ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυποποιημένης τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(2019/C 265/06)

Η παρούσα ανακοίνωση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Liguria di Levante»

Αριθμός αναφοράς: PGI-IT-A0363-AM03

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 27.5.2019

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Συμπερίληψη του μονοποικιλιακού τύπου «Vermentino nero»**

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Περιγραφή: στο άρθρο 1 των προδιαγραφών προϊόντος προστέθηκε ο μονοποικιλιακός τύπος «Vermentino nero».

Αιτιολόγηση: ο νέος τύπος ποικιλίας αμπέλου «Vermentino nero» είναι αποτέλεσμα μακροχρόνιων πειραματισμών για την προώθηση της ποικιλίας που καλλιεργείται ήδη στην περιοχή, η οποία έχει αναγνωριστεί από μακρού ως κατάλληλη για την αμπελουργία στο εν λόγω έδαφος.

2. **Συνδυασμός ποικιλιών αμπέλου για τον μονοποικιλιακό τύπο «Vermentino nero»**

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Μετά τη συμπερίληψη της ποικιλίας αμπέλου «Vermentino nero» στις προδιαγραφές προϊόντος, στο άρθρο 2 των προδιαγραφών περιγράφεται ο συνδυασμός των ποικιλιών που ενδείκνυνται για την παραγωγή του συγκεκριμένου μονοποικιλιακού τύπου, ο οποίος, σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία της ΕΕ, πρέπει να αποτελείται τουλάχιστον κατά 85 % από την εν λόγω ποικιλία αμπέλου.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά επίσης το σημείο 7 του ενιαίου εγγράφου (Βασικές οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου).

3. **Εισαγωγή της απόδοσης ανά εκτάριο και του ελάχιστου φυσικού αλκοολικού τίτλου των σταφυλιών και της απόδοσης οίνου για τον μονοποικιλιακό τύπο «Vermentino nero»**

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Το άρθρο 4 των προδιαγραφών του προϊόντος ορίζει την απόδοση ανά εκτάριο και τον ελάχιστο φυσικό αλκοολικό τίτλο για τα σταφύλια του μονοποικιλιακού τύπου «Vermentino nero», ήτοι 11 τόνοι ανά εκτάριο και 10 % vol αντίστοιχα. Το άρθρο 5 ορίζει την απόδοση σταφυλιών/οίνο και την απόδοση οίνου/εκτάριο για τον συγκεκριμένο τύπο, ήτοι 80 % και 88 εκατόλιτρα ανά εκτάριο αντίστοιχα.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά επίσης το σημείο 5 β του ενιαίου εγγράφου (Μέγιστες αποδόσεις).

4. **Χαρακτηριστικά του μονοποικιλιακού τύπου «Vermentino nero» κατά την κατανάλωση**

Περιγραφή και αιτιολόγηση

Στο άρθρο 6 των προδιαγραφών του προϊόντος παρατίθενται για τον μονοποικιλιακό τύπο «Vermentino nero» τα ακόλουθα αναλυτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά κατά την κατανάλωση:

— χρώμα: έντονο κόκκινο του ρουμπινιού, που όταν ο οίνος είναι νεαρός τείνει προς το πορφυρό κόκκινο και που με την παλαίωση τείνει προς το βαθυκόκκινο του γρανάτη·

— άρωμα: έντονο, με νότες κόκκινων φρούτων, αρωματικών φυτών και μπαχαρικών·

— γεύση: δροσερή, αρμονική και έντονη, με ευχάριστη, παρατεταμένη επίγευση, ξηρή, ενίοτε με νότες αμυγδάλου·

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

— ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 g/l·

— ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,5 % vol·

— ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l.

Η παρούσα τροποποίηση αυτή αφορά επίσης το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου (Περιγραφή των οίνων).

