Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 97 ust. 4 akapit pierwszy rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w sektorze wina

(C/2025/4081)

W terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Casauria"

PDO-IT-02972

Data złożenia wniosku: 7.7.2023

1. **Nazwa, która ma być zarejestrowana**

Casauria

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

Casauria i Casauria „Riserva"

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: głęboko rubinowa z subtelnymi fioletowymi refleksami, w miarę dojrzewania nabiera barwy kamienia granatu.

Aromat: dojrzałych czerwonych owoców i przypraw, intensywny, złożony.

Smak: wytrawny, pełny, mocny, harmonijny, przyjemnie taninowy, może być bogaty; z czasem ewoluuje i staje się bardziej złożony i łagodniejszy.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 13,00 %; z określeniem „Riserva": 13,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 24 gramy na litr; z określeniem „Riserva": 26 gramów na litr.

Jeżeli wino zostało umieszczone na jakiś czas lub było przechowywane w drewnianych pojemnikach, mogą występować subtelne aromaty drewna.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ogólne cechy analityczne

— Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości): —

— Minimalna kwasowość ogólna: 4,5 grama na litr wyrażona jako kwas winowy

— Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr): —

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. **Praktyki enologiczne**

5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

1. Zasady uprawy winorośli – naturalne warunki środowiskowe

Praktyka uprawy

Winnice przeznaczone do produkcji wina objętego ChNP „Casauria" muszą być sadzone na obszarach wzgórz lub płaskowyżów. Muszą one znajdować się na wysokości nie większej niż 500 m n.p.m., z wyjątkiem winnic wystawionych na działanie południowego światła słonecznego, w przypadku których wysokość maksymalna wynosi 600 m. Obszary, na których nie występuje wystarczające nasłonecznienie lub znajdują się w wilgotnych dolinach, nie są odpowiednie.

2. Chronione określenie tradycyjne „Riserva"

Szczególne praktyki enologiczne

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Casauria" i z określeniem tradycyjnym „Riserva" musi być poddane obowiązkowemu okresowi dojrzewania wynoszącemu co najmniej 24 miesiące. Okres dojrzewania rozpoczyna się 1 listopada roku zebrania winogron.

3. Obowiązkowy okres dojrzewania wina „Casauria"

Szczególne praktyki enologiczne

Wino objęte chronioną nazwą pochodzenia „Casauria" musi być poddane obowiązkowemu okresowi dojrzewania wynoszącemu co najmniej 18 miesięcy.

4. Gęstość nasadzeń w winnicy

Praktyka uprawy

Gęstość nasadzeń nie może być mniejsza niż 3 500 roślin na hektar, przy czym winorośl musi stanowić jedyną uprawianą roślinę. Istnieje wyjątek w przypadku nasadzeń i ponownych nasadzeń winorośli, dotyczący prowadzenia winorośli poziomo w formie kurtyny, w przypadku którego gęstość minimalna wynosi 3 200 roślin na hektar.

5. Współczynnik wydajności winogron w stosunku do ilości wina

Szczególne praktyki enologiczne

Maksymalna wydajność winogron w stosunku do ilości wina wynosi 70 %.

5.2. *Maksymalna wydajność*

1. Casauria i Casauria „Riserva"

63 hektolitry z hektara

2. Casauria i Casauria „Riserva"

9 000 kg winogron z hektara

6. **Wyznaczony obszar geograficzny**

Obszar produkcji ChNP „Casauria" obejmuje całe terytorium administracyjne następujących gmin w prowincji Pescara: Bolognano, Castiglione a Casauria, Cugnoli, Pietranico, Scafa, San Valentino in Abruzzo Citeriore, Torre de' Passeri i Turrivalignani; oraz części terytoriów administracyjnych następujących gmin w prowincji Pescara: Alanno, Bussi sul Tirino, Brittoli, Corvara, Lettomanoppello, Manoppello, Pescosansonesco, Popoli, Serramonacesca i Tocco da Casauria.

7. **Odmiany winorośli**

Montepulciano N

8. **Opis związku lub związków**

8.1. *A) Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego*

1) *Czynniki naturalne mające wpływ na związek z obszarem*

Obszar geograficzny objęty nazwą „Casauria" cechują warunki geomorfologiczne, glebowe i klimatyczne bardzo odmienne od warunków panujących na sąsiednich obszarach. Wynika to zwłaszcza ze szczególnego ukształtowania terenu i bliskości dużych masywów górskich.

