AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification, au niveau de l'Union, du cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 97, paragraphe 3, du règlement (UE) nº 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil

(2023/C 36/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 98 du règlement (UE) nº 1308/2013 ([1]) du Parlement européen et du Conseil dans un délai de deux mois à compter de la date de la présente publication.

DEMANDE DE MODIFICATION, AU NIVEAU DE L'UNION, DU CAHIER DES CHARGES

«Monti Lessini»

PDO-IT-A0462-AM02

Date de la demande: 23.9.2021

1. **Demandeur et intérêt légitime**

Consorzio Tutela Vini Lessini Durello

Groupement libre pour la protection des vins couverts par l'appellation d'origine protégée (AOP)

2. **Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications**

☐ Dénomination du produit

☒ Catégorie de produit de la vigne

☒ Lien

☐ Restrictions à la commercialisation

3. **Description et motifs de la modification**

3.1. ***Introduction de la catégorie «vin mousseux de qualité»***

Cette modification concerne l'introduction de la catégorie «vin mousseux de qualité», y compris pour les versions Riserva et Crémant.

Cette modification vise à permettre la production d'une catégorie de produits de la vigne historiquement élaborés dans la zone de l'appellation «Monti Lessini». Grâce à des techniques modernes de viticulture et de vinification, ces vins peuvent être produits à un niveau de qualité élevé et spécifique, lié à leur origine géographique.

À cet égard, il convient de mentionner que cette catégorie de vins était déjà produite dans la zone couverte par l'appellation jusqu'en 2011, mais qu'elle a été ultérieurement incluse sous l'appellation d'origine «Lessini Durello» couvrant la même zone.

Cette modification est actuellement nécessaire pour répondre aux nouvelles exigences commerciales et relatives à la production, tout en continuant à respecter la tradition.

([1]) JO L 347 du 20.12.2013, p. 671.

Son objectif premier est de mieux faire connaître la catégorie «vin mousseux de qualité» portant l'AOP «Monti Lessini» de façon à établir une corrélation plus étroite entre la zone et ce vin mousseux produit à partir de raisins Durella comme cépage principal. Ces raisins conviennent particulièrement à l'élaboration de vin mousseux, ce qui démontre le potentiel particulier de la zone de production de cette AOP, grâce à son sol et à ses conditions climatiques uniques ainsi qu'à ses techniques de vinification traditionnelles.

La modification concerne également les rubriques suivantes du document unique: «Catégories des produits de la vigne», «Description du ou des vins», «Pratiques œnologiques spécifiques», «Rendements maximaux» et «Lien avec la zone géographique».

3.2. ***Ajout de la description des cépages autorisés pour la catégorie «vin mousseux de qualité»***

Conformément à la législation nationale et de l'Union applicable, la description des cépages pour la nouvelle catégorie de produits de la vigne intitulée «vin mousseux de qualité» a été ajoutée.

Il est précisé, en particulier, que le cépage principal est le Durella, qui doit constituer au moins 85 % de la production de cette catégorie. Le Garganega, le Pinot Bianco, le Chardonnay et le Pinot Nero peuvent être utilisés comme cépages secondaires mais ne doivent pas constituer plus de 15 % de la production.

Cette modification n'a pas d'incidence sur le document unique, les cépages ayant déjà été inclus dans sa rubrique n° 6, étant donné que la palette autorisée de cépages est la même que celle pour les produits de la vigne «Monti Lessini» relevant de la catégorie «vin».

3.3. ***Ajout des rendements de production et du titre alcoométrique volumique naturel des raisins pour la catégorie «vin mousseux de qualité»***

La raison de cette modification est que, conformément à la législation nationale et de l'Union applicable, les rendements maximaux des raisins par hectare et le titre alcoométrique volumique naturel des raisins doivent être mentionnés pour la nouvelle catégorie «vin mousseux de qualité».

Cette modification concerne la rubrique «Rendements maximaux» du document unique.

3.4. ***Ajout de la dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée pour la catégorie «vin mousseux de qualité»***

Cette modification concerne l'ajout de la dérogation relative aux opérations de vinification pour la catégorie nouvellement introduite «vin mousseux de qualité». Conformément à la législation de l'Union, ces opérations peuvent être réalisées dans toute partie du territoire des unités administratives mentionnées sous la rubrique «Zone géographique délimitée», ainsi que dans la zone de production délimitée située entre les provinces de Vérone et de Vicence.

