DOCG e mosto concentrato rettificato e/o loro miscele.

Il vino «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» superiore elaborato nella categoria spumante e ottenuto per fermentazione in bottiglia senza separazione dei residui di fermentazione deve riportare in etichetta il riferimento «sui lieviti» senza ulteriori riferimenti e/o specificazioni. Tale spumante è ottenuto con vini di una sola vendemmia con fermentazione in bottiglia da avviare nel periodo dal 1° marzo al 30 giugno successivi alla raccolta delle uve. All'atto dell'avvio della fermentazione in bottiglia, la partita non deve avere una sovrappressione superiore a 0,5 bar.

3. *Pratiche tradizionali.* Nei vini destinati alla preparazione del vino spumante di cui all'art. 1, ad esclusione di quelli elaborati nella categoria vini spumanti di qualità del tipo aromatico e quelli con il riferimento «sui lieviti», è consentita la tradizionale pratica correttiva di aggiunta di vini ottenuti dalla vinificazione di uve Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio e Pinot nero (quest'ultime due vinificate in bianco), da sole o congiuntamente, in quantità non superiore al 15%, provenienti dai vigneti iscritti all'apposito schedario viticolo, ubicati nella zona delimitata nel precedente art. 3, comma 1, lettera C), a condizione che il vigneto, dal quale provengono le uve di Glera usate nella vinificazione, sia coltivato in purezza varietale e, comunque, che la presenza di uve della varietà minore, di cui all'art. 2, sommata a quelle dei Pinot e Chardonnay, non superi la percentuale del 15% sopra indicata. Per il prodotto tranquillo, il vino aggiunto con l'esecuzione di tale tradizionale pratica correttiva dovrà, comunque, sempre sostituire un'eguale aliquota di vino di cui all'art. 1, che non potrà essere preso in carico per la produzione di vini a indicazione geografica tipica con riferimento al nome della varietà Glera, oppure vino spumante varietale, sempre con il nome della medesima varietà.

4. *Resa uva/vino e vino/ettaro.* La resa massima di uva in vino non deve essere superiore al 70% per tutte le tipologie. Qualora la resa uva/vino superi il limite di cui sopra, ma non il 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine. Fatte salve le altre destinazioni con-

sentite dalla normativa vigente, tale quota di prodotto non può in ogni caso essere destinata alla produzione di vini a indicazione geografica tipica con riferimento al nome della varietà Glera, oppure vino spumante varietale, sempre con il nome della medesima varietà. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d'origine per tutta la partita.

5. I mosti ed i vini ottenuti dai quantitativi di uva eccedenti la resa di cui all'art. 4, comma 7, ottavo capoverso, sono bloccati sfusi e non possono essere utilizzati prima delle disposizioni regionali di cui al successivo comma.

6. La Regione Veneto, con proprio/i provvedimento/i da assumere entro la vendemmia successiva a quella di produzione dei mosti e dei vini interessati, su proposta del Consorzio di tutela conseguente alle verifiche delle condizioni produttive e di mercato, provvede a destinare tutto o parte dei quantitativi dei mosti e vini di cui al precedente comma, alla certificazione a denominazione di origine controllata e garantita. In assenza di provvedimento/i della Regione Veneto tutti i mosti e vini eccedenti la resa di cui sopra, oppure la parte di esse non interessata da provvedimento, sono classificati secondo le disposizioni di cui al comma 7 dell'art. 4.

7. *Immissione al consumo.* La tipologia «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» spumante superiore con il riferimento «sui lieviti» deve essere messa al consumo decorsi almeno novanta giorni di fermentazione e di permanenza sulle fecce dell'intera partita.

La tipologia «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» superiore che riporta la menzione «Rive» deve essere immessa al consumo a partire dal primo marzo dell'anno successivo a quello della vendemmia.

#### Art. 6.

##### Caratteristiche al consumo

1. I vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» di cui all'art. 1 all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco»

colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante;  
odore: vinoso, caratteristico con profumo leggero di fruttato;  
sapore: da secco ad abboccato, gradevolmente amarognolo e giustamente sapido;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l;

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» frizzante

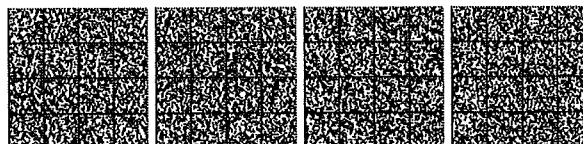
spuma: fine ed evanescente;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante; odore: gradevole e caratteristico di fruttato;  
sapore: fresco, armonico, fruttato;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

Nella tipologia prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia, è possibile la presenza di una velatura. In tal caso è obbligatorio riportare in etichetta la dicitura «rifermentazione in bottiglia». Le caratteristiche dell'odore e del sapore per detto vino e l'acidità totale minima sono le seguenti:

odore: gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;  
sapore: fresco, armonico, piacevolmente frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;  
acidità totale minima: 4,0 g/l;

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» spumante superiore

spuma: fine e persistente;  
colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante;  
odore: gradevole e caratteristico di fruttato;  
sapore: fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico;  
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;  
acidità totale minima: 4,5 g/l;  
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.





