C/2024/4523

16.7.2024

Offentliggørelse af en meddelelse om godkendelse af en standardændring af produktspecifikationen for en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 17, stk. 2 og 3, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33

(C/2024/4523)

Denne meddelelse offentliggøres i overensstemmelse med artikel 17, stk. 5, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

»Vicenza«

PDO-IT-A0476-AM04

Meddelelsesdato: 17.4.2024

BESKRIVELSE AF OG BEGRUNDELSE FOR DEN VEDTAGNE ÆNDRING

1. **Indførelse af typen »Pinot Grigio Superiore«**

Beskrivelse:

Indførelse af den nye type »Pinot Grigio Superiore«

Begrundelse:

Formålet med den ønskede ændring er at gøre betegnelsen mere konkurrencedygtig på markedet ved at udnytte en stor kommerciel mulighed for at komme ind på nye markeder og konsolidere eksisterende markeder, samtidig med at vinproducenterne afholdes fra at klassificere Vicenza Pinot Grigio BOB under en anden betegnelse, der omfatter typen »Pinot Grigio Superiore«.

Denne ændring berører artikel 1, 4 og 6 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet »Beskrivelse af vinen/vinene«.

2. **Ændring af navnet for typen »Vicenza Pinot Grigio«**

Beskrivelse:

Navnet på typen »Vicenza Pinot Grigio« er blevet ændret til »Vicenza Pinot Grigio/Pinot Grigio Rosato/Pinot Grigio Ramato«.

Begrundelse:

Udnyttelse af den kommercielle mulighed for at komme ind på nye markeder og konsolidere eksisterende markeder og samtidig afholde vinproducenterne fra at klassificere Vicenza Pinot Grigio BOB under en anden betegnelse, der omfatter typen »Pinot Grigio/Rosato/Ramato«.

Denne ændring berører artikel 1, 4, 6 og 7 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet.

3. **Indførelse af termen »rosé« på etiketten**

Beskrivelse:

Typen Pinot Grigio Rosato/Pinot Grigio Ramato har fået mulighed for også at anvende Pinot Grigio termen »rosé«.

Begrundelse:

Kommercielle muligheder for at komme ind på nye markeder og konsolidere eksisterende markeder.

Denne ændring berører artikel 7 i produktspecifikationen og punkt 9 »Yderligere betingelser« i enhedsdokumentet.

([1]) EUT L 9 af 11.1.2019, s. 2.

4. **Ændring i kendetegn ved konsum for typen »Vicenza Pinot Grigio/Pinot Grigio Rosato/Pinot Grigio Ramato«**

Beskrivelse:

Kendetegn ved konsum for typen »Vicenza Pinot Grigio/Pinot Grigio Rosato/Pinot Grigio Ramato« har ændret sig med hensyn til farve og smag.

Begrundelse:

Ændringen af navnet for typen »Vicenza Pinot Grigio« til »Vicenza Pinot Grigio/Pinot Grigio Rosato/Pinot Grigio Ramato« indebærer en ændring af farven for denne type fra stråguI til gyldengul, undertiden med røde nuancer til definitionen »stråguI til gyldengul, rosa eller kobberrosa«. Med hensyn til smag erstattes termen »fløjlsagtig« af det korrekte udtryk »aromatisk«.

Denne ændring berører artikel 6 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet »Beskrivelse af vinen/vinene«.

5. **Ændring af det naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen i druer til fremstilling af typen »Vicenza Pinot Grigio/Pinot Grigio Rosato/Pinot Grigio Ramato«**

Beskrivelse:

Det naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen i druer til fremstilling af typen »Vicenza Pinot Grigio/Pinot Grigio Rosato/Pinot Grigio Ramato« er blevet sænket fra 10,0 % til 9,5 %.

Begrundelse:

Det blev anset for hensigtsmæssigt at tilpasse det naturlige minimumsalkoholindhold udtrykt i volumen i druer til fremstilling af typen »Pinot Grigio/Pinot Grigio Rosato/Pinot Grigio Ramato« til andre betegnelser i området, som også omfatter typen Pinot Grigio, for at gøre det lettere for vinproducenter, der fremstiller Pinot Grigio under forskellige betegnelser, at foretage en eventuel omklassificering.

