C/2024/4523

16.7.2024

Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína podle čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(C/2024/4523)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY

„Vicenza“

PDO-IT-A0476-AM04

Datum oznámení: 17. 4. 2024

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Zavedení typu „Pinot Grigio Superiore“**

Popis:

Zavedení nového typu „Pinot Grigio Superiore“

Odůvodnění:

Cílem navrhované změny je zvýšit konkurenceschopnost označení „Vicenza“ na trhu, využít velkou obchodní příležitost vstoupit na nové trhy, která se momentálně nabízí, konsolidovat stávající trhy, a zároveň vinařské podniky odradit od změny zařazení CHOP „Vicenza Pinot Grigio“ pod jiné označení zahrnující typ „Pinot Grigio Superiore“.

Změna se týká článků 1, 4 a 6 specifikace výrobku a oddílu 4 „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

2. **Změna názvu typu „Vicenza Pinot Grigio“**

Popis:

Název typu „Vicenza Pinot Grigio“ se mění na „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“.

Odůvodnění:

Využít obchodní příležitost vstoupit na nové trhy, konsolidovat stávající trhy, a zároveň vinařské podniky odradit od změny klasifikace CHOP „Vicenza Pinot Grigio“ pod jiné označení zahrnující typ „Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“.

Změna se týká článků 1, 4, 6 a 7 specifikace výrobku a oddílu 4 „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

3. **Zavedení výrazu „Rosé“ na etiketě**

Popis:

U druhů Pinot Grigio Rosato nebo Pinot Grigio Ramato se zavádí možnost použít také výraz Pinot Grigio „Rosé“.

Odůvodnění:

Využít obchodní příležitost vstoupit na nové trhy a konsolidovat trhy stávající.

Změna se týká článku 7 specifikace výrobku a oddílu 9 „Další podmínky“ jednotného dokumentu

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Změna vlastností při spotřebě u typu „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“**

Popis:

Dochází ke změně vlastností při spotřebě u typu „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“, pokud jde o barvu a chuť.

Odůvodnění:

Změna názvu typu „Vicenza Pinot Grigio“ na „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“ znamená změnu barvy tohoto typu z popisu „od slámově žluté po zlatavě žlutou, někdy s odstíny růžové“ na popis „slámově žlutá až zlatavě žlutá či růžová nebo měděná“. Pokud jde o chuť, slovo „sametová“ se nahrazuje správnějším výrazem „lahodná“.

Změna se týká článku 6 specifikace výrobku a oddílu 4 „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

5. **Změna minimálního přirozeného obsahu alkoholu v hroznech určených k výrobě typu „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“**

Popis:

Minimální přirozený obsah alkoholu v hroznech určených k výrobě typu „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“ byl snížen z 10,0 % objemových na 9,5 % objemových.

Odůvodnění:

Považuje se za nezbytné přizpůsobit parametr týkající se minimálního přirozeného obsahu alkoholu v hroznech určených k výrobě typu „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“ jiným označením v oblasti, které používají odrůdu Pinot Grigio, aby se provozovatelům vinařských podniků, které vyrábějí vína s odrůdou Pinot Grigio pod různými označeními, usnadnilo řízení jakékoli změny klasifikace.

Změna se týká článku 4 specifikace výrobku.

6. **Změna minimální celkové kyselosti u typu „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“**

Popis:

Minimální celková kyselost u typu „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“ byla snížena z 5,0 g/l na 4,5 g/l.

Odůvodnění:

Považuje se za nezbytné přizpůsobit parametr týkající se minimální celkové kyselosti u typu „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato“ jiným označením v oblasti, které používají odrůdu Pinot Grigio, aby se provozovatelům vinařských podniků, které vyrábějí vína s odrůdou Pinot Grigio pod různými označeními, usnadnilo řízení jakékoli změny klasifikace.

Změna se týká článku 6 specifikace výrobku a oddílu 4 „Popis vína (vín)“ jednotného dokumentu.

7. **Formální oprava**

Popis:

V článcích 3 a 8 specifikace výrobku byl vypuštěn výraz „CHOP“, protože se chybně opakoval dvakrát.

Odůvodnění:

Oprava chyby.