Nella versione prodotta tradizionalmente per fermentazione in bottiglia e che riporta il riferimento «sui lieviti» le caratteristiche dei vini sono le seguenti:

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso e possibile presenza di velatura;
- odore: gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;
- sapore: fresco, armonico, fruttato, con possibili sentori di crosta di pane e lievito;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» spumante superiore «Rive»

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante;
- odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
- sapore: fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

«Conegliano Valdobbiadene» Superiore di Cartizze o «Valdobbiadene» Superiore di Cartizze

- spuma: fine e persistente;
- colore: giallo paglierino più o meno intenso, brillante;
- odore: gradevole e caratteristico di fruttato;
- sapore: fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
- acidità totale minima: 4,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

#### Art. 7.

##### Etichettatura

1. Nell'etichettatura della sola tipologia spumante DOCG «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» può essere omesso il riferimento alla denominazione «Prosecco» ed alla menzione «superiore».

2. La designazione e presentazione del vino spumante ottenuto nella sottozona delimitata all'art. 3 deve riportare in etichetta la dizione: «Conegliano Valdobbiadene» Superiore di Cartizze o più semplicemente «Valdobbiadene» Superiore di Cartizze.

3. Nella designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «fine», «scelto», «selezionato» e simili.

È tuttavia 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.

4. Sono consentite le menzioni facoltative previste dalle norme comunitarie, oltre alle menzioni tradizionali purché pertinenti ai vini di cui all'art. 1.

5. Nella designazione del vino spumante è consentito riportare il termine millesimato, purché il prodotto sia ottenuto con almeno l'85% del vino dell'annata di riferimento, che va indicata in etichetta.

6. Nella designazione e presentazione del vino spumante è consentito fare riferimento a comuni o frazioni o località di cui all'elenco riportato nell'allegato elenco A, a condizione che il nome del comune, della frazione o località definite in cui sono state ottenute le uve sia accompagnato dalla menzione «Rive» e che detti riferimenti siano riportati nello schedario viticolo.

La delimitazione delle frazioni o delle località di cui all'allegato A), sono indicate nello schedario viticolo e nel sito web della Regione Veneto - Direzione Agroalimentare - sezione: <http://www.regione.veneto.it/web/agricoltura-e-foreste/disciplinari-docg-doc-igt>

In etichettatura è obbligatorio indicare l'anno di produzione delle uve.

7. Nell'etichettatura la denominazione «Prosecco» deve seguire il nome della denominazione «Conegliano Valdobbiadene» o «Conegliano» o «Valdobbiadene» ed avere caratteri di dimensioni uguali o inferiori alla stessa.

Il riferimento «Rive», seguito dal nome del comune, frazione o località definite, «superiore», «millesimato», seguito dall'anno della vendemmia e «sui lieviti» dovranno figurare in caratteri con dimensioni massime pari a due terzi del nome della denominazione «Conegliano Valdobbiadene» o «Conegliano» o «Valdobbiadene».

I prodotti che riportano il riferimento «sui lieviti» non possono riportare nella designazione i termini «Millesimato» e «Rive».

È obbligatorio riportare nella designazione l'annata di raccolta delle uve.

8. La denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» è contraddistinta in via esclusiva ed obbligatoria da un marchio collettivo di dimensioni e colori stabiliti nel manuale d'uso, di cui all'allegato B del presente disciplinare.

Tale marchio è sempre inserito nella fascetta sostitutiva del contrassegno di Stato.

Tutti gli elaboratori, hanno inoltre facoltà di apporre separatamente il marchio, distribuito esclusivamente dal Consorzio di tutela, sulle bottiglie.

L'utilizzo del marchio è curato direttamente dal Consorzio di tutela, che deve distribuirlo a tutti gli imbottigliatori/confezionatori che ne fanno richiesta, alle medesime condizioni economiche e di utilizzo riservate ai propri associati.

#### Art. 8.

##### Confezionamento

1. I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» devono essere immessi al consumo come previsto dalle norme nazionali e comunitarie, nei recipienti in vetro tradizionali per la zona.

2. *Volumi nominali, forma e colore.* I vini a denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» possono essere presentati al consumo in recipienti di vetro di qualunque capienza prevista per legge.

Fino a 12 litri sono ammesse solo le bottiglie in vetro, per colore e forma, tradizionalmente usate nella zona, la cui gamma colorimetrica può variare nelle diverse tonalità dal trasparente bianco/mezzo bianco, al giallo foglia morta, al verde, al marrone, al nero di varia intensità.

Non è ammesso l'uso di materiali/dispositivi aderenti al vetro di alcuna forma e dimensione per rivestire il vetro (es. slive).

Inoltre, su richiesta degli operatori interessati o del Consorzio di Tutela, può essere consentito, con apposita autorizzazione del Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo, l'utilizzo di contenitori tradizionali della capacità superiore a 12 litri, in occasione di eventi espositivi o promozionali.

3. *Chiusure.* Per i vini tranquilli sono consentite le chiusure con tappo raso bocca in sughero.

Per i frizzanti è consentito l'uso delle chiusure sopra menzionate o del tappo a fungo in sughero, inoltre è consentito che il tappo cilindrico di sughero sia trattenuto dalla tradizionale chiusura in spago.

Per la tipologia spumante i recipienti devono essere chiusi con il tappo a fungo di sughero marchiato con il nome della denominazione. Per la tipologia spumante confezionata in recipienti di capacità non superiore a 0,200 litri è consentito l'uso del tappo a vite, o di altra forma di chiusura autorizzata ad esclusione del tappo corona, provviste o meno di sovrattappo a fungo in plastica.

