OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación de la Unión del pliego de condiciones de una denominación en el sector vitivinícola, tal como se contempla en el artículo 97, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo.

(2023/C 36/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 98 del Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de dos meses a partir de la fecha de la presente publicación.

SOLICITUD DE MODIFICACIÓN DE LA UNIÓN DEL PLIEGO DE CONDICIONES

Monti Lessini

PDO-IT-A0462-AM02

Fecha de la solicitud: 23.9.2021

1. **Solicitante e interés legítimo**

Consorzio Tutela Vini Lessini Durello

Asociación voluntaria para la protección de los vinos amparados por la denominación de origen protegida (DOP).

2. **Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

☐ Nombre del producto

☒ Categoría de producto vitivinícola

☒ ☒Vínculo

☐ Restricciones de comercialización

3. **Descripción y motivos de la modificación**

3.1. ***Introducción de la categoría «vino espumoso de calidad»***

La modificación se refiere a la introducción de la categoría «vino espumoso de calidad», incluidas las versiones Riserva y Crémant.

El motivo de esta modificación es permitir la elaboración de una categoría de productos vitivinícolas que históricamente se han producido en la zona de la denominación Monti Lessini. Gracias a las modernas técnicas vitícolas y de vinificación, puede producirse con un nivel de calidad específico y elevado, vinculado al origen geográfico del vino.

En este contexto, cabe señalar que esta categoría de vino ya se elaboraba en la zona de la denominación hasta 2011, pero posteriormente se incluyó en la denominación de origen Lessini Durello de la misma zona.

Ahora, esta modificación es necesaria para responder a las nuevas demandas productivas y comerciales, sin dejar de respetar la tradición.

([1]) DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

El objetivo principal es dar más visibilidad a la categoría «vino espumoso de calidad» con la DOP Monti Lessini, de modo que exista una asociación más estrecha entre la zona y este vino espumoso elaborado a partir de uvas durella como principal variedad. Estas uvas son especialmente idóneas para la elaboración de vinos espumosos, lo que refleja el potencial específico de la zona de producción de esta DOP, con sus condiciones edafológicas y climáticas únicas y sus técnicas tradicionales de vinificación.

Esta modificación afecta a las siguientes secciones del documento único: «Categorías de productos vitícolas», «Descripción de los vinos» «Prácticas enológicas específicas», «Rendimientos máximos» y «Vínculo con la zona geográfica».

3.2. ***Inclusión de la descripción de las variedades de uva autorizadas para la categoría «vino espumoso de calidad»***

De conformidad con la legislación nacional y de la UE aplicable, se ha incluido la descripción de las variedades de uva para la nueva categoría vitícola «vino espumoso de calidad».

En particular, se especifica que la variedad principal es durella, que debe representar al menos el 85 % de la producción de esta categoría. Las variedades garganega, pinot bianco, chardonnay y pinot nero pueden utilizarse como variedades secundarias, pero no deben superar el 15 %.

Esta modificación no supone ningún cambio en el documento único porque las variedades ya se habían incluido en su sección 7, ya que la lista de variedades autorizada es la misma que para los productos vitícolas Monti Lessini de la categoría «vino».

3.3. ***Inclusión de los rendimientos de producción y del grado alcohólico volumétrico natural de las uvas en la categoría «vino espumoso de calidad»***

La razón de esta modificación es que, con arreglo a la legislación nacional y de la UE aplicable, para la nueva categoría «vino espumoso de calidad» es preciso indicar los rendimientos máximos de uva por hectárea y el grado alcohólico volumétrico natural de las uvas.

Esta modificación afecta a la sección «Rendimientos máximos» del documento único.

3.4. ***Inclusión de la excepción a la producción en la zona delimitada para la categoría «vino espumoso de calidad»***

Esta modificación consiste en la inclusión de la excepción relativa a las operaciones de vinificación para la nueva categoría «vino espumoso de calidad». De conformidad con la legislación de la UE, estas operaciones pueden llevarse a cabo en cualquier parte del territorio de las unidades administrativas mencionadas en la sección «Zona geográfica delimitada», así como dentro de la zona de producción delimitada que se extiende por las provincias de Verona y Vincenza.

