ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης ενωσιακής τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα όπως προβλέπεται στο άρθρο 97 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου.

(2023/C 36/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης, σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ.1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]), εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΝΩΣΙΑΚΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«Monti Lessini»

PDO-IT-A0462-AM02

Ημερομηνία υποβολής της αίτησης: 23.9.2021

1. **Αιτών και έννομο συμφέρον**

Consorzio Tutela Vini Lessini Durello

Εθελοντική ένωση για την προστασία των οίνων που καλύπτονται από την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ).

2. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά/-ούν η/οι τροποποίηση/-εις**

☐ Ονομασία του προϊόντος

☒ Κατηγορία του αμπελοοινικού προϊόντος

☒ Δεσμός

☐ Περιορισμοί εμπορίας

3. **Περιγραφή και αιτιολόγηση της τροποποίησης**

3.1. ***Εισαγωγή της κατηγορίας «Αφρώδης οίνος ποιότητας»***

Η τροποποίηση αφορά την εισαγωγή της κατηγορίας «Αφρώδης οίνος ποιότητας», συμπεριλαμβανομένων των τύπων Riserva και Crémant.

Σκοπός της εν λόγω τροποποίησης είναι να καταστεί δυνατή η παραγωγή μιας κατηγορίας αμπελοοινικού προϊόντος που παράγεται ιστορικά στην περιοχή της ονομασίας «Monti Lessini». Χάρη στις σύγχρονες αμπελουργικές και οινοποιητικές τεχνικές, μπορεί να παράγεται με συγκεκριμένο και υψηλό ποιοτικό πρότυπο, το οποίο συνδέεται με τη γεωγραφική προέλευση του οίνου.

Στο πλαίσιο αυτό, πρέπει να αναφερθεί ότι η εν λόγω κατηγορία οίνων παρασκευαζόταν ήδη στην περιοχή που καλυπτόταν από την ονομασία έως το 2011, ωστόσο στη συνέχεια συμπεριλήφθηκε στην ονομασία προέλευσης «Lessini Durello» από την ίδια περιοχή.

Η τροποποίηση είναι επί του παρόντος αναγκαία για την κάλυψη νέων παραγωγικών και εμπορικών απαιτήσεων, με παράλληλη διατήρηση της παράδοσης.

([1]) ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

Κύριος στόχος είναι να ενισχυθεί η προβολή της κατηγορίας «Αφρώδης οίνος ποιότητας» που φέρει την ΠΟΠ «Monti Lessini», ώστε να υπάρχει στενότερη σύνδεση μεταξύ της περιοχής και του αφρώδους οίνου που παρασκευάζεται από σταφύλια Durella ως την κύρια ποικιλία. Τα σταφύλια αυτά είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για την παρασκευή αφρώδους οίνου, γεγονός που εκφράζει το ιδιαίτερο δυναμικό της περιοχής παραγωγής της εν λόγω ΠΟΠ, με τις μοναδικές εδαφοκλιματικές συνθήκες και τις παραδοσιακές τεχνικές οινοποίησης.

Η τροποποίηση αφορά τις ακόλουθες ενότητες του ενιαίου εγγράφου: «Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων», «Περιγραφή του/των οίνου/ων», «Ειδικές οινολογικές πρακτικές», «Μέγιστες αποδόσεις» και «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή».

3.2. ***Προσθήκη της περιγραφής των επιτρεπόμενων ποικιλιών αμπέλου για την κατηγορία «Αφρώδης οίνος ποιότητας»***

Σύμφωνα με την ισχύουσα ενωσιακή και εθνική νομοθεσία, εισάγεται η περιγραφή των ποικιλιών αμπέλου για τη νέα κατηγορία αμπέλου «Αφρώδης οίνος ποιότητας».

Διευκρινίζεται, ειδικότερα, ότι η κύρια ποικιλία είναι η Durella, η οποία πρέπει να αντιπροσωπεύει τουλάχιστον το 85 % της παραγωγής της συγκεκριμένης κατηγορίας. Οι ποικιλίες Garganega, Pinot Bianco, Chardonnay και Pinot Nero μπορούν να χρησιμοποιούνται ως δευτερεύουσες ποικιλίες, αλλά δεν πρέπει να υπερβαίνουν το 15 %.

Η τροποποίηση αυτή δεν επιφέρει αλλαγές στο ενιαίο έγγραφο, καθώς οι ποικιλίες είχαν ήδη συμπεριληφθεί στην ενότητα 7 του εν λόγω εγγράφου, δεδομένου ότι το επιτρεπόμενο ποικιλιακό δυναμικό είναι ίδιο με εκείνο που ισχύει για τα αμπελοοινικά προϊόντα «Monti Lessini» στην κατηγορία «Οίνος».

3.3. ***Προσθήκη των αποδόσεων παραγωγής και του φυσικού κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου των σταφυλιών για την κατηγορία «Αφρώδης οίνος ποιότητας»***

Ο λόγος για την τροποποίηση αυτή είναι ότι, σύμφωνα με την ισχύουσα ενωσιακή και εθνική νομοθεσία, για τη νέα κατηγορία «Αφρώδης οίνος ποιότητας», πρέπει να αναφέρονται οι μέγιστες αποδόσεις ανά εκτάριο και ο φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των σταφυλιών.

