DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge za spremembo specifikacije proizvoda na ravni Unije za ime v vinskem sektorju v skladu s členom 97(3) Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta

(2023/C 36/05)

V skladu s členom 98 Uredbe (EU) št. 1308/2013 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo v dveh mesecih od datuma te objave.

VLOGA ZA SPREMEMBO SPECIFIKACIJE PROIZVODA NA RAVNI UNIJE

„Monti Lessini“

PDO-IT-A0462-AM02

Datum vloge: 23. september 2021

1. **Vložnik in pravni interes**

Consorzio Tutela Vini Lessini Durello

Prostovoljno združenje za zaščito vin, ki jih zajema zaščitena označba porekla (ZOP).

2. **Postavka v specifikaciji proizvoda, na katero se sprememba nanaša**

☐ Ime proizvoda

☒ Kategorija proizvoda vinske trte

☒ Povezava

☐ Omejitve trženja

3. **Opis spremembe in razlogi zanjo**

3.1. ***Uvedba kategorije kakovostno peneče vino***

Sprememba zadeva uvedbo kategorije kakovostno peneče vino, med drugim za različici „riserva“ in „crémant“.

Ta sprememba omogoča proizvodnjo kategorije proizvodov vinske trte, ki se je v preteklosti proizvajala na območju označbe „Monti Lessini“. Zaradi sodobnih vinogradniških in vinarskih tehnik se lahko proizvaja v skladu s posebnim visokim standardom kakovosti, ki je povezan z geografskim poreklom vina.

V zvezi s tem bi bilo treba omeniti, da se je ta kategorija vina na območju, ki ga zajema označba, pridelovala do leta 2011, vendar je bila pozneje vključena v označbo porekla „Lessini Durello“ z istega območja.

Sprememba je zdaj potrebna za zadovoljitev proizvodnih in tržnih zahtev ob spoštovanju tradicije.

([1]) UL L 347, 20.12.2013, str. 671.

Glavni namen je povečati prepoznavnost kategorije kakovostno peneče vino z ZOP „Monti Lessini“, da se tesneje povežeta območje in to peneče vino, pridelano iz grozdja sorte durella kot glavne sorte. To grozdje je še posebno primerno za predelavo v peneče vino, v katerem se izraža poseben potencial območja proizvodnje te ZOP, ki je povezan z njegovimi edinstvenimi talnimi in podnebnimi razmerami ter tradicionalnimi vinarskimi tehnikami.

Sprememba zadeva naslednje oddelke enotnega dokumenta: Kategorije proizvodov vinske trte, Opis vina, Posebni enološki postopki, Največji donosi in Povezava z geografskim območjem.

3.2. ***Dodan opis odobrenih sort vinske trte za kategorijo kakovostno peneče vino***

V skladu z zakonodajo EU in nacionalno zakonodajo, ki se uporabljata, je bil dodan opis sort vinske trte za novo kategorijo proizvodov vinske trte kakovostno peneče vino.

Zlasti je navedeno, da je glavna sorta durella, ki mora biti pri pridelavi te kategorije vina prisotna v najmanj 85-odstotnem deležu. Kot sekundarne sorte se lahko uporabijo garganega, pinot bianco, chardonnay in pinot nero, vendar njihov delež ne sme presegati 15 %.

Ta sprememba ne vključuje sprememb enotnega dokumenta, saj so bile navedene sorte že vključene v oddelek 7 enotnega dokumenta, ker je odobreni izbor sort enak kot za proizvode vinske trte z označbo „Monti Lessini“ v kategoriji „vino“.

3.3. ***Dodani proizvodni donosi in volumenski delež naravnega alkohola v grozdju za kategorijo kakovostno peneče vino***

Razlog za to spremembo je, da morata biti v skladu z zakonodajo EU in nacionalno zakonodajo, ki se uporabljata, za novo kategorijo kakovostno peneče vino navedena največji donos grozdja na hektar in volumenski delež naravnega alkohola v grozdju .

Ta sprememba se nanaša na oddelek enotnega dokumenta Največji donosi.