Esta modificación es necesaria para que determinados productores puedan continuar produciendo vinos espumosos de calidad fuera de la zona delimitada, tal y como se ha explicado anteriormente, a fin de poder recurrir a explotaciones de terceros dotadas de las tecnologías adecuadas para la elaboración de este tipo de vino, en particular para la fase de fermentación secundaria.

Esta modificación afecta a la sección «Condiciones complementarias» del documento único.

3.5. ***Inclusión de las normas de vinificación para la categoría «vino espumoso de calidad»***

La modificación consiste en la inclusión de las técnicas de vinificación permitidas para la producción de la nueva categoría «vino espumoso de calidad», que incluye las versiones Riserva y Crémant.

Esta modificación es necesaria para especificar las principales técnicas de vinificación de la nueva categoría «vino espumoso de calidad», incluidas las versiones Riserva y Crémant. Para cada una de estas versiones se establecen detalles específicos sobre el método de preparación, la duración del período de envejecimiento en botella y el contenido de azúcar.

Esta modificación afecta al apartado «Prácticas enológicas específicas».

3.6. ***Inclusión de la descripción de las características analíticas y organolépticas de la categoría «vino espumoso de calidad», también para las versiones Riserva y Crémant***

La modificación consiste en la inclusión de las características de la nueva categoría «vino espumoso de calidad», también para las versiones Riserva y Crémant.

El motivo de esta modificación es la necesidad de incluir en el pliego de condiciones información sobre la categoría «vino espumoso de calidad» (también para las versiones Riserva y Crémant), a fin de indicar los principales parámetros de referencia para su despacho a consumo.

Esta modificación afecta a la sección «Descripción de los vinos».

3.7. ***Inclusión de la descripción del vínculo con el entorno geográfico para la categoría «vino espumoso de calidad»***

La modificación consiste en la inclusión de la descripción del vínculo con el entorno geográfico para la nueva categoría «vino espumoso de calidad», que incluye las versiones Riserva y Crémant.

El motivo de esta modificación es demostrar que los requisitos cualitativos y las particularidades de la categoría «vino espumoso de calidad», recientemente introducida, se deben esencialmente al entorno geográfico específico, tradicionalmente idóneo para la viticultura, incluidos sus respectivos factores naturales y humanos. La información añadida señala cómo el tipo de suelos, la altitud, el aspecto y los recursos humanos (prácticas de cultivo, sistemas de gestión, recolección manual, sistemas de transformación) se combinan para garantizar que el producto resultante sea único y no se pueda reproducir en otros lugares.

Esta modificación afecta a la sección «Vínculo con la zona geográfica» del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO**

Monti Lessini

2. **TIPO DE INDICACIÓN GEOGRÁFICA**

Denominación de origen protegida (DOP)

3. **CATEGORÍAS DE PRODUCTOS VITIVINÍCOLAS**

1. Vino

5. Vino espumoso de calidad

4. **DESCRIPCIÓN DE LOS VINOS**

1. Monti Lessini Durello

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

— Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

— Aroma: característico con ligeros toques afrutados.

— Gusto: seco, amplio, semiseco en distintos grados, con un sabor tradicionalmente vivo.

— Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,50 % vol.

— Extracto no reductor mínimo: 15,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico

Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

2. Monti Lessini Bianco

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

— Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

— Aroma: agradable, característico.

— Gusto: fresco, sabroso y armonioso.

— Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,50 % vol.

— Extracto no reductor mínimo: 17,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

3. Monti Lessini Pinot Nero

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

— Color: rojo rubí, con posibles matices de granate.

— Aroma: delicado, agradable, característico.

— Gusto: seco, pleno y agradablemente amargo.

— Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 12,5 % vol.

— Extracto no reductor mínimo: 24,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	4,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

4. Monti Lessini passito

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

— Color: amarillo pajizo.

— Aroma: característico, intenso y afrutado.

— Gusto: semidulce o dulce, armoniosamente aterciopelado, amplio.

— Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 14,50 % vol.

— Extracto no reductor mínimo: 26,0 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,50
Acidez total mínima	5,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. Vino espumoso de calidad Monti Lessini

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

— Espuma: fina y persistente.

— Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

— Aroma: característico con un delicado matiz a levadura.

— Gusto: de dosis cero o *pas dosé* a extrabrut, brut, extraseco, seco y semiseco.

— Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11,5 % vol.

— Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	
Acidez total mínima	5,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

6. Vino espumoso de calidad Monti Lessini: Riserva

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

— Espuma: fina e intensa.

— Color: de amarillo pajizo más o menos intenso a amarillo dorado.

— Aroma: notas complejas y evolucionadas típicas de un largo período de envejecimiento en botella.

— Gusto: de dosis cero o *pas dosé* a extrabrut, brut, extraseco, seco y semiseco.

— Extracto no reductor mínimo: 15,00 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,50
Acidez total mínima	5,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

7. Vino espumoso de calidad Monti Lessini: Crémant

BREVE DESCRIPCIÓN TEXTUAL

— Espuma: fina y cremosa.

— Color: amarillo pajizo más o menos intenso, puede presentar matices cobrizos.

— Aroma: delicado y fino, con notas que recuerdan la segunda fermentación en la botella.

— Gusto: de dosis cero o *pas dosé* a extrabrut, brut, extraseco, seco y semiseco.

— Extracto no reductor mínimo: 15,00 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente cumplen los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales	
Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.)	
Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.)	11,50
Acidez total mínima	5,5 gramos por litro, expresada en ácido tartárico
Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro)	
Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro)	

5. **Prácticas vitivinícolas**

a. *Prácticas enológicas específicas*

Método clásico de elaboración de vino espumoso

Práctica enológica específica

Segunda fermentación natural en la botella, según el método clásico, de acuerdo con las normas vigentes en materia de producción de vinos espumosos.

b. *Rendimientos máximos*

1. Monti Lessini Durello

16 000 kilogramos de uvas por hectárea

2. Monti Lessini Bianco

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

3. Monti Lessini Pinot Nero

12 000 kilogramos de uvas por hectárea

4. Vino espumoso de calidad Monti Lessini

16 000 kilogramos de uvas por hectárea

5. Vino espumoso de calidad Monti Lessini: Riserva

16 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. Vino espumoso de calidad Monti Lessini: Crémant

16 000 kilogramos de uvas por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona de producción de los vinos amparados por la denominación de origen controlada Monti Lessini abarca:

a) provincia de Verona: todo el territorio de los municipios de Vestenanova y San Giovanni Ilarione, y parte del territorio de los municipios de Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago y Badia Calavena.

b) provincia de Vicenza: todo el territorio de los municipios de Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano y Trissino, y parte del territorio de los municipios 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 y Zermeghedo.

La zona se delimita de la siguiente manera: al este, empezando por la frontera con la provincia de Vicenza, en la localidad de Calderina en la cota de 36 m, sigue la carretera que conduce a Roncà, pasando por las localidades de Binello y Momello. Atraviesa la localidad de Roncà y continúa a lo largo de la carretera que cruza con la carretera provincial Monteforte-Montecchia hasta la frontera del municipio de Montecchia di Crosara. Sigue la frontera de este municipio hasta la cota de 64 m y después la carretera que lleva de vuelta a la carretera provincial al sur de la cooperativa vinícola de Montecchia di Crosara. Continúa brevemente en dirección norte por la carretera provincial de Val d'Alpone hasta el puente sobre el río epónimo y, a continuación, por la carretera municipal que atraviesa las localidades de Molino, Castello y San Pietro, al sur de la localidad de Montecchia di Corsara. Luego continúa hasta el río Rio Albo (cota de 85 m), que delimita la zona, hasta una altitud de 406 m al sur de Corgnan y Tolotti, donde se une a la frontera del municipio de Cazzano di Tramigna. A continuación, discurre por la carretera municipal hasta Marsilio y sigue la elevación geodésica a través de Río V. Brà y V. Magragna hasta la cota de 149 metros en la localidad de Caliari. Desde la localidad de Caliari continúa hacia el norte por la carretera que conduce a Campiano hasta la localidad de Panizzolo (cota de 209 m), donde se encuentra con el río Tramigna. Sigue el Tramigna en dirección norte hasta la frontera del municipio de Tregnano y, a continuación, discurre brevemente al oeste, hasta llegar a la localidad de Rovere (cota de 357 m y luego de 284 m). Recorre la carretera que conduce a Tregnano, pasando por la cota de 295 m, donde entra en la localidad de Tregnano y la atraviesa por la carretera principal hasta la cota de 330 m. Desde allí, entra en la carretera municipal hacia Marcemigo, atraviesa esta localidad y sale en la localidad de Morini (cota de 481 m), y luego sigue la carretera provincial hasta San Mauro di Saline (cota de 523 m). Recorre la carretera provincial hasta S. Mauro di Saline (cota de 523 m). Sigue la carretera provincial a S. Mauro di Saline en dirección norte hasta la localidad de Bettola, en la frontera con el municipio de Badia Calavena. Desde la localidad de Bettola, sigue la carretera municipal que baja al valle, atraviesa las localidades de Canovi, Valle, Antonelli, Riva, Fornari y se adentra en el territorio de Badia Calavena. Desde la cota de 451 m sigue la carretera municipal en

