C/2024/7448

18.12.2024

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33

(C/2024/7448)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 ([1]).

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Valencia»

PDO-ES-A0872-AM05

Data della comunicazione: 20.9.2024

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. ELIMINAZIONE DELLE TIPOLOGIE «ROSATO» E «ROSSO» DAI VINI SPUMANTI DI QUALITÀ DEL TIPO AROMATICO

Descrizione

Dai vini della categoria 6, «vini spumanti di qualità del tipo aromatico», sono eliminate le tipologie «rosato» e «rosso».

La modifica interessa il punto 2 del disciplinare di produzione e il punto 4 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Le tipologie in questione, pur rientrando nel disciplinare di produzione, di fatto non vengono prodotte.

2. INTRODUZIONE DI DUE NUOVE MENZIONI IN ETICHETTA

Descrizione

Si introducono in etichetta le menzioni «Vino de pueblo» o «Vi de poble» e «Vino de parcela» o «Vi de parcel.la» per tener conto di alcune unità geografiche più piccole e se ne stabiliscono le caratteristiche e le condizioni di utilizzo. Per i vini recanti le suddette menzioni in etichetta, tali condizioni prevedono una resa inferiore di uva per ettaro, una resa di estrazione inferiore e il divieto di aumentare artificialmente il titolo alcolometrico, salvo in caso di produzione di vino liquoroso.

I punti 3, 5 e 8.b.v del disciplinare di produzione e i punti 5 e 9 del documento unico sono modificati di conseguenza.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Obiettivo della modifica è fornire al consumatore maggiori informazioni indicando un'origine più precisa delle uve con cui sono prodotti determinati vini e imponendo nel contempo, per tali vini, requisiti qualitativi più elevati.

([1]) GU L 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

3. NUOVA DEMARCAZIONE DELLE SOTTOZONE ALTO TURIA E VALENTINO

Descrizione

Tre comuni (Alcublas, Andilla e Higueruelas) sono depennati dalla sottozona VALENTINO per essere inseriti nella sottozona ALTO TURIA.

La modifica interessa il punto 4 del disciplinare di produzione e il punto 6 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Ci si avvale della presente modifica per correggere l'errata ubicazione di questi tre comuni nel testo sia del disciplinare di produzione che del documento unico.

4. CHIARIMENTO RIGUARDANTE LA PRODUZIONE DI ALCUNI TIPI DI VINI LIQUOROSI

Descrizione

Per i vini liquorosi che possono avvalersi, in etichetta, delle menzioni «MOSCATEL DE VALENCIA» o «VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA» e «VINO DULCE», si precisano ulteriormente le modalità di produzione aggiungendo che tali vini devono essere prodotti «con mosto di uve o una miscela di questo prodotto con vino».

La modifica interessa il punto 8.b.v del disciplinare di produzione e il punto 9 del documento unico.

Si tratta di una modifica ordinaria in quanto non rientrante in nessuna delle tipologie di cui all'articolo 24, paragrafo 3, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche.

Motivazione

Finora ci si limitava ad indicare che i vini in questione dovevano essere prodotti conformemente all'allegato VII, parte II, punto 3, lettera c), quarto trattino, del regolamento (UE) n. 1308/2013, del 17 dicembre 2013, sull'OCM unica. Una precisazione del contenuto di tali norme permette ora di chiarire la formulazione e, pertanto, l'obbligo imposto ai produttori.

DOCUMENTO UNICO

1. **Nome**

Valencia

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP – Denominazione di origine protetta

3. **Categorie di prodotti vitivinicoli**

1. Vino
3. Vino liquoroso
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
8. Vino frizzante

3.1. *Codice della nomenclatura combinata*

— 22 - BEVANDE, LIQUIDI ALCOLICI ED ACETI

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

4. **Descrizione del vino (dei vini)**

1. *Vino bianco*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Nei vini bianchi prevalgono le tonalità gialle, che vanno dal giallo più pallido al giallo dorato. Questi vini possono essere sottoposti ad affinamento in legno. Al naso presentano aromi puliti e di buona intensità, con note fruttate. Al palato sono caratterizzati da una buona acidità, risultano freschi e fruttati e hanno una buona persistenza.

Anidride solforosa massima: 200 mg/l se il tenore di zuccheri è < 5 g/l e 300 mg/l se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l.

Acidità volatile massima: 18 meq/l se il titolo alcolometrico effettivo è > 12,5 % vol.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

2. *Vino rosato e rosso*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

I vini rosati presentano tonalità rosa, con riflessi color lampone, fragola, ribes o salmone. Al naso presentano aromi puliti e intensi, prevalentemente fruttati. Al palato sono caratterizzati da una buona acidità, sono franchi ed equilibrati. Hanno una buona persistenza. Nei vini rossi prevalgono le tonalità scure, soprattutto rosse con riflessi violacei, porpora, granata, ciliegia o rubino. Al naso presentano una buona intensità e marcati sentori di frutta.