Změna se týká článků 3 a 8 specifikace výrobku.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název produktu**

Vicenza

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP – chráněné označení původu

3. **Druhy výrobků z révy vinné**

1. Víno
5. Jakostní šumivé víno
6. Jakostní aromatické šumivé víno
8. Perlivé víno

4. **Popis vína (vín)**

1. *Vicenza Bianco*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá až výrazně slámově žlutá. Vůně: ovocná, intenzivní, někdy lehce aromatická. Chuť: suchá, svěží, harmonická. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 10,50 %. Minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

2. *Vicenza Bianco Frizzante*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá. Vůně: jemná, ovocná, někdy mírně aromatická s květinovými tóny. Chuť: suchá až polosladká, svěží. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 10,50 %. Minimální bezcukerný extrakt: 14,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

3. *Vicenza Bianco Spumante*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: lehká, jemná a dlouhotrvající. Barva: jasně slámově žlutá různé intenzity. Vůně: jemná, ovocná, někdy mírně aromatická s květinovými tóny. Chuť: suchá až sladká, ovocná. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 5,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

4. *Vicenza Bianco Passito*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově až zlatavě žlutá. Vůně: charakteristická pro Passito, jemná. Chuť: polosladká nebo sladká, harmonická. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 16,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 5,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

5. *Vicenza Rosso*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená různé intenzity. Vůně: intenzivní a dlouhotrvající s tóny červených bobulovin. Chuť: svěží, suchá, harmonická. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

6. *Vicenza Rosso Novello*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená, někdy s fialovými odstíny. Vůně: intenzivní a kořenitá s tóny červených bobulovin. Chuť: kulatá, lahodná, jemná. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

7. *Vicenza Rosso Riserva*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená různé intenzity. Vůně: intenzivní a dlouhotrvající s tóny červených bobulovin. Chuť: suchá, harmonická, plná, středně třískovitá. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,50 %. Minimální bezcukerný extrakt: 22,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

8. *Vicenza Rosato*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: růžová různé intenzity. Vůně: jemná, květinová. Chuť: suchá až polosladká. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 10,50 %. Minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 5,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

9. *Vicenza Rosato Frizzante*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: růžová různé intenzity. Vůně: jemná, květinová. Chuť: suchá až polosladká, svěží, živá. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 10,50 %. Minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

10. *Vicenza Moscato Spumante*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Pěna: lehká, jemná a dlouhotrvající. Barva: slámově žlutá, intenzivní. Vůně: intenzivní, typická pro tuto odrůdu. Chuť: suchá až sladká, typická pro tuto odrůdu. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 13,0 g/l. Vyrábí se tyto druhy: „extra brut“, „brut“, „extra dry“, „dry“, „demi sec“. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

11. *Vicenza Chardonnay*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá s nazelenalými odstíny. Vůně: jemná s tóny zralého bělomasého ovoce. Chuť: suchá, harmonická. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

12. *Vicenza Garganega*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá. Vůně: jemná s tóny bílých květů a zralého bělomasého ovoce. Chuť: suchá a harmonická s jemně nahořklým nádechem. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 10,50 %. Minimální bezcukerný extrakt: 14,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

13. *Vicenza Riesling*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá s nazelenalými odstíny. Vůně: intenzivní s tóny broskví a exotického ovoce. Chuť: suchá, ovocná. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 5,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

14. *Vicenza Sauvignon*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá různé intenzity. Vůně: jemná s tóny broskví a exotického ovoce. Chuť: svěží, harmonická. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

15. *Vicenza Manzoni Bianco*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: světle slámově žlutá s nazelenalými odstíny. Vůně: ovocná s tóny bílých květů. Chuť: svěží, harmonická, plná. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 5,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

16. *Vicenza Pinot Bianco*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: světle slámově žlutá. Vůně: květinová s tóny exotického ovoce. Chuť: svěží, harmonická, ovocná. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

17. *Vicenza Pinot Grigio* / *Pinot Grigio Rosato* / *Pinot Grigio Ramato*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově žlutá až zlatavě žlutá či růžová nebo měděná. Vůně: intenzivní, ovocná, někdy mírně aromatická s květinovými tóny. Chuť: suchá, svěží, lahodná. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 15,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

18. *Vicenza Cabernet*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: sytě rubínově červená. Vůně: intenzivní vůně červeného ovoce, někdy s jemným travnatým tónem. Chuť: suchá a dlouhotrvající. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

19. *Vicenza Cabernet Riserva*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: sytě rubínově červená, někdy až granátová. Vůně: ovocná, někdy s kořeněnými tóny. Chuť: suchá se správným obsahem taninů. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 22,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

20. *Vicenza Cabernet Sauvignon*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: sytě rubínově červená. Vůně: intenzivní s tóny červeného ovoce. Chuť: suchá, harmonická. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