dirección este y sale en la localidad de Colli (cota de 734 m), donde se encuentra con la frontera con Vestenanova (cota de 643 m). Todavía en la carretera municipal, pasa por la localidad de Castelvero y continúa hasta Vestenavecchia hasta llegar al centro de Vestenanova. Continúa hasta Siveri en la carretera municipal y llega a la localidad de Alberomato. Desde allí, pasa por el pueblo de Bacchi y llega a la frontera de la provincia de Vincenza. Sigue los límites provinciales en dirección norte hasta la cota de 474 m sobre el nivel del mar y, a continuación, recorre la frontera norte del municipio de Chiampo al este y después al sur, hasta el cruce entre dicha frontera y la carretera provincial que une Chiampo con Nogarole Vicentino (cota de 468 m sobre el nivel del mar). Continúa por esta carretera hasta la localidad de Nogarole y sigue por la carretera a Selva di Trissino hasta Capitello, justo después de la cota de 543 m, donde gira a la izquierda por el camino que conduce al acueducto. Recorre este camino cruzando Prizzi hasta que, a una altitud de 530 m, se adhiere a la carretera de Cornedo y avanza por esta, atravesando Pellizzari y Duello hasta el cruce con la carretera municipal que conduce a Caliari, Stella y Ambrosi, pasando por la localidad de Grigio antes de volver a unirse a la carretera provincial a Cornedo. En Cornedo, se une a la carretera estatal 246, que sigue casi hasta el puente de Nori antes de girar hacia el este por la carretera municipal que atraviesa Colombara, Bastianci, Muzzolon y Milani (cota de 547 m). A partir de ahí, sigue la pista en dirección nordeste hasta Crestani (cota de 532 m). Sigue después la carretera municipal que conduce a Mieghi, Milani (cota de 626 m), Casare di Sopra, Casare di Sotto y Godeghe, hasta el cruce con la carretera municipal Monte di Malo-Monte Magrè, y discurre por ella hasta Monte Magrè. Desde allí sigue la carretera hacia Magrè hasta los 294 m de altitud, y posteriormente continúa en dirección noroeste hasta la cota de 214 m; sigue después la carretera hacia Valfreda hasta llegar a Raga (cota de 414 m) y desde allí continúa hasta la frontera municipal entre Schio y Torrebelvicino, por la que discurre hasta la cota de 216 m. Desde allí sigue el río Leogra hasta el puente de la carretera estatal 46 y continúa a lo largo de la carretera ribereña hasta la cota de 188 m. Sigue después la carretera estatal 46 Schio-Vicenza hasta la localidad de Fonte di Castelnovo, que cruza para a continuación tomar la carretera hacia Costabissara y atravesar las localidades de Ca' de Tommasi y Pilastro.