Ændringen vedrører artikel 4 i produktspecifikationen.

6. **Ændring af det minimale totale syreindhold, der er fastsat for typen »Vicenza Pinot Grigio/Pinot Grigio Rosato/Pinot Grigio Ramato«**

Beskrivelse:

Det minimale totale syreindhold, der kræves for typen »Vicenza Pinot Grigio/Pinot Grigio Rosato/Pinot Grigio Ramato«, er blevet reduceret fra 5,0 g/l til 4,5 g/l.

Begrundelse:

Det blev anset for hensigtsmæssigt at tilpasse det minimale totale syreindhold, der kræves for typen »Pinot Grigio/Pinot Grigio Rosato/Pinot Grigio Ramato« til andre betegnelser i området, der også omfatter typen Pinot Grigio, for at gøre det lettere for vinproducenter, der fremstiller Pinot Grigio under forskellige betegnelser, at forvalte en eventuel omklassificering.

Denne ændring berører artikel 6 i produktspecifikationen og punkt 4 i enhedsdokumentet »Beskrivelse af vinen/vinene«.

7. **Formel rettelse**

Beskrivelse:

I artikel 3 og 8 i produktspecifikationen udgår udtrykket »kontrolleret oprindelsesbetegnelse«, fordi det fejlagtigt er blevet gentaget to gange.

Begrundelse:

Rettelse af slåfejl

Denne ændring vedrører artikel 3 og artikel 8 i produktspecifikationen

ENHEDSDOKUMENT

1. **Betegnelse**

Vicenza

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB - beskyttet oprindelsesbetegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

5. Mousserende kvalitetsvin

6. Aromatisk mousserende kvalitetsvin

8. Perlevin

4. **Beskrivelse af vinene**

1. *Vicenza Bianco*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: strågul til dyb strågul. Duft: frugtagtig, intens og undertiden let aromatisk. Smag: tør, frisk, harmonisk. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 10,50 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,0 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

2. *Vicenza Bianco Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: strågul. Duft: fin, frugtagtig, af og til let aromatisk med blomsternoter. Smag: fra tør til halvsød, frisk. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 10,50 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14,0 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

3. *Vicenza Bianco Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Skum: let og holdbart med fin tekstur. Farve: lys strågul med forskellig intensitet. Duft: fin, frugtagtig, af og til let aromatisk med blomsternoter. Smag: fra tør til sød, frugtagtig. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,0 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

4. *Vicenza Bianco Passito*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: strågul til gyldengul. Duft: karakteristisk for Passito, fin. Smag: halvsød til sød, harmonisk. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 16,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter):

5. *Vicenza Rosso*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød af varierende intensitet. Duft: intens og langvarig med noter af røde bær. Smag: frisk, tør, harmonisk. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

6. *Vicenza Rosso Novello*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød, af og til med strejf af lilla. Duft: intens og krydret med noter af røde bær. Smag: rund, aromatisk, blød. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

7. *Vicenza Rosso Riserva*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød af varierende intensitet. Duft: intens og langvarig med noter af røde bær. Smag: tør, harmonisk, robust, moderate tanniner. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 12,50 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 22,0 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

8. *Vicenza Rosato*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: lyserød af varierende intensitet. Duft: delikat, blomsteragtig. Smag: fra tør til halvsød. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 10,50 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,0 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

9. *Vicenza Rosato Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: lyserød af varierende intensitet. Duft: delikat, blomsteragtig. Smag: fra tør til halvsød, frisk, livlig. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 10,50 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,0 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

10. *Vicenza Moscato Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Skum: let og holdbart med fin tekstur. Farve: klar stråguld. Duft: intens og karakteristisk for sorten. Smag: fra tør til sød, karakteristisk for sorten. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 13,0 g/l. Der fremstilles følgende typer: »extra brut«, »brut«, »extra dry«, »dry«, »demi sec«. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