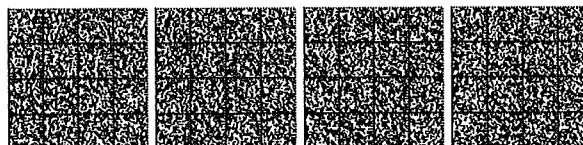
#### Art. 9.

##### Legame con l'ambiente geografico

##### a) Specificità della zona geografica

##### Fattori naturali

La morfologia dell'area di produzione della DOCG Conegliano Valdobbiadene Prosecco si compone di una serie di rilievi collinari allungati «a cordonata», definito sistema ad «hogsback», disposti con direzione nord-sud nella parte più meridionale e con direzione est-ovest nella parte settentrionale. Tali rilievi sono separati da una serie di valli percorse da piccoli corsi d'acqua.



L'area a nord si appoggia sulla catena prealpina che funge da barriera naturale all'ingresso di correnti fredde, mentre a sud la zona gode delle temperature miti della Laguna di Venezia, da cui dista soli 40 Km.

La disposizione est-ovest dei terreni collinari, la forte pendenza, la conseguente giacitura rivolta a sud dei vigneti, permette la massima intercettazione dei raggi solari, creando un areale ideale per la coltivazione delle uve bianche destinate al Conegliano Valdobbiadene Prosecco.

I suoli della zona si sono originati dal sollevamento di fondali marini e sono stati successivamente modificati dall'azione dei ghiacciai e dei fiumi.

I terreni sono costituiti in prevalenza da arenarie e marne, a cui si alternano strati morenici ed alluvionali.

Tale profilo favorisce il costante drenaggio dell'acqua.

Il clima dell'area del Conegliano Valdobbiadene è di tipo temperato, con stagioni ben delimitate, caratterizzato da un'inversione termica notturna che consente di avere, nel periodo di maturazione delle uve, marcate escursioni di temperatura fra la notte ed il giorno, grazie alla discesa lungo i pendii della colline, di aria fresca proveniente dalle Prealpi.

Le piogge frequenti del periodo estivo garantiscono l'apporto idrico sufficiente per il vitigno Glera, sensibile nel contempo sia al ristagno idrico che alla siccità. Questa condizione particolare si realizza grazie alla forte acclività ed allo scarso spessore di suolo esplorabile dalle radici delle viti.

Nel cuore della denominazione è presente una piccola sottozona denominata Cartizze, di soli 106 ha, i cui terreni presentano una particolare pendenza ed esposizione verso sud che crea una sorta di anfiteatro naturale, molto apprezzato a livello qualitativo e paesaggistico. La grande variabilità pedologica e climatica della denominazione trova espressione grazie alla menzione comunale «Rive», che mette in luce la peculiare vocazione che esprimono le diverse località della zona di produzione.

#### Fattori storici

L'area collinare del Conegliano Valdobbiadene Prosecco vanta un'antichissima tradizione legata alla coltura della vite, le cui prime testimonianze scritte risalgono alle lapidi dei coloni romani. Già alla fine del VI secolo, il vescovo di Poitiers, Venanzio Fortunato, nato a Valdobbiadene, ricordava le sue colline come «la terra in cui eternamente fiorisce la vite sotto la montagna dalla nuda sommità ove il verde ombroso protegge e ristora».

Successivamente la vocazione alla produzione di vini bianchi nella zona di Conegliano Valdobbiadene è testimoniata da numerosissimi documenti, a partire dagli «Statuti Coneglianesi» del 1282, a quelli relativi alla dominazione della Repubblica Veneziana, alle testimonianze per l'apprezzamento del «vino bianco delle colline di Conegliano Valdobbiadene» dei regnanti inglesi, asburgici e polacchi dei secoli successivi.

La prima citazione scritta della coltivazione del Prosecco nelle colline di Conegliano Valdobbiadene, è opera del nobile coneglianese Francesco Maria Malvolti, che nell'VIII numero del Giornale d'Italia del 1772, parla della coltivazione della vite in quest'area. Da questo periodo le citazioni e la fama del Prosecco crebbero in tutto il comprensorio del Conegliano Valdobbiadene, tanto che, verso la metà dell'800, iniziò ad essere coltivato in purezza. Importanti in questo senso sono le citazioni di due studiosi; il Conte Balbi Valier, selezionatore del biotipo chiamato Prosecco Balbi «con acini tondi e dal sapore e gusto fine, tendente all'aromatico», ancor oggi apprezzato e largamente coltivato in tutto il comprensorio e quello dello storico Semenzi che, cita in un suo scritto «...squisitissimi vini bianchi sono la verdisa, la Prosecco e la bianchetta», vitigni che ancora oggi compongono l'uvaggio del Conegliano Valdobbiadene.

La tradizione vitivinicola di questo territorio e la cultura scientifica, trovano concreta applicazione con la nascita nel 1876 a Conegliano della prima Scuola di viticoltura ed enologia d'Italia, dalla quale si è sviluppata, nel 1923, la prima Stazione sperimentale di viticoltura ed enologia, ancor oggi sede di riferimento per la ricerca e sperimentazione viticola per il Ministero dell'agricoltura italiana.