El límite de la zona sigue a continuación la carretera municipal de Costabissara a Creazzo pasando por la localidad de S. Valentino hasta llegar a la frontera meridional del municipio de Costabissara. Continúa después hacia el oeste por la frontera sur del municipio de Costabissara hasta la intersección con la carretera que viene de Gambugliano en dirección a Sovizzo, flanqueando la carretera de la Valdiezza. Sigue la carretera hacia Castelgomberto hasta unirse a la carretera que lleva a las localidades de Busa, Pilotto y Vallorona, a la izquierda. En la señal de «Stop», gira a la izquierda, toma la segunda vía a la izquierda y continúa hasta pasar el cruce hacia Monteschiavi. En el cruce a Contrà Vallorona, Rubbo y Spinati, abandona la carretera hacia estas localidades y continúa recta hasta Via Vallorona, en la parte inferior. Continúa a la derecha, siguiendo el perfil del cerro en dirección a Valdimolino. Sigue por la carretera que va a Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (carretera Cavallara) para después tomar la carretera de Bastian hasta llegar al cruce con la carretera que viene de Castelgomberto. Continúa por la carretera de Bernuffi y gira a la izquierda hasta la localidad de Sant'Urbano. En el cruce gira a la izquierda y discurre por la carretera de Sovizzo Alto hasta Casa Cattani, donde gira a la derecha en la carretera de Caussa, al final de la cual vuelve a girar a la derecha en la carretera (hacia Carbonara) hasta llegar a Bastia Bassa, donde continúa hacia Campestrini y finalmente llega a la derecha de Villa Cordellina. A continuación, gira a la derecha hasta el cruce con la carretera estatal 246, donde gira a la izquierda a la carretera de Montorsina, de modo que la ubicación de los castillos Romeo y Julieta quedan dentro de la zona.

A continuación, el límite sigue la carretera hacia Montecchio Maggiore y Montorso hasta el puente sobre el río Chiampo. Cruza el río y continúa en dirección sur hasta la carretera *via* Mieli de Zermeghedo. Desde el cruce con la *via* Mieli, continúa a la izquierda hacia Belloccheria, abarcando el contorno del cerro hasta el cruce con la *via* Perosa dentro de la zona demarcada. Desde allí, continúa por *via* Castelletto en dirección a la localidad de Montebello hasta el cruce con la carretera de Mira. A partir de ahí, discurre a lo largo de la carretera a Selva hasta el cruce de Casa Cavazza y la carretera de Zermeghedo.

El límite sigue la carretera de Agugliana y continúa en dirección a La Guarda. A unos 300 m de esta localidad, gira a la izquierda por un camino que la une a la frontera con Gambellara, continuando hacia el norte hasta la cota de 143 m.

A continuación, desciende la carretera secundaria que conduce a Gambellara, que cruza hacia el oeste por la carretera que va de Gambellara a Calderina, donde se une con la demarcación de la zona inicial en la provincia de Verona.

7. **Variedades de uva de vinificación**

Chardonnay B

Durella B - Durello

Garganega B - Garganego

Pinot bianco B - Pinot

Pinot grigio - Pinot

Pinot nero N – Pinot

Sauvignon B - Sauvignon blanc

8. **Descripción de los vínculos**

DOP Monti Lessini (vino y vino espumoso de calidad)

Datos de la zona geográfica

Factores naturales que contribuyen al vínculo

La zona de producción de los vinos de la DOP Monti Lessini abarca la parte montañosa de las montañas orientales de Lessini, que se extienden por la frontera entre las provincias de Verona y Vicenza. La geología de la zona es bastante compleja y polifacética, y en las áreas actualmente dedicadas a la viticultura predominan las rocas de base volcánica y volcánico-detrítica. Los suelos resultantes son ricos en minerales y moderadamente profundos, con una textura fina y un contenido de basalto escaso en la superficie, pero con concentraciones más elevadas en las partes profundas. El perfil mineral de los suelos favorece los procesos de fermentación de los mostos elaborados con uva durella, una variedad de uva blanca casi exclusiva de la zona.

La zona de la DOP Monti Lessini goza de un clima templado suave, con unas precipitaciones anuales de aproximadamente 1 000 mm que se concentran principalmente en primavera y otoño, y unas temperaturas medias anuales de en torno a los 13,5 °C.

