

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE VINI INDICAZIONE GEOGRAFICA
TIPICA
«COLLI TREVIGIANI»**

Approvato con	DM 21.11.1995	G.U. 297 - 21.12.1995
Modificato con	DM 27.02.1996	G.U. 57 - 08.03.1996
Modificato con	DM 13.08.1997	G.U. 210 - 09.09.1997
Modificato con	DM 27.06.2008	G.U. 160 - 10.07.2008
Modificato con	DM 17.09.2008	G.U. 229 - 30.09.2009
Modificato con	DM 21.07.2009	G.U. 173 - 28.07.2009
Modificato con	DM 30.11.2011	Publicato sul sito ufficiale del Mipaaf Sezione Qualità e Sicurezza Vini DOP e IGP

Articolo 1

La indicazione geografica «Colli Trevigiani», accompagnata o meno dalle specificazioni previste dal presente disciplinare di produzione, è riservata ai mosti e ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2

La indicazione geografica tipica «Colli Trevigiani» è riservata ai seguenti vini:
bianchi, anche nella tipologia frizzante;
rossi, anche nelle tipologie frizzante e novello;
rosati, anche nella tipologia frizzante.

I vini ad indicazione geografica tipica «Colli Trevigiani» bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Treviso. di cui al Registro nazionale delle varietà di viti approvato con DM 7 maggio 2004 (GU n. 242 del 14 ottobre 2004) e successivi aggiornamenti di cui all'allegato 1 del presente disciplinare di produzione.

La indicazione geografica tipica «Colli Trevigiani» con la specificazione di uno dei seguenti vitigni, o del relativo sinonimo il cui uso in etichetta è consentito dalla vigente normativa comunitaria e nazionale: Bianchetta trevigiana, Incrocio Manzoni 2.14, Incrocio Manzoni 2.15, Incrocio Manzoni 2-3, Malvasia (da Malvasia istriana), Muller Thurgau, Pinot bianco, Pinot grigio, Glera, Riesling renano, Riesling italico, Sauvignon, Traminer, Verdiso, Verduzzo (da Verduzzo friulano e/o Verduzzo trevigiano), Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Manzoni bianco, Malbec, Marzemino, Merlot, Pinot nero (anche vinificato in bianco), Raboso (da Raboso Piave e/o Raboso Veronese), Refosco dal peduncolo rosso, Wildbacher, Tai (da Tocai friulano), Boschera, Carmenère, Syrah, Marzemina bianca, Rebo, Petit Verdot, Glera lunga, Manzoni rosa e Manzoni moscato è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni.

Nella preparazione del vino Cabernet possono concorrere, disgiuntamente o congiuntamente, le uve dei vitigni Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Carmenère.

Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei mosti e vini sopra indicati, le uve dei vitigni idonei alla coltivazione per la provincia di Treviso fino ad un massimo del 15%.

I vini ad indicazione geografica tipica «Colli Trevigiani» possono utilizzare la specificazione del nome di due vitigni idonei alla coltivazione per l'area amministrativa sopra indicata, alle condizioni previste dalla normativa comunitaria.

I vini ad indicazione geografica tipica «Colli Trevigiani» con la specificazione di uno o due dei vitigni di cui al presente articolo, possono essere prodotti anche nelle tipologie frizzante; i soli vini derivanti da vitigni a bacca rossa possono essere prodotti anche nella tipologia novello.

Articolo 3

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la indicazione geografica tipica «Colli Trevigiani» comprende l'area collinare del territorio amministrativo della provincia di Treviso come di seguito delimitata:

«dalla località Ciano in comune di Crocetta del Montello il limite prosegue verso est lungo la provinciale detta “panoramica del Montello” fino al punto di uscita sulla stessa della trasversale del Montello contraddistinta con il n. 14; dall'incrocio segue una linea retta verticale rispetto alla “panoramica” fino a raggiungere l'orlo del colle che dà sul fiume Piave.