Nel 1962 i produttori, al fine di tutelare il territorio e il vino, si riuniscono in Consorzio di tutela per definire il disciplinare di produzione, che consente di ottenere, nel 1969 dal Ministero dell'agricoltura, il riconoscimento a denominazione di origine controllata del «Prosecco dei Colli di Conegliano Valdobbiadene».

Nel 1966, nasce la prima Strada del vino italiana, a conferma della tradizione produttiva e della rinomanza e bellezza di questo territorio.

Il particolare valore del Conegliano Valdobbiadene viene riconosciuto dalla Regione Veneto, nel 2003, con l'istituzione del primo distretto spumantistico italiano, certificando anche sotto il profilo economico la rilevanza nazionale della denominazione.

Nel 2009, grazie al continuo miglioramento della qualità e alla notorietà che ha raggiunto in 40 anni di successi nazionali ed internazionali, la denominazione Conegliano Valdobbiadene, è stata riconosciuta dal Ministero delle politiche agricole e forestali, a denominazione di origine controllata e garantita, ponendo questo territorio al vertice qualitativo della denominazione Prosecco.

Nel 2010, i Ministeri dell'agricoltura e dei beni culturali, inseriscono il Conegliano Valdobbiadene Prosecco nella lista prioritaria delle candidature italiane per il riconoscimento come Patrimonio dell'umanità dell'Unesco.

#### Fattori umani

L'area di coltivazione da cui si ottiene il vino Conegliano Valdobbiadene, è costituita da colline fortemente acclivi i cui pendii, nel corso dei secoli, sono stati modellati dall'opera manuale e dall'ingegno dell'uomo.

Le operazioni in vigneto sono principalmente effettuate a mano, poiché la forte pendenza dei terreni permette un uso solo parziale delle macchine agricole. Il termine «Rive», di uso tradizionale, è una menzione che distingue i vigneti posti in singoli comuni o frazioni: qui la vendemmia manuale obbligatoria, consente di preservare l'integrità delle bucce degli acini, fondamentale per la conservazione e il successivo trasferimento degli aromi nei vini spumanti. Le colline sono coltivate con filari a «girapoggio», una scelta sviluppata nei secoli dai viticoltori per conservare la fertilità dei suoli e contenere i fenomeni erosivi dovuti alla pendenza. Gli sforzi compiuti dall'uomo nell'arco dei millenni hanno creato e conservato un paesaggio di rara bellezza: vigneti che avvolgono le colline alternati a macchie arboree ed arbustive di essenze autoctone, intervengono ad aumentare il patrimonio di biodiversità naturalistica, creando uno degli ambienti viticoli più singolari d'Italia.

Nei secoli l'esperienza dei viticoltori ha caratterizzato la denominazione: la base ampelografica costituita dalla selezione e conservazione di antichi vitigni autoctoni, coltivati nell'area fin dal 1500, (Bianchetta, Verdiso, Perera) è utilizzata dai produttori per comporre le cuvée da avviare alla spumantizzazione. Un'altra pratica storica e tradizionale, prevede l'utilizzo di piccole percentuali di Pinot e Chardonnay nella produzione dello spumante.

La spumantizzazione, che avviene in autoclave con il metodo Martinotti, è stata perfezionata e codificata nella seconda metà del '900 a Conegliano dal prof. De Rosa, permettendo di esaltare al meglio le specificità dello spumante di questa zona.

Conegliano è da sempre culla della ricerca e oltre all'antica Scuola Enologica e al Centro di Ricerche Viticole, è presente una sede Universitaria per la laurea in viticoltura ed enologia, strutture che consentono di tramandare alle nuove generazioni, l'enorme patrimonio umano e scientifico sviluppato nei secoli in questo territorio.

#### b) Specificità del prodotto

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco viene prodotto con un vitigno principale, la Glera, e con altri vitigni minori, Verdiso, Bianchetta, Perera e Glera lunga, che si aggiungono a questa per un massimo del 15%.

L'unione di queste varietà di antica coltivazione nella zona, consente di ottenere un vino bianco, di colore paglierino con riflessi verdognoli, gradevolmente aromatico e sapido.

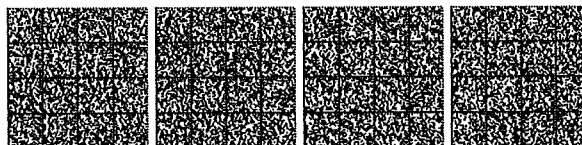
La Glera è un vitigno vigoroso, che nei secoli ha trovato nelle colline della Denominazione le condizioni ambientali più adatte per un buon accumulo di zuccheri ed una contemporanea conservazione dell'acidità malica e delle sostanze aromatiche.

Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco viene preparato per più del 90% nella versione spumante.

Si caratterizza per un profumo leggermente aromatico, con sentori fruttati e floreali, di frutta bianca e fiori di campo ed acacia.

Di gusto equilibrato, minerale, di vivace acidità che combina l'aromaticità con la sapidità - presenta profumi freschi e fruttati, con sfumature di agrumi di fiori e frutta bianca. Al palato è morbido con maggiore pienezza gustativa per le versioni con più elevato tenore zuccherino.

La tipologia Rive, prodotta esclusivamente con uve provenienti da un unico comune o frazione, è in grado di esaltare tutte le peculiarità dello spumante, ottenuto nei singoli territori.