21. *Vicenza Cabernet Sauvignon Riserva*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: sytě rubínově červená, někdy až granátová. Vůně: komplexní vůně červených bobulovin. Chuť: suchá, plná, jemně třískovinová. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 22,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

22. *Vicenza Merlot*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená. Vůně: intenzivní s tóny třešní a bobulovin. Chuť: svěží, jemná. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

23. *Vicenza Merlot Riserva*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená, někdy až granátová. Vůně: komplexní s tóny třešní a jiných bobulovin. Chuť: plná, jemná, dlouhotrvající. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 22,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

24. *Vicenza Pinot Nero*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená. Vůně: éterická, příjemná. Chuť: suchá, lahodná. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 18,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

25. *Vicenza Pinot Nero Riserva*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená, někdy až granátová. Vůně: éterická, komplexní. Chuť: plná, sametová, dlouhotrvající. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 12,00 %. Minimální bezcukerný extrakt: 22,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

26. *Vicenza Raboso*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: rubínově červená s různou intenzitou, někdy s fialovými odstíny. Vůně: vinná a intenzivní s tóny višní marasca. Chuť: svěží, harmonická, lahodná. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 10,50 %. Minimální bezcukerný extrakt: 20,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

27. *Vicenza Raboso Riserva*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: různě intenzivní rubínově červená, jež někdy přechází do granátové. Vůně: intenzivní a komplexní s tóny višní marasca. Chuť: svěží, plná, dlouhotrvající. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,50 %. Minimální bezcukerný extrakt: 22,0 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

28. *Vicenza Pinot Grigio Superiore*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Barva: slámově až zlatavě žlutá, někdy s růžovými odstíny. Vůně: charakteristická, harmonická. Chuť: suchá, svěží, charakteristická. Minimální celkový obsah alkoholu (v % objemových): 11,5 %. Minimální bezcukerný extrakt: 18 g/l. Veškeré analytické parametry, které nejsou uvedeny v tabulce níže, splňují limity stanovené vnitrostátními právními předpisy a právními předpisy EU.

Obecné analytické vlastnosti

— Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových) –

— Minimální celková kyselost 5,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

— Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr) –

— Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr) –

5. **Enologické postupy**

5.1. *Základní enologické postupy*

—

5.2. *Maximální výnosy:*

1. Garganega

   18 000 kilogramů hroznů na hektar

2. Manzoni Bianco

   14 000 kilogramů hroznů na hektar

3. Merlot, Merlot Riserva

   16 000 kilogramů hroznů na hektar

4. Moscato, Pinot Nero, Pinot Nero Riserva

   13 000 kilogramů hroznů na hektar

5. Bianco, Bianco Frizzante, Bianco Spumante

   18 000 kilogramů hroznů na hektar

6. Bianco Passito

   14 400 kilogramů hroznů na hektar

7. Rosso, Rosso Novello, Rosso Riserva, Rosato, Rosato Frizzante

   16 000 kilogramů hroznů na hektar

8. Moscato Spumante

   13 000 kilogramů hroznů na hektar

9. Cabernet, Cabernet Riserva, Cabernet Sauvignon Riserva, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato, Raboso, Raboso Riserva, Riesling

   15 000 kilogramů hroznů na hektar

10. Sauvignon, Cabernet Sauvignon

    15 000 kilogramů hroznů na hektar

11. Pinot Grigio Superiore

    13 500 kilogramů hroznů na hektar

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Oblast produkce vín s CHOP „Vicenza“ dle článku 1 je vymezena následovně:

a) zahrnuje celé území těchto obcí:

Albettone, Alonte, Altavilla Vicentina, Arcugnano, Arzignano, Asigliano Veneto, Barbarano Vicentino, Breganze, Brendola, Cassola, Carrè, Cartigliano, Castegnero, Castelgomberto, Chiuppano, Creazzo, Fara Vicentina, Gambellara, Gambugliano, Grancona, Lonigo, Longare, Malo, Marano Vicentino, Marostica, Mason Vicentino, Molvena, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montecchio Precalcino, Montegalda, Montegaldella, Monteviale, Montorso Vicentino, Mossano, Mussolente, Nanto, Nove, Orgiano, Pianezze, Rosà, Rossano Veneto, Salcedo, Sandrigo, San Germano dei Berici, San Vito di Leguzzano, Sarego, Sarcedo, Schiavon, Sossano, Sovizzo, Tezze sul Brenta, Thiene, Villaga, Zanè, Zermeghedo, Zovencedo a Zugliano

a část území těchto obcí:

Agugliaro, Bassano del Grappa, Brogliano, Caltrano, Calvene, Chiampo, Costabissara, Cogollo del Cengio, Campiglia dei Berici, Costabissara, Cornedo, Dueville, Grumolo delle Abbadesse, Isola Vicentina, Lugo vicentino, Monte di Malo, Nogarole vicentino, Piovene Rocchette, Pove del Grappa, Poiana Maggiore, Romano d'Ezzelino, Quinto vicentino, Schio, Santorso, Torri di Quartesolo, Trissino, Vicenza a Villaverla.

Oblast je vymezena takto:

V místě, kde státní silnice 46 (Pasubio) končí u Albery v obci Vicenza, odbočuje vlevo na Viale Diaz a poté pokračuje po Viale del Verme až k Via Cricoli. Odtud pokračuje východním směrem po Via Ragazzi del 99 až ke křižovatce s Via Quadri a po této silnici pokračuje jihovýchodním směrem až ke křižovatce se Strada Bertesina. Poté pokračuje východním směrem, až se napojí na Via Quintarello a pokračuje až k mostu přes dálnici Valdastico, po němž pokračuje až k napojení na provinční silnici Cà Balbi. Poté překonává most přes řeku Tesina a odtud se ihned stáčí doleva přes Marolu a pokračuje po Via Stradone až k mostu přes řeku Tergola, po němž pokračuje na jih až do Tribola. Na mostě odbočuje na provinční silnici Abbadesse a vede po ní až do Vancimuglia. Odtud pokračuje po Via Longare a překračuje řeku Settimo, která tvoří hranici mezi Grumolo delle Abbadesse a Longare. Pokračuje podél hranice obcí Montegalda a Grisignano di Zocco až k hranici s provincií Padova. Po hranici provincie pokračuje až do Punta di Vò a odtud po silnici do Agugliara, známé jako Via Punta, až ke křižovatce s Via Roma, podél ní vede západním směrem přibližně 50 metrů, následně odbočí doprava na Via Mottarelle a pokračuje až ke křižovatce s Via Finale. Po Via Finale pokračuje západním směrem, napojí se na Via Ponte Alto, kde odbočí doleva, 50 metrů vede podél státní silnice 247 (Riviera), pak odbočí doprava a pokračuje po Via Giotto, poté překročí hranici obce Agugliaro a pokračuje do obce Campiglia dei Berici. Na křižovatce s ulicí Via Galileo Galilei pak odbočuje vlevo a vede po ulici Via Crocetta až k hranici s obcí Noventa Vicentina, kterou sleduje až ke křižovatce s kanálem Alonte. Pokračuje na jih podél kanálu Alonte, u Ponte Murello překračuje provinční silnici San Feliciano a u Ponte Cazzola provinční silnici Poianese a pokračuje až ke kanálu Roneghetto, který sleduje jihovýchodním směrem v délce asi 100 metrů až k hranici obcí Poiana Maggiore a Noventa Vicentina, kterou sleduje až ke kanálu Ronego. Poté vede severozápadním směrem podél kanálu Ronego až k hranici obce Asigliano Veneto. Odtud vede dělící linie podél hranice provincie Vicenza kolem obcí Spessa, Bagnolo di Lonigo a Lobia Vicentina až ke státní silnici 11 (Padana Superiore) u Torri di Confine v obci Gambellara. Sleduje hranici obce Gambellara podél provinční hranice Verony kolem obce Sarmazza a pokračuje podél provinční hranice až k obcím Calderina (45 m n. m.), Cavaggoni (348 m n.