Cette modification est nécessaire pour permettre à certains producteurs de poursuivre leurs opérations de production de vin mousseux de qualité en dehors de la zone délimitée, comme expliqué ci-dessus, afin qu'ils puissent avoir recours à des exploitations tierces équipées des technologies appropriées pour l'élaboration de ce type de vin, en particulier pour l'étape de la prise de mousse.

Cette modification concerne la rubrique «Autres conditions» du document unique.

3.5. ***Ajout des règles de vinification pour la catégorie «vin mousseux de qualité»***

Cette modification concerne l'ajout des techniques de vinification autorisées pour la production de la catégorie nouvellement introduite «vin mousseux de qualité», qui comprend les versions Riserva et Crémant.

Cette modification est nécessaire pour préciser les principales techniques de vinification inhérentes à l'élaboration de la nouvelle catégorie «vin mousseux de qualité», y compris pour les versions Riserva et Crémant. Des informations spécifiques concernant la méthode de préparation, la durée de la période de vieillissement en bouteille et la teneur en sucre sont fournies pour chacune de ces versions.

Cette modification concerne la rubrique «Pratiques œnologiques spécifiques».

3.6. ***Ajout de la description des caractéristiques analytiques et organoleptiques de la catégorie «vin mousseux de qualité», y compris pour les versions Riserva et Crémant.***

Cette modification concerne l'ajout des caractéristiques de la catégorie nouvellement introduite «vin mousseux de qualité», y compris pour les versions Riserva et Crémant.

Cette modification s'explique par la nécessité d'inclure dans le cahier des charges des informations sur la catégorie «vin mousseux de qualité» (y compris pour les versions Riserva et Crémant), indiquant les principaux paramètres de référence pour permettre sa mise à la consommation.

Cette modification concerne la rubrique «Description du ou des vins»

3.7. ***Ajout de la description du lien avec l'environnement géographique pour la catégorie «vin mousseux de qualité»***

Cette modification concerne l'ajout de la description du lien avec l'environnement géographique pour la nouvelle catégorie «vin mousseux de qualité», qui comprend les versions Riserva et Crémant.

Cette modification vise à démontrer que les exigences qualitatives et les caractéristiques spécifiques des vins mousseux de qualité nouvellement introduits sont essentiellement liées à l'environnement géographique particulier de la zone, notamment ses facteurs naturels et humains respectifs, qui est adapté depuis longtemps à la viticulture. Cet ajout indique la manière dont se conjuguent le type de sol, l'altitude, l'exposition et les ressources humaines (pratiques de culture, systèmes de gestion, récolte manuelle, systèmes de transformation) pour garantir un produit final unique et impossible à reproduire ailleurs.

Cette modification concerne la rubrique «Lien avec la zone géographique» du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

Monti Lessini

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

4. **Description du ou des vins**

1. «Monti Lessini» Durello

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

— robe: jaune paille d'intensité variable;

— nez: délicatement sucré et caractéristique;

— bouche: sèche, ronde, de caractère demi-sec à des degrés variables, au goût habituellement vif;

— titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % vol.;

— extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique

Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

2. «Monti Lessini» Bianco

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

— robe: jaune paille d'intensité variable;

— nez: agréable, caractéristique;

— bouche: fraîche, savoureuse et harmonieuse;

— titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % vol.;

— extrait non réducteur minimal: 17,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

3. «Monti Lessini» Pinot Nero

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

— robe: rouge rubis, éventuellement avec des nuances de grenat;

— nez: délicat, agréable, caractéristique;

— bouche: sèche, pleine, agréablement amère;

— titre alcoométrique volumique total minimal: 12,5 % vol.;

— extrait non réducteur minimal: 24,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	4,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

4. «Monti Lessini» passito

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

— robe: jaune doré

— nez: caractéristique, intense et fruité;

— bouche: moelleuse ou douce, harmonieusement veloutée, ronde;

— titre alcoométrique volumique total minimal: 14,50 % vol.;

— extrait non réducteur minimal: 26,0 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,50
Acidité totale minimale	5,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. «Monti Lessini» vin mousseux de qualité

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

— mousse: fine et persistante;