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία προϊόντος**

Liguria di Levante

2. **Κράτος μέλος**

Ιταλία

3. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΓΕ — Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

4. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

8. Ημιαφρώδης οίνος

15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

5. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

«Liguria di Levante» Bianco

χρώμα: αχυροκίτρινο, ποικίλης έντασης, λαμπερό·

άρωμα: διακριτικό, ευχάριστο, παρατεταμένο, ελαφρώς φρουτώδες, σύνθετο·

γεύση: ξηρή, δροσερή, αρμονική, διακριτικά φρουτώδης, χαρακτηριστική·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,5 % vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 15,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

«Liguria di Levante» Malvasia bianca lunga

χρώμα: λαμπερό αχυροκίτρινο·

άρωμα: λεπτό, διακριτικό, χαρακτηριστικό, διακριτικά αρωματικό·

γεύση: ξηρή, λεπτή, αρμονική, χαρακτηριστική·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,5 % vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 15,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

«Liguria di Levante» Trebbiano toscano

χρώμα: αχυροκίτρινο, ποικίλης έντασης· λαμπερό·

άρωμα: διακριτικό, ελαφρώς φρουτώδες·

γεύση: ξηρή, λεπτή, δροσερή, αρμονική·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,5 % vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 15,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

«Liguria di Levante» Rosso

χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης, που με την παλαίωση τείνει προς το βαθυκόκκινο του γρανάτη·

άρωμα: διακριτικό, οινώδες, φρουτώδες, χαρακτηριστικό, σύνθετο·

γεύση: ξηρή, λεπτή, αρμονική·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,5 % vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

«Liguria di Levante» Canaiolo

χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης·

άρωμα: διακριτικό, οινώδες, λεπτό·

γεύση: ξηρή, λεπτή, αρμονική, χαρακτηριστική·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,5 % vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

«Liguria di Levante» Ciliegiolo

χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης· λαμπερό·

άρωμα: διακριτικό, λεπτό, οινώδες, ελαφρώς φρουτώδες·

γεύση: ξηρή· λεπτή, αρμονική, διακριτικά φρουτώδης·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,5 % vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

«Liguria di Levante» Merlot

χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης, που με την παλαίωση τείνει προς το βαθυκόκκινο του γρανάτη·

άρωμα: έντονο, οινώδες, θυμίζει ελαφρώς φρούτα και λαχανικά, σύνθετο·

γεύση: ξηρή, λεπτή, αρμονική, αρκετά ικανοποιητικό σώμα·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,5 % vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

«Liguria di Levante» Pollera nera

χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης·

άρωμα: διακριτικό, οινώδες, αρκετά σύνθετο·

γεύση: ξηρή, λεπτή, αρμονική, χαρακτηριστική·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,5 % vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

«Liguria di Levante» Syrah

χρώμα: έντονο κόκκινο του ρουμπινιού·

άρωμα: έντονο, οινώδες, σύνθετο, διακριτικά φρουτώδες·

γεύση: ξηρή, λεπτή, αρμονική, χαρακτηριστική, ικανοποιητικό σώμα·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,5 % vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

«Liguria di Levante» Rosato

χρώμα: απαλό ή ανοιχτό ρόδινο, λαμπερό·

άρωμα: διακριτικό, οινώδες, ελαφρώς φρουτώδες·

γεύση: ξηρή, λεπτή, αρμονική·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,5 % vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 17,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

«Liguria di Levante» Passito bianco

χρώμα: έντονο χρυσαφί, λαμπερό, που τείνει προς το κεχριμπαρένιο·

άρωμα: έντονο, δυνατό, χαρακτηριστικό, φρουτώδες, θυμίζει διακριτικά μέλι·

γεύση: από γλυκιά έως ημίξηρη, αρμονική, χαρακτηριστική, ικανοποιητικό σώμα, ευχάριστη και παρατεταμένη·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 15,0 % vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	24
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	13,5
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

«Liguria di Levante» Passito rosso

χρώμα: έντονο κόκκινο του ρουμπινιού, λαμπερό, ζωηρό·

άρωμα: έντονο, δυνατό, χαρακτηριστικό, φρουτώδες και οινώδες·

γεύση: από γλυκιά έως ημίξηρη, αρμονική, χαρακτηριστική, ικανοποιητικό σώμα, ευχάριστη και παρατεταμένη·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 15,0 % vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	13,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5 σε γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	24
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

«Liguria di Levante» Vermentino nero

χρώμα: έντονο κόκκινο του ρουμπινιού, που όταν ο οίνος είναι νεαρός τείνει προς το πορφυρό κόκκινο και που με την παλαίωση τείνει προς το βαθυκόκκινο του γρανάτη·