11. *Vicenza Chardonnay*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: stråguld med grønlige nuancer. Duft: fin med noter af modne hvide frugter. Smag: tør og harmonisk. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,0 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

12. *Vicenza Garganega*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: strågul. Duft: delikat med noter af hvide blomster og modne hvide frugter. Smag: tør og harmonisk med en let bitter note. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 10,50 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14,0 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

13. *Vicenza Riesling*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: strågul med grønlige nuancer. Duft: intens med noter af ferskner og eksotiske frugter. Smag: tør, frugtagtig. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,0 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

14. *Vicenza Sauvignon*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: strågul af varierende intensitet. Duft: delikat med noter af ferskner og eksotiske frugter. Smag: frisk, harmonisk. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,0 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

15. *Vicenza Manzoni Bianco*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: lys strågul med grønlige nuancer. Duft: frugtagtig med noter af hvide blomster. Smag: frisk, harmonisk, fyldig. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,0 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

16. *Vicenza Pinot Bianco*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: lys strågul. Duft: blomster med antydninger af eksotiske frugter. Smag: frisk, harmonisk, frugtagtig. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,0 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

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

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: fra strågul til gylden, lyserød til kobberrosa. Duft: intens, frugtagtig, af og til let aromatisk med blomsternoter. Smag: tør, harmonisk og aromatisk. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,0 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

18. *Vicenza Cabernet*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: dyb rubinrød. Duft: intens aroma af rød frugt, af og til med noter af græs Smag: tør og langvarig. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

19. *Vicenza Cabernet Riserva*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: dyb rubinrød, af og til over mod granatrød. Duft: frugtagtig, af og til med krydrede noter. Smag: tør med den rette mængde tanniner. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 12,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 22,0 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

20. *Vicenza Cabernet Sauvignon*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: dyb rubinrød. Duft: intens med noter af røde frugter. Smag: ren og harmonisk. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

21. *Vicenza Cabernet Sauvignon Riserva*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: dyb rubinrød, af og til over mod granatrød. Duft: kompleks aroma af røde bær. Smag: tør, fyldig, lette tanniner. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 12,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 22,0 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

22. *Vicenza Merlot*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød. Duft: intens med strejf af kirsebær og andre bær. Smag: frisk, blød. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

23. *Vicenza Merlot Riserva*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød, af og til over mod granatrød. Duft: kompleks med strejf af kirsebær og andre bær. Smag: fyldig, blød og langvarig. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 12,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 22,0 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

24. *Vicenza Pinot Nero*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød. Duft: æterisk, behagelig. Smag: tør og aromatisk. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

25. *Vicenza Pinot Nero Riserva*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød, af og til over mod granatrød. Duft: æterisk, kompleks. Smag: fyldig, blød og langvarig. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 12,00 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 22,0 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

26. *Vicenza Raboso*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød af forskellig intensitet, af og til med strejf af lilla. Duft: vinøs og intens med noter af maraska. Smag: frisk, harmonisk, smagsrig. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 10,50 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 20,0 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

27. *Vicenza Raboso Riserva*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød af varierende intensitet, af og til over mod granatrød. Duft: intens og kompleks med noter af maraska. Smag: frisk, robust og langvarig. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,50 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 22,0 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 5 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

28. *Vicenza Pinot Grigio Superiore*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: fra strågul til gyldengul, måske med rosa nuancer. Duft: karakteristisk og harmonisk. Smag: tør, frisk og karakteristisk. Minimalt totalt alkoholindhold udtrykt i volumen: 11,5 %. Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l. De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i den nationale lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.): -

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtig syre (i milliækvivalenter pr. liter): -

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i milligram pr. liter): -

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

—

5.2. *Maksimale udbytter:*

1. Garganega

   18 000 kilo druer pr. hektar

2. Manzoni Bianco

   14 000 kilo druer pr. hektar

3. Merlot, Merlot Riserva

   16 000 kilo druer pr. hektar

4. Moscato, Pinot Nero, Pinot Nero Riserva

   13 000 kilo druer pr. hektar

5. Bianco, Bianco Frizzante, Bianco Spumante

   18 000 kilo druer pr. hektar

6. Bianco Passito

   14 400 kilo druer pr. hektar

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

   16 000 kilo druer pr. hektar

8. Moscato Spumante

   13 000 kilo druer pr. 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 kilo druer pr. hektar