Da questo punto il limite segue in direzione est la parte alta della scarpata del Montello che costeggia il Piave fino alla località detta Case Saccardo in comune di Nervesa della Battaglia, prosegue quindi verso sud-est, lungo il confine tra i comuni di Nervesa e Susegana lungo la litoranea del Piave che passando per l'idrometro conduce all'abitato di Nervesa, da dove piega ad ovest lungo la strada statale n. 248 “Schiavonesca Marosticana” che percorre fino al confine della provincia di Treviso con quella di Vicenza, in prossimità del km 42,500 circa, nel comune di S. Zenone degli Ezzelini. In corrispondenza di tale confine, segue verso nord la strada per Liedolo, supera tale centro abitato in località Capitello, piega ad est lungo la strada per Mezzociel. Di qui prosegue lungo la strada per Fonte Alto, da dove piega verso nord costeggiando la strada per Paderno del Grappa. Superato il paese Paderno del Grappa, il limite segue la rotabile in direzione nord per Possagno del Grappa, toccando Tuna, Rover e giunto in località Fornace piega a nord-ovest per la località Roi di Possagno, da dove, costeggiando il torrentello raggiunge la località Giustinet.

Prosegue, quindi verso est tenendosi a monte della “Pedemontana” del Grappa ad una quota di circa 300 metri e cioè al limite di vegetazione naturale della vite. Il confine passa pertanto sopra il paese di Possagno in corrispondenza del tempio del Canova poco sopra l'abitato di Obledo e di Cavaso del Tomba, mantenendosi ad una distanza media di circa 400 metri a nord della pedemontana del Grappa. Riavvicinandosi a tale strada, il limite raggiunge la parte alta dell'abitato di Grenigo in comune di Cavaso da dove in linea retta giunge alla località Costa Alta. Da qui, a quota 303, segue dagli inizi la strada che passando nei pressi della colonia Pedemontana porta a sud est sulla pedemontana del Grappa.

Scende quindi per tale strada e ritornando sulla pedemontana del Grappa, il limite costeggia quest'ultima fino al suo punto di intersezione con la statale n. 348 “Feltrina”, una volta superato il centro abitato di Pederobba. Segue quindi detta strada fino ad Onigo di Pederobba, in corrispondenza del quale piega ad est seguendo la strada per Covolo, tocca Pieve, Rive, costeggia il canale Brentella fino a quota 160 e poi, verso nord-est raggiunge Covolo, lo supera e giunge a Barche, dove raggiunge la quota 146 in prossimità della riva del Piave. Da quota 146 prosegue lungo la strada verso sud fino ad incrociare quella per Crocetta del Montello in prossimità del km 27,800 circa. Lungo tale strada prosegue verso sud e all'altezza della località Fornace piega a sud-est per quella che raggiunge Rivasecca, la supera e seguendo sempre verso sud-est la strada che costeggia il canale di Castelviero, raggiunge la località Ciano da dove è iniziata la delimitazione.

Il confine nord prende come punto di partenza località Fornace, prosegue lungo il greto della sinistra del fiume Piave ai confini fino con la provincia di Belluno. Segue detto confine provinciale fino a quota 582 sotto Crocra. Prosegue a est toccando Tomba, C. Spinazzè, C. Trenta e

proseguendo in linea retta nella stessa direzione raggiunge i confini con il comune di Valdobbiadene. Scende lungo i medesimi fino a M. Perlo (quota 610) si stacca verso est fino a Casa Simonetto per arrivare al Monte Castello, passando sotto le casere S. Maria, Zoppè, Geronazzo. Dal Monte Castello entra nel borgo Val di Guietta costeggiando a 100 metri a monte la strada che porta a Combai e raggiunge la piazza di detto paese.

Da qui il confine nord è delimitato da una linea a nord della strada pedemontana corrispondente alla curva di livello di 500 metri. Passa a nord dei comuni di Miane, Follina, Cison di Valmarino, Revine, Vittorio Veneto, fino ad incontrare la strada statale n. 51 di Alemagna in località Savassa.