— robe: jaune paille d'intensité variable;

— nez: caractéristique avec un léger soupçon de levure;

— bouche: de dosage zéro ou pas dosé à extra brut, brut, extra sec, sec et demi-sec;

— titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 % vol.;

— extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	
Acidité totale minimale	5,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

6. «Monti Lessini» vin mousseux de qualité - Riserva

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

— mousse: fine, intense;

— robe: de jaune paille d'intensité variable à jaune doré;

— nez: complexe, aux notes élaborées caractéristiques d'une longue période de vieillissement en bouteille;

— bouche: de dosage zéro ou pas dosé à extra brut, brut, extra sec, sec et demi-sec;

— extrait non réducteur minimal: 15,00 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,50
Acidité totale minimale	5,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

7. «Monti Lessini» vin mousseux de qualité - Crémant

BRÈVE DESCRIPTION TEXTUELLE

— mousse: fine, crémeuse;

— robe: jaune paille d'intensité variable, présentant parfois des reflets cuivrés;

— nez: délicat, fin avec des notes rappelant la prise de mousse en bouteille;

— bouche: de dosage zéro ou pas dosé à extra brut, brut, extra sec, sec et demi-sec;

— extrait non réducteur minimal: 15,00 g/l.

Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites spécifiées par la législation nationale et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales	
Titre alcoométrique total maximal (en % du volume)	
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume)	11,50
Acidité totale minimale	5,5 en grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre)	
Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)	

5. **Pratiques vitivinicoles**

a. *Pratiques œnologiques spécifiques*

Méthode classique d'élaboration de vin mousseux

Pratique œnologique spécifique

Prise de mousse naturelle en bouteille, à l'aide de la méthode classique, conformément aux règles en vigueur concernant la production de vins mousseux.

b. *Rendements maximaux*

1. «Monti Lessini» Durello

16 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. «Monti Lessini» Bianco

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. «Monti Lessini» Pinot Nero

12 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. «Monti Lessini» vin mousseux de qualité

16 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. «Monti Lessini» vin mousseux de qualité - Riserva

16 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. «Monti Lessini» vin mousseux de qualité - Crémant

16 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production des vins couverts par l'appellation d'origine contrôlée «Monti Lessini» comprend:

a) la province de Vérone: l'ensemble du territoire des communes suivantes: Vestenanova, San Giovanni Ilarione et une partie du territoire des communes de: Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago et Badia Calavena.

b) la province de Vicence: l'ensemble du territoire des communes de Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino et une partie du territoire des communes de Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio et Zermeghedo.

La zone est délimitée comme suit: à l'est, en partant de la frontière avec la province de Vicence, dans la localité de Calderina à 36 m d'altitude, la limite de la zone suit la route qui mène à Roncà, en passant par les localités de Binello et Momello. Elle traverse l'agglomération de Roncà, reprend la route qui rejoint la route provinciale de Monteforte-Montecchia jusqu'à la limite du territoire de Montecchia di Crosara. Elle suit cette limite communale jusqu'à 64 m d'altitude, puis la route qui regagne la route provinciale, au sud de la cave coopérative de Montecchia di Crosara. Elle se poursuit, sur une courte distance, vers le nord le long de la route provinciale de la vallée de l'Alpone jusqu'au pont qui enjambe le cours d'eau éponyme et traverse le pont avant de suivre la route communale qui passe par les localités de Molino, Castello et San Pietro, au sud du village de Montecchia di Crosara. Elle continue ensuite jusqu'au cours d'eau Rio Albo (à 85 m d'altitude), qui délimite la zone jusqu'à 406 m d'altitude, au sud de Corgnan et Tolotti, où elle rejoint la limite communale de Cazzano di Tramigna. Elle se poursuit le long de la route communale en direction de Marsilio et, en restant à la même altitude, longe les cours d'eau Rio V. Brà et V. Magragna jusqu'à 149 m d'altitude dans la localité de Caliari. À partir de la localité de Caliari, elle continue vers le nord sur la route de Campiano jusqu'à la localité de Panizzolo (à 209 m d'altitude), où elle rejoint le cours d'eau Tramigna; elle monte vers le nord en suivant le Tramigna jusqu'à la limite du territoire de la commune de Tregnano qu'elle suit pendant un court tronçon vers l'ouest, rejoignant ainsi la localité de Rovere (à 357 m puis 284 m d'altitude). Elle se poursuit ensuite sur la route qui mène à Tregnano, en grimpant à 295 m, altitude à laquelle elle entre dans le village de Tregnano, qu'elle traverse en suivant la route principale jusqu'à 330 m d'altitude. De là, elle suit la route communale en direction de Marcemigo, traverse ce village avant de monter vers la localité de Morini (à 481 m d'altitude). Elle suit ensuite la rouste provinciale en direction de San Mauro di Saline (à 523 m d'altitude). Elle continue sur cette route provinciale vers le nord jusqu'à la localité de Bettola, à la limite du territoire de la commune de Badia Calavena. À partir de la localité de Bettola, elle suit la route communale qui descend dans la vallée, en traversant les localités de Canovi, Valle, Antonelli, Riva, Fornari et en entrant dans le territoire de Badia Calavena. À 451 m d'altitude, elle suit la route communale vers l'est, en