Η εν λόγω τροποποίηση αφορά την ενότητα «Μέγιστες αποδόσεις» του ενιαίου εγγράφου.

3.4. ***Προσθήκη της παρέκκλισης από την παραγωγή εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής για την κατηγορία «Αφρώδης οίνος ποιότητας»***

Η εν λόγω τροποποίηση αφορά την προσθήκη της παρέκκλισης σχετικά με τις εργασίες οινοποίησης για την νεοεισαχθείσα κατηγορία «Αφρώδης οίνος ποιότητας». Σύμφωνα με το δίκαιο της ΕΕ, οι εργασίες αυτές μπορούν να εκτελούνται σε οποιοδήποτε τμήμα της επικράτειας των διοικητικών μονάδων που αναφέρονται στην ενότητα σχετικά με την «οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή», καθώς και εντός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής που καλύπτει τις επαρχίες Βερόνα και Vincenza.

Η συγκεκριμένη τροποποίηση είναι αναγκαία προκειμένου να δοθεί η δυνατότητα σε ορισμένους παραγωγούς να συνεχίσουν τις εργασίες τους για την παραγωγή αφρώδους οίνου ποιότητας εκτός της οριοθετημένης περιοχής, όπως εξηγείται ανωτέρω, ώστε να μπορούν να χρησιμοποιούν τρίτες εκμεταλλεύσεις εξοπλισμένες με τις κατάλληλες τεχνολογίες για την παρασκευή αυτού του τύπου οίνου, ιδίως όσον αφορά το στάδιο της δεύτερης ζύμωσης.

Η τροποποίηση αυτή αφορά την ενότητα «Περαιτέρω προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

3.5. ***Προσθήκη των κανόνων οινοποίησης για την κατηγορία «Αφρώδης οίνος ποιότητας»***

Η τροποποίηση αφορά την προσθήκη των τεχνικών οινοποίησης που επιτρέπονται για την παραγωγή της νεοεισαχθείσας κατηγορίας «Αφρώδης οίνος ποιότητας», η οποία περιλαμβάνει τους τύπους Riserva και Crémant.

Η εν λόγω τροποποίηση είναι αναγκαία προκειμένου να προσδιοριστούν οι κύριες οινοποιητικές τεχνικές που χρησιμοποιούνται στη νέα κατηγορία «Αφρώδης οίνος ποιότητας», συμπεριλαμβανομένων των τύπων Riserva και Crémant. Ειδικές λεπτομέρειες σχετικά με τη μέθοδο παρασκευής, τη διάρκεια της παλαίωσης στη φιάλη και την περιεκτικότητα σε σάκχαρα καθορίζονται για κάθε έναν από τους συγκεκριμένους τύπους.

Η τροποποίηση αυτή αφορά την ενότητα «Ειδικές οινολογικές πρακτικές».

3.6. ***Προσθήκη της περιγραφής των αναλυτικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών της κατηγορίας «Αφρώδης οίνος ποιότητας», συμπεριλαμβανομένων των τύπων Riserva και Crémant.***

Η τροποποίηση αφορά την προσθήκη των χαρακτηριστικών της νεοεισαχθείσας κατηγορίας «Αφρώδης οίνος ποιότητας», συμπεριλαμβανομένων των τύπων Riserva και Crémant.

Ο λόγος για τη συγκεκριμένη τροποποίηση είναι η ανάγκη να συμπεριληφθούν στις προδιαγραφές του προϊόντος πληροφορίες σχετικά με την κατηγορία «Αφρώδης οίνος ποιότητας» (συμπεριλαμβανομένων των τύπων Riserva και Crémant), με παράθεση των κύριων παραμέτρων αναφοράς για τη διάθεσή του προς κατανάλωση.

Η τροποποίηση αυτή αφορά την ενότητα: «Περιγραφή του/των οίνου/-ων».

3.7. ***Προσθήκη της περιγραφής του δεσμού με το γεωγραφικό περιβάλλον για την κατηγορία «Αφρώδης οίνος ποιότητας»***

Η τροποποίηση αφορά την προσθήκη της περιγραφής του δεσμού με το γεωγραφικό περιβάλλον για τη νέα κατηγορία «Αφρώδης οίνος ποιότητας», η οποία περιλαμβάνει τους τύπους Riserva και Crémant.

Ο λόγος για την εν λόγω τροποποίηση είναι να καταδειχθεί ότι οι ποιοτικές απαιτήσεις και τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των νεοεισαχθέντων αφρωδών οίνων ποιότητας οφείλονται κυρίως στο ιδιαίτερο γεωγραφικό περιβάλλον, το οποίο παραδοσιακά είναι κατάλληλο για αμπελοκαλλιέργεια, συμπεριλαμβανομένων των αντίστοιχων φυσικών και ανθρώπινων παραγόντων. Η προσθήκη καταδεικνύει τον τρόπο με τον οποίο συνδυάζονται το είδος των εδαφών, το υψόμετρο, ο προσανατολισμός και οι ανθρώπινοι πόροι (καλλιεργητικές πρακτικές, συστήματα διαχείρισης, χειρωνακτική συγκομιδή, συστήματα μεταποίησης), προκειμένου να διασφαλίζεται ότι το προϊόν που προκύπτει είναι μοναδικό και δεν μπορεί να αναπαραχθεί αλλού.