3.4. ***Dodano odstopanje od pridelave na razmejenem območju za kategorijo kakovostno peneče vino***

Ta sprememba zadeva dodano odstopanje od vinarskih postopkov za novouvedeno kategorijo kakovostno peneče vino. V skladu s pravom EU se ti postopki lahko izvajajo na katerem koli delu ozemlja upravnih enot, navedenih v oddelku Razmejeno geografsko območje, pa tudi na razmejenem območju pridelave, ki obsega pokrajini Verona in Vicenza.

Ta sprememba je potrebna, da bi se nekaterim pridelovalcem omogočila nadaljnja pridelava kakovostnega penečega vina zunaj razmejenega območja, kot je pojasnjeno zgoraj, da se lahko obrnejo na gospodarstva tretjih oseb, ki so opremljena z ustreznimi tehnologijami za pridelavo te vrste vina, zlasti za fazo sekundarnega vrenja.

Ta sprememba se nanaša na oddelek enotnega dokumenta Dodatni pogoji.

3.5. ***Dodana enološka pravila za kategorijo kakovostno peneče vino***

Ta sprememba zadeva dodane vinarske tehnike, dovoljene za proizvodnjo novouvedene kategorije kakovostno peneče vino, med drugim različic „riserva“ in „crémant“.

Ta sprememba je potrebna za določitev glavnih vinarskih tehnik, ki jih vključuje nova kategorija kakovostno peneče vino, med drugim za različici „riserva“ in „crémant“. Za vsako od teh različic so določene specifične podrobnosti o metodi priprave, trajanju obdobja staranja v steklenici in vsebnosti sladkorja.

Ta sprememba se nanaša na oddelek enotnega dokumenta Posebni enološki postopki.

3.6. ***Dodan opis analitskih in organoleptičnih lastnosti za kategorijo kakovostno peneče vino, med drugim za različici „riserva“ in „crémant“***

Sprememba zadeva dodane lastnosti za novouvedeno kategorijo kakovostno peneče vino, med drugim za različici „riserva“ in „crémant“.

Razlog za to spremembo je zahteva po vključitvi informacij o kategoriji kakovostno peneče vino (med drugim za različici „riserva“ in „crémant“) v specifikacijo proizvoda in navedbi glavnih referenčnih parametrov, da se to vino lahko sprosti v porabo.

Ta sprememba se nanaša na oddelek enotnega dokumenta Opis vina.

3.7. ***Dodan opis povezave z geografskim okoljem za kategorijo kakovostno peneče vino***

Ta sprememba zadeva dodan opis povezave z geografskim okoljem za novo kategorijo kakovostno peneče vino, ki vključuje različici „riserva“ in „crémant“.

Namen te spremembe je pokazati, da so kvalitativne zahteve in posebne lastnosti novouvedenih kakovostnih penečih vin v bistvu rezultat posebnega geografskega okolja, ki je od nekdaj primerno za vinogradništvo, tudi ustreznih naravnih in človeških dejavnikov. S tem dodatkom se poudari, kako se vrsta tal, nadmorska višina, lega in človeški viri (pridelovalni postopki, sistemi upravljanja, ročna trgatev, sistemi obdelave) prepletajo in s tem zagotavljajo, da je končni proizvod edinstven in ga drugje ni mogoče poustvariti.

Ta sprememba se nanaša na oddelek enotnega dokumenta Povezava z geografskim območjem.

ENOTNI DOKUMENT

1. **Ime proizvoda**

Monti Lessini

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP – zaščitena označba porekla

3. **Kategorije proizvodov vinske trte**

1. Vino

5. Kakovostno peneče vino

4. **Opis vina**

1. „Monti Lessini“ durello

KRATEK OPIS

— Barva: različno intenzivna slamnato rumena

— Vonj: nežno saden in značilen

— Okus: suh, polnega telesa, bolj ali manj srednje suh, s tradicionalno živahnim okusom

— Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 10,50 vol. %

— Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,0 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina

Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

2. Belo vino „Monti Lessini“

KRATEK OPIS

— Barva: različno intenzivna slamnato rumena

— Vonj: prijeten, značilen

— Okus: svež, mineralen in skladen

— Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,50 vol. %,

— Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17,0 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

3. „Monti Lessini“ pinot nero

KRATEK OPIS

— Barva: rubinasto rdeča, lahko tudi z granatnimi odtenki

— Vonj: nežen, prijeten, značilen

— Okus: suh, poln, prijetno grenek

— Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,5 vol. %

— Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 24,0 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

