



CANTINA MONTELLIANA

Company Profile

Indice

Dati	3
Chi siamo	6
Il territorio	7
Essere cooperativa	11
La nostra storia	14
Asolo Prosecco DOCG	15
Sostenibilità	17
Cantina	19
Contatti	22

Identità e territorio

1957

anno di fondazione

Montebelluna (TV)

sede operativa e direzione

750 ettari vitati

superficie totale

100 - 400 m s.l.m.

altitudine dei vigneti

Comunità cooperativa

~ 400 soci conferitori
cuore della filiera

2 ettari
superficie media per socio

70 dipendenti
personale interno

15 membri
Consiglio di Amministrazione

1 visione collettiva
territorio, cooperazione, cultura

Denominazioni e produzione

Asolo Prosecco Superiore DOCG
Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG
Prosecco DOC Treviso
Montello e Colli Asolani DOC
Pinot Grigio DOC delle Venezie
Vini DOC Venezia

2 linee produttive

Vini fermi e frizzanti spumanti metodo Charmat
Formati: 200 ml, 375 ml, 750 ml, Magnum 1500 ml,
Jeroboam 3000 ml

Controllo qualità di Filiera

Sostenibilità e innovazione

4 ettari PIWI

vigneto sperimentale (S Sauvignier Gris,
Bronner)

200 kw

impianto fotovoltaico attivo
dal 2010

Protocollo condiviso

riduzione trattamenti e impatto
ambientale

Luoghi
e struttura

Stabilimento

23 mila m² di cui 8 mila coperti

Capacità di stoccaggio

185 mila hl dei quali 36 mila in autoclave

Linea 1

200, 375, 750, 1500 ml Vini Spumanti,
Frizzanti e Fermi
Massimo 5 mila bottiglie/ora

Linea 2

750 ml Vini Spumanti
Massimo 7 mila bottiglie/ora

Centro direzionale

1800 m²
3 piani + 1 interrato
uffici, sala assemblee, terrazza eventi,
area degustazioni

Bottega del Prosecco

spazio di accoglienza e vendita diretta

Organigramma

Presidente

Bedin Elvis

Direttore Generale

Paolo Liberali

Responsabile Commerciale

Mara Forner

Enologo

Nicola Frozza

C.d.A.

Vicepresidente: Martignano Gianluca

Consiglieri: Marcon Paolo, Bergamin Daniele,
Giotto Romina, Campagnola Lucio,
Baratto Fabio, Cavarzan Virginio,
Bianchin Eddy, De Zen Alessandro,
Favretto Giacomo, De Meneghi Emma,
Favero Davide, Martignano Rino,
Panazzolo Rita

Chi siamo

Da quasi 70 anni Cantina Montelliana interpreta il territorio del Montello e dei Colli Asolani, unendo quasi 400 viticoltori e 750 ettari di vigneti in un progetto collettivo lungimirante.

Siamo l'unica azienda cooperativa dell'Asolo Prosecco D.O.C.G.: abbiamo le persone, le radici e la capacità produttiva per guidare questa denominazione nel suo percorso di crescita.

Produciamo con una filiera interamente controllata e integrata, garantendo stabilità ai coltivatori e qualità al consumatore.

Al centro c'è il territorio e la sua rilevanza storica, paesaggistica e artistica. Terra di boschi e vigneti della Repubblica di Venezia, patria di Giorgione, Canova, Palladio. Un'eredità culturale che diffondiamo ogni giorno nel mondo attraverso i nostri vini.

Classici, diretti, essenziali.
Come noi.

Una terra di cultura

Siamo nel Nordest d'Italia, tra Venezia e le Dolomiti, nella zona pedemontana della provincia di Treviso.

Questa è una zona da sempre vocata alla viticoltura, ma anche profondamente intrecciata alla cultura storica e artistica del Veneto. Qui, accanto ai paesaggi modellati dal lavoro agricolo, si è sviluppata una sensibilità che ha dato forma a opere, pensiero e bellezza – dai boschi del Montello, un tempo riserva della Repubblica di Venezia, alle ville e ai borghi dei Colli Asolani, la campagna colta della nobiltà veneziana, patria di artisti e pensatori come Giorgione, Canova e Palladio.

Presidiare questo territorio significa coltivarlo e raccontarlo. Significa far sì che il valore agricolo sostenga quello culturale e che la cultura, a sua volta, continui a dare senso al lavoro agricolo.

È in questa relazione viva che si radica la nostra cooperativa.

Per noi, la viticoltura è anche questo: uno strumento concreto di presidio e salvaguardia.