Η τροποποίηση αυτή αφορά την ενότητα «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία του προϊόντος**

Monti Lessini

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

1. «Monti Lessini» Durello

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης·

— Άρωμα: ήπια φρουτώδες και ιδιαίτερο·

— Γεύση: ξηρός οίνος, με γεμάτο σώμα, ημίξηρος σε μεγαλύτερο ή μικρότερο βαθμό, με παραδοσιακά ζωηρή γεύση·

— Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 10,50 % κατ' όγκο

— 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 ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

2. «Monti Lessini» Bianco

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης·

— Άρωμα: ευχάριστο, ιδιαίτερο·

— Γεύση: δροσερή, πλούσια και αρμονική·

— Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,50 % κατ' όγκο·

— 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 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)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

3. «Monti Lessini» Pinot Nero

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— Χρώμα: ρουμπινί, ενίοτε με νότες κόκκινου του γρανάτη·

— Άρωμα: λεπτό, ευχάριστο, ιδιαίτερο·

— Γεύση: ξηρή, γεμάτη, ευχάριστα πικρή·

— Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 12,5 % κατ' όγκο·

— Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 24,0 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον παρακάτω πίνακα τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και 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)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

4. «Monti Lessini» passito

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— Χρώμα: χρυσοκίτρινο

— Άρωμα: ιδιαίτερο, έντονο και φρουτώδες·

— Γεύση: μέτρια γλυκιά ή γλυκιά, αρμονικά βελούδινη, με γεμάτο σώμα·

— Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 14,50 % κατ' όγκο·

— Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 26,0 g/l.

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,50
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας «Monti Lessini»

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— Αφρός: λεπτός και μεγάλης διάρκειας·

— Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης·

— Άρωμα: χαρακτηριστικό με λεπτές νότες μαγιάς·

— Γεύση: από μηδενική δοσολογία ή *pas dosé* έως extra brut, brut, extra dry, dry, και demi-sec·

— Ελάχιστος ολικός αλκοολικός τίτλος κατ' όγκο: 11,5 % κατ' όγκο·

— Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 15 g/l.

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

6. Αφρώδης οίνος ποιότητας «Monti Lessini» — Riserva

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— Αφρός: λεπτός, έντονος·

— Χρώμα: από αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης έως χρυσοκίτρινο·

— Άρωμα: σύνθετο, εξελιγμένες νότες, χαρακτηριστικές της μακράς περιόδου παλαίωσης στη φιάλη·

— Γεύση: από μηδενική δοσολογία ή *pas dosé* έως extra brut, brut, extra dry, dry, και demi-sec·

— Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 15,00 g/l.

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,50
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

7. Αφρώδης οίνος ποιότητας «Monti Lessini» — Crémant

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

— Αφρός: λεπτός, κρεμώδης·

— Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης, ενίοτε με χάλκινες αποχρώσεις·

— Άρωμα: ανάλαφρο, λεπτό, με νότες που παραπέμπουν στη δεύτερη ζύμωση στη φιάλη·

— Γεύση: από μηδενική δοσολογία ή *pas dosé* έως extra brut, brut, extra dry, dry, και demi-sec·

— Ελάχιστο εκχύλισμα χωρίς σάκχαρα: 15,00 g/l.

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

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11,50
Ελάχιστη ολική οξύτητα	5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

α. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

Κλασική μέθοδος παρασκευής αφρώδους οίνου

Ειδική οινολογική πρακτική

Φυσική δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, με την κλασική μέθοδο, σύμφωνα με τους ισχύοντες κανόνες για την παραγωγή αφρωδών οίνων.

β. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. «Monti Lessini» Durello

16 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. «Monti Lessini» Bianco

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. «Monti Lessini» Pinot Nero

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. Αφρώδης οίνος ποιότητας «Monti Lessini»

16 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας «Monti Lessini» — Riserva

16 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. Αφρώδης οίνος ποιότητας «Monti Lessini» — Crémant

16 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής των οίνων που καλύπτονται από την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Monti Lessini» περιλαμβάνει:

α) στην επαρχία Βερόνας: το σύνολο της επικράτειας των δήμων: Vestenanova, San Giovanni Ilarione και μέρος της επικράτειας των δήμων: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago και Badia Calavena.

β) στην επαρχία Vicenza: το σύνολο της επικράτειας των δήμων Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino και μέρος της επικράτειας των δήμων Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio και Zermeghedo.