4. „Monti Lessini passito“

KRATEK OPIS

— Barva: zlato rumena

— Vonj: značilen, intenziven in saden

— Okus: srednje sladek ali sladek, skladno žameten, polnega telesa

— Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 14,50 vol. %

— Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 26,0 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,50
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. Kakovostno peneče vino „Monti Lessini“

KRATEK OPIS

— Pena: fina in obstojna

— Barva: različno intenzivna slamnato rumena

— Vonj: značilen, z nežnim pridihom kvasa

— Okus: od popolnoma suh ali *pas dosé* do izredno suh, zelo suh, suh, polsuh in polsladek

— Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11,5 vol. %

— Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

6. Kakovostno peneče vino „Monti Lessini riserva“

KRATEK OPIS

— Pena: fina, intenzivna

— Barva: od različno intenzivne slamnato rumene do zlato rumene

— Vonj: kompleksen, z razvitimi notami, značilnimi za dolgo obdobje staranja v steklenici

— Okus: od popolnoma suh ali *pas dosé* do izredno suh, zelo suh, suh, polsuh in polsladek

— Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,00 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,50
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

7. Kakovostno peneče vino „Monti Lessini crémant“

KRATEK OPIS

— Pena: fina, kremasta

— Barva: različno intenzivna slamnato rumena z občasnimi bakrenimi odtenki

— Vonj: nežen, fin, z notami, ki spominjajo na sekundarno vrenje v steklenici

— Okus: od popolnoma suh ali *pas dosé* do izredno suh, zelo suh, suh, polsuh in polsladek

— Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15,00 g/l

Vsi analitski parametri, ki niso navedeni v spodnji preglednici, so skladni z omejitvami iz nacionalne zakonodaje in zakonodaje EU.

Splošne analitske lastnosti	
Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	11,50
Najnižja vsebnost skupnih kislin	5,5 grama na liter, izraženega kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	

5. **Enološki postopki**

a. *Posebni enološki postopki*

Klasična metoda pridelave penečega vina

Poseben enološki postopek

Naravno sekundarno vrenje v steklenici z uporabo klasične metode po veljavnih pravilih za pridelavo penečih vin.

b. *Največji donosi*

1. „Monti Lessini“ durello

16 000 kilogramov grozdja na hektar

2. Belo vino „Monti Lessini“

12 000 kilogramov grozdja na hektar

3. „Monti Lessini“ pinot nero

12 000 kilogramov grozdja na hektar

4. Kakovostno peneče vino „Monti Lessini“

16 000 kilogramov grozdja na hektar

5. Kakovostno peneče vino „Monti Lessini riserva“

16 000 kilogramov grozdja na hektar

6. Kakovostno peneče vino „Monti Lessini crémant“

16 000 kilogramov grozdja na hektar

6. **Razmejeno geografsko območje**

Območje pridelave za vina s kontrolirano označbo porekla „Monti Lessini“ vključuje:

a) pokrajino Verona: celotno ozemlje občin Vestenanova in San Giovanni Ilarione ter del ozemlja občin Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago in Badia Calavena;

b) pokrajino Vicenza: celotno ozemlje občin Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano in Trissino ter del ozemlja občin Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio in Zermeghedo.