Posizione

Fascia pedemontana sud-occidentale della provincia di Treviso.
Tra le colline del Montello e dei Colli Asolani, fino alla pianura alta di Montebelluna

Altitudini

100 - 400 m s.l.m.
Esposizioni prevalentemente meridionali

Morfologia

Territorio articolato e vitato, caratterizzato da mesoclimi differenti e forti variazioni di maturazione

Suoli

Montello

Profondi, argillosi, ferrosi, ben drenanti = vini strutturati e armonici

Colli Asolani

Marne, calcari, argille grigie, presenza di scheletro = vini fini e minerali

Fascia pedecollinare

Suoli fertili e regolari = varietà complementari e denominazioni diverse

Clima

Temperato subcontinentale

Estatì: calde ma ventilate

Inverni: miti

Brezze del massiccio del Grappa: mitigano il caldo e mantengono asciutte le viti

Escursioni termiche marcate: profili aromatici più fini e stabili

Il territorio



È tra il Montello e i Colli Asolani che nasce il nostro progetto: un tessuto umano e culturale prima ancora che produttivo, fatto di famiglie, tradizioni e competenze tramandate di generazione in generazione.

Presidiare questo territorio significa coltivarlo e raccontarlo. Significa far sì che il valore agricolo sostenga quello culturale – e che la cultura, a sua volta, continui a dare senso al lavoro agricolo.

È in questa relazione viva che si radica la nostra cooperativa. Per noi, la viticoltura è anche questo: uno strumento concreto di presidio e salvaguardia.

Il territorio



Coltiviamo territorio, comunità, cultura

Il nostro compito è dare valore al lavoro dei soci e, con esso, all'eredità culturale che il loro lavoro preserva.

Dal 1957 siamo una cooperativa agricola, ma prima ancora eravamo una comunità: siamo persone legate da una terra, da un lavoro e da una cultura condivisa.

Vogliamo offrire strumenti, visione e continuità, ed essere un punto di riferimento tecnico e umano; lavoriamo insieme per custodire l'identità collettiva di questo territorio, per garantirne un presidio agricolo, paesaggistico e culturale e costruirne il futuro con chi lo abita.



Oggi siamo quasi 400 soci

| Uniti da un'idea di agricoltura
condivisa e radicata.



La maggior parte dei conferitori coltiva piccole superfici – in media due ettari, ma in molti casi anche meno di mezzo – e proprio questa frammentazione rende ancora più prezioso il lavoro cooperativo.

Ogni filare è parte di un mosaico più grande, e ogni viticoltore contribuisce al valore della cooperativa.



Essere cooperativa

La cantina non è solo un punto di raccolta ma uno spazio di incontro.

Ogni socio ha voce e valore.
Qui nessuno lavora da solo.

Supporto tecnico
in vigneto

Protocolli condivisi e
qualità controllata

Semplificazione
e assistenza

Rappresentanza
e promozione

Un luogo di confronto
e appartenenza

La nostra storia

Trentadue viticoltori fondano la Cantina Sociale Montelliana e dei Colli Asolani. Il primo presidente è Felice Callegari, guida della cooperativa per 22 anni.

1965

Crescono i soci, arrivano nuove forme di allevamento e si intensifica la collaborazione con gli istituti agrari del territorio. A fine decennio, inizia l'imbottigliamento diretto: la cantina entra sul mercato con un'identità propria.



Anni ‘80

In un periodo di crisi per molte cooperative, Cantina Montelliana resiste, rafforza la propria struttura e pone le basi per una nuova visione organizzativa.

2014

Rinnovo uffici. Un intervento architettonico ridisegna la sede: 1.800 m² su tre piani, tra uffici, sala assemblee, terrazza panoramica e spazi di accoglienza, in continuità con la cantina storica.



OGGI

1957



Inizia la produzione. La cantina diventa punto di riferimento per lo sviluppo tecnico e formativo della viticoltura nel territorio.

Anni ‘70

Investimenti in tecnologia, espansione della produzione, nuove varietà. Il territorio si avvicina al riconoscimento delle sue denominazioni.

Anni ‘90



Cambio di direzione. Con il nuovo e attuale Presidente Andrea Dalla Porta, l'azienda accelera il processo di innovazione: si riorganizza la logistica, viene avviato il progetto PIWI per una viticoltura più sostenibile, nasce la seconda linea produttiva.

2023

400
Soci

Con quasi 400 soci e circa 750 ettari vitati, Cantina Montelliana è una comunità produttiva solida, moderna e internazionale, custode attiva della cultura enologica dell'Asolo D.O.C.G.

Cantina Montelliana è l'unica cooperativa interamente radicata nel territorio tutelato dal Consorzio Asolo Montello, che raccoglie due espressioni complementari: l'eleganza collinare dell'Asolo Prosecco DOCG e la profondità espressiva dei vini del Montello, racchiusi nelle denominazioni Montello e Colli Asolani DOC e Montello Rosso DOCG.



Asolo Prosecco DOCG

Una denominazione collinare, una voce cooperativa

Nata nel 2009, ma radicata in una cultura viticola secolare, l'Asolo DOCG è l'anima più elegante e verticale del mondo Prosecco.

Una denominazione interamente collinare, distribuita tra il Montello e i Colli Asolani, che si distingue per la qualità delle uve, la varietà dei suoli, la complessità degli aromi e la struttura fine ed equilibrata.