Η οριοθετική γραμμή της περιοχής ορίζεται ως εξής: στα ανατολικά, αφού ξεκινά από τα σύνορα με την επαρχία Vicenza, στην περιοχή Calderina σε υψομετρικό σημείο 36 m, ακολουθεί την οδό που καταλήγει στο χωριό Roncà, περνώντας από τις τοποθεσίες Binello και Momello. Διασχίζει το χωριό Roncà και συνεχίζει ακολουθώντας την οδό που διασταυρώνεται με την επαρχιακή οδό Monteforte-Montecchia μέχρι και τα σύνορα με τον δήμο Montecchia di Crosara. Ακολουθεί τη συνοριακή γραμμή του δήμου αυτού έως το υψομετρικό σημείο των 64 m και, στη συνέχεια, την οδό που καταλήγει πάλι στην επαρχιακή οδό νοτίως του οινοποιητικού συνεταιρισμού του δήμου Montecchia di Crosara. Συνεχίζει για λίγο βόρεια κατά μήκος της επαρχιακής οδού Val d'Alpone μέχρι τη γέφυρα του ομώνυμου χειμάρρου και, στη συνέχεια, ακολουθεί τη δημοτική οδό που διασχίζει τις τοποθεσίες Molino, Castello και San Pietro νοτίως του χωριού Montecchia di Corsara. Κατόπιν, συνεχίζει μέχρι τον χείμαρρο Rio Albo (υψομετρικό σημείο 85 m), ο οποίος αποτελεί σύνορο της περιοχής, μέχρι το υψόμετρο των 406 m νοτίως των Corgnan και Tolotti, όπου συναντά τα σύνορα του δήμου Cazzano di Tramigna. Συνεχίζει κατά μήκος της δημοτικής οδού που καταλήγει στο Marsilio και ακολουθεί το γεωδαιτικό υψόμετρο μέχρι το Rio V. Brà και το V. Magragna έως το υψομετρικό σημείο των 149 m στην τοποθεσία Caliari. Από την τοποθεσία Caliari συνεχίζει βόρεια κατά μήκος της οδού που καταλήγει στο Campiano έως την τοποθεσία Panizzolo (υψόμετρο 209 m) όπου συναντά τον χείμαρρο Tramigna· κατευθύνεται βόρεια ακολουθώντας τον χείμαρρο Tramigna μέχρι τα σύνορα του δήμου Tregnano και, στη συνέχεια, κατευθύνεται για λίγο δυτικά για να συναντήσει την τοποθεσία Rovere (υψόμετρο 357 m και στη συνέχεια 284 m). Συνεχίζει κατά μήκος της οδού που καταλήγει στο Tregnano, περνώντας από το υψομετρικό σημείο των 295 m, όπου εισέρχεται στο χωριό Tregnano και διασχίζει τον κύριο οδικό άξονα του χωριού έως το υψομετρικό σημείο των 330 m. Από εκεί, εισέρχεται στη δημοτική οδό προς Marcemigo, διασχίζει το χωριό αυτό και εξέρχεται στην τοποθεσία Morini (υψόμετρο 481 m). Στη συνέχεια, ακολουθεί την επαρχιακή οδό προς το San Mauro di Saline (υψόμετρο 523 m). Συνεχίζει κατά μήκος της επαρχιακής οδού προς S. Mauro di Saline (υψόμετρο 523 m). Ακολουθεί την επαρχιακή οδό προς S. Mauro di Saline με κατεύθυνση βόρεια μέχρι την τοποθεσία Bettola στα σύνορα με τον δήμο Badia Calavena. Από την τοποθεσία Bettola ακολουθεί τη δημοτική οδό που κατέρχεται προς την κοιλάδα, διασχίζει τις τοποθεσίες Canovi, Valle, Antonelli, Riva, Fornari και εισέρχεται στην επικράτεια του δήμου Badia Calavena.

Από το υψομετρικό σημείο των 451 m ακολουθεί τη δημοτική οδό κατευθυνόμενη ανατολικά προς την τοποθεσία Colli (υψόμετρο 734 m) για να συναντήσει τα σύνορα με την τοποθεσία Vestenanova (υψόμετρο 643 m). Ακολουθώντας την ίδια δημοτική οδό, διέρχεται από το χωριό Castelvero και συνεχίζει μέχρι το Vestenavecchia μέχρι το κέντρο του Vestenanova. Συνεχίζει στη δημοτική οδό μέχρι το Siveri και φθάνει στην τοποθεσία Alberomato. Από εκεί, περνά το χωριό Bacchi και συναντά τα σύνορα της επαρχίας Vincenza. Ακολουθεί την επαρχιακή συνοριακή γραμμή κατευθυνόμενη βόρεια μέχρι το υψομετρικό σημείο των 474 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας και συνεχίζει κατά μήκος των βόρειων συνόρων του δήμου Chiampo προς ανατολικά και στη συνέχεια προς νότια, μέχρι το σημείο διασταύρωσης μεταξύ αυτής της συνοριακής γραμμής και της επαρχιακής οδού που συνδέει το Chiampo με το Nogarole Vicentino (468 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας). Συνεχίζει κατά μήκος αυτής της οδού, διασχίζει το χωριό Nogarole και συνεχίζει κατά μήκος της οδού προς Selva di Trissino μέχρι το Capitello αμέσως μετά το υψομετρικό σημείο των 543 m, όπου κατευθύνεται αριστερά προς το μονοπάτι που οδηγεί στο υδραγωγείο. Ακολουθώντας το μονοπάτι αυτό, διέρχεται από το Prizzi και στη συνέχεια, στο υψομετρικό σημείο των 530 m, διασταυρώνεται με την οδό προς Cornedo, την οποία ακολουθεί διερχόμενη από τις κοινότητες Pellizzari και Duello μέχρι τη διασταύρωση με τη δημοτική οδό που οδηγεί στις τοποθεσίες Caliari, Stella και Ambrosi, περνώντας από το χωριό Grigio πριν συναντήσει ξανά την επαρχιακή οδό για Cornedo. Στο Cornedo συναντά την εθνική οδό 246, την οποία ακολουθεί περίπου μέχρι τη γέφυρα Nori πριν στραφεί ανατολικά στη δημοτική οδό που διέρχεται από τις τοποθεσίες Colombara, Bastianci, Muzzolon και Milani (υψόμετρο 547 m). Από εκεί ακολουθεί την αγροτική οδό, κατευθυνόμενη βορειοανατολικά μέχρι το Crestani (υψόμετρο 532 m). Συνεχίζει κατά μήκος της δημοτικής οδού που οδηγεί στις τοποθεσίες Mieghi, Milani (υψόμετρο 626 m), Casare di Sopra, Casare di Sotto και Godeghe μέχρι τη διασταύρωση με τη δημοτική οδό Monte di Malo — Monte Magrè, την οποία και ακολουθεί μέχρι το Monte Magrè. Από εκεί ακολουθεί την οδό για Magrè μέχρι το υψόμετρο των 294 m, συνεχίζει βορειοδυτικά μέχρι το υψόμετρο των 214 m, διασχίζει την οδό Valfreda μέχρι τη θέση Raga (υψόμετρο 414 m) και μετά συνεχίζει μέχρι το όριο μεταξύ των δήμων Schio και Torrebelvicino, το οποίο ακολουθεί μέχρι το υψομετρικό σημείο των 216 m. Από εκεί ακολουθεί το ρέμα Leogra μέχρι τη γέφυρα της εθνικής οδού 46, συνεχίζοντας κατά μήκος της παραποτάμιας οδού μέχρι το υψομετρικό σημείο των 188 m. Στη συνέχεια ακολουθεί την εθνική οδό 46 Schio-Vicenza μέχρι την τοποθεσία Fonte di Castelnovo. Διασχίζει το Fonte di Castelnovo και μετά ακολουθεί την οδό Costabissara περνώντας από τις τοποθεσίες Ca' de Tommasi και Pilastro.