Quindi riprende a est di detta strada statale, la curva di livello 500 metri passando a nord del comune di Fregona e Sarmede fino ad incontrare il confine con la provincia di Pordenone in località Valbona a quota 608.

Segue a sud detto confine provinciale fino a Torricello in comune di Cordignano.

Da qui attraversa il centro di Cordignano, prosegue verso ovest lungo la strada che conduce a Vittorio Veneto fino all'incrocio con la linea di confine con il comune di Colle Umberto in località S. Stefano.

Da qui si dirige a sud, seguendo il confine tra i comuni di Cordignano e Colle Umberto fino a raggiungere la località 4 Strade sulla strada statale n. 13 Pontebbana. Segue quindi verso ovest detta strada statale e passando per il centro storico di Conegliano, arriva a Susegana, passa la strada provinciale della Barca a Colfosco e prosegue lungo la strada Colfosco-Pieve di Soligo fino in località Colombero.

Segue poi la linea di delimitazione attraversando il quartier del Piave, il confine amministrativo del comune di Farra di Soligo fino a raggiungere in località Palù a sud, di Campagnola i confini amministrativi del comune di Vidor.

Segue a sud i medesimi fino al greto della sinistra del fiume Piave. Prosegue ad ovest lungo il medesimo fino alla località Fornace».

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini ad indicazione geografica tipica «Colli Trevigiani», anche con la specificazione del vitigno, a tonnellate 25, ad eccezione dei vitigni: Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Chardonnay, Cabernet franc, Riesling renano, Traminer, Manzoni bianco, Sauvignon, Boschera, Carmenère, Marzemina bianca, Rebo, Petit Verdot, I.M. 2.14, I.M. 2.15, I.M. 2-3 e Manzoni moscato, per i quali non deve essere superiore a tonnellate 19 e per Syrah e Manzoni rosa rispettivamente a 15 e 12 tonnellate.

Le uve destinate alla produzione dei vini ad indicazione geografica tipica «Colli Trevigiani», dopo le eventuali operazioni di arricchimento, devono assicurare ai vini il titolo alcolometrico volumico totale minimo indicato all'art. 6 per le diverse tipologie di prodotto.

Articolo 5

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

La zona di vinificazione corrisponde con quella di produzione delle uve delimitata all'art. 3. E' fatta salva la deroga prevista all'art.6, comma 4, secondo capoverso, del Regolamento CE n. 607/2009 per effettuare la vinificazione al di fuori della zona delimitata fino al 31 dicembre 2012.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo non deve essere superiore all'80%, per tutti i tipi di vino.

Articolo 6

I vini ad indicazione geografica tipica «Colli Trevigiani» all'atto dell'immissione al consumo devono avere le seguenti caratteristiche:

bianco, bianco frizzante, (anche con riferimento al nome di vitigno)

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9.00% vol.;
- acidità totale minima: 3.5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 13.0 g/l.

rosso, rosso frizzante, (anche con riferimento al nome di vitigno)

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9.50% vol.;
- acidità totale minima: 3.5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17.0 g/l.

rosato, rosato frizzante, (anche con riferimento al nome di vitigno)

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 9.00% vol.;
- acidità totale minima: 3,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 14,00 g/l.

novello (anche con riferimento al nome di vitigno)

- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11.00% vol.;
- acidità totale minima: 3,5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

Articolo 7

Alla indicazione geografica tipica «Colli Trevigiani» è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.

E' tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. L'indicazione geografica tipica «Colli Trevigiani» può essere utilizzata come ricaduta per i vini ottenuti da uve prodotte da vigneti, coltivati nell'ambito del territorio delimitato nel precedente art. 3, ed idonei alla produzione dei vini a denominazione di origine, a condizione che vini per i quali si intende utilizzare la indicazione geografica tipica di cui trattasi, abbiano i requisiti previsti per una o più delle tipologie di cui al presente disciplinare.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

a) *Specificità della zona geografica*

Fattori naturali

La morfologia dell'area di produzione della IGT "Colli Trevigiani" si compone di una serie di rilievi collinari 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 della vite.