10. Sauvignon, Cabernet Sauvignon

    15 000 kilo druer pr. hektar

11. Pinot Grigio Superiore

    13 500 kilo druer pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Produktionsområdet for vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Vicenza« DOC som omhandlet i artikel 1 defineres som følger:

a) Det omfatter hele området i følgende kommuner:

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, Zugliano,

og en del af området i følgende kommuner:

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, Villaverla.

Afgrænsningen af området defineres som følger:

Hvor hovedvej 46 (del Pasubio) slutter i Albera i Vicenza-kommune, drejer den mod venstre og følger Viale Diaz og fortsætter derefter langs Viale del Verme til Via Cricoli. Derfra fortsætter den mod øst langs Via Ragazzi del 99 til det sted, hvor den krydser Via Quadri, langs denne vej mod sydøst, indtil den krydser Strada Bertesina. Derefter fortsætter den mod øst, indtil den rammer Via Quintarello og fortsætter til broen over Valdastico-motorvejen, som den følger, indtil den rammer provinsvejen Cà Balbi. Den krydser derefter broen over Tesina-floden og drejer derfra straks mod venstre gennem Marola og fortsætter langs Via Stradone til broen over Tergo-floden, som den følger mod syd til Tribolo. Ved broen drejer den ind på provinsvejen til Abbadesse og følger den op til Vancimuglio. Derfra fortsætter den langs Via Longare og krydser Settimo-floden, der markerer grænsen mellem Grumolo delle Abbadesse og Longare. Den fortsætter langs den kommunale grænse mellem Montegalda og Grisignano di Zoco indtil grænsen til provinsen Padua. Den følger provinsgrænsen til Punta di Vò og derfra vejen til Agugliaro, også kaldet Via Punta, til vejkrydset ved Via Roma, som den følger mod vest ca. 50 meter, før den drejer til højre ind på Via Mottarelle og fortsætter til krydset med Via Finale. Den følger Via Finale vestpå, indtil den møder Via Ponte Alto, hvor den drejer mod venstre og følger hovedvej 247 (Riviera) 50 meter, hvorefter den drejer mod højre og fortsætter langs Via Giotto, indtil den krydser kommunegrænsen til Agugliaro og går ind i kommunen Campiglia dei Berici. Ved vejkrydset med Via Galileo Galilei drejer den mod venstre og løber langs Via Crocetta, indtil den rammer grænsen til kommunen Noventa Vicentina, som den følger op til krydset ved Alonte-kanalen. Den fortsætter sydpå langs Alonte-kanalen og krydser San Feliciano-provinsvejen ved Ponte Murello og derefter Poianese-provinsvejen ved Ponte Cazzola og fortsætter indtil Roneghetto-kanalen, som den følger mod sydøst ca. 100 meter, indtil den møder kommunegrænsen mellem Poiana Maggiore og Noventa Vicentina, som den følger op til Ronego-kanalen. Den løber derefter nordvestpå langs Ronego-kanalen til kommunegrænsen til Asigliano Veneto. Derfra løber grænselinjen langs grænsen mellem Vicenza-provinsen og forbi landsbyerne Spessa, Bagnolo di Lonigo og Lobia Vicentina, indtil den møder hovedvej 11 (Padana Superiore) ved Torri di Confine i kommunen Gambellara. Den

