



Comunicato stampa del 15 marzo 2019

**IL CONSORZIO VINI ASOLO MONTELLO PRESENTA  
IN REGIONE LA RICHIESTA DI BLOCCO DELLE RIVENDICHE**

**La misura adottata dall'Assemblea dei Soci e il nuovo Metodo Viticolo  
rappresentano il primo passo di un percorso che mira alla salvaguardia del  
paesaggio dei Colli di Asole**

Il **Consorzio Vini Asole Montello** invia ufficialmente alla Regione Veneto la **richiesta di blocco delle rivendiche** riguardante i nuovi impianti a dimora dal 31 luglio 2019 nella zona di produzione dell'Asole Prosecco Superiore DOCG. La misura, approvata a larghissima maggioranza dall'Assemblea dei Soci del Consorzio, è stata adottata con il preciso scopo di **tutelare il paesaggio ed il territorio dei Colli di Asole**. Se approvato dalla Regione, il blocco delle rivendiche avrà la durata di tre anni agrari e potrà essere sbloccato nel caso in cui cambino le condizioni di mercato, in un'ottica di equilibrio tra domanda e offerta.

Il Consorzio ha inoltre avviato un progetto per giungere alla definizione del **Metodo Viticolo Asole Montello**, documento programmatico che ha lo scopo di istituire una serie di *best practices* volte anch'esse a tutelare il paesaggio, oltre che a favorire la qualità delle produzioni vitivinicole e a ridurre gli stress fisiologici e parassitari delle piante contenendo le epidemie.

“Il blocco delle rivendiche e il nuovo metodo - spiega **Armando Serena**, Presidente del Consorzio Vini Asole Montello - non sono che il primo passo di un percorso più lungo. Una strada, quella intrapresa dal Consorzio, che ha l'obiettivo di rendere la viticoltura più sostenibile. Il fine ultimo è quello di preservare il territorio ed il

paesaggio asolani: è nostro dovere tutelare un patrimonio unico al mondo, che deve essere consegnato intatto alle generazioni future”.

Il progetto è stato reso noto durante l’incontro pubblico *Il Metodo Asolo Montello per un vigneto sostenibile*, tenutosi giovedì 14 marzo alla Fondazione La Fornace dell’Innovazione di Asolo. I relatori - Michele Borgo, redattore del programma, fitopatologo e membro dell’Accademia italiana della vite e del vino, Giovanni Pascarella e Davide Genovese - hanno illustrato i punti salienti del documento. Il programma si rivolge in particolare alle cantine consorziate, ai conferenti delle Cantine Cooperative socie e a tutti i viticoltori che intendono avvalersi delle indicazioni tecniche di produzione integrata e sostenibile per il distretto vitivinicolo collinare e di pianura.

---

#### **Consorzio Vini Asolo Montello**

Quella dell’Asolo Montello è la denominazione meno estesa delle tre votate al Prosecco ed è l’unica che può definire la **tipologia Extra Brut** nelle bottiglie prodotte con la DOCG: grazie alla modifica del disciplinare adottata dal Consorzio nel 2018, si prevede che l’**Asolo Prosecco Superiore DOCG sui lieviti** possa essere prodotto nella versione Brut Nature o relativi sinonimi a partire dalla vendemmia 2019. Con la convalida delle modifiche i produttori potranno inoltre scegliere se applicare in etichetta la dicitura di Asolo Prosecco Superiore DOCG o la più semplice **Asolo DOCG**, legando ancora di più il vino alla sua zona di produzione.

*Press info:*

*Chiara Brunato*

[chiara@studiocru.com](mailto:chiara@studiocru.com)

371 3350217

*Michele Bertuzzo*

[michele@studiocru.it](mailto:michele@studiocru.it)

347 9698760