Meja območja je naslednja: na vzhodu se začne na meji s pokrajino Vicenza v naselju Calderina na višinski točki 36 m in sledi cesti, ki pelje v vas Roncà, ter skozi naselji Binello in Momello. Prečka vas Roncà in nadaljuje po cesti, ki seka pokrajinsko cesto Monteforte–Montecchia, vse do meje občine Montecchia di Crosara. Meji te občine sledi do višinske točke 64 m in naprej po cesti, ki znova pelje do pokrajinske ceste južno od vinarske zadruge v kraju Montecchia di Crosara. Na kratkem odseku nadaljuje proti severu po pokrajinski cesti v Val d'Alpone vse do mostu čez istoimenski potok in nato po občinski cesti skozi naselja Molino, Castello in San Pietro južno od vasi Montecchia di Corsara. Nato nadaljuje vse do potoka Rio Albo (višinska točka 85 m), ki razmejuje območje, vse do nadmorske višine 406 m južno od naselij Corgnan in Tolotti, nato pa teče po občinski meji občine Cazzano di Tramigna. Naprej poteka po občinski cesti v Marsilio in sledi geodetski točki do naselij Rio V. Brà in V. Magragna vse do višinske točke 149 m v naselju Caliari. Iz naselja Caliari nadaljuje proti severu po cesti, ki pelje v Campiano, vse do naselja Panizzolo (nadmorska višina 209 m) in potoka Tramigna; potoku Tramigna sledi proti severu vse do meje občine Tregnano, vzdolž katere na kratkem odseku poteka proti zahodu do naselja Rovere (nadmorska višina 357 m in nato 284 m). Nato poteka po cesti, ki pelje v Tregnano, mimo višinske točke 295 m in skozi vas Tregnano po glavni cesti vse do višinske točke 330 m. Od tam poteka po občinski cesti v Marcemigo, skozi to vas in do naselja Morini (nadmorska višina 481 m), nato pa sledi pokrajinski cesti v San Mauro di Saline (nadmorska višina 523 m). Pokrajinski cesti v S. Mauro di Saline sledi proti severu vse do naselja Bettola na meji z občino Badia Calavena. Od naselja Bettola sledi občinski cesti, ki se spušča v dolino, skozi naselja Canovi, Valle, Antonelli, Riva in Fornari do ozemlja občine Badia Calavena. Od višinske točke 451 m sledi občinski cesti proti vzhodu do naselja Colli (nadmorska višina 734 m), kjer se združi z mejo občine Vestenanova (nadmorska višina 643 m). Po občinski cesti še naprej poteka skozi vas Castelvero in nadaljuje vse do naselij Vestenavecchia do središča občine Vestenanova. Po občinski cesti nadaljuje skozi naselje Siveri do naselja Alberomato. Od tam poteka skozi vas Bacchi in se združi z mejo pokrajine Vicenza. Pokrajinski meji sledi proti severu do nadmorske višine 474 m in nato po severni meji občine Chiampo proti vzhodu in nato proti jugu, vse do križišča med to mejo in pokrajinsko cesto, ki povezuje

naselji Chiampo in Nogarole Vicentino (nadmorska višina 468 m). Po tej cesti nadaljuje skozi vas Nogarole in nato po cesti proti naselju Selva di Trissino vse do naselja Capitello tik nad višinsko točko 543 m, kjer zavije levo po poti, ki vodi do akvadukta. Po tej poti poteka skozi naselje Prizzi, nato pa se na nadmorski višini 530 m združi s cesto v Cornedo ter ji sledi skozi naselji Pellizzari in Duello vse do križišča z občinsko cesto, ki pelje v Caliari, Stello in Ambrosi, skozi vas Grigio, dokler se znova ne združi s pokrajinsko cesto v Cornedo. V Cornedu se združi z državno cesto št. 246, ki ji sledi skoraj vse do mostu Nori, nato pa zavije proti vzhodu na občinsko cesto, ki poteka mimo naselij Colombara, Bastianci, Muzzolon in Milani (nadmorska višina 547 m). Od tam nato sledi poljski cesti proti severovzhodu vse do naselja Crestani (nadmorska višina 532 m). Nato poteka po občinski cesti, ki pelje v Mieghi, Milani (nadmorska višina 626 m), Casare di Sopra, Casare di Sotto in Godeghe, vse do križišča z občinsko cesto Monte di Malo–Monte Magrè, ki ji sledi vse do naselja Monte Magrè. Od tam sledi cesti v Magrè do nadmorske višine 294 m in nadaljuje proti severozahodu do nadmorske višine 214 m, po cesti Valfreda vse do naselja Raga (nadmorska višina 414 m) in nato naprej vse do meje med občinama Schio in Torrebelvicino, ki ji sledi vse do višinske točke 216 m. Od tam sledi potoku Leogra vse do mostu na državni avtocesti št. 46 in nadaljuje po rečni cesti vse do višinske točke 188 m. Nato sledi državni cesti št. 46 Schio–Vicenza vse do naselja Fonte di Castelnovo. To naselje prečka in sledi cesti Costabissara mimo naselij Ca' de Tommasi in Pilastro.