m.) a Monte Segan (504 m n. m.). Dále pokračuje podél hranice mezi provinciemi, okolo vrcholu 608 m n. m. až do Rubeldi. Odtud vede po silnici do Motti až do Maglio di Chiampo do obce Sgargeri, odkud vede po silnici přes centrum města Nogarole. Po této silnici pokračuje až do Selva di Trissino a po silnici Selva di Trissino dorazí do Capitella těsně za vrcholem 543 m n. m., kde odbočí vlevo na cestu vedoucí k akvaduktu. Podél pěšiny prochází osadou Pizi, až se v nadmořské výšce 530 m připojí k silnici do obce Cornedo Vicentino, která prochází osadami Pellizzari a Duello až po křižovatku s místní komunikací do obcí Caliari, Stella, Savegnago a Ambrosi, pokračuje přes lokalitu Grigio a opět se napojí na okresní silnici do obce Cornedo. V Cornedu se napojuje na státní silnici 246, kterou sleduje téměř až k mostu Nori a pak odbočuje na východ na místní komunikaci, která vede kolem osad Colombara, Bastianci, Muzzolon a Milani (547 m n. m.). Odtud pokračuje podél polní cesty severovýchodním směrem po osadu Crestani (532 m n. m.). Dále kopíruje obecní silnici vedoucí do Mieghi, Milani (626 m n. m.), Casare di Sopra, Casare di Sotto a Godeghe až k rozcestí s obecní silnicí Monte di Malo-Monte Magrè, po níž vede až do Monte Magrè. Odtud vede po silnici do Magrè do výšky 294 m n. m., pokračuje severozápadním směrem do výšky 218 m n. m., vede podél silnice Valfreda až do Ragy (414 m n. m.) a pak pokračuje až k hranici obcí Schio a Torrebelvicino, kterou kopíruje po bod s výškou 216 m n. m. Odtud vede podél potoka Leogra až k mostu na státní silnici 46. Podél státní silnice 46 vede do Polea a dále pokračuje severovýchodním směrem do lokalit Folgare (287 m n. m.), San Martino (273 m n. m.), Sessegolo (289 m n. m.) a Timonchio (226 m n. m.). Z Timonchia vede po obecní silnici kolem Murella, Grimoly, Santorsa (292 m n. m.) a Inderle na hranici mezi lokalitami Santorso a Piovene Rocchette až k potoku Astico, který sleduje proti proudu do výšky 150 m n. m. Odtud vede podél obecní silnice do Cogollo del Cengio přes lokalitu Scalzanella a z Cogollo del Cengio sleduje obecní silnici vedoucí do Falonu a dále do Mossonu (302 m n. m.) až do centra obce Caltrano. Poté se napojuje na provinční silnici Caltrano-Calvene, prochází Camisinem a La Costou, dostane se do města Calvene, odkud vede po obecní silnici do Mortisy, Lore a Capitello delle Mare v obci Lugo Vicentino (416 m n. m.). Odtud vede podél hranice obcí Salcedo a Lusiana až do Ponte (493 m n. m.), kde se tato hranice setkává s provinční silnicí Breganze-Lusiana. Dále pokračuje podél hranice obce až do Laverdy (výšky 229 m n. m., 346 m n. m., 410 m n. m. a 510 m n. m.) a dosahuje silnice do Crosary, kterou následuje až do centra. Odtud vede podél Via Pianari až do Erty (456 m n. m.), poté pokračuje na východ a klesá směrem ke Capo di Sopra a Piazzette (263 m n. m.). Poté vede podél provinční silnice z Valle San Floriano do Valroviny a Calugy (388 m n. m.) a až do vesnice Vallison (285 m n. m.) a odtud podél potoka Vallison až k soutoku s řekou Brenta. Od soutoku potoka Vallison s řekou Brenta sleduje tok řeky Brenta proti proudu až k mostu Campese. Prochází vesnicemi Albertoni, Zanchetta Pove del Grappa a Rivagge a pak pokračuje směrem na severovýchod podél hranice obcí Pove del Grappa a Romano d'Ezzelino až k Signori (342 a 250 m n. m.), kde se dostává na státní silnici 141, kterou sleduje až k hranici provincie (236 a 217 m n. m.). Pokračuje po hranici provincií Vicenza a Treviso až k hranici provincie Padova a pokračuje dále na západ až k řece Brenta. Sleduje řeku až k lokalitám San Michele, Scaldaferro a Bassanese na hranici obce Sandrigo a dále na jih až k Salvetti, kde se napojuje na hranici obce a sleduje ji na sever až k lokalitě Rozzola. Prochází po obecní silnici do Povolara kolem Le Buse a centra Dueville až do Villanovy, kde se napojuje na hranici obce Dueville a sleduje ji směrem na jih až do napojení na obecní hranici Villaverla na potoce Timonchio. Odtud vede podél hranice obce Villaverla až k hranici obce Isola Vicentina. Pokračuje na jih podél této hranice, napojí se na obecní silnici a dosáhne obce Ponte, kde se napojí na státní silnici 46 a pokračuje až do Vicenzy.

7. **Moštová odrůda (moštové odrůdy)**

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Chardonnay B.

Garganega B.

Manzoni bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.13 B

Merlot N.