La estructura fisiográfica de la zona, común en toda la región de Lessini, se caracteriza por los valles largos y en ocasiones estrechos que se extienden sobre todo en dirección NNW-SSE, separados por cordilleras con la distribución correspondiente que se extienden hacia el sur hasta desaparecer bajo los depósitos aluviales de la llanura del valle del Po. La diferencia de altitud en la zona es de unos 800 m, un factor que genera grandes variaciones entre las temperaturas diurnas y nocturnas.

Factores históricos y humanos que contribuyen al vínculo

Los siete siglos de historia de la viticultura en la zona de Monti Lessini pone claramente de manifiesto el cuidado con el que la población ha cultivado la vid en esta zona de altas colinas que abarca las provincias de Verona y Vicenza.

Con frecuencia, documentos históricos sobre la agricultura en la zona de Monti Lessini destacan la expresión *Terra cum vineis*, que significa «territorio completamente situado bajo viñedos». A partir del siglo XIX, la viticultura y la vinificación en las provincias acogidas a la denominación redundaron en un aumento significativo de la producción y mejoraron la calidad de los vinos producidos.

Dicho aumento estuvo seguido por las primeras medidas para proteger los vinos típicos y la posterior creación de la asociación para representar a los productores. Creado por primera vez mediante el Decreto Ministerial n.º 25/06/1987, que se publicó en el Boletín Oficial n.º 6 de 9 de enero de 1988, dentro de la DOP Lessini Durello, en 2011 el nombre de la denominación se cambió a Monti Lessini, al tiempo que se reconoció la DOP Lessini Durello. El Consorcio para la Protección del Lessini Durello [Consorzio di Tutela del Lessini Durello], reconocido por el Ministerio italiano en noviembre de 2000, se dedica a dar mayor visibilidad a las denominaciones producidas en la zona, así como a mejorar las condiciones productivas y socioeconómicas de los valles de Verona y Vicenza en la zona cubierta por el pliego de condiciones. Los productores de la denominación, junto con el Consorcio, han perfeccionado la técnica utilizada para elaborar vinos espumosos a partir de uvas durella, dándole así una posición prestigiosa entre los vinos espumosos que se producen en la región de Venecia.

Los mejores cultivos se producen en suelos bien expuestos de origen volcánico mediante técnicas de cultivo inteligentes que respetan las tradiciones locales. La variedad durella prolifera con una buena exposición a la luz solar, pero sobre todo requiere una adecuada circulación del aire en el viñedo.

Los sistemas de formación de viñas han evolucionado a lo largo de los años de acuerdo con los objetivos enológicos perseguidos. En la actualidad, los sistemas ideales para este tipo de producción son la formación en parral y el método Guyot. Los parrales se utilizan en las laderas escarpadas, donde la mayor parte de las vides se tienden manualmente. Los sistemas en espaldera o Guyot son más habituales en zonas más accesibles y en las que las pendientes no son tan pronunciadas. Estos sistemas de formación de viñas garantizan que las uvas maduren correctamente y se mantengan en buen estado. Son una seña de identidad tanto del paisaje como de la calidad de los vinos y de la constancia de los rendimientos.

La zona de la DOP Monti Lessini es ahora famosa por su excelencia enológica, que ha sido reconocida en concursos vitivinícolas en Italia y en otros lugares del mundo.

DOP Monti Lessini: categoría de vino

El nexo causal entre la calidad, las características del producto y el entorno geográfico, con los factores naturales y humanos.

Los vinos Durello de la DOP Monti Lessini son de color amarillo pajizo más o menos intenso, con un aroma característico y delicadamente afrutado y un gusto seco y amplio, con diversas intensidades de sabor, y tradicionalmente tienden a ser vivos. Aromas de manzanas más o menos verdes se alternan con notas más fuertes y complejas de origen mineral y a sílex, incluidos aromas marinos de yodo y azufre.

Los vinos Bianco de la DOP Monti Lessini son de color amarillo pajizo más o menos intenso, con un aroma característicamente agradable y un gusto fresco, sabroso y armonioso.