remontant vers la localité de Colli (à 734 m d'altitude), où elle rejoint la limite du territoire de Vestenanova (à 643 m d'altitude). Suivant toujours la route communale, elle passe à travers le village de Castelvero, en continuant jusqu'à Vestenavecchia jusqu'à atteindre le centre de Vestenanova. Elle se poursuit sur la route communale en direction de Siveri, rejoignant la localité d'Alberomato. De là, elle longe le village de Bacchi et rejoint la frontière avec la province de Vicence. Elle suit les limites provinciales au nord jusqu'à une altitude de 474 m puis le long de la frontière nord de la commune de Chiampo vers l'est puis vers le sud, jusqu'à l'intersection entre cette frontière et la route provinciale qui relie Chiampo à Nogarole Vicentino (à 468 m d'altitude). Elle se poursuit le long de cette route en passant par le village de Nogarole et continue le long de la route de Selva di Trissino jusqu'à Capitello juste après l'altitude de 543 m, où elle tourne à gauche le long du sentier menant à l'aqueduc. Elle emprunte ce sentier en passant par Prizzi jusqu'à ce qu'elle rejoigne, à 530 m d'altitude, la route en direction de Cornedo, qu'elle suit à travers Pellizzari et Duello jusqu'au carrefour avec la route communale menant à Caliari, Stella et Ambrosi avant de revenir sur la route provinciale de Cornedo en passant par le village de Grigio. À Cornedo, elle rejoint la route nationale n° 246, qu'elle suit quasiment jusqu'au pont de Nori avant de tourner vers l'est sur la route communale qui borde Colombara, Bastianci, Muzzolon et Milani (à 547 m d'altitude). De là, elle suit alors le chemin carrossable en direction du nord-est jusqu'à Crestani (532 m d'altitude). Elle suit ensuite la route communale conduisant à Mieghi, Milani (à 626 m d'altitude), Casare di Sopra, Casare di Sotto et Godeghe jusqu'au carrefour avec la route communale de Monte di Malo-Monte Magrè, qu'elle suit jusqu'à Monte Magrè. De là, elle suit la route vers Magrè jusqu'à 294 m d'altitude, continue vers le nord-ouest jusqu'à 214 m d'altitude, parcourt la route de Valfreda jusqu'à Raga (à 414 m d'altitude), puis se poursuit jusqu'à la frontière communale entre Schio et Torrebelvicino, qu'elle suit jusqu'à 216 m d'altitude. À partir de là, elle suit le cours d'eau Leogra jusqu'au pont de la route nationale n° 46, en longeant le tracé de la rivière jusqu'à 188 m d'altitude. Elle se poursuit sur la route nationale n° 46 Schio-Vicenza jusqu'à la localité de Fonte di Castelnovo. Elle traverse cette localité puis suit la route de Costabissara en passant par les localités de Ca' de Tommasi et de Pilastro.