Moscato Bianco B. – Moscato

Pinot Bianco B. – Pinot Blanc

Pinot Grigio

Pinot Nero N.

Raboso Piave N. – Raboso

Raboso Veronese N. – Raboso

Riesling Italico B. – Riesling

Sauvignon B.

8. **Popis souvislostí**

8.1. *„Vicenza" – všechny druhy výrobků z révy vinné*

Přírodní faktory:

Za svou mimořádnou vhodnost k pěstování vína vděčí oblast své zeměpisné poloze. Horské pásmo na severu chrání oblast před zimním chladným větrem a vrchovina Berici na jihu zmírňuje proudy teplého vzduchu z údolí řeky Pád. Vicenza má rovněž velmi dobrou hydrografickou síť, což je pro rozvoj vinařství i ostatní zemědělské činnosti zásadní.

Díky příznivé expozici svahů vládne v pěstitelské oblasti specifické klima, charakteristické mírným jarem, teplým, ale ne horkým létem a mírným podzimem. Průměrná teplota dosahuje v létě 22,9 °C, přičemž nejvyšší teploty bývají v červenci. Na podzim se vyskytují velké rozdíly mezi denními a nočními teplotami. Srážky se vyskytují převážně v období od dubna do září a bývají rovnoměrně rozloženy.

Z geologického hlediska má oblast produkce rozmanité druhy půd, od převážně vulkanických čedičových na západních vrcholcích a na severu až po sedimentární mořské vápence převážně ve střední a jižní části oblasti a v kopcovité oblasti Berici. Při výběru odrůd se přihlíží k vlastnostem půdy, která je obecně díky své kypré struktuře dobře odvodněná. Díky tomu se réva správně vyvíjí a dosahuje vyváženého vegetativního i produkčního růstu, který je příčinou kvalitní produkce.

Průměrný obsah cukru a celková kyselost se v době sklizně liší v závislosti na podnebných podmínkách během období sklizně, vždy však stačí k tomu, aby výsledkem byla velmi svěží vína.

Faktory spojené s historií a lidskou činností:

Historie CHOP „Vicenza" sahá do roku 2000 a zahrnuje rozsáhlé území táhnoucí se od oblasti Berico na jižním okraji města Vicenza až po úpatí kopců v severovýchodní části provincie Vicenza. Moderní postupy a know-how pěstování vína v oblasti Vicenza mají kořeny ve starobylé vinařské tradici.

Díky zkouškám Experimentálního centra v Coneglianu a díky vzdělávacím aktivitám a rozšiřování nových vinařských a enologických technik instituty v Coneglianu a San Michele all'Adige se připravila cesta pro moderní vinařství. Významně k tomu přispěli místní vinaři, kteří zavedli postupy a metody obhospodařování vinic a inovativní technologie vinifikace, aby dosáhli ekologické i ekonomické udržitelnosti.

8.2. *„Vicenza“ – druh vína*

Informace o jakosti/vlastnostech vína v zásadě daných zeměpisným prostředím:

Barva bílých vín různých druhů se pohybuje od slámově žluté po zlatavě žlutou, někdy s odstíny růžové, jako je tomu u vína Pinot Grigio.

Na patře jsou lehká a svěží a jejich aromatický profil souvisí s moštovými odrůdami, z nichž jsou vyrobena (zejména Chardonnay, rodina Pinot, Sauvignon a místní odrůdy jako Garganega). Pro vůni bílých vín jsou charakteristické ovocné tóny, někdy s náznaky bílých květů. Na patře jsou suchá a harmonická, někdy s nakyslými tóny.

Hlavními používanými moštovými odrůdami jsou v případě červených vín s CHOP „Vicenza“ Cabernet a Merlot a také místní odrůda Raboso. Vína mají rubínově červenou barvu různé intenzity, v případě zralých vín jde někdy až o barvu granátovou. Jejich vůně je intenzivní s tóny červených bobulovin, nebo étericá, jako v případě vín Pinot Nero. Obecně bývají červená vína svěží a mají nižší kyselost, jsou však často dobře strukturovaná, mají střední obsah alkoholu a dobrou hladinu polyfenolů. Zvláště kopcovitá krajina s převážně vápencovými půdami jim propůjčují strukturu, barvu a vlastnosti odrůd. Když červená vína zrají, rozvíjí se u nich komplexní aromata, svíravost a dobrá úroveň taninů.