Los vinos Pinot Nero de la DOP Monti Lessini son de color rojo rubí, a veces con matices de granate, y presentan un aroma delicado, agradable y característico y un sabor seco, amplio y agradablemente amargo.

Los vinos Passito de la DOP Monti Lessini son de color amarillo dorado, con aromas característicamente intensos y afrutados. Desde el punto de vista gustativo, son de semidulces a dulces, aterciopelados, armoniosos y amplios.

La zona de Monti Lessini es el entorno ideal para producir la gama de vinos amparados por la DOP Monti Lessini: los suelos volcánicos que la caracterizan son ricos en nutrientes y las frescas brisas que bajan de los Monti Lessini permiten a las uvas alcanzar una maduración óptima al tiempo que mantienen la acidez necesaria. Las notas minerales son distintivas de estos tipos de vinos.

Los sistemas tradicionales de formación de las viñas en parrales y espalderas, los conocimientos técnicos de los viticultores, los siglos de tradición y las inversiones en tecnología enológica se combinan para producir vinos con aromas muy complejos. De hecho, lo que hace únicos a los vinos de la DOP Monti Lessini no es su estructura robusta; son las características olfativas las que conforman y en la práctica definen la identidad del producto.

DOP Monti Lessini: categoría de vino espumoso de calidad

El nexo causal entre la calidad, las características del producto y el entorno geográfico, con los factores naturales y humanos.

El vino espumoso de calidad de la DOP Monti Lessini presenta una espuma fina y persistente. Es de color amarillo pajizo más o menos intenso y tiene un aroma característico que recuerda levemente a la levadura. Su contenido de azúcar varía desde dosis cero o *pas dosé* hasta semiseco.

Los vinos espumosos de calidad Riserva de la DOP Monti Lessini presentan unas burbujas finas e intensas. Tienen un color que va del amarillo pajizo más o menos intenso hasta el amarillo dorado, y poseen unos aromas complejos con notas bien desarrolladas típicas de un largo período de envejecimiento en botella. Su contenido de azúcar varía desde dosis cero o *pas dosé* hasta semiseco.

Los vinos espumosos de calidad Crémant de la DOP Monti Lessini presentan unas burbujas finas y cremosas. Tienen un color que va del amarillo pajizo más o menos intenso hasta el amarillo dorado, y poseen unos aromas complejos con notas bien desarrolladas típicas de un largo período de envejecimiento en botella. Su contenido de azúcar varía desde dosis cero o *pas dosé* hasta semiseco.

El clima templado y las grandes variaciones de temperatura entre el día y la noche, que son típicos en la zona de la DOP Monti Lessini, son decisivos en la producción de un importante número de precursores aromáticos que mejoran las características organolépticas y las notas típicas de las uvas durella.

El contenido mineral de los suelos, unido a la marcada acidez de la variedad durella, hace que el vino sea especialmente adecuado para la elaboración de vino espumoso. Esta última técnica (que se ha utilizado como método para sacar el mejor partido de la variedad durella desde los orígenes de la denominación) saca a relucir las características típicas ya mencionadas, que dependen del período de envejecimiento. Si el período de envejecimiento es más corto, habrá más notas agradables y aromas de manzana verde y cítricos, una mineralidad típica y una consistencia tánica característica que es única en los vinos blancos y da lugar a unas burbujas especialmente finas. Un período de envejecimiento más largo (versiones Riserva) atenúa la exuberancia de la variedad, dando lugar a vinos más expresivos, con notas autolíticas que desempeñan un importante papel en la creación de sensaciones organolépticas elegantes. Las notas marinas típicas siempre se hacen sentir y, aunque el vino nunca es demasiado amplio, la sensación del sabor, potenciada por un retrogusto mineral amargo, es siempre una delicia.

9. **Requisitos complementarios específicos (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Producción de vinos espumosos

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

De conformidad con la excepción prevista en el artículo 5, apartado 1, letra b), del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión ([2]), las operaciones de vinificación de los vinos espumosos de calidad pueden llevarse a cabo dentro de la zona de producción delimitada y también en las provincias de Verona y Vincenza.

Enlace al pliego de condiciones

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

([2]) DO L 9 de 11.1.2019, p. 2.