La limite de la zone suit ensuite la route communale de Costabissara à Creazzo, en passant par la localité de S. Valentino jusqu'à atteindre la limite méridionale de la commune de Costabissara. Elle continue vers l'ouest le long des limites communales sud de Costabissara, jusqu'à l'intersection avec la route reliant Gamgubliano à Sovizzo, en longeant la route de Valdiezza. Elle suit ensuite la route vers Castelgomberto jusqu'à rejoindre la route menant aux villages de Buso, Pilotto et Vallorona sur la gauche. Au signal stop, elle suit la route à gauche une première et une seconde fois et passe le carrefour vers Monteschiavi. Au carrefour en direction de Contrà Vallorona, Rubbo et Spinati, elle laisse la route qui mène à ces villages et continue tout droit jusqu'à la via Vallorona. Elle continue vers la droite, en suivant la ligne de crête en direction de Valdimolino. Elle se poursuit le long de la route qui mène à Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (route de Cavallara). Elle continue ensuite sur la route des Bastian jusqu'à l'intersection avec la route venant de Castelgomberto. Elle suit la route des Bernuffi, en prenant vers la gauche pour rejoindre le village de Sant'Urbano. Au carrefour, elle tourne à gauche et suit la route de Sovizzo Alto jusqu'à la Casa Cattani, où elle tourne à droite sur la route de Caussa, au bout de laquelle elle tourne à nouveau à droite et suit la route (en direction de Carbonara) jusqu'à atteindre Bastia Bassa, où elle continue vers Campestrini pour déboucher à droite de la Villa Cordellina. Elle tourne ensuite à droite jusqu'au croisement avec la route nationale n° 246, tournant à gauche sur la route de la Montorsina et englobant le site des châteaux de Roméo et Juliette dans la zone.

La limite suit ensuite la route vers Montecchio Maggiore et Montorso jusqu'au pont enjambant le Chiampo. Elle traverse le cours d'eau et continue vers le sud jusqu'à la route de Zermeghedo qui rejoint la via Mieli. Au carrefour avec la via Mieli, elle continue vers la gauche en direction de Belloccheria, englobant la ligne de crête jusqu'à la jonction avec la via Perosa dans la zone délimitée. De là, elle continue vers l'agglomération de Montebello sur la via Castelletto jusqu'au croisement avec la route de Mira. À partir de là, elle suit la route vers Selva jusqu'au carrefour entre Casa Cavazza et la route de Zermeghedo.

La limite suit la route d'Agugliana et continue en direction de La Guarda. À environ 300 mètres de ce village, elle tourne à gauche sur un sentier qui rejoint la frontière avec Gambellara, qu'elle suit vers le nord jusqu'à 143 m d'altitude.

Elle descend ensuite le long du chemin vicinal qui conduit à Gambellara, traverse la localité en direction de l'ouest en suivant la route de Gambellara à Calderina, où elle rejoint la délimitation de la zone initiale dans la province de Vérone.

7. **Cépages**

Chardonnay B

Durella B – Durello

Garganega B – Garganego

Pinot Bianco B – Pinot

Pinot Grigio – Pinot

Pinot Nero N – Pinot

Sauvignon B – Sauvignon blanc

8. **Description du ou des liens**

AOP «Monti Lessini» (vin et vin mousseux de qualité)

Informations sur la zone géographique

Facteurs naturels contribuant au lien

La zone de production des vins de l'AOP «Monti Lessini» s'étend sur la partie vallonnée des monts Lessini orientaux qui se trouvent de part et d'autre de la frontière entre les provinces de Vérone et de Vicence. La géologie de la zone est très complexe et diversifiée, avec des assises rocheuses volcaniques et volcano-détritiques prédominant dans les zones actuellement dédiées à la viticulture. Les sols qui en résultent sont riches en minéraux et relativement profonds, avec une texture fine et une teneur en roche basaltique faible à la surface mais présente en concentrations plus élevées dans les profondeurs de la terre. Le profil minéral des sols est favorable aux processus de fermentation des moûts obtenus à partir des raisins Durella, un cépage blanc qui est pratiquement exclusif à la zone.

La zone de l'AOP «Monti Lessini» bénéficie d'un climat doux et tempéré avec une pluviométrie annuelle d'environ 1 000 mm, les précipitations se concentrant principalement au printemps et à l'automne, et des températures annuelles moyennes d'environ 13,5 °C.

La structure physiographique de la zone, qui est commune à l'ensemble de la région des monts Lessini, est caractérisée par de longues vallées, parfois étroites, se déployant principalement selon une direction NNO-SSE, séparées par des crêtes suivant la topographie du lieu, qui s'étendent vers le sud jusqu'à disparaître sous les sédiments alluvionnaires de la plaine du Pô. La différence d'altitude dans la zone est d'environ 800 m, un facteur qui est propice à d'importantes variations de température entre le jour et la nuit.