følger kommunegrænsen til Gambellara langs med provinsgrænsen til Verona forbi Sarmazza og fortsætter langs provinsgrænsen til Calderina (højde 45 m), Cavaggoni (348 m) og Monte Segan (504 m). Den fortsætter videre langs grænsen mellem provinserne forbi højdepunktet på 608 m frem til Rubeldi. Derfra følger den vejen til Motti frem til Maglio di Chiampo for at komme frem til landsbyen Sgargeri, som følger vejen gennem byen Nogarole. Den fortsætter langs vejen til Selva di Trissino og når ved at følge Selva di Trissino-vejen frem til Capitello lige efter højdepunktet på 543m over havets overflade, hvor den drejer mod venstre mod akvadukten. Den løber langs denne rute gennem Pizi, indtil den i en højde på 530 over havets overflade når vejen til Cornedo Vicentino, som den følger gennem Pellizzari og Duello frem til vejkrydset med kommunevejen til Caliari, Stella, Savegnago og Ambrosi, hvor den passerer gennem landsbyen Grigio, inden den igen rammer provinsvejen til Cornedo. I Cornedo rammer den hovedvej 246, som den følger næsten helt til Nori-broen, inden den drejer mod øst på kommunevejen, der går forbi Colombara, Bastianci, Muzolon og Milani (højde 547 m). Derfra følger den vejen i nordøstlig retning til Crestani (højde 532 m). Den løber derefter langs kommunevejen til Mieghi, Milani (højde 626 m), Casare di Sopra, Casare di Sotto og Godeghe frem til kommunevejen mellem Monte di Malo og Monte Magrè, som den følger til Monte Magrè. Derfra følger den vejen til Magrè til en højde på 294 m, fortsætter mod nordvest til en højde på 218 m, går langs Valfreda-vejen til Raga (højde 414 m) og fortsætter derefter til kommunegrænsen mellem Schio og Torrebelvicino, som den følger frem til en højde på 216 m. Derfra følger den Leogra-vandløbet til broen på hovedvej 46. Den løber langs hovedvej 46 til Poleo og fortsætter derefter mod nordøst til Folgare (højde 287 m), San Martino (højde 273 m), Sessegolo (højde 289 m) og Timonchio (højde 226 m). Fra Timonchio følger den kommunevejen forbi Murello, Grimola, Santorso (højde 292 m) og Inderle på grænsen mellem Santorso og Piovene Rocchette, indtil den møder Astico-vandløbet, som den følger langs vandløbet til en højde på 150 m. Herfra går den langs kommunevejen til Cogollo del Cengio via Scalzanella, og fra Cogollo del Cengio følger den kommunevejen til Falon og derefter til Mosson (højde 302 m) helt frem til Caltrano centrum. Her møder den provinsvejen mellem Caltrano og Calvene gennem Camisino og La Costa frem til byen Calvene, hvorfra den følger kommunevejen til Mortisa, Lore og Capitello delle Mare i kommunen Lugo Vicentino (højde 416 m) Derfra løber den langs kommunegrænsen mellem Salcedo og Lusiana til Ponte (højde 493 m), hvor kommunegrænse møder provinsvejen mellem Breganze og Lusiana. Den fortsætter langs kommunegrænsen til Laverda (højde 229 m, 346 m, 410 m og 510 m) og når frem til vejen til Crosara, som den følger til byens centrum. Derfra løber den langs Via Pianari til Erta (højde 456 m), før den fortsætter mod øst og ned mod Capo di Sopra og Piazzette (højde 263 m). Derefter følger den provinsvejen fra Valle San Floriano til Valrovina og Caluga (højde 388 m) til landsbyen Vallison (285 m) og derfra langs Vallison-floden ned til sammenløbet med Brenta-floden. Fra stedet, hvor Vallison-fossen løber sammen med Brenta-floden, følger den Brenta-floden opstrøms til Campese-broen. Den passerer gennem landsbyerne Albertoni, Zanchetta Pove del Grappa og Rivagge, før den fortsætter mod nordøst langs kommunegrænsen mellem Pove del Grappa og Romano d'Ezzelino til Signori (højde 342 m og 250 m), hvor den rammer hovedvej 141, som den følger til provinsgrænsen (højde 236 m og 217 m). Den følger provinsgrænsen mellem Vicenza og Treviso, indtil den når provinsgrænsen til Padova og fortsætter mod vest til Brenta-floden. Den følger floden til San Michele, Scaldaferro og Bassanese ved kommunegrænsen til Sandrigo og derefter mod syd til Salvetti, hvor den møder og følger kommunegrænsen mod nord til Rozzola. Den går langs kommunevejen til Povolaro forbi Le Buse og centrum af Dueville til Villanova, hvor den rammer kommunegrænsen til Dueville, som den følger sydpå, indtil den når til kommunegrænsen til Villaverla ved Timonchio-fossen. Derfra løber den langs kommunegrænsen til Villaverla frem til Isola Vicentinas kommunegrænse. Den forsætter mod syd for Isola Vicentinas kommunegrænse langs landevejen til landsbyen Ponte, hvor den rammer hovedvej 46 og fortsætter til Vicenza.