Anidride solforosa massima: per i vini rosati 200 mg/l, se il tenore di zuccheri è < 5 g/l, e 250 mg/l, se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l; per i vini rossi 150 mg/l, se il tenore di zuccheri è < 5 g/l, e 200 mg/l, se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l.

Acidità volatile massima se il titolo alcolometrico effettivo è > 12,5 % vol: 18 meq/l per i vini rosati e 20 meq/l per i vini rossi.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 9,5

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

3. *Vino «Crianza», «Reserva» e «Gran Reserva»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Sono caratterizzati da tonalità più accentuate rispetto alla partita. I vini bianchi presentano un giallo più intenso. I vini rossi possono presentare tonalità fino al rosso mattone. Al naso sono caratterizzati da un equilibrio tra frutta e legno. Al palato presentano buone sensazioni retronasali.

Anidride solforosa massima: per i vini bianchi e rosati 200 mg/l, se il tenore di zuccheri è < 5 g/l, e 300 mg/l per i bianchi e 250 mg/l per i rosati, se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l; per i vini rossi 150 mg/l, se il tenore di zuccheri è < 5 g/l, e 200 mg/l, se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l.

Acidità volatile massima se il titolo alcolometrico effettivo è > 12,5 % vol: 18 meq/l.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 12

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

4. *Vino liquoroso bianco, rosato e rosso*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Nei vini liquorosi bianchi prevalgono le tonalità gialle da pallide a dorate. I vini liquorosi rosati presentano tonalità rosa con riflessi color lampone, fragola, ribes o salmone. I vini liquorosi rossi presentano tonalità rosse con riflessi violacei, porpora, granata o rubino. Hanno una buona intensità aromatica, soprattutto se ottenuti dalle uve Moscatel. Al palato sono dolci, golosi, equilibrati e dal retrogusto intenso.

Anidride solforosa massima: 150 mg/l, se il tenore di zuccheri è < 5 g/l, e 200 mg/l, se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 15

— Acidità totale minima: 1,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 20

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. *Vino spumante di qualità del tipo aromatico, bianco*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Se la partita è bianca, prevalgono le tonalità gialle da pallide a dorate. Al naso presentano aromi puliti e intensi, caratteristici della varietà. Al palato sono caratterizzati da una buona acidità e una buona intensità. Sono vini freschi, con una buona integrazione dell'anidride carbonica.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 6

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): 185

6. *Vino frizzante bianco, rosato e rosso*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Se la partita è bianca, prevalgono le tonalità gialle da pallide a dorate. Se la partita è rosata, le tonalità sono rosa con riflessi color lampone, fragola, ribes o salmone. Se la partita è rossa, le tonalità sono rosse con riflessi violacei, porpora, granata, ciliegia o rubino. Al naso presentano aromi puliti e intensi, caratteristici della varietà. Al palato sono freschi, fruttati e intensi, con una buona integrazione dell'anidride carbonica.

Anidride solforosa massima: per i vini bianchi e rosati 200 mg/l, se il tenore di zuccheri è < 5 g/l, e 250 mg/l, se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l; per i vini rossi 150 mg/l, se il tenore di zuccheri è < 5 g/l, e 200 mg/l, se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 7

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

7. *Vino bianco, rosato e rosso recante la menzione «Petit Valencia»*

DESCRIZIONE TESTUALE CONCISA

Le caratteristiche sono simili a quelle descritte per i vini bianchi, rosati e rossi.

Anidride solforosa massima: per i vini bianchi e rosati 200 mg/l, se il tenore di zuccheri è < 5 g/l, e 300 mg/l per i bianchi e 250 mg/l per i rosati, se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l; per i vini rossi 150 mg/l, se il tenore di zuccheri è < 5 g/l, e 200 mg/l, se il tenore di zuccheri è pari o superiore a 5 g/l.

Titolo alcolometrico volumico effettivo massimo: 9 % vol.

Caratteristiche analitiche generali

— Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol): —

— Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol): 4,5

— Acidità totale minima: 3,5 in grammi per litro, espressa in acido tartarico

— Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro): 13,33

— Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro): —

5. **Pratiche di vinificazione**

5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1.

Pratica enologica specifica

Per l'estrazione del vino e la separazione dalle vinacce deve essere applicata una pressione adeguata, in modo che la resa non sia superiore a 82 litri di mosto o a 76 litri di vino ogni 100 kg di uve. Le frazioni di vino ottenute con l'impiego di pressioni inadeguate non possono in nessun caso essere utilizzate per la produzione di vini protetti.