Oggi Cantina Montelliana è l'unica cooperativa interamente radicata nell'Asolo Prosecco DOCG: una realtà collettiva che rappresenta, giorno dopo giorno, la voce organizzata di questo territorio.

2009

riconoscimento della Asolo Prosecco DOCG

18

comuni nel disciplinare

100%

produzione collinare

Glera

come varietà principale, con possibilità di piccole percentuali di altre varietà locali

Un impegno collettivo

Essere cooperativa significa anche questo: garantire stabilità a quasi 400 viticoltori, presidiare la collina con un'agricoltura rispettosa, rendere possibile un futuro per chi coltiva e per chi abita questi paesaggi.

Significa tutelare non solo l'ambiente, ma anche il lavoro, le generazioni, il tessuto sociale che ruota attorno alla vite.

In Cantina Montelliana, la sostenibilità è il risultato di un progetto collettivo che mette al centro il territorio, le famiglie che lo abitano e la qualità di ciò che si produce.

Qualità certificata

Dal 2002 Cantina Montelliana adotta sistemi di certificazione che garantiscono sicurezza e tracciabilità:

- ISO per vinificazione e confezionamento dal 2002
- IFS dal 2008
- BRC dal 2014

Un percorso di responsabilità verso il cliente e la qualità di ogni bottiglia.



Un modello cooperativo per il futuro

La sostenibilità si traduce anche in stabilità per le piccole aziende agricole, attraverso supporto tecnico, formazione e tutela della redditività. Un principio che riflette l'essenza stessa della cooperazione: realizzare insieme ciò che da soli non sarebbe possibile.

Energia rinnovabile

Dal 2010 la cantina opera con un impianto fotovoltaico da 200 kW, parte di una visione produttiva orientata all'efficienza energetica, alla riduzione degli sprechi e al controllo delle emissioni.

Vitigni resistenti, trattamenti ridotti

Dal 2018 è attivo un vigneto sperimentale con varietà PIWI – Sauvignier Gris e Bronner – naturalmente resistenti alle malattie fungine, che consentono di ridurre in modo significativo i trattamenti fitosanitari. Un protocollo condiviso tra i soci regola l'uso delle sostanze chimiche, favorendo una transizione concreta verso una viticoltura più sostenibile.

Dove il territorio prende forma

Ogni vino nasce in vigna, ma è in cantina che prende forma; negli spazi produttivi della nostra sede di Montebelluna la materia prima collettiva viene trasformata in un prodotto coerente ed identitario, pronto a parlare del nostro territorio al mondo.

Ogni conferimento è tracciato, analizzato e lavorato secondo protocolli tecnici adattabili ma rigorosi, che garantiscono continuità e qualità costante.

Imbottigliamento Linea 1

Dedicata alla produzione di vini fermi, frizzanti e spumanti, rappresenta il cuore originario della cantina. La sua flessibilità consente di gestire volumi diversificati e sperimentazioni su piccoli lotti, mantenendo il controllo diretto sulla qualità delle basi e sulla loro evoluzione.

Imbottigliamento Linea 2

Interamente dedicata al Metodo Charmat, è il centro nevralgico della produzione Montelliana. Progettata per garantire precisione e uniformità, consente una gestione indipendente delle rifermentazioni, con controllo automatico di temperatura, pressione e tempi di maturazione.

La sede

Uno spazio per includere e valorizzare l'esistente.

Nel 2021 è stato completato il nuovo centro direzionale della cantina: un intervento architettonico che ha ridefinito la sede di Montebelluna, integrando funzioni operative e spazi di accoglienza.

L'edificio – 1.800 m² su tre piani più un livello interrato – ospita uffici, area amministrativa, sala assemblee, una terrazza panoramica per eventi e un'area dedicata alle degustazioni.

Al centro del progetto vi è il principio di continuità: tra nuovo ed esistente, tra lavoro e rappresentanza, tra paesaggio produttivo e ospitalità.

La Bottega del Prosecco

Dove il vino incontra le persone.

La Bottega è il nostro punto di contatto con chi sceglie i vini Montelliana. Uno spazio pensato per accogliere, raccontare il territorio e offrire un'esperienza vicina alla nostra realtà cooperativa.

Oggi come una volta, la Bottega del Prosecco di Cantina Montelliana è il posto dove venire a prendere il vino, scambiare due parole, riconoscersi in una storia condivisa.

La nostra produzione nasce dal lavoro quotidiano di quasi 400 soci, dall'identità del territorio e da una filiera controllata in ogni passaggio.

Dai vigneti collinari dell'Asolo DOCG fino alla pianura alta trevigiana, vinifichiamo uve selezionate con l'obiettivo di restituire la varietà, la qualità e l'equilibrio che contraddistinguono la nostra cooperativa.



MONTELLIANA
DAL 1957

**Cantina Montelliana
e dei Colli Asolani**

Via Caonada, 1
31044 - Montebelluna (TV) - Italia

(+39) 0423 22 661
info@montelliana.it

montelliana.com