L'area del Conegliano Valdobbiadene possiede una sottozona che riassume tutte le caratteristiche più tipiche dello spumante: il Cartizze. Sapido ed equilibrato al gusto, ha note molto distintive, un fruttato che ricorda la mela, la pera e un floreale che ricorda i fiori bianchi, il glicine e la rosa.

Il Conegliano Valdobbiadene viene prodotto anche nella versione frizzante, con fermentazione in autoclave, che esprime appieno la vivacità e la freschezza del prodotto e con rifermentazione naturale in bottiglia; sapido e minerale al gusto, si caratterizza per i profumi più maturi e per il leggero sentore di lievito.

Il Tranquillo rappresenta una particolarità locale che si distingue per la «facilità di beva» e le note vinose tipiche del vitigno.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

La naturale vocazione alla produzione di vini bianchi è stata nei secoli il tratto distintivo dell'area Conegliano Valdobbiadene Prosecco; già nel 1936 uno studio pedologico dell'Istituto Sperimentale di Conegliano, individua le caratteristiche pedoclimatiche dell'area della Denominazione e la sua vocazione alla produzione di vini bianchi, fruttati, floreali, sapidi ed asciutti.

Il sistema collinare «hogback» favorisce l'intercettazione luminosa, il drenaggio costante dell'acqua e temperature più elevate che permettono al Prosecco, varietà a scarso accumulo zuccherino, di raggiungere il giusto equilibrio fra la componente zuccherina ed acida.

I suoli, composti da arenarie e marne, frammiste a rocce conglomeratiche e moreniche, conferiscono alle uve note aromatiche molto intense e fini, oltre ad una mineralità e sapidità tipiche del Conegliano Valdobbiadene Prosecco.

Il clima temperato e le forti escursioni termiche tipiche di queste zone collinari, determinano nell'uva un accumulo di composti aromatici complessi, che consente di ottenere le caratteristiche note vinose e floreali.

Tali fattori inoltre determinano la conservazione dell'acidità fissa, soprattutto nella sua frazione malica, che nel Conegliano Valdobbiadene Prosecco assicurano allo spumante una freschezza ed un'acidità mai aggressiva.

I fattori pedoclimatici di quest'area collinare, infatti, determinano una lenta maturazione dei grappoli, consentendo un accumulo più completo sia delle sostanze aromatiche che una degradazione molto più lenta della componente acida.

La piovosità estiva, che nella zona è significativamente superiore alla restante parte della Provincia di Treviso, permette alla Glera e alle altre varietà minori di vegetare in modo equilibrato e di creare una parete fogliare capace sia di sostenere l'accumulo di componenti glucidiche e aromatiche sia di proteggere i grappoli nel periodo estivo da eventuali scottature solari salvaguardando così la frazione acida e aromatica che caratterizza il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene.

Art. 10

*Riferimenti alla struttura di controllo*

Valoritalia S.r.l.

Sede amministrativa: via San Gaetano, 74

36016 - Thiene (Vicenza)

Tel. 0445 313088

Fax. 0445 313080

e-mail: [assicurazione.qualita@valoritalia.it](mailto:assicurazione.qualita@valoritalia.it)

La società Valoritalia è l'organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, ai sensi dell'art. 64 della legge 12 dicembre 2016, n. 238, che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, in conformità alla vigente normativa della UE, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento).

In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il decreto ministeriale 2 agosto 2018, pubblicato in *Gazzetta Ufficiale* n. 253 del 30 ottobre 2018.

ALLEGATO A

ELENCO DELLE 43 UNITÀ GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE  
CHE ACCOMPAGNANO LA MENZIONE «RIVE»  
RAGGRUPPATE PER COMUNE DI APPARTENENZA

Comune di Valdobbiadene

- 1 San Vito
- 2 Bigolino
- 3 San Giovanni
- 4 San Pietro di Barbozza
- 5 Santo Stefano
- 6 Guia

Comune di Vidor

- 7 Vidor
- 8 Colbertaldo

Comune di Miane

- 9 Miane
- 10 Combai
- 11 Campea
- 12 Premaor

Comune di Farra di Soligo

- 13 Farra di Soligo
- 14 Col San Martino
- 15 Soligo

Comune di Follina

- 16 Follina
- 17 Farrò

Comune di Cison di Valmarino

- 18 Cison di Valmarino
- 19 Rolle

Comune di Pieve di Soligo

- 20 Pieve di Soligo
- 21 Solighetto

Comune di Refrontolo

- 22 Refrontolo

Comune di San Pietro di Feletto

- 23 San Pietro di Feletto
- 24 Rua di Feletto
- 25 Santa Maria di Feletto
- 26 San Michele di Feletto
- 27 Bagnolo

Comune di Tarzo

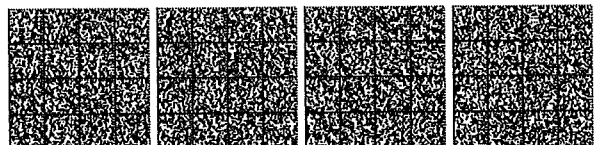
- 28 Tarzo
- 29 Resera
- 30 Arfanta
- 31 Corbanese