Wyznaczony obszar geograficzny obejmuje śródlądowy pas pagórkowaty i podgórza prowincji Pescara, która graniczy od południowego zachodu z masywem Maiella oraz od północnego zachodu z masywem Gran Sasso. Góry Abruzji stanowią część środkowego i południowego pasma Apeninów i tworzą odcinek, na którym Apeniny osiągają maksymalną szerokość, wysokość i gęstość. Uprawa winorośli i oliwek odbywa się na pagórkowatych formacjach składających się z osadów plio-plejstoceńskich, które wypełniły nieckę periadriatycką podczas morskiego cyklu sedymentacyjnego między późnym trzeciorzędem a wczesnym czwartorzędem. Wyznaczają one granicę wokół piaszczysto-gliniastych równin zalewowych utworzonych przez rzekę Pescara. Wzgórza te kształtują pagórkowaty krajobraz obejmujący szerokie, niemal płaskie wzniesienia oraz łagodne i zaokrąglone zbocza. Niemal zawsze gleba cechuje się odpowiednim poziomem żyzności, co umożliwia regulowanie wydajności. Ponadto charakteryzuje się równomiernym rozmieszczeniem materiału w glebie, dzięki czemu ma strukturę piaszczysto-gliniastą, ale również dość kamienistą, zwykle wystarczająco luźną i o różnej głębokości w zależności od nachylenia i ekspozycji.

Ten obszar geograficzny charakteryzuje się szczególnymi warunkami klimatycznymi ściśle związanymi ze zmianami geologicznymi i ukształtowaniem terenu. Charakteryzuje się on szerokimi wzgórzami o dobrym nasłonecznieniu i występowaniem wiatru oraz dominującą obecnością masywów górskich Gran Sasso i Maiella. Góry te chronią obszar przed zimnymi wiatrami zachodnimi i powodują znaczne różnice w temperaturze między dniem a nocą.

Winorośl uprawia się na wysokości od 200 do 600 m n.p.m., na terenach o różnym nachyleniu i różnej ekspozycji w zależności od zbocza. Winorośli nie uprawia się na wilgotnych gruntach na dnie doliny o nieodpowiedniej ekspozycji.

Całkowite opady wynoszą średnio około 800 mm rocznie. Najbardziej deszczowy jest okres między listopadem a styczniem (ponad 80 mm/miesiąc), natomiast miesiącem o najniższym poziomie opadów jest lipiec – około 30–40 milimetrów.

Klimat jest umiarkowany, a średnie temperatury roczne wahają się od 12 °C w kwietniu do 16 °C w październiku, przy czym w lipcu i sierpniu klimat jest raczej gorący i suchy, a średnie temperatury wynoszą 24–25 °C. Indeks cieplny Winklera, tj. średnia aktywna temperatura w okresie od kwietnia do października, wynosi od 1 800 do 2 200 stopniodni, w zależności od nachylenia i ekspozycji.

8.2. *2) Czynniki ludzkie mające wpływ na związek z obszarem*

Obszar geograficzny ma historyczne związki z nazwą miejscowości Casauria za sprawą wspaniałego romańskiego opactwa San Clemente a Casauria, któremu obszar ten zawdzięcza nazwę. Najbardziej wiarygodnym źródłem historycznym jest dokument „Chronicon Casauriense", w którym podkreślono, że wielka urodzajność miejsc otoczonych zakolem rzeki Pescara sprawiła, że opactwo i jego posiadłości wyglądały jak złoty dom, czyli po włosku „Casa Aurea", stąd „Casauria". Był to prawdziwy raj rozkoszy, w tym wina, godny przyjęcia i ochrony relikwii męczennika Klemensa, jak stwierdził Carlo Tedeschi w eseju pt. „Insula Piscariae paradisi floridus ortus" zawartym w publikacji „Bullettino dell'Istituto Storico Italiano per il Medioevo" z 2019 r.

Najwcześniejszym dowodem wielkiej tradycji uprawy winorośli w regionie Casauria są Palmenti di Pietranico, starożytne zbiorniki wydrążone w ogromnych skalistych wychodniach rozsianych na całym obszarze. Stworzono je z wielką wprawą i są prawdopodobnie pochodzenia italskiego, były wykorzystywane jako zbiorniki do przetwarzania winogron w wino na obszarze, na którym prowadzono uprawy. Następnie w średniowieczu uprawa winorośli i produkcja wina prowadzone były przez niestrudzonych ojców benedyktynów w różnych opactwach na tym obszarze, w tym we wspomnianym San Clemente a Casauria i w Santa Maria d'Arabona z 1209 r. w Manoppello.