Στη συνέχεια η οριοθετική γραμμή της περιοχής ακολουθεί τη δημοτική οδό από το Costabissara έως το Creazzo, περνώντας από την τοποθεσία S. Valentino για να καταλήξει στα νότια σύνορα του δήμου Costabissara. Στη συνέχεια κατευθύνεται δυτικά μέχρι τα νότια σύνορα του δήμου Costabissara, στη διασταύρωση με την οδό από το Gamgubliano με κατεύθυνση προς Sovizzo, παραπλεύρως της οδού Valdiezza. Ακολουθεί την οδό προς Castelgomberto έως ότου συναντήσει την οδό για τα χωριά Busa, Pilotto και Vallorona στα αριστερά. Στην πινακίδα STOP, ακολουθεί την οδό που βρίσκεται στα αριστερά, στην οποία επανέρχεται αφού παρακάμψει τη διασταύρωση για το χωριό Monteschiavi. Στη διασταύρωση για Contrà Vallorona, Rubbo και Spinati, παρακάμπτει την οδό που οδηγεί σε αυτά τα χωριά και συνεχίζει ευθεία έως ότου φθάσει στο τέλος της οδού Vallorona. Συνεχίζει δεξιά, ακολουθώντας το λοφώδες ανάγλυφο προς Valdimolino. Ακολουθεί την οδό που οδηγεί στο Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (οδός Cavallara). Στη συνέχεια, ακολουθεί την οδό Bastian μέχρι τη διασταύρωση με την οδό από Castelgomberto. Συνεχίζει κατά μήκος της οδού Bernuffi και κατευθύνεται αριστερά μέχρι το χωριό Sant'Urbano. Στη διασταύρωση κατευθύνεται αριστερά και συνεχίζει στην οδό Sovizzo Alto μέχρι το Casa Cattani, όπου στρίβει δεξιά προς την οδό Caussa, στο τέλος της οποίας στρίβει πάλι δεξιά (προς Carbonara) για να φθάσει στην Bastia Bassa, από όπου συνεχίζει με κατεύθυνση το Campestrini και τέλος καταλήγει στα δεξιά της Villa Cordellina. Στη συνέχεια στρίβει δεξιά μέχρι τη διασταύρωση με την εθνική οδό 246, όπου στρίβει αριστερά προς την οδό Montorsina, περικλείοντας εντός της περιοχής την τοποθεσία των κάστρων του Ρομέου και της Ιουλιέτας.

Στη συνέχεια, η οριοθετική γραμμή ακολουθεί την οδό προς Montecchio Maggiore και Montorso μέχρι τη γέφυρα του χειμάρρου Chiampo. Διασχίζει τον χείμαρρο και συνεχίζει νότια προς Zermeghedo καταλήγοντας στην οδό Mieli. Από τη διασταύρωση της οδού Mieli συνεχίζει αριστερά προς την Belloccheria, περικλείοντας εντός της οριοθετημένης περιοχής το περίγραμμα του λόφου έως τη διασταύρωση με την οδό Perosa. Από εκεί, συνεχίζει προς το χωριό Montebello ακολουθώντας την οδό Castelletto μέχρι τη διασταύρωση με την οδό Mira. Από εκεί, συνεχίζει κατά μήκος της οδού προς Selva έως τη διασταύρωση με την Casa Cavazza και την οδό Zermeghedo.