7. **Druesorter**

Cabernet Franc - 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 [italiensk Riesling]

Sauvignon B.

8. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. *»Vicenza« – alle kategorier af vinavlsprodukter*

Naturlige faktorer:

Området egner sig særligt til vindyrkning på grund af den geografiske beliggenhed, hvor bjergryggen mod nord beskytter området mod de kolde vinde om vinteren, og Berici-bakkerne mod syd mildner de varme luftstrømme fra Po-dalen. Vicenza nyder også godt af et meget godt hydrografisk netværk, som er afgørende for udviklingen af vindyrkning og alle andre landbrugsaktiviteter.

Takket være skråningernes gunstige beliggenhed har vindyrkningsområdet et særligt klima, der er kendetegnet ved milde forår, moderat varme somre og milde efterår. Gennemsnitstemperaturen om sommeren er 22,9 °C, og de højeste temperaturer nås i juli. Om efteråret er der store udsving mellem dag- og nattemperaturer. Nedbøren falder hovedsagelig fra april til september og er forholdsvis jævnt fordelt.

Med hensyn til geologi har produktionsområdet forskellige jordbundstyper, der spænder fra overvejende vulkansk basalt i bakkerne i vest og nord til sedimentær havkalksten, navnlig i de centrale og sydlige dele og i Berici-bakkerne. Der tages ved udvælgelsen af de anvendte sorter hensyn til kvaliteten af jorden, som generelt er godt drænet på grund af jordens løse konsistens. Dette gør det muligt for vinstokkene at udvikle sig korrekt og opnå en afbalanceret vegetativ og produktiv vækst, hvilket igen sikrer en kvalitetsproduktion.

På høsttidspunktet har druerne et gennemsnitligt sukkerindhold og et totalt syreindhold, der varierer afhængigt af vejrforholdene i høstsæsonen, men som altid er tilstrækkeligt til at fremstille meget friske vine.

Historiske og menneskelige faktorer:

Betegnelsen »Vicenza« DOC går tilbage til 2000 og dækker et stort område, der strækker sig fra Berico-området syd for byen Vicenza til bakkerne i den nordøstlige del af Vicenza-provinsen. Vicenzas moderne vindyrkningsteknikker og knowhow er rodfæstet i en gammel vindyrkningstradition.

Forsøg udført af Conegliano Experimentation Centre i forbindelse med uddannelsesaktiviteter og udbredelse af nye vindyrkningsmetoder og ønologiske teknikker foretaget af institutterne Conegliano og San Michele all'Adige har banet vej for moderne vindyrkning. De lokale vinavlere har bidraget væsentligt hertil ved at indføre forvaltnings-processer og -metoder og innovative vinfremstillingsteknologier, der har til formål at opnå miljømæssig og økonomisk bæredygtighed.

8.2. *»Vicenza« - vinkategori*

Oplysninger om vinenes kvalitet/kendetegn, der i alt væsentligt kan tilskrives det geografiske område:

De forskellige typer hvidvin har en farve, der går fra strågul til gyldengul, af og til med nuancer af rosa, som det er tilfældet med Pinot Grigio.

De er lette og friske i smagen med en aromatisk profil, der afhænger af de druesorter, de er fremstillet af (hovedsagelig Chardonnay, Pinot-familien, Sauvignon og lokale sorter som Garganega). Hvidvinenes duft er kendetegnet ved frugtagtige noter, af og til med antydninger af hvide blomster. Smagen er tør og harmonisk, af og til med en let syrlig note.