Růžová vína se obecně vyrábí z odrůd hroznů s tmavou slupkou (zejména Merlot) a vyznačují se růžovou barvou, jejíž intenzita se liší v závislosti na postupu vinifikace. Jejich vůně je jemná a květinová. Chuť je svěží a harmonická, suchá až polosladká, obecně s vyváženou kyselostí a se středním obsahem alkoholu.

Vína Novello mají světle až rubínově červenou barvu, někdy s odstíny purpurové. Jejich vůně bývá intenzivně vínová s výraznou přítomností kořenitých tónů typických pro karbonickou maceraci. Na patře bývají kulatá, jemná a bohatá.

Bílá vína Passito mají slámově až zlatavě žlutou barvu v závislosti na použité moštové odrůdě hroznů a technice. Vůně je jemná a charakteristická, s tóny zaschlých hroznů. Chuť je harmonická a může být polosladká až sladká.

Příčinná souvislost mezi rysy zeměpisné oblasti a jakostí a vlastnostmi produktu, které jsou dány zeměpisným prostředím:

Konkrétní vlastnosti vín „Vicenza“ daného druhu vína jsou výsledkem půdních a podnebných podmínek oblasti produkce ve spojení s lidským faktorem, který vždy měl a stále má dopad na enologický potenciál hroznů a na technologie vinifikace.

Přírodní podmínky v oblasti produkce jsou typické mírným jarem, které umožňuje klíčení velmi raných odrůd, jako je Chardonnay a Pinot, nepříliš horkým létem, díky němuž hrozny nedozrávají příliš brzy, a mírným podzimem, který umožňuje plné dozrání některých pozdních odrůd, jako jsou Garganega, Cabernet Sauvignon a Raboso.

Změny teploty mezi dnem a nocí úzce souvisejí s tvorbou některých aromatických sloučenin (terpenů), které jsou typické pro použité odrůdy, a aromatických prekurzorů tolik ceněných květinových tónů bílých a růžových vín. Tím se zvýrazňují typické organoleptické a chemické vlastnosti vín, včetně jejich někdy intenzivní vůně, suché chuti, dobré struktury a obsahu alkoholu a mírné kyselosti.

Pokud jde o vhodné obhospodařování vinic, listový pokryv a ochranu rostlin, mimo jiné s ohledem na citlivost hroznů odrůdy Pinot, rozhodující je zde profesionalita vinařů.

Pro různé moštové odrůdy se mohou používat různé techniky vinifikace a pro zvýraznění jejich specifických organoleptických vlastností se hrozny zpravidla sklízejí a víno se z nich vyrábí odděleně.

A konečně, střídání nočních a denních teplot a proudění čerstvého vzduchu, typické pro toto podnebí, pomáhá dobře uchovat hrozny během jejich sušení v sušárnách. Tyto sušené hrozny pak mají vysokou koncentraci látek a jsou ideální pro výrobu vín Bianco Passito, jejichž barva se liší podle použité moštové odrůdy a techniky vinifikace.

8.3. *„Vicenza“ – druhy: jakostní šumivé víno, jakostní aromatické šumivé víno, perlivé víno*

Informace o jakosti/vlastnostech vína v zásadě daných zeměpisným prostředím:

Vína „Vicenza“ druhu jakostní šumivé, jakostní aromatické šumivé a perlivé mají obvykle slámově žlutou barvu různé intenzity, zatímco perlivá růžová vína mají charakteristický narůžovělý odstín.

Kvalita šumivých vín úzce souvisí s omezeným sortimentem moštových odrůd, z nichž mohou být vyráběna.

Šumivá vína mají jemnou, dlouhotrvající pěnu.

Vína Bianco Spumante mají ovocnou vůni s tóny jablek a broskví nebo jiného bělomasého ovoce; jejich aroma je jemné, někdy s tóny bílých květů a sušeného ovoce, což je důsledkem kvašení v tancích.

Víno Moscato Spumante se vyrábí z moštové odrůdy Moscato Giallo, jejíž aromatické tóny jsou zvýrazněny šetrným zráním, kterému napomáhá subalpinské podnebí. Jeho vůně je intenzivní s charakteristickými muškátovými tóny, typickými pro tuto odrůdu.

Perlivá vína, ať už bílá nebo růžová, se vyznačují jemnou svěžestí, která souvisí s mírným uvolňováním oxidu uhličitého.