Franco Cercone (1935–2020) stwierdza w jednej ze swoich licznych prac, że „z pewnością wiele zawdzięczamy rodzinom Mazara i Tabassi, które pod koniec 1700 r. rozszerzyły obszar uprawy odmiany winorośli Montepulciano. Wynika to z faktu, że chociaż rodziny te posiadały rozległe nieruchomości w Sulmonie i na sąsiednich obszarach, ich uwaga skupiła się na żyznym obszarze za wąwozami Popoli i wzdłuż Valle Pescara".

Warunki klimatyczne i geologiczne górnej części Val Pescara są szczególnie korzystne dla uprawy winorośli. Są one powodem, dla którego zamożna szlachta Sulmony była skłonna poszerzać swoje posiadłości na tym obszarze. Prawdopodobnie to z Mazary pochodziły różne odmiany winorośli, w tym Montepulciano, które posadzono w Torre de Passeri. Ponadto specyficzna odmiana winorośli Montepulciano N od dawna występuje na tym obszarze, gdzie panują szczególne warunki, w małych i średnich gospodarstwach, w których winorośl często prowadzona była w formie głowy (gobelet) w XIX wieku. Poskutkowało to bogatym doświadczeniem w uprawie i produkcji win, które – choć tradycyjne – zawsze uchodziły za wina doskonałej jakości. Potwierdzają to dokumenty z 1821 r. dotyczące sprzedaży winogron i win produkowanych w Tocco da Casauria.

W związku z tym kluczową rolę odgrywa czynnik ludzki. Z czasem niektórzy plantatorzy winorośli zidentyfikowali wybrane szczepy, które są w większym stopniu podatne na czynniki jakości. Zostały one wykorzystane do wyboru materiału rozmnożeniowego. Dzięki rozwojowi i udoskonaleniu niektórych praktyk uprawy winorośli i praktyk enologicznych, które stanowią integralną i zasadniczą część specyfikacji produktu, otrzymywane dziś produkty mają wyjątkowe i typowe właściwości.

Dlatego w 2007 r. Vivai Rauscedo, główna włoska szkółka, zatwierdziła klon VCR 456, biotyp Casauria. Wyróżnia się on w szczególności możliwością produkowania win, które są najprzyjemniejsze, najbogatsze smakowo i najbardziej aromatyczne spośród wszystkich zatwierdzonych klonów Montepulciano. Klon ten został wyselekcjonowany z roślin, które w przeszłości doskonale dostosowały się do obszaru Casauria.

Obecne warunki produkcji pozwoliły zatem podmiotom gospodarczym na obszarze Casauria wykorzystać całą wiedzę teoretyczną i techniczną do poprawy procesów produkcji. W tej dziedzinie dostępna jest wiedza na temat najlepszych winnic i najlepszych klonów winogron Montepulciano i dostępne są możliwości wyboru. W wytwórni wina temperatura fermentacji może być precyzyjnie regulowana, co poprawia jakość procesu maceracji podczas fermentacji. Jest to kluczowy etap w wyodrębnianiu typowego profilu sensorycznego wina „Casauria". Techniki dojrzewania i możliwy poziom regulacji w nowoczesnych wytwórniach wina na tym obszarze zapewniają autentyczność produktu i jego wysoką trwałość.

8.3. *B) Szczegółowe informacje dotyczące jakości lub właściwości produktu, które można przypisać głównie lub wyłącznie środowisku geograficznemu*

Wina „Casauria" produkowane w sposób tradycyjny cechuje intensywna rubinowa barwa z subtelnymi fioletowymi refleksami, które w miarę dojrzewania nabierają barwy kamienia granatu. Typowym aromatem w przypadku młodszych win jest aromat dojrzałych czerwonych owoców z przyprawami, intensywny i złożony. Kiedy wino dojrzewa w dębowych beczkach, smaki i aromaty mogą obejmować subtelne nuty drewna.

Smak jest wytrawny, lekko taninowy i harmonijny. Z czasem wino ewoluuje i nabiera większej złożoności i miękkości.

Ten profil sensoryczny jest zwykle związany z wpływem mikroklimatu obszaru produkcji na winogrona Montepulciano, odmianę doskonale przystosowaną do warunków panujących na obszarze Casauria.

Wina „Casauria" powinny być podawane w temperaturze od 16 do 18 °C w dużych kieliszkach, aby umożliwić maksymalną ekspresję złożoności wina.