Meja območja nato sledi občinski cesti od Costabissare do Creazza skozi naselje S. Valentino do južne meje občine Costabissara. Nato gre proti zahodu vse do južne meje občine Costabissara in križišča s cesto iz Gamgubliana, ki pelje v Sovizzo, vzporedno s cesto v Valdiezzo. Sledi cesti proti Castelgombertu, dokler se na levi ne združi s cesto v vasi Busa, Pilotto in Vallorona. Pri znaku stop zavije levo in nato še enkrat levo, nato pa nadaljuje mimo križišča za Monteschiavi. Na križišču za naselja Contrà Vallorona, Rubbo in Spinati zapusti cesto, ki pelje v te vasi, in nadaljuje naravnost do Vie Vallorone na najnižji točki. Nadaljuje desno ob robu hriba v Valdimolino. Nadaljuje po cesti, ki vodi v Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (cesta v Cavallaro). Nato zavije na cesto v Bastian vse do križišča s cesto iz Castelgomberta. Nadaljuje po cesti v Bernuffi in pri vasi Sant'Urbano zavije levo. Na križišču zavije levo in po cesti v Sovizzo Alto poteka vse do naselja Casa Cattani, kjer zavije desno na cesto v Causso, na koncu katere znova zavije desno na cesto (proti Carbonari) do naselja Bastia Bassa in nadaljuje do naselja Campestrini, kjer nazadnje prispe desno od Ville Cordelline. Nato zavije desno do križišča z državno cesto št. 246, kjer zavije levo na cesto v Montorsino in s tem zajame ozemlje z gradovoma Romea in Julije na tem območju.

Meja nato sledi cesti proti naseljema Montecchio Maggiore in Montorso vse do mostu čez potok Chiampo. Nato prečka potok in nadaljuje proti jugu vse do ceste v Zermeghedo skozi Mieli. Od križišča z vio Mieli nadaljuje levo proti Belloccherii in poteka po robu hriba vse do križišča z vio Peroso na razmejenem območju. Od tam nadaljuje proti vasi Montebello po cesti v Castelletto do križišča s cesto v Miro. Od tam poteka po cesti v Selvo vse do križišča Casa Cavazza in ceste v Zermeghedo.

Meja sledi cesti v Agugliano in nadaljuje v smeri La Guarde. Približno 300 metrov iz te vasi zavije levo po poti, ki jo povezuje z mejo z občino Gambellara, in nadaljuje proti severu do višinske točke 143 m.

Nato se spusti po lokalni cesti v Gambellaro, ki jo prečka po zahodni strani, in sledi cesti od Gambellare do Calderine, kjer se združi z razmejitveno črto prvotnega območja v pokrajini Verona.

7. **Sorte vinske trte**

Chardonnay B

Durella B – durello

Garganega B – garganego

Pinot bianco B – pinot

Pinot grigio – pinot

Pinot nero N – pinot

Sauvignon B – sauvignon blanc

8. **Opis povezave**

ZOP „Monti Lessini“ (vino in kakovostno peneče vino)

Podatki o geografskem območju

Naravni dejavniki, pomembni za povezavo

Območje pridelave vin z ZOP „Monti Lessini“ pokriva gričevnati del vzhodnega gričevja Lessini, ki leži na meji med pokrajinama Verona in Vicenza. Geologija območja je precej kompleksna in večplastna, pri čemer na območju, ki je sedaj namenjeno vinarstvu, prevladuje ognjeniške in ognjeniško-preperinske bazične kamnine. Na njej nastala tla so bogata z minerali in precej globoka ter imajo fino teksturo, pri čemer je vsebnost bazaltnih kamnin na površini nizka, globlje v tleh pa se nahajajo v večjih koncentracijah. Mineralni profil tal je ugoden za postopke vrenja mošta iz grozdja sorte durella, tj. bele sorte vinske trte, ki se prideluje skoraj izključno na tem območju.

Za območje ZOP „Monti Lessini“ je značilno milo, zmerno podnebje z letno količino padavin približno 1 000 mm, pri čemer je največ padavin spomladi in jeseni, povprečna letna temperatura pa znaša približno 13,5 °C.

Za fiziografsko sestavo območja, ki je enaka po celotni deželi Lessini, so značilne dolge in včasih ozke doline, ki potekajo predvsem v smeri sever–severozahod in jug–jugovzhod, ločujejo pa jih grebeni, razporejeni v ustreznem vzorcu, ki se raztezajo proti jugu, dokler ne izginejo pod aluvialnimi naplavinami v dolinski ravnini reke Pad. Razlika v nadmorski višini na območju je približno 800 m, kar je dejavnik, ki povzroča znatne razlike med dnevnimi in nočnimi temperaturami.