Η οριοθετική γραμμή ακολουθεί την οδό Agugliana και συνεχίζει με κατεύθυνση τη La Guarda. Σε απόσταση 300 περίπου μέτρων από αυτό το χωριό, κατευθύνεται αριστερά στο μονοπάτι που συνδέει το χωριό με τα σύνορα της Gambellara, συνεχίζοντας βόρεια μέχρι το υψομετρικό σημείο των 143 m.

Στη συνέχεια κατέρχεται την πάροδο που οδηγεί στην Gambellara, την οποία διασχίζει κατευθυνόμενη δυτικά ακολουθώντας την οδό από τη Gambellara προς την Calderina, για να συναντήσει την οριοθετική γραμμή της περιοχής της επαρχίας Βερόνας από την οποία και ξεκίνησε.

7. **Οινοποίηση/-Ες ποικιλία/-Ες αμπέλου**

Chardonnay B

Durella B - Durello

Garganega B - Garganego

Pinot Bianco B - Pinot

Pinot Grigio - Pinot

Pinot Nero N – Pinot

Sauvignon B - Sauvignon blanc

8. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ων:**

ΠΟΠ «Monti Lessini» (Οίνος και αφρώδης οίνος ποιότητας)

Λεπτομέρειες της γεωγραφικής περιοχής

Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Η περιοχή παραγωγής των οίνων ΠΟΠ «Monti Lessini» περιλαμβάνει το λοφώδες τμήμα της ανατολικής ορεινής περιοχής Lessini, που εκτείνεται εκατέρωθεν του συνόρου μεταξύ των επαρχιών Βερόνα και Vicenza. Η γεωλογία της περιοχής είναι αρκετά σύνθετη και πολύπλευρη, με τα ηφαιστειογενή και ηφαιστειογενή-κλαστικά πετρώματα να κυριαρχούν στις περιοχές που σήμερα χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για αμπελοκαλλιέργεια. Τα εδάφη που προκύπτουν είναι πλούσια σε ανόργανα στοιχεία και έχουν μέτριο βάθος, λεπτή υφή και περιεκτικότητα σε βασαλτικά πετρώματα που είναι ιδιαίτερα χαμηλή στην επιφάνεια, αλλά σε υψηλότερες συγκεντρώσεις βαθιά μέσα στο έδαφος. Τα ανόργανα χαρακτηριστικά των εδαφών ευνοούν τις διεργασίες ζύμωσης του γλεύκους που παράγεται από σταφύλια Durella, της λευκής ποικιλίας αμπέλου η οποία φύεται σχεδόν αποκλειστικά στην περιοχή.

Στην περιοχή της ΠΟΠ «Monti Lessini» επικρατεί ήπιο και εύκρατο κλίμα με ετήσιες βροχοπτώσεις ύψους περίπου 1 000 mm, που σημειώνονται κυρίως την άνοιξη και το φθινόπωρο, και μέσες ετήσιες θερμοκρασίες περίπου 13,5 °C.

Η φυσιογραφική δομή της περιοχής, η οποία είναι κοινή για το σύνολο της περιοχής Lessini, χαρακτηρίζεται από τις μακρές και ενίοτε στενές κοιλάδες οι οποίες εκτείνονται κυρίως σε κατεύθυνση ΒΒΔ-ΝΝΑ και τέμνονται από κορυφογραμμές σε αντίστοιχο μοτίβο, ενώ εκτείνονται προς νότο έως ότου εξαφανιστούν κάτω από τις προσχωσιγενείς αποθέσεις της κοιλάδας του Πάδου. Η διαφορά υψομέτρου στην περιοχή είναι περίπου 800 m, γεγονός που ευνοεί τις σημαντικές διακυμάνσεις μεταξύ της θερμοκρασίας ημέρας και νύχτας.

Ιστορικοί και ανθρωπογενείς παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Το γεγονός ότι η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή Monti Lessini μετρά ιστορία επτά αιώνων καταδεικνύει περίτρανα τη φροντίδα με την οποία οι άνθρωποι καλλιεργούν το αμπέλι σε αυτή την περιοχή των υψηλών λόφων που εκτείνονται στις επαρχίες Βερόνα και Vicenza.

Τα ιστορικά έγγραφα σχετικά με τη γεωργία στην περιοχή Monti Lessini τονίζουν συχνά τη φράση «Terra cum vineis», δηλαδή γη που καλύπτεται εξ ολοκλήρου από αμπελώνες. Από τον 19ο αιώνα και έπειτα, η αμπελοκαλλιέργεια και η οινοποίηση στις επαρχίες τις οποίες καλύπτει η ονομασία γνώρισαν σημαντική αύξηση της παραγωγής και βελτίωσαν την ποιότητα των παραγόμενων οίνων.