Comune di Susegana

- 32 Susegana
- 33 Colfosco
- 34 Collalto

Comune di Vittorio Veneto

- 35 Formeniga
- 36 Cozzuolo
- 37 Carpesica
- 38 Manzana



Comune di Conegliano  
 39 Scomigo  
 40 Collalbrigo - Costa  
 41 Ogliano  
 Comune di San Vendemiano  
 42 San Vendemiano  
 Comune di Colle Umberto  
 43 Colle Umberto

ALLEGATO B

Guideline istituzionale  
 per l'uso del logo

Avvertenza: Il testo dell'allegato B, concernente la *guideline* per l'uso del logo, è pubblicato integralmente sul sito internet del Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, al seguente indirizzo:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/4625>

DOCUMENTO UNICO RIEPILOGATIVO  
 DEL DISCIPLINARE CONSOLIDATO DELLA DOP  
 DEI VINI «CONEGLIANO VALDOBBIADENE - PROSECCO»

Documento unico

Denominazione/denominazioni  
 Conegliano Valdobbiadene - Prosecco (it)  
 Valdobbiadene - Prosecco (it)  
 Conegliano - Prosecco (it)

Tipo di indicazione geografica:  
 DOP - Denominazione di origine protetta  
 Categorie di prodotti vitivinicoli

- 1. Vino
- 4. Vino spumante
- 5. Vino spumante di qualità
- 6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
- 8. Vino frizzante

Descrizione dei vini:

«Conegliano Valdobbiadene Prosecco»;  
 colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante;  
 odore vinoso, fresco, armonico gradevolmente fruttato;  
 sapore da secco ad abboccato gradevolmente amarognolo e sapido.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo 10,50 %vol.

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Conegliano Valdobbiadene Prosecco frizzante  
 Spuma fine ed evanescente  
 colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante;  
 odore gradevole e caratteristico di fruttato;  
 sapore fresco, armonico e fruttato.  
 Titolo alcolometrico vol. totale minimo 10,50 %vol;  
 Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Conegliano Valdobbiadene Prosecco frizzante con rifermentazione in bottiglia

Eventuale presenza di velatura.

odore gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;

sapore fresco, armonico, piacevolmente frizzante, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito.

Titolo alcolometrico vol. totale minimo 10,50 %vol.

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore

Spuma fine e persistente.

colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante;

odore gradevole e caratteristico di fruttato;

sapore fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico;

Titolo alcolometrico vol. totale minimo 11,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.

Gli altri parametri analitici, che non figurano nella griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e UE.



Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore sui lieviti  
Spuma fine e persistente.  
Colore giallo paglierino più o meno intenso con possibile presenza di velatura;  
odore gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito;  
sapore fresco, armonico, fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito.  
Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,00 % vol.  
Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.  
Gli altri parametri analitici, che non figurano nella griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore Rive  
Spuma fine e persistente.  
Colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante;  
odore gradevole e caratteristico di fruttato;  
sapore fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico;  
Titolo alcolometrico vol. totale minimo 11,50 % vol.  
Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.  
Gli altri parametri analitici, che non figurano nella griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

Conegliano Valdobbiadene Superiore di Cartize o Valdobbiadene Superiore di Cartize

Spuma fine e persistente.  
Colore giallo paglierino più o meno intenso, brillante; odore gradevole e caratteristico di fruttato;  
sapore fresco, armonico, gradevolmente fruttato, caratteristico;  
Titolo alcolometrico volumico totale minimo 11,50 %vol.  
Estratto non riduttore minimo 14,0 g/l.  
Gli altri parametri analitici, che non figurano nella griglia, rispettano i limiti previsti dalla normativa nazionale e UE.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	
Acidità totale minima:	4,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	

#### Pratiche di vinificazione

##### Pratiche enologiche specifiche

Preparazione partita destinata alla spumantizzazione  
Pratica enologica specifica

Per la preparazione delle basi destinate alla elaborazione del vino spumante, è consentita la tradizionale pratica dell'uso di vino delle varietà Pinots e/o Chardonnay, in quantità non superiore al 15% del volume totale.

##### Rese massime:

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco  
13500 chilogrammi di uve per ettaro  
Conegliano Valdobbiadene - Prosecco «Rive»  
13000 chilogrammi di uve per ettaro  
Conegliano Valdobbiadene - Prosecco superiore di Cartize  
12000 chilogrammi di uve per ettaro

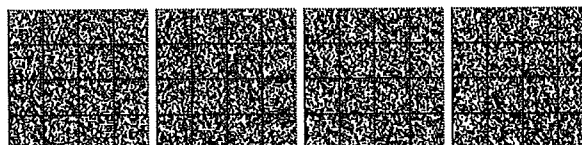
#### Zona geografica delimitata

La zona di produzione delle uve atte alla produzione dei vini della denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco», ricadente nell'ambito della zona di produzione della denominazione di origine controllata «Prosecco», è delimitata come segue:

A) La zona di produzione delle uve atte ad ottenere i vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco» di cui all'art. 1, punto 1), comprende il territorio collinare dei comuni di: Conegliano - San Vendemiano - Colle Umberto - Vittorio Veneto - Tarzo - Cison di Valmarino - San Pietro di Feletto - Refrontolo - Susegana - Pieve di Soligo - Farra di Soligo - Follina - Miane - Vidor - Valdobbiadene.