Facteurs historiques et humains contribuant au lien

Le fait que la viticulture est présente dans la zone des monts Lessini depuis sept siècles témoigne fortement du soin avec lequel les personnes cultivent la vigne dans cette zone de hautes montagnes située entre les provinces de Vérone et de Vicence.

L'expression «Terra cum vineis», à savoir terre couverte de vignobles, est souvent mentionnée dans les documents historiques traitant de l'agriculture dans les monts Lessini. À partir du XIX^{e} siècle, la viticulture et la vinification dans les provinces concernées par l'appellation ont connu une hausse importante de la production et la qualité des vins produits s'est améliorée.

Cette augmentation de la production a été suivie par l'application des premières mesures de protection des vins typiques de la région ainsi que par la constitution ultérieure de l'association représentant les producteurs. Créé pour la première fois par le Decreto Ministeriale 25/06/1987 - Gazetta Ufficiale n^{o} 6 del 09/01/1988 (décret ministériel n^{o} 25/06/1987 publié au Journal officiel national italien n^{o} 6 du 09/01/1988), dans le cadre de la création de l'AOP «Lessini Durello», le nom de l'appellation a été modifié en 2011 pour devenir «Monti Lessini» en même temps que l'AOP «Lessini Durello» a été reconnue. Le Consorzio di Tutela del Lessini Durello (le consortium pour la protection de l'appellation «Lessini Durello»), qui a été reconnu par le ministère italien en novembre 2000, a pour mission de mieux faire connaître les appellations produites dans la zone, ainsi que les conditions socio-économiques et de production dans les vallées des provinces de Vérone et de Vicence dans la zone couverte par le cahier des charges. Les producteurs de l'appellation, en collaboration avec ce consortium, ont perfectionné la technique utilisée pour produire du vin mousseux à partir de raisins Durella, lui donnant une position prestigieuse parmi les vins mousseux produits dans la région de Vénétie.

Les meilleures cultures sont produites dans des sols d'origine volcanique bien exposés, à l'aide de techniques culturales intelligentes conformes aux traditions locales. Le cépage Durella prospère sous une bonne exposition au soleil mais requiert surtout une bonne circulation de l'air dans le vignoble.

Les systèmes de conduite des vignes ont évolué au fil des années conformément aux objectifs œnologiques poursuivis. Aujourd'hui, les systèmes idéaux pour ce type de production sont la pergola et la taille Guyot. Les pergolas sont utilisées sur les coteaux en forte pente où les vignes sont entretenues principalement de manière manuelle. Les systèmes de taille en espalier et Guyot sont plus couramment présents dans les zones qui sont plus accessibles et où les pentes ne sont pas aussi abruptes. Ces systèmes de conduite des vignes garantissent que les raisins mûrissent bien et restent sains. Ils sont un trait caractéristique non seulement du paysage, mais aussi de la qualité des vins et de la régularité des rendements.

La zone de l'AOP «Monti Lessini» est désormais réputée pour son excellence œnologique, qui a été reconnue lors de concours vinicoles en Italie et ailleurs dans le monde.

AOP Monti Lessini – Catégorie «vin»

Lien causal entre la qualité, les caractéristiques du produit et le milieu géographique, d'une part, et les facteurs naturels et humains, d'autre part.

Les vins de l'AOP «Monti Lessini» - Durello ont une robe jaune paille d'intensité variable, un nez caractéristique et délicatement fruité et une bouche sèche, ronde, avec un goût plus ou moins intense qui tend aussi généralement à être vif. Des arômes de pommes qui sont plus ou moins vertes alternent avec des notes plus intenses et plus complexes d'origine minérale et de silex, y compris un arôme marin d'iode et de soufre.

Les vins de l'AOP «Monti Lessini» - Bianco ont une robe jaune paille d'intensité variable, avec un nez typiquement agréable et une bouche fraîche, savoureuse et harmonieuse.

Les vins de l'AOP «Monti Lessini» - Pinot Nero ont une robe rubis, parfois teintée de grenat, avec un nez délicat, agréable et caractéristique et une bouche sèche, ronde et agréablement amère.