Zgodovinski in človeški dejavniki, pomembni za povezavo

Vinogradništvo na območju Monti Lessini sega sedem stoletij v preteklost, kar prepričljivo poudarja skrb, s katero so ljudje gojili vinsko trto na tem območju z visokimi griči, ki obsega pokrajini Verona in Vicenza.

V zgodovinskih dokumentih o kmetijstvu na območju Monti Lessini je pogosto poudarjen izraz *Terra cum vineis*, kar pomeni „območje, v celoti zasajeno z vinsko trto“. Od 19. stoletja sta se zaradi vinogradništva in vinarstva v pokrajinah, zajetih z označbo, znatno povečali pridelava in kakovost pridelanih vin.

Temu povečanju so sledili prvi ukrepi za zaščito značilnih vin in poznejša ustanovitev združenja, ki je zastopalo pridelovalce. Ime označbe, ki je bilo najprej določeno z ministrskim odlokom št. 25/06/1987 – Uradni list št. 6 z dne 9. januarja 1988 – v okviru ZOP „Lessini Durello“, se je leta 2011, ko je bila obenem priznana ZOP „Lessini Durello“, spremenilo v „Monti Lessini“. Konzorcij za zaščito vina „Lessini Durello“ (Consorzio di Tutela del Lessini Durello), ki ga je italijansko ministrstvo priznalo novembra 2000, je namenjen povečevanju prepoznavnosti označb, ki se pridelujejo na tem območju, ter razmer pridelave in socialno-ekonomskih razmer v veronskih in vicentinskih dolinah na območju, ki ga zajema specifikacija proizvoda. Pridelovalci vin z označbo so v sodelovanju s konzorcijem izpopolnili tehnike pridelave penečega vina iz grozdja sorte durella, s čimer so mu zagotovili prestižen položaj med penečimi vini, pridelanimi v deželi Benečiji.

Najboljši pridelek je na dobro izpostavljenih tleh vulkanskega izvora z uporabo pametnih tehnik gojenja v skladu z lokalno tradicijo. Sorta durella uspeva pri dobri izpostavljenosti sončni svetlobi, predvsem pa zahteva dober pretok zraka v vinogradu.

Gojitvene oblike vinske trte so se z leti razvile v skladu z zastavljenimi enološkimi cilji. Danes sta idealni gojitveni obliki za to vrsto pridelave latnik in guyot. Gojitvena oblika na latnik se uporablja na strmih pobočjih, kjer se trte oskrbujejo večinoma ročno. Gojitveni obliki špalir oziroma guyot pa se pogosteje uporabljata na območjih, ki so dostopnejša in kjer pobočja niso tako strma. Ti gojitveni obliki vinske trte omogočata, da grozdje dobro dozori in ostane zdravo. So zaščitni znak ne le pokrajine, temveč tudi kakovosti vin in stalnosti donosov.

Območje ZOP „Monti Lessini“ je zdaj znano po svoji enološki odličnosti, ki je bila priznana na vinskih tekmovanjih v Italiji in drugod po svetu.

ZOP „Monti Lessini“ – kategorija vino

Vzročna zveza med kakovostjo, lastnostmi proizvoda in geografskim okoljem z naravnimi in človeškimi dejavniki

Vina z ZOP „Monti Lessini“ durello imajo različno intenzivno slamnato rumeno barvo, značilen in nežno saden vonj ter suh okus polnega telesa, ki je različno intenziven in od nekdaj tudi običajno živahen. Arome bolj ali manj zelenih jabolk se izmenjujejo z močnejšimi in kompleksnejšimi notami mineralnega in kremenastega izvora, med drugim z morsko aromo joda in žvepla.

Bela vina z ZOP „Monti Lessini“ imajo različno intenzivno slamnato rumeno barvo, značilno prijeten vonj ter svež, mineralen in skladen okus.

Vina z ZOP „Monti Lessini“ pinot nero imajo rubinasto rdečo barvo, včasih z granatnimi odtenki, nežen, prijeten in značilen vonj ter suh in prijetno grenek okus polnega telesa.

Vina z ZOP „Monti Lessini passito“ imajo zlato rumeno barvo ter značilno intenziven in saden vonj. Okus je srednje sladek do sladek, žameten, skladen in polnega telesa.