In particolare tale zona è così delimitata: si prende come punto di partenza per la descrizione dei confini la località Fornace (q. 175) a tre chilometri circa da Valdobbiadene verso ovest, dove il confine amministrativo tra i comuni di Valdobbiadene e Segusino incontra la strada Valdobbiadene-Segusino.

Segue quindi il confine amministrativo tra questi comuni fino a Col Antich, dove incontra la curva di livello di quota 500, che segue fino a Ca' Pardolin, nei pressi di Combai, da qui lascia la quota 500 e prosegue sul sentiero, che porta fino alla piazza del paese attraverso prima via Cimavilla e quindi per via Trieste. Quivi, seguendo la strada che porta alla chiesa, raggiunge la casera Duel, poi, percorrendo il crinale della collina, attraversa la strada Miane-Campea, risale per monte Tenade e, sempre seguendo il crinale del colle, raggiunge località Tre Ponti sulla strada Follina-Pieve di Soligo.



Attraversata la strada, il confine risale sulla collina Croda di Zuel e percorrendo il crinale passa a monte della chiesetta di S. Lucia a q. 356 a monte di «Zuel di là», ed a monte di Resera; il confine segue quindi la strada Resera-Tarzo fino all'inserimento con la Revine Tarzo. Dal suddetto bivio il confine, sempre seguendo tale strada, raggiunge Tarzo e quindi Corbanese fino, all'incrocio con la strada Refrontolo-Cozzuolo, in località Ponte Maset, segue quindi il confine tra il comune di Tarzo e di Vittorio Veneto fino a raggiungere la strada vicinale detta «dei Piai» e delle Perdonanze, segue detta strada fino all'incrocio di questa con il rio Cervada, scende lungo il Cervada fino al punto di incrocio con la strada Cozzuolo-Vittorio Veneto, prosegue verso questa città fino all'incrocio con la strada che da Conegliano conduce al centro di Vittorio Veneto; scende quindi verso Conegliano fino a S. Giacomo di Veglia e di qui si dirige verso S. Martino di Colle Umberto. Dopo borgo Campion gira a destra per la strada comunale di S. Martino e raggiunge Colle Umberto per scendere sulla statale n. 51 (detta anche di Alemagna), al casello n. 5 e di qui prosegue verso Conegliano.

Al bivio Gai superato l'incrocio con la Pontebbana o statale 13 segue la nuova circonvallazione della città di Conegliano per inserirsi sulla stessa statale 13 in località Ferrera.

Da tale inserimento il confine raggiunge Susegana per deviare subito dopo il paese verso ovest lungo la strada che porta a Colfosco, chiamata anche strada della Barca.

Da Colfosco, seguendo la strada «Mercatelli», il confine procede fino al bivio per Falze' per piegare e raggiungere Pieve di Soligo lungo la vecchia strada (Ponte Priula - Pieve di Soligo e che fa capo a via Chisini).

Attraversato il centro urbano, il confine, seguendo la via Schiratti giunge a Soligo per deviare a sinistra e continuare lungo la strada maestra Soligo - Ponte di Vidor attraversando Farra di Soligo, Col S. Martino, Colbertaldo, Vidor, giunge a Ponte di Vidor, lasciandolo a sinistra per giungere a Bigolino. Dopo Bigolino il confine lascia la strada che porta a Valdobbiadene per raggiungere, deviando a sinistra e seguendo la strada comunale della centrale ENEL, la borgata di Villanova fino all'attraversamento del torrente La Roggia. Segue detto torrente fino al terrazzo alluvionale che si erge bruscamente sul Piave, corre sul bordo del terrazzo (vedi allegata cartografia regionale «Definizione limite terrazzo alluvionale») per risalire sulla strada Valdobbiadene-Segusino, in corrispondenza della chiesetta di S. Giovanni dopo S. Vito; da qui, percorrendo la strada maestra Valdobbiadene-Segusino, tocca di nuovo la località Fornace chiudendo così il perimetro della zona delimitata.

B) Il vino spumante ottenuto da uve raccolte nel territorio della frazione di S. Pietro di Barbozza, denominato Cartizze, del Comune di Valdobbiadene, ha diritto alla sottospecificazione «Superiore di Cartizze».

Tale sottozona e così delimitata: si prende come punto di partenza il ponte sulla Teva ad ovest di Soprapiana sulla strada comunale Piovine-Soprapiana, fra casa C. Boret (q. 184) e Soprapiana (q. 197). Da questo punto il confine sale verso nord seguendo il fiume Teva fino alla confluenza con il fosso delle Zente che segue fino alla confluenza con il fosso Piagar; segue ancora il fosso di Piagar fino al punto di congiungimento dei mappali nn. 63.71 (frazione di S. Pietro di Barbozza, sez. B, foglio VII).

Dal punto di congiunzione dei suddetti mappali il confine corre tra i mappali nn. 547 e 735, taglia i mappali nn. 540 e 543, seguendo la stessa direzione dell'ultimo tratto di divisione tra i mappali nn. 547 e 735 fino a raggiungere il limite nord del mappale a 542 fino all'incrocio con la strada comunale dei Vettorazzi.