De vigtigste druesorter, der anvendes til røde vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vicenza«, er Cabernet og Merlot eller Raboso, en lokal sort. Vinene er rubinrøde i farven med varierende intensitet, som nogle gange bliver granatrød ved de lagrede vine. Duften er intens med antydninger af røde bær eller æterisk i tilfælde af Pinot Nero-vine. Generelt har rødvinene tendens til at være friske med lav syrlighed, men de har ofte en god struktur, et moderat alkoholindhold og et godt polyfenolindhold. Det bakkede landskab med kalkholdig jord giver især struktur og farve og udtrykker sorternes egenskaber. Når rødvinene lagres, har de tendens til at udvikle komplekse aromaer, skarphed og et udpræget tanninniveau.

Rosévinene fremstilles normalt af blå druesorter (hovedsagelig Merlot) og er kendetegnet ved en lyserød farve, der varierer i intensitet alt efter vinfremstillingsprocessen. De er delikate med blomsteragtig duft. Smagen er frisk og harmonisk og varierer fra tør til halvsød, generelt med et afbalanceret syreindhold og et moderat alkoholindhold.

Novello-vinene har en farve, der varierer fra lys rød til rubinrød, undertiden med antydninger af lilla. Duften er intens og vinøs med en bemærkelsesværdig tilstedeværelse af krydrede noter, der er typiske for kulsyreudblødning. Vinene er rund, bløde og velsmagende.

De hvide Passito-vine varierer fra strågul til gyldengul farve afhængigt af druesorten og den anvendte teknik. Aromaen er fin og karakteristisk med noter af let tørrede druer. Smagen er harmonisk og kan variere fra halvsød til sød.

Årsagssammenhæng mellem det geografiske områdes karakteristika og produktets kvalitet og kendetegn, der i alt væsentligt kan tilskrives det geografiske miljø:

De særlige kendetegn ved »Vicenza«-vine i kategorien »Vin« skyldes jordbunds- og klimaforholdene i produktionsområdet kombineret med menneskelige faktorer, der har haft og fortsat har en indvirkning på druernes ønologiske potentiale og på vinfremstillingsteknologierne.

Klimaet i produktionsområdet er kendetegnet ved milde forår, hvor de meget tidlige sorter kan spire såsom Chardonnay og Pinot, ikke alt for varme somre, hvilket betyder, at druerne ikke modnes for tidligt, og milde efterår, hvor nogle af de sene sorter kan nå at modne, såsom Garganega, Cabernet Sauvignon og Raboso.

Temperaturudsvingene mellem dag og nat har stor betydning for dannelsen af visse aromatiske forbindelser (terpener), som er typiske for de anvendte sorter og en forudsætning for de aromatiske egenskaber såsom rosé- og hvidvinenes meget værdsatte blomsternoter. Det giver vinene de typiske organoleptiske og kemiske egenskaber, herunder den undertiden intense bouquet, tørre smag, gode struktur og alkoholindhold samt et moderat syreindhold.

En afgørende faktor her er vinavlernes faglige ekspertise med hensyn til at optimere forvaltningen af vindyrknings-arealerne, bladdække og plantebeskyttelse, hvor der blandt andet tages hensyn til Pinot-druernes sarte karakter.

Der kan anvendes forskellige vinfremstillingsteknikker til de forskellige druesorter, og for at frembringe de specifikke organoleptiske egenskaber høstes og forarbejdes druerne normalt hver for sig.

Endelig bidrager temperaturudsvingene mellem nat og dag og de friske luftstrømme, der er typiske for klimaet, til at konservere druerne under tørringen. De tørrede druer har således en høj koncentration af stoffer og er ideelle til fremstilling af Bianco Passito-vine, hvor farven varierer alt efter den anvendte druesort og vinfremstillingsteknik.

8.3. *Kategorierne »Vicenza«: Mousserende kvalitetsvine, aromatiske mousserende kvalitetsvine og perlevine*

Oplysninger om vinenes kvalitet/kendetegn, der i alt væsentligt kan tilskrives det geografiske område:

»Vicenza«-vine af typerne mousserende kvalitetsvin, aromatisk mousserende kvalitetsvin og perlevin er typisk strågule i farven med varierende intensitet, mens rosé perlevin har en karakteristisk lyserød tone.