άρωμα: έντονο, με νότες κόκκινων φρούτων, αρωματικών φυτών και μπαχαρικών·

γεύση: δροσερή, αρμονική και έντονη, με ευχάριστη, παρατεταμένη επίγευση, ξηρή, ενίοτε με νότες αμυγδάλου·

ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,5 % vol·

ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και την ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	4,5
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

6. **Οινοποιητικές πρακτικές**

α. *Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές*

Καμία

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

Liguria di levante: Bianco, Malvasia bianca lunga, trebbiano toscano

11 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Liguria di Levante: rosso, Canaiolo, Giliegiolo, Merlot, Pollera nera, Vermentino nero

11 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

Liguria di levante sangiovese, syrah, rosato, passito bianco, passito rosso

11 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

7. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή στην οποία καλλιεργούνται τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων που καλύπτονται από την τυπική γεωγραφική ένδειξη «Liguria di Levante» περιλαμβάνει ολόκληρη την έκταση της επαρχίας La Spezia.

8. **Κύρια/-ες οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου**

Vermentino nero N.

Malvasia bianca Lunga B. - Malvasia

Malvasia bianca Lunga B. - Malvoisie

Malvasia bianca Lunga B. - Malvoisier

Trebbiano toscano B. - Biancame B.

Trebbiano toscano B. - Procanico

Trebbiano toscano B. - Trebbiano

Trebbiano toscano B. - Ugni blanc

Canaiolo nero N. - Canaiolo

Ciliegiolo N.

Ciliegiolo N. - Morettone

Merlot N.

Pollera nera N.

Sangiovese N.

Sangiovese N. - Sangioveto

Syrah N. - Shiraz

Syrah N.

Albana B.

Albarola B. - Bianchetta

Albarola B. - Bianchetta genovese B.

Albarola B.

Albarossa N.

Alicante N.

Barbera N.

Barsaglina N.

Bianchetta genovese B. - Bianchetta

Bianchetta genovese B.

Bosco B.

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Dolcetto N.

Greco B.

Greco B. - Asprinio bianco B.

Lumassina B.

Moscato bianco B. - Moscato

Moscato bianco B. - Moscatello

Moscato bianco B. - Moscatellone

Moscato bianco B. - Muscat

Moscato bianco B. - Muskateller

Pigato B.

Rollo B.

Rossese bianco B.

Rossese N.

Ruzzese B.

Sauvignon B. - Sauvignon blanc

Sauvignon B.

Scimiscià B.

Vermentino B.

Vermentino B. - Pigato B.

Vermentino B. - Favorita B.

9. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

Liguria di levante

Εδαφολογικά χαρακτηριστικά: στους λόφους, αργιλώδες υπόστρωμα, με υφή που ποικίλλει από λεπτή έως αδρή· στις πεδιάδες και στις πεδιάδες πλημμυρών, ασβεστώδεις ή αργιλώδεις ποτάμιες αποθέσεις, πετρώδη εδάφη. Χαρακτηριστικά του ανάγλυφου του εδάφους: το υψόμετρο των αμπελουργικών εκτάσεων ποικίλλει από 0 έως 1 700 μέτρα πάνω από τη στάθμη της θάλασσας.

Κλιματολογικά χαρακτηριστικά: η μέση θερμοκρασία στην περιοχή είναι περίπου 12 °C. Μέγιστο ύψος βροχοπτώσεων τον Νοέμβριο με περίπου 160 mm, ελάχιστο ύψος βροχοπτώσεων τον Ιούλιο με μέσο όρο 27 mm.

Ανθρώπινοι και ιστορικοί παράγοντες που είναι σημαντικοί για τον δεσμό: πλούσια κληρονομιά που ανάγεται στην εποχή της ρωμαϊκής αυτοκρατορίας. Στην περιοχή Val di Magra βρίσκονται τα ερείπια της αρχαίας ρωμαϊκής πόλης Luni, ακμάζοντος εμπορικού λιμένα που χρησιμοποιόταν για τη μεταφορά κυβόλιθων από μάρμαρο Apuan, ξυλείας, τυριών και οίνου.

10. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)**

Καμία

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14016