Il confine percorre verso nord la strada anzidetta, indi al primo incrocio (fontana del bico) segue la strada vicinale dei Menegazzi fino al punto d'intersezione della strada con il crinale del monte Vettoraz, corre lungo il crinale della collina, passa a monte della casa Miotto e raggiunge la strada vicinale della Tresiese (tre siepi).

Il confine prosegue lungo la strada ora citata fino a raggiungere la strada vicinale dei Mont, la percorre e alla prima curva (mappale n. III della frazione di S. Pietro di Barbozza, sez. b, foglio X) sale per costeggiare a monte il terreno vitato, quindi discende nuovamente sulla strada dei Mont nei pressi del capitello.

Il confine percorre la strada fino all'incrocio con quella comunale di Piander, scende lungo la strada vicinale dello Strett e prosegue nella stessa direzione per raggiungere la strada Saccol-Follo ad est della casa Agostinetto Sergio, scende per cal de Sciap e raggiunge il torrente Valle della Rivetta (rio Borgo); il confine si accompagna al torrente fino al limite di divisione dei mappali nn. 149 e 151 del comune di Valdobbiadene, sez. B, foglio XI, proseguendo a nord tra i mappali nn. 149-151, nn. 148-151 attraverso la strada vicinale del Campion, passa tra i map-

pali nn. 178-184, 179-184, 179-167, 179-182, 181-185 e raggiunge il fosso della Tevicella, comprendendo nella zona Col Zancher e Fra Ospitale, corre tra i mappali 21-65 della frazione di S. Pietro di Barbozza, sez. B, foglio XIII, indi nn. 22-67, numeri 66-67, attraversa la strada dei Bisoi (fordera) e raggiunge la strada comunale del Cavalier tra i mappali nn. 24-28, per congiungersi, proseguendo lungo la strada, con il punto di partenza (ponte sulla Teva).

C) La zona di produzione delle uve delle varietà Pinot bianco, Pinot nero, Pinot grigio e Chardonnay da destinare alla tradizionale pratica di cui all'art. 5, comma 3, comprende il territorio amministrativo dei seguenti comuni in provincia di Treviso: Cappella Maggiore; Cison di Valmarino; Colle Umberto; Conegliano; Cordignano; Farra di Soligo; Follina; Fregona; Miane; Pieve di Soligo; Refrontolo; Revine Lago; San Fior; San Pietro di Feletto; San Vendemiano; Sarmede; Segusino; Susegana; Tarzo; Valdobbiadene; Vidor; Vittorio Veneto; Asolo; Caerano S. Marco; Castelcucco; Cavaso del Tomba; Cornuda; Crocetta del Montello; Fonte; Giavera del Montello; Maser; Monfumo; Montebelluna; Nervesa della Battaglia, Paderno del Grappa; Pederobba; Possagno; S. Zenone degli Ezzelini; Volpago del Montello; Borso del Grappa e Crespiano del Grappa

Varietà principale/i di uve da vino

Glera B. - Serprino

Legame con la zona geografica

Conegliano Valdobbiadene - Prosecco (it) / Valdobbiadene - Prosecco (it) / Conegliano - Prosecco (it)

Le colline, allungate «a cordonata» in direzione est-ovest, sicompongono di suoli costituiti da arenarie e marne su un substrato dicarbonati, che conferiscono alle uve note aromatiche molto intense, fini e una mineralità accentuata. Il clima temperato e le escursioni termiche determinano una carica aromatica ed acidica che conferisce note vinose e floreali nel vino. Le colline molto acclivi, sono state modellate a mano nei secoli. La prima citazione scritta della coltivazione del Prosecco in queste colline, riportata nel VIII numero del Giornale d'Italia del 1772 è opera del nobile coneglianese Francesco Maria Malvolti. La denominazione è tutelata con DOC dal 1969 e con DOCG dal 2009.

Ulteriori condizioni

Impiego dei riferimenti alla menzione «Rive»

Quadro di riferimento giuridico:

Nella legislazione unionale

Tipo di condizione supplementare:

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione:

Nella designazione e presentazione del vino spumante è consentito fare riferimento a Comuni o frazioni di cui all'allegato elenco A del disciplinare di produzione, a condizione che il nome del Comune o frazione in cui sono state ottenute le uve sia accompagnato dalla menzione «Rive» e che detti riferimenti siano riportati nello schedario viticolo.

Le unità geografiche aggiuntive sono le seguenti:

1) San Vito, 2) Bigolino, San Giovanni, 4) San Pietro di Barbozza, 5) Santo Stefano, 6) Guia, 7) Vidor, 8) Colbertaldo, 9) Miane, 10) Combai, 11) Campea, 12) Premaor, 13) Farra di Soligo, 14) Col San Martino, 15) Soligo, 16) Follina, 17) Farrò, 18) Cison di Valmarino, 19) Rolle, 20) Pieve di Soligo, 21) Solighetto, 22) Refrontolo, 23) San Pietro di Feletto, 24) Rua di Feletto, 25) Santa Maria di Feletto, 26) San Michele di Feletto, 27) Bagnolo, 28) Tarzo, 29) Resera, 30) Arfanta, 31) Corbanese, 32) Susegana, 33) Colfosco, 34) Collalto, 35) Formeniga, 36) Cozzuolo, 37) Carpesica, 38) Manzana, 39) Scornigo, 40) Collalbrigo-Costa, 41) Ogliano, 42) San Vendemiano e 43) Colle Umberto.

19A05063