La resa massima di estrazione per i vini recanti in etichetta la menzione «Vino de parcela» o «Vi de parcel.la» è di 65 litri ogni 100 kg di uve.

I recipienti in legno utilizzati nei processi di invecchiamento devono essere di rovere e avere una capacità conforme ai limiti di volume previsti dalla normativa in vigore per l'uso di talune menzioni tradizionali.

Per la produzione di vini spumanti di qualità del tipo aromatico si utilizzano le varietà seguenti: Albariño, Gewürztraminer, Macabeo, Alarije (Malvasía Riojana, Subirat Parent), Moscatel de Alejandría, Moscatel de Grano Menudo e Verdejo.

Per i vini recanti in etichetta le menzioni «Vino de parcela» o «Vi de parcel·la» non è consentito aumentare artificialmente il titolo alcolometrico, salvo nel caso della produzione di vino liquoroso.

5.2. *Rese massime*

1. Varietà rosse

9 100 chilogrammi di uve per ettaro

2.

69,16 ettolitri per ettaro

3. Varietà rosse destinate ai vini recanti in etichetta la menzione «Vino de pueblo» o «Vi de poble»

8 190 chilogrammi di uve per ettaro

4.

62,24 ettolitri per ettaro

5. Varietà rosse destinate ai vini recanti in etichetta la menzione «Vino de parcela» o «Vi de parcel.la»

5 460 chilogrammi di uve per ettaro

6.

35,49 ettolitri per ettaro

7. Varietà bianche

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

8.

91,20 ettolitri per ettaro

9. Varietà bianche destinate ai vini recanti in etichetta la menzione «Vino de pueblo» o «Vi de poble»

10 800 chilogrammi di uve per ettaro

10.

82,08 ettolitri per ettaro

11. Varietà bianche destinate ai vini recanti in etichetta la menzione «Vino de parcela» o «Vi de parcel.la»

7 200 chilogrammi di uve per ettaro

12.

46,80 ettolitri per ettaro

13. Varietà Moscatel de Alejandría

16 000 kg di uva per ettaro

14.

121,60 hl per ettaro

15. Varietà Moscatel de Alejandría destinata ai vini recanti in etichetta la menzione «Vino de pueblo» o «Vi de poble»

14 400 chilogrammi di uve per ettaro

16.

109,44 ettolitri per ettaro

17. Varietà Moscatel de Alejandría destinata ai vini recanti in etichetta la menzione «Vino de parcela» o «Vi de parcel.la»

9 600 chilogrammi di uve per ettaro

18.

62,40 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione tutelata dalla denominazione di origine protetta «Valencia» comprende i terreni della provincia di Valencia inclusi nelle unità geografiche più piccole della zona tutelata dalla DOP, denominate sottozone e costituite dai comuni seguenti:

a) sottozona ALTO TURIA: Alcublas, Alpuente, Andilla, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, Higueruelas, La Yesa, Titaguas e Tuéjar;

b) sottozona VALENTINO: Alborache, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo e Yátova;

c) sottozona MOSCATEL DE VALENCIA: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís e Yátova;

d) sottozona CLARIANO: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aielo de Malferit, Aielo de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada e Xàtiva.

La zona di produzione comprende anche le parcelle iscritte nel catasto viticolo che, gestite da soci di cooperative o da proprietari di cantine figuranti nei registri del Consejo Regulador, sono tradizionalmente destinate alla produzione di vini tutelati dalla denominazione di origine protetta «Valencia». Tali parcelle sono situate nelle seguenti località dei comuni di Almansa e Caudete, nella provincia di Albacete: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisioneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti e Casa Hondo nel comune di Almansa, e le località di Vega de Bogarra, Derramador e El Angosto nel comune di Caudete.

Fanno parte della zona di produzione le parcelle dei soci della Cooperativa Vinícola La Viña Coop V, situate nel comune di Villena, che siano iscritte nello schedario viticolo e siano state tradizionalmente destinate alla produzione di vini protetti dalla denominazione di origine «Valencia».