Območje Monti Lessini je idealno okolje za pridelavo različnih vin, ki jih zajema ZOP „Monti Lessini“: značilna vulkanska tla so bogata s hranili, hladni vetrovi, ki pihajo z območja Monti Lessini, pa omogočajo optimalno zorenje in hkrati ohranjajo potrebno vsebnost kislin v grozdju. Te vrste vina posebej zaznamujejo mineralne note.

Preplet tradicionalnih gojitvenih oblik latnika in špalirja, tehničnega strokovnega znanja vinogradnikov, stoletne tradicije in naložb v enološko tehnologijo dajejo vina z zelo kompleksnimi aromami. Vina z ZOP „Monti Lessini“ namreč niso edinstvena zaradi robustne strukture, ampak identiteto proizvoda sestavljajo in tako rekoč določijo njegove značilnosti vonja.

ZOP „Monti Lessini“ – kategorija kakovostno peneče vino

Vzročna zveza med kakovostjo, lastnostmi proizvoda in geografskim okoljem z naravnimi in človeškimi dejavniki

Kakovostno peneče vino z ZOP „Monti Lessini“ ima fino, obstojno peno. Ima različno intenzivno slamnato rumeno barvo ter značilno aromo z nežnim pridihom kvasa. Po vsebnosti sladkorja je popolnoma suho ali *pas dosé* do polsladko.

Kakovostna peneča vina z ZOP „Monti Lessini riserva“ imajo intenzivne, drobne mehurčke. Njihova barva sega od različno intenzivne slamnato rumene do zlato rumene, pri čemer imajo kompleksne arome z dobro razvitimi notami, ki so značilne za dolgo obdobje staranja v steklenici. Po vsebnosti sladkorja so popolnoma suha ali *pas dosé* do polsladka.

Kakovostna peneča vina z ZOP „Monti Lessini crémant“ imajo drobne, kremaste mehurčke. Njihova barva sega od različno intenzivne slamnato rumene do zlato rumene, pri čemer imajo kompleksne arome z dobro razvitimi notami, ki so značilne za dolgo obdobje staranja v steklenici. Po vsebnosti sladkorja so popolnoma suha ali *pas dosé* do polsladka.

Zmerno podnebje ter izrazite razlike med dnevnimi in nočnimi temperaturami, ki so značilne za območje ZOP „Monti Lessini“, so odločilnega pomena za nastanek znatnega števila aromatičnih predhodnih sestavin, ki poudarjajo organoleptične lastnosti in značilne note grozdja sorte durella.

Mineralna vsebnost tal skupaj s svežimi kislinami sorte durella pomeni, da je vino še posebno primerno za pridelavo penečega vina. S to tehniko (ki se od prve uvedbe označbe uporablja kot metoda, s katero se izrazijo najboljše lastnosti sorte durella) se izrazijo zgoraj navedene značilne lastnosti, ki so odvisne od obdobja staranja. Če je obdobje staranja krajše, bo vino imelo več prijetnih not in arom zelenega jabolka in citrusov, značilno mineralnost ter značilno taničnо stabilnost, ki je med belimi vini edinstvena in se kaže v še posebno drobnih mehurčkih. Z daljšim obdobjem staranja (različice „riserva“) se bujnost sorte omili, tako da so vina izrazitejša, njihove avtolitične note pa imajo pomembno vlogo pri ustvarjanju elegantnih organoleptičnih zaznav. Značilne morske note se vedno čutijo, in čeprav vino nima nikoli preveč polnega telesa, njegov okus, poudarjen z grenkim mineralnim pookusom, vedno znova navdušuje.

9. **Posebne dodatne zahteve (pakiranje, označevanje, ostale zahteve)**

Pridelava penečega vina

Pravni okvir:

zakonodaja EU

Vrsta dodatnega pogoja:

odstopanje od pridelave na razmejenem geografskem območju

Opis pogoja:

V skladu z odstopanjem iz člena 5(1), točka (b), Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 ([2]) se lahko postopki pridelave vina za kakovostna peneča vina izvajajo na razmejenem območju pridelave ter v pokrajinah Verona in Vicenza.

Povezava do specifikacije proizvoda

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

([2]) UL L 9, 11.1.2019, str. 2.