Les vins de l'AOP «Monti Lessini» - Passito ont une robe dorée, aux arômes typiquement intenses et fruités. En ce qui concerne leur goût, il est demi-sec à doux, velouté, harmonieux et rond.

La zone des monts Lessini constitue l'environnement parfait pour produire la palette de vins couverts par l'AOP «Monti Lessini»: les sols typiquement volcaniques sont riches en nutriments et les courants frais qui coulent depuis les monts Lessini permettent aux raisins d'atteindre une maturation optimale tout en maintenant l'acidité nécessaire. Les notes minérales sont un trait spécifique de ces types de vin.

Les systèmes traditionnels de conduite de la vigne en pergola et en espalier, l'expertise technique des viticulteurs, les siècles de tradition et les investissements réalisés dans la technologie œnologique se conjuguent pour donner lieu à des vins aux arômes très complexes. En réalité, les vins de l'AOP «Monti Lessini» ne sont pas uniques en ce qui concerne la robustesse de leur structure. Ce sont leurs propriétés olfactives qui forment et définissent concrètement l'identité du produit.

AOP «Monti Lessini» – Catégorie «vin mousseux de qualité»

Lien causal entre la qualité, les caractéristiques du produit et le milieu géographique, d'une part, et les facteurs naturels et humains, d'autre part.

Le vin mousseux de qualité de l'AOP «Monti Lessini» possède une mousse fine et persistante. Il présente une robe jaune paille d'intensité variable et un nez caractéristique avec un délicat soupçon de levure. La teneur en sucre varie du dosage zéro ou pas dosé au demi-sec.

Les vins mousseux de qualité de l'AOP «Monti Lessini» - Riserva ont des bulles fines et une mousse intense. Présentant une robe allant de jaune paille d'intensité variable à jaune doré, ils dégagent des arômes complexes aux notes bien développées typiques d'une longue période de vieillissement en bouteille. La teneur en sucre varie du dosage zéro ou pas dosé au demi-sec.

Les vins mousseux de qualité de l'AOP «Monti Lessini» - Crémant ont des bulles fines et crémeuses. Présentant une robe allant de jaune paille d'intensité variable à jaune doré, ils dégagent des arômes complexes aux notes bien développées typiques d'une longue période de vieillissement en bouteille. La teneur en sucre varie du dosage zéro ou pas dosé au demi-sec.

Le climat tempéré et la différence marquée des températures entre le jour et la nuit qui est caractéristique dans la zone de l'AOP «Monti Lessini» contribuent à la production d'un grand nombre de précurseurs aromatiques qui renforcent les aspects organoleptiques et les notes typiques des raisins Durella.

La teneur minérale des sols, conjuguée à l'acidité rafraîchissante du cépage Durella, signifie que ce vin est particulièrement adapté pour être transformé en vin mousseux. Cette technique de transformation (qui est utilisée comme un moyen de tirer le meilleur du cépage Durella depuis que l'appellation a été établie pour la première fois) fait ressortir les caractéristiques typiques mentionnées ci-dessus, en fonction de la période de vieillissement. Si la période de vieillissement est plus courte, le vin présentera des notes et arômes plus appréciables de pomme verte et d'agrumes, une minéralité typique et une consistance tannique, unique dans les vins blancs, et qui produit des bulles particulièrement fines. Une période de vieillissement plus longue (comme dans les versions Riserva) atténue l'exubérance du cépage, donnant lieu à des vins qui sont plus expressifs, avec des notes autolytiques jouant un rôle important pour créer d'élégantes sensations organoleptiques. La présence de notes marines typiques se fait toujours ressentir et, bien que ce vin ne soit jamais excessivement corsé, sa flaveur, renforcée par un arrière-goût minéral amer, ne cesse jamais de ravir le palais.

9. **Autres conditions spécifiques (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Production des vins mousseux

Cadre juridique:

législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dérogation relative à la production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Conformément à la dérogation prévue à l'article 5, paragraphe 1, point b), du règlement délégué (UE) nº 2019/33 de la Commission ([2]), les opérations de vinification des vins mousseux de qualité peuvent être réalisées au sein de la zone de production délimitée et également dans les provinces de Vérone et de Vicence.

Lien vers le cahier des charges

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

([2]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.