7. **Varietà principale/i di uve da vino**

ALARIJE - MALVASÍA RIOJANA

ALARIJE - SUBIRANT PARENT

ALBARIÑO

BOBAL

BONICAIRE

CABERNET FRANC

CABERNET SAUVIGNON

CHARDONNAY

FORCALLAT TINTA

GARNACHA BLANCA

GARNACHA TINTA

GARNACHA TINTORERA

GARRO - MANDO

GEWÜRZTRAMINER

GRACIANO

MACABEO - VIURA

MALBEC

MARSELÁN

MAZUELA - MAZUELO

MENCÍA

MERLOT

MERSEGUERA

MIGUEL DEL ARCO

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

MOSCATEL DE GRANO MENUDO

PEDRO XIMÉNEZ

PETIT VERDOT

PINOT NOIR

PLANTA FINA DE PEDRALBA

PLANTA NOVA - TARDANA

RIESLING

SAUVIGNON BLANC

SEMILLON

SYRAH

TEMPRANILLO

TORTOSÍ

VERDEJO

VERDIL

VIOGNIER

8. **Descrizione del legame/dei legami**

I vini della DOP Valencia sono caratterizzati da un'elevata intensità aromatica dovuta allo stress idrico della vite in primavera e in estate, quando le temperature sono elevate e l'evapotraspirazione è maggiore.

Questi vini si distinguono anche per la grande intensità cromatica dovuta all'escursione termica. I vini liquorosi tutelati dalla DOP «Valencia» si distinguono per la loro elevata intensità aromatica, dovuta a temperature medie miti durante tutto l'anno e allo stress idrico della vite in primavera e in estate.

I vini spumanti di qualità del tipo aromatico della DOP «Valencia» si distinguono poiché fruttati, leggeri ed equilibrati. Queste caratteristiche sono il risultato del clima mediterraneo, con temperature miti durante tutto l'anno.

Infine, i vini frizzanti tutelati dalla DOP «Valencia» sono fruttati, leggeri ed equilibrati, come conseguenza di temperature medie temperate.

9. **Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)**

Quadro normativo

Legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

La denominazione «VALENCIA» deve essere visibile. È possibile indicare la sottozona qualora le uve provengano interamente da essa. È inoltre possibile indicare i nomi di una delle varietà protette nei vini che siano stati ottenuti esclusivamente con almeno l'85 % di uve della varietà corrispondente, fatta eccezione per il vino liquoroso Moscatel de Valencia e Moscatel tradicional de Valencia, che deve essere ottenuto unicamente dalla varietà Moscatel de Alejandría.

Sono possibili le seguenti menzioni:

«VINO PETIT VALENCIA» nei vini giovani con titolo alcolometrico effettivo > 4,5 % vol e totale > 9 % vol, prodotti naturalmente;

«MOSCATEL DE VALENCIA» o «VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA» nei vini ottenuti per il 100 % dalla varietà Moscatel de Alejandría, prodotti conformemente all'allegato VII, parte II, punto 3, lettera c), quarto trattino, del regolamento (UE) n. 1308/2013, del 17 dicembre 2013, vale a dire con mosto di uve o una miscela di questo prodotto con vino. Se nell'elaborazione si usa mosto con fecce e bucce è obbligatorio inserire la dicitura «Tradicional»;

«VINO DULCE» nei vini liquorosi prodotti conformemente all'allegato VII, parte II, punto 3, lettera c), quarto trattino, del regolamento (UE) n. 1308/2013, del 17 dicembre 2013, vale a dire con mosto di uve o una miscela di questo prodotto con vino;

la menzione «VINO DE PUEBLO» o «VI DE POBLE», accompagnata dal nome geografico del comune, può essere utilizzata per i vini prodotti con uve provenienti per l'85 % da parcelle del comune in questione; può essere ammesso un 15 % di uve provenienti da vigneti registrati in comuni confinanti con la zona di produzione del comune in questione;

la menzione «VINO DE PARCELA» o «VI DE PARCEL.LA» può essere utilizzata per i vini prodotti con uve provenienti per il 100 % da un'unica parcella; le uve possono provenire da un'unica parcella catastale contenente sottoparcelle o da più di una parcella purché:

— le parcelle siano contigue e facciano capo alla stessa proprietà;

— le parcelle siano state impiantate nello stesso anno, utilizzando lo stesso portainnesto;

— le parcelle siano impiantate con la stessa varietà di uve.

È possibile utilizzare la menzione tradizionale «Primero de cosecha» nei vini rossi, bianchi e rosati ottenuti con uve raccolte nei primi dieci giorni del periodo di vendemmia e imbottigliati entro i trenta giorni successivi; l'indicazione della vendemmia sull'etichetta è obbligatoria.

Quadro normativo

Legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Deroga alla produzione nella zona geografica delimitata

Descrizione della condizione

Le cantine di vinificazione e invecchiamento devono essere situate nella zona di produzione, ma possono anche essere situate nei comuni della Comunitat Valenciana adiacenti a quelli della zona geografica.

Link al disciplinare del prodotto

https://breu.gva.es/b/qXiGABNBEz