8.4. *C) Opis związku przyczynowego między aspektami, o których mowa w lit. A, oraz aspektami, o których mowa w lit. B*

Połączenie czynników klimatycznych i ludzkich wiąże się z jednej strony z warunkami glebowymi i klimatycznymi uprawy oraz z silnym powiązaniem obszaru z uprawą winorośli, a z drugiej strony z coraz bardziej zaawansowanym rozwojem kultury winiarskiej. Czynniki te mają kluczowe znaczenie dla produkcji wysokiej jakości winogron, które odpowiadają za istotne, szczególne i rozpoznawalne cechy win „Casauria".

Warunki glebowo-klimatyczne doskonale sprzyjają późnemu dojrzewaniu Montepulciano, które potrzebuje około 2 000 stopniodni, aby osiągnąć najlepsze stadium fenologiczne. To zapotrzebowanie na wydłużony czas nasłonecznienia oznacza, że winorośl w dużym stopniu korzysta z istotnych różnic temperatury między dniem a nocą podczas fenologicznej fazy dojrzewania. Różnice te stwarzają optymalne warunki do gromadzenia się cennych składników aromatycznych w kiściach winogron i umożliwiają pełne dojrzewanie poszczególnych jagód i ich nasion. Nasiona są źródłem tanin, które są ważne dla wykorzystania ogromnego potencjału dojrzewania win „Casauria".

Odmiana winorośli Montepulciano jest wykorzystywana do produkcji wina „Casauria" na obszarze położonym w śródlądowej części prowincji Pescara, czyli na obszarze Casauria. Z powyższego opisu wynika, że winogrona te były w stanie w pełni rozwinąć swój potencjał, a ich cechy charakterystyczne są związane z aromatami i smakami tych winogron. W tym kontekście przystosowalność odmiany winorośli do określonego środowiska glebowego i klimatycznego umożliwiła mutacje spontaniczne. Doprowadziły one do powstania szczególnych funkcji morfologicznych i fenologicznych, które są przydatne w produkcji doskonałych winogron.

Jakość i cechy charakterystyczne win „Casauria" są również ściśle powiązane z czynnikami ludzkimi opisanymi w pkt A ppkt 2.

Obszar produkcji win „Casauria" cechuje kilkusetletnia tradycja uprawy winorośli i produkcji wina.

Nowy zrównoważony rozwój gospodarczy pozwolił połączyć właściwości krajobrazu z działaniami wielu producentów. Z powodzeniem wykorzystali oni historyczną szansę, jaką daje wielkie udoskonalenie technik produkcji i poszerzenie wiedzy naukowej, zarówno w dziedzinie uprawy, jak i w wytwórni wina, co pozwala zmaksymalizować potencjał produkowanych win.

Kultura zrównoważonego rozwoju winnic pozwoliła zoptymalizować uprawę winorośli Montepulciano. Praktyki rolnicze w coraz większym stopniu są skoncentrowane na dbałości o ekologiczność winnic, z korzyścią dla gleby, bioróżnorodności, podmiotów gospodarczych, lecz przede wszystkim dla produkowanych winogron. Przyczyniło się to do bezpośredniej poprawy jakości i właściwości organoleptycznych wina „Casauria".

Obecnie podmioty gospodarcze mogą odnieść duże korzyści ze znacznie lepszych warunków produkcji w wytwórni wina. Przemysł dysponuje technologią i sprzętem na każdym etapie produkcji wina, przy pełnym wykorzystaniu doskonałych cech winogron.

Dzięki kompetencjom regionu i wysiłkom producentów w 2006 r. nazwa geograficzna Casauria stała się synonimem win produkowanych na obszarze określonym w niniejszej specyfikacji. Jego mieszkańcy są spadkobiercami wielowiekowej spuścizny, która ma szansę zaistnieć na coraz bardziej zainteresowanym rynku. Ich historia jest opowiedziana poprzez jakość win „Casauria", które w porównaniu z innymi winami produkowanymi z Montepulciano na innych obszarach odznaczają się odrębnymi cechami charakterystycznymi wynikającymi z harmonijnej interakcji działalności człowieka i sumy czynników środowiskowych.

9. **Dodatkowe wymogi zasadnicze**

Odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne:

prawodawstwo UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

odstępstwo dotyczące produkcji na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

Zgodnie z art. 5 ust. 1 lit. b) rozporządzenia (WE) nr 2019/33 wina objęte ChNP „Casauria" mogą być produkowane i poddawane procesowi dojrzewania w dowolnym miejscu na obszarze administracyjnym gmin obszaru produkcji, jak również na całym terytorium administracyjnym prowincji Pescara, pod warunkiem że zainteresowane podmioty gospodarcze wykażą, że przed datą publikacji decyzji o objęciu ochroną nazwy „Casauria" wyprodukowały i poddały procesowi dojrzewania wina z „Casauria", istniejącego już podobszaru w objętym chronioną nazwą pochodzenia „Montepulciano d'Abruzzo", przez co najmniej dwa lata uprawy winorośli, oraz że wina te są produkowane z winogron pochodzących z winnic zarządzanych przez te podmioty gospodarcze.