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 "Colli Trevigiani" è di tipo temperato, con stagioni ben delineate, 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 l'ottimale maturazione dell'uva.

Questa condizione particolare si realizza grazie alla forte acclività ed allo scarso spessore di suolo esplorabile dalle radici delle viti.

Fattori umani e storici

L'area dei colli Trevigiani vanta un'antichissima tradizione legata alla coltura della vite, le cui prime testimonianze scritte risalgono alle lapidi dei coloni romani.

In seguito la vocazione alla produzione di vini in questa zona 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 dei colli Trevigiani.

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.

Il nome dei vini dei Colli Trevigiani era famoso e utilizzato fin dai primi anni del secolo, specialmente a Venezia ma non solo per indicare i vini provenienti da questi colli.

"Colli Trevigiani", come indicazione geografica, è stata sistematicamente utilizzata dai produttori vitivinicoli a partire dal 1977, a seguito del regolamento CEE 816/70 e delle normative nazionali di recepimento che hanno stabilito le modalità per la dichiarazione, designazione e presentazione dei vini definiti allora "vini da tavola con indicazione geografica".

Nel 1995, con il decreto del 21 novembre, è stato approvato l'attuale disciplinare di produzione successivamente modificato ed adeguato al fine di adeguarlo al mercato dei vini a indicazione geografica tipica e alle normative comunitarie.

b) Specificità del prodotto

I vini rossi della indicazione geografica tipica "Colli Trevigiani" sono caratterizzati da un rosso tenue fino al rosso rubino talvolta al granato. In funzione delle zone e dei vitigni, possono talvolta essere più accentuati i sentori di frutta e frutti di sottobosco oppure note erbacee. Nel complesso sono vini da freschi ad un gusto pieno con una buona tannicità e un giusto equilibrio acido. Al gusto, in relazione alla specificità del vitigno, ritornano le note di frutta e in relazione al grado di maturità una buona struttura e una consistenza sapida.

Per i vini bianchi giovani il colore è normalmente giallo da chiaro a paglierino con riflessi verdognoli talvolta carico a seconda dei vitigni. All'olfatto e al sapore presentano note tipiche delle varietà, evidenziando talvolta note primarie floreali che richiamano nei vini strutturati con una marcata sapidità e persistenza gustativa.

I vini della presente IGT presentano, dal punto di vista analitico una chiara individuazione e tipizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate in tutte le tipologie, mentre al sapore e all'odore si riscontrano aromi prevalenti tipici dei vitigni.

c) Legame causa effetto fra ambiente e prodotto

Il legame dei vini alla zona di produzione é data dalla rinomanza del nome contenuto nella "Indicazione geografica Colli Trevigiani" con la quale da oltre un secolo sono famosi e commercializzati i vini provenienti da queste aree collinari della provincia di Treviso.

Articolo 9 **Riferimenti alla struttura di controllo**

Nome e Indirizzo: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ICQRF - **Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari – Via Quintino Sella, 42 – 00187 ROMA.**

L'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari è l'Autorità di controllo competente del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo n. 61/2010 (Allegato 1) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all'articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli nell'arco dell'intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento) effettuata selezionando casualmente un numero minimo di soggetti individuati mediante un'analisi di rischio, conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso, lettera a).

In particolare, tale verifica, che per quanto concerne il prodotto finito consiste nel solo esame analitico (conformemente all'articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lett. b) e articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009), è espletata nel rispetto delle disposizioni previste dall'articolo 13 del citato decreto legislativo n. 61/2010 e dal DM 31 luglio 2009 (GU n. 230 del 3-10-2009), così come modificato con DM 30 luglio 2010 (GU n. 244 del 18-10-2010) e con DM 11 luglio 2011 (GU n. 219 del 20-09-2011) (Allegato 3).