Την αύξηση αυτή ακολούθησαν τα πρώτα μέτρα για την προστασία των χαρακτηριστικών οίνων και η επακόλουθη σύσταση της ένωσης για την εκπροσώπηση των παραγωγών. Η ονομασία αρχικά θεσπίστηκε στο πλαίσιο της ΠΟΠ «Lessini Durello», με την υπουργική απόφαση αριθ. 25/06/1987 — Επίσημη Εφημερίδα αριθ. 6 της 9ης Ιανουαρίου 1988 και το 2011 άλλαξε σε «Monti Lessini» ταυτόχρονα με την αναγνώριση της ΠΟΠ «Lessini Durello». Η κοινοπραξία για την προστασία του προϊόντος «Lessini Durello» [Consorzio di Tutela del Lessini Durello], η οποία αναγνωρίστηκε από το ιταλικό υπουργείο τον Νοέμβριο του 2000, αφορά την ανάδειξη των ονομασιών που παράγονται στην περιοχή καθώς και των παραγωγικών και κοινωνικοοικονομικών συνθηκών στις κοιλάδες Veronese και Vicentine στην περιοχή που καλύπτεται από τις προδιαγραφές προϊόντος. Οι παραγωγοί της ονομασίας, από κοινού με την κοινοπραξία, βελτίωσαν την τεχνική που χρησιμοποιείται για την παραγωγή αφρώδους οίνου από σταφύλια Durella, προσδίδοντάς της με αυτόν τον τρόπο θέση κύρους μεταξύ των αφρωδών οίνων που παράγονται στην περιοχή της Βενετίας.

Οι καλύτερες καλλιέργειες παράγονται σε εδάφη ηφαιστειακής προέλευσης που έχουν καλό προσανατολισμό, με τη χρήση έξυπνων καλλιεργητικών τεχνικών σύμφωνα με τις τοπικές παραδόσεις. Η ποικιλία Durella ευδοκιμεί με καλή έκθεση στο ηλιακό φως, αλλά κυρίως απαιτεί καλή ροή αέρα στον αμπελώνα.

Με την πάροδο των ετών, τα συστήματα μόρφωσης των πρέμνων έχουν εξελιχθεί σύμφωνα με τους επιδιωκόμενους οινολογικούς στόχους. Σήμερα, τα ιδανικά συστήματα γι' αυτόν τον τύπο παραγωγής είναι η μέθοδος της κρεβατίνας (pergola) και η μέθοδος Guyot. Οι κρεβατίνες χρησιμοποιούνται στις απότομες πλαγιές όπου τα αμπέλια καλλιεργούνται ως επί το πλείστον χειρωνακτικά. Τα συστήματα της σπαλιέρας ή Guyot απαντώνται συχνότερα σε περιοχές που είναι πιο προσβάσιμες και στις οποίες οι πλαγιές δεν είναι τόσο απότομες. Τα εν λόγω συστήματα μόρφωσης των πρέμνων εξασφαλίζουν την καλή ωρίμαση των σταφυλιών και τη διατήρηση της υγείας τους. Αποτελούν χαρακτηριστικό γνώρισμα όχι μόνο του τοπίου, αλλά και της ποιότητας των οίνων και της σταθερότητας των αποδόσεων.

Η περιοχή ΠΟΠ «Monti Lessini» πλέον φημίζεται για την οινολογική της υπεροχή, η οποία έχει αναγνωριστεί σε αμπελοοινικούς διαγωνισμούς στην Ιταλία και αλλού στον κόσμο.

ΠΟΠ Monti Lessini — Κατηγορία οίνου

Αιτιώδης σχέση μεταξύ της ποιότητας, των χαρακτηριστικών του προϊόντος και του γεωγραφικού περιβάλλοντος, με τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες.

Οι οίνοι ΠΟΠ «Monti Lessini» — Durello έχουν αχυροκίτρινο χρώμα ποικίλης έντασης, με χαρακτηριστικό, διακριτικό φρουτώδες άρωμα και ξηρή γεύση με γεμάτο σώμα και ποικίλες εντάσεις, και παραδοσιακά τείνουν να είναι ζωηροί. Αρώματα μήλων, περισσότερο ή λιγότερο άγουρων, εναλλάσσονται με ισχυρότερες και πιο σύνθετες νότες ορυκτώδους προέλευσης και νότες πυρόλιθου, καθώς και με το θαλασσινό άρωμα του ιωδίου και του θείου.

Οι οίνοι ΠΟΠ «Monti Lessini» — Bianco έχουν αχυροκίτρινο χρώμα ποικίλης έντασης, με χαρακτηριστικά ευχάριστο άρωμα και δροσερή, πλούσια, αρμονική γεύση.

Οι οίνοι ΠΟΠ «Monti Lessini» — Pinot Nero έχουν ρουμπινί χρώμα, ενίοτε με νότες κόκκινου του γρανάτη, με λεπτό, ευχάριστο και ιδιαίτερο άρωμα και ξηρή, γεμάτη, ευχάριστα πικρή γεύση.

Οι οίνοι ΠΟΠ «Monti Lessini» — Passito έχουν χρυσοκίτρινο χρώμα, με χαρακτηριστικά έντονα, φρουτώδη αρώματα. Όσον αφορά τη γεύση, είναι μέτριοι έως γλυκείς, βελούδινοι, αρμονικοί και με γεμάτο σώμα.

Η περιοχή Monti Lessini αποτελεί το ιδανικό περιβάλλον για την παραγωγή του φάσματος των οίνων που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Monti Lessini»: τα χαρακτηριστικά ηφαιστειογενή εδάφη είναι πλούσια σε θρεπτικά συστατικά και τα δροσερά ρεύματα που πνέουν από το Monti Lessini επιτρέπουν τη βέλτιστη ωρίμαση, διατηρώντας παράλληλα την απαραίτητη οξύτητα των σταφυλιών. Οι ορυκτώδεις νότες αποτελούν ειδικούς δείκτες γι' αυτούς τους τύπους οίνου.