Czynności związane z produkcją mogą wykonywać następujące gminy prowincji Pescara niewymienione w specyfikacji w pkt 3 (Obszar produkcji winogron):

— Abbateggio

— Cappelle sul Tavo

— Caramanico Terme

— Carpineto della Nora

— Catignano

— Cepagatti

— Città Sant'Angelo

— Civitaquana

— Civitella Casanova

— Collecorvino

— Elice

— Farindola

— Loreto Aprutino

— Montebello di Bertona

— Montesilvano

— Moscufo

— Nocciano

— Penne

— Pescara

— Pianella

— Picciano

— Roccamorice

— Rosciano

— Salle

— Sant'Eufemia a Majella

— Spoltore

— Vicoli

— Villa Celiera

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Ramy prawne:

prawodawstwo UE

Rodzaj wymogów dodatkowych:

Butelkowanie na wyznaczonym obszarze geograficznym

Opis wymogu

W celu zachowania jakości i renomy win, zagwarantowania ich pochodzenia oraz zapewnienia skuteczności kontroli przez wzmocnienie kontroli ich szczególnych cech i jakości stosuje się środek ochrony nazwy pochodzenia, który jest korzystny dla wszystkich zainteresowanych podmiotów gospodarczych: butelkowanie musi odbywać się na tym samym obszarze co winifikacja i dojrzewanie zgodnie z odpowiednimi przepisami UE.

Ponadto transport poza obszar produkcji i butelkowanie poza tym obszarem może pogorszyć jakość wina „Casauria" przez narażenie go na reakcje redoks, nagłe zmiany temperatury i skażenie mikrobiologiczne. Może mieć to negatywny wpływ na właściwości fizykochemiczne, takie jak minimalna kwasowość ogólna lub minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego, oraz właściwości organoleptyczne, w tym barwę, aromat i smak.

Ryzyko to wzrasta wraz ze wzrostem odległości, którą należy pokonać. Natomiast butelkowanie na obszarze pochodzenia zapewnia utrzymanie partii wina na miejscu lub ograniczenie ich przemieszczania do minimum, co pozwala na zachowanie cech i właściwości produktu. Aspekty te, powiązane z doświadczeniem producentów win objętych ChNP „Casauria" i ich rozległą wiedzą techniczną i naukową na temat win, którą zgromadzili na przestrzeni lat, oznaczają, że butelkowanie odbywa się na obszarze pochodzenia przy zastosowaniu najlepszych technik służących zachowaniu wszystkich właściwości fizycznych, chemicznych i organoleptycznych przewidzianych w specyfikacji produktu dotyczącej tych win. Rozlewnie położone poza obszarem produkcji mogą faktycznie zapewnić takie same technologiczne warunki pakowania. Wymienione powyżej optymalne warunki zostaną jednak z pewnością lepiej spełnione, jeżeli butelkowanie będzie odbywać się w zakładach znajdujących się na obszarze produkcji. Zakłady te, oprócz tego, że doskonale znają szczególne właściwości tego wina, są bezpośrednio zainteresowane zachowaniem poziomu jakości, wizerunku i renomy nazwy pochodzenia. Zgodnie z odpowiednimi przepisami UE butelkowanie na obszarze produkcji ma na celu umożliwienie właściwemu organowi prowadzenie monitorowania z maksymalną skutecznością, efektywnością i oszczędnością. Nie można zapewnić spełnienia tych wymogów w takim samym stopniu poza obszarem produkcji. Organ kontrolny, który przeprowadza coroczną kontrolę przestrzegania przepisów specyfikacji, może bardzo szybko zaplanować wizyty kontrolne we wszystkich przedsiębiorstwach działających na obszarze produkcji w czasie butelkowania wina „Casauria", zgodnie z odpowiednim planem kontroli. Celem jest zagwarantowanie na poziomie systemowym, że butelkowane są wyłącznie partie wina „Casauria", które uprzednio uzyskały certyfikat potwierdzający pozytywny wynik testów fizykochemicznych i organoleptycznych przeprowadzonych przez organ kontrolny. Pozwala to na osiągnięcie lepszych wyników pod względem skuteczności kontroli przy ograniczonych kosztach dla producentów, co ma umożliwić zaoferowanie konsumentom maksymalnych gwarancji autentyczności wina.

Link do specyfikacji produktu

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/19827