Šumivá i perlivá vína mají harmonickou chuť se svěžími tóny a vyváženou kyselostí. Obsah cukru se pohybuje v rozmezí suché až sladké u vín „Vicenza“ Bianco Spumante a „Vicenza“ Moscato Spumante a v rozmezí suché až polosuché u vín „Vicenza“ Bianco Frizzante a „Vicenza“ Rosato Frizzante.

Příčinná souvislost mezi rysy zeměpisné oblasti a jakostí a vlastnostmi produktu, které jsou dány zeměpisným prostředím:

Výše popsané specifické vlastnosti jakostních šumivých, jakostních aromatických šumivých a perlivých vín vycházejí z kombinovaného působení půdních a klimatických podmínek oblasti produkce a lidských činitelů, které v minulosti měly a mají až dodnes dopad na enologický potenciál hroznů a technologie zpracování.

Kvalita jakostních šumivých, jakostních aromatických šumivých a perlivých vín je spojena s dostupností surovin pocházejících z oblastí, kde se pěstují hrozny s těmi správnými kvalitativními vlastnostmi pro výrobu těchto vín. Tyto vlastnosti spočívají zejména ve schopnosti hroznů udržet si vyvážený poměr cukru a kyselin. K tomu přispívají rozdíly teplot mezi dnem a nocí v závěrečné fázi zrání, což dodává vínům jejich výjimečnou jemnou vůni.

Přínos hospodářských subjektů, pokud jde o způsob, jakým obhospodařují vinice, a to od výběru podnoží až po způsob školení a od regulace listoví až po regulaci přísunu vody, je zásadní. Všechny tyto aspekty jsou zásadní pro získání vhodných hroznů pro kupáž, z níž se následně vyrobí jakostní šumivé, jakostní aromatické šumivé nebo perlivé víno s požadovanými organoleptickými vlastnostmi, pokud jde o svěžest a jemnou vůni.

Tyto hrozny jsou většinou sklízeny dříve než hrozny, které jsou určeny pro výrobu tichých vín, aby byla zajištěna správná vyváženost mezi cukry a kyselostí požadovaná pro výrobu jakostního šumivého vína. Víno je většinou vyrobeno z jedné odrůdy, přičemž další složky se přimíchávají ve fázi výroby kupáže.

Jakostní šumivá, jakostní aromatická šumivá a perlivá vína „Vicenza“ jsou také výsledkem technologických inovací, pokud jde o procesy kvašení v tancích. Díky nim se zefektivnil proces přeměny kvasinek, čímž se zlepšil aromatický profil vyráběných vín a jejich atraktivita. Tím je ještě více zvýrazněna organoleptická jedinečnost těchto vín, zejména vyzdvižením svěžesti a květinových tónů pocházejících převážně z hroznů. Místní oblast tak poskytuje ideální prostředí pro výrobu vín „Vicenza“. Jedinečné a výrazné vlastnosti jakostního šumivého, jakostního aromatického šumivého a perlivého vína s CHOP oblasti „Vicenza“ jsou tedy výsledkem vyváženosti kyselin a pH, jež umocňuje příjemnou vůni vín, a tím i jejich celkovou eleganci, která je výsledkem vhodných postupů vinifikace.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Zvláštní ustanovení týkající se balení

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další pravidla týkající se označování

Popis podmínek:

Další ustanovení týkající se nádob:

Pro vína s CHOP „Vicenza“, která jsou uváděna na trh v nádobách do 5 litrů, musí být užita tradiční skleněná láhev uzavřená korkovou zátkou nebo šroubovacím uzávěrem.

U vín s CHOP „Vicenza“ může být jako alternativa skleněných lahví použit vak na víno z několikavrstvého plastu z polyetylénu nebo polyesteru uzavřený v lepenkové krabici nebo jakémkoli jiném pevném materiálu, a to o objemu od 5 do 20 litrů.

Tyto alternativní nádoby nelze použít v případě druhů s označením „Riserva“.

Zátky používané pro šumivá vína musí být v souladu s platnými právními předpisy. V případě perlivých vín lze použít šroubovací uzávěr.

Vína s CHOP „Vicenza“ s označením „Riserva“ musí být uváděna na trh ve skleněných lahvích o objemu nejvýše 9 litrů, uzavřených korkovou zátkou. Není tedy povoleno používat lahve typu „dama“ a „demižony“.

Ustanovení týkající se označování

Právní rámec:

Právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Další pravidla týkající se označování

Popis podmínek:

U druhů Pinot Grigio Rosato nebo Pinot Grigio Ramato lze použít také výraz Pinot Grigio „Rosé“.

Odkaz na specifikaci produktu

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21132