Τα παραδοσιακά συστήματα μόρφωσης της κρεβατίνας (pergola) και της σπαλιέρας, η τεχνική εμπειρογνωσία των αμπελουργών, οι αιώνες παράδοσης και οι επενδύσεις στην οινολογική τεχνολογία συνδυάζονται για την παραγωγή οίνων με πολύ σύνθετα αρώματα. Πράγματι, η μοναδικότητα των οίνων ΠΟΠ «Monti Lessini» δεν έγκειται στην ευρωστία της δομής τους, αλλά στα οσφρητικά χαρακτηριστικά τους που διαμορφώνουν και ουσιαστικά καθορίζουν την ταυτότητα του προϊόντος.

ΠΟΠ «Monti Lessini» — Κατηγορία αφρώδους οίνου ποιότητας

Αιτιώδης σχέση μεταξύ της ποιότητας, των χαρακτηριστικών του προϊόντος και του γεωγραφικού περιβάλλοντος, με τους φυσικούς και ανθρώπινους παράγοντες.

Ο αφρώδης οίνος ποιότητας ΠΟΠ «Monti Lessini» έχει λεπτό και επίμονο αφρό. Έχει αχυροκίτρινο χρώμα ποικίλης έντασης και χαρακτηριστικό άρωμα με λεπτές νότες μαγιάς. Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα κυμαίνεται από μηδενική δόση ή pas dosé έως demi-sec.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας ΠΟΠ «Monti Lessini» τύπου Riserva φέρουν έντονες και λεπτές φυσαλίδες. Το χρώμα τους κυμαίνεται από αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης έως χρυσοκίτρινο, έχουν σύνθετα αρώματα με καλά ανεπτυγμένες νότες χαρακτηριστικές της μακράς περιόδου παλαίωσης στη φιάλη. Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα κυμαίνεται από μηδενική δόση ή pas dosé έως demi-sec.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας ΠΟΠ «Monti Lessini» τύπου Crémant φέρουν λεπτές, κρεμώδεις φυσαλίδες. Το χρώμα τους κυμαίνεται από αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης έως χρυσοκίτρινο, έχουν σύνθετα αρώματα με καλά ανεπτυγμένες νότες χαρακτηριστικές μιας μακράς περιόδου παλαίωσης στη φιάλη. Η περιεκτικότητα σε σάκχαρα κυμαίνεται από μηδενική δόση ή pas dosé έως demi-sec.

Το εύκρατο κλίμα και οι σημαντικές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας που χαρακτηρίζουν την περιοχή ΠΟΠ «Monti Lessini» συμβάλλουν καθοριστικά στην παραγωγή σημαντικού αριθμού αρωματικών πρόδρομων ουσιών, που ενισχύουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και τις ιδιαίτερες νότες των σταφυλιών Durella.

Η περιεκτικότητα των εδαφών σε ανόργανα στοιχεία, σε συνδυασμό με την τραγανή οξύτητα της ποικιλίας Durella, καθιστούν τον οίνο ιδιαίτερα κατάλληλο για την παρασκευή αφρώδους οίνου. Η τελευταία αυτή τεχνική (η οποία χρησιμοποιήθηκε ως μέθοδος για τη βέλτιστη ανάδειξη της ποικιλίας Durella αφότου καθιερώθηκε η εν λόγω ονομασία) αναδεικνύει τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά που προαναφέρθηκαν, ανάλογα με την περίοδο παλαίωσης. Στην περίπτωση μικρότερης περιόδου παλαίωσης, εντοπίζονται απολαυστικότερες νότες και αρώματα πράσινων μήλων και εσπεριδοειδών, χαρακτηριστική ορυκτώδης γεύση και χαρακτηριστικά τανική σύσταση που είναι μοναδική στους λευκούς οίνους και έχει ως αποτέλεσμα τις ιδιαίτερα λεπτές φυσαλίδες. Στην περίπτωση της μακρύτερης περιόδου ωρίμασης (τύποι Riserva), η πληθωρικότητα της ποικιλίας μετριάζεται, με αποτέλεσμα οι οίνοι να είναι πιο εκφραστικοί, με τις αυτολυτικές νότες να διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στη δημιουργία κομψών οργανοληπτικών χαρακτηριστικών. Οι χαρακτηριστικές θαλασσινές νότες είναι πάντοτε αισθητές και, παρόλο που ο οίνος δεν έχει ποτέ υπερβολικά γεμάτο σώμα, η αίσθηση της γεύσης, η οποία ενισχύεται από την πικρή ορυκτώδη επίγευση, παραμένει απολαυστική.

9. **Άλλες ειδικές προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες προϋποθέσεις)**

Παραγωγή αφρωδών οίνων

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Σύμφωνα με την παρέκκλιση που προβλέπεται στο άρθρο 5 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 ([2]) της Επιτροπής, οι οινοποιητικές διεργασίες για τους αφρώδεις οίνους ποιότητας μπορούν να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης περιοχής παραγωγής, καθώς και στις επαρχίες Βερόνα και Vincenza.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17283

([2]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.