De mousserende vines kvalitet afhænger af det begrænsede udvalg af druesorter, som de fremstilles af.

De mousserende vine har fint og holdbart skum.

Bianco Spumante-vine har en frugtagtig duft med antydninger af æbler og ferskner eller andre frugter med hvidt kød. Aromaen er delikat, eventuelt med noter af hvide blomster og tørret frugt på grund af gæringen på tanke.

Moscato Spumante-vine fremstilles af druesorten Moscato Giallo, hvis aromatiske noter forstærkes ved den skånsomme lagringsproces, der understøttes af det subalpine klima. Duften er intens med karakteristiske noter af muscat, der er typiske for sorten.

Perlevin, hvidvin eller rosévin er kendetegnet ved en fin friskhed, der skyldes en moderat frigivelse af kuldioxid.

Både mousserende vin og perlevin har en harmonisk smag med friske noter og et afbalanceret syreindhold. Sukkerindholdet varierer fra tør til sød for »Vicenza Bianco Spumante« og »Vicenza Moscato Spumante« og fra tør til halvtør for »Vicenza Bianco Frizzante« og »Vicenza Rosato Frizzante«.

Årsagssammenhæng mellem det geografiske områdes karakteristika og produktets kvalitet og kendetegn, der i alt væsentligt kan tilskrives det geografiske miljø:

De særlige karakteristika ved mousserende kvalitetsvin, mousserende aromatisk kvalitetsvin og perlevin, der er beskrevet ovenfor, skyldes kombinationen af jordbunds- og klimaforholdene i produktionsområdet og de menneskelige faktorer, som har haft indvirkning på druernes ønologiske potentiale og forarbejdningsteknologierne fra tidligere tider og frem til i dag.

Kvaliteten af typerne mousserende kvalitetsvin, aromatisk mousserende kvalitetsvin og perlevin afhænger af tilgængeligheden af råvarer fra områder, hvor der dyrkes druer med de rette kvalitetsegenskaber til fremstilling af de nævnte vine. Kvalitetsegenskaberne består navnlig i druernes evne til at opretholde et afbalanceret forhold mellem sukker og syre, og den egenskab skyldes temperaturudsvingene mellem dag og nat i den sidste modningsfase, hvilket giver vinene den karakteristiske fine duft.

Aktørernes bidrag til, hvordan de forvalter vingården, fra valg af grundstamme til dyrkningsmetode og fra forvaltning af løv til regulering af vandforsyning, er afgørende. Alle disse aspekter er afgørende for at dyrke passende druer til cuvéen, som i næste trin laves til mousserende kvalitetsvin, aromatisk mousserende kvalitetsvin eller perlevin med de krævede organoleptiske egenskaber såsom friskhed og fine aromaer.

Druerne høstes normalt tidligere end dem, der er bestemt til fremstilling af ikke-mousserende vine, for at sikre den rette balance mellem sukker og syreindhold, der er nødvendig for fremstilling af mousserende kvalitetsvin. Vinen fremstilles normalt af en enkelt sort, og alle andre bestanddele blandes ved fremstillingen af cuvéen.

»Vicenza«-mousserende kvalitetsvin, aromatisk mousserende kvalitetsvin og perlevin er også resultatet af teknologisk innovation i tankgæringsprocesserne, som har bidraget til at gøre gærforarbejdningsprocessen mere effektiv og dermed forbedre de producerede vines aromatiske profil og gøre dem endnu mere behagelige. Det øger vinenes unikke organoleptiske karakter, især friskhed og blomsternoter, der hovedsagelig skyldes druerne, og det afspejler, at lokalområdet har det ideelle miljø til fremstilling af »Vicenza«-vine. De unikke og særlige kendetegn ved mousserende kvalitetsvin, aromatisk mousserende kvalitetsvin og perlevin fra området med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vicenza« er således resultatet af en syrlighed og pH-balance, der øger vinenes behagelige aromaer og dermed deres generelle elegance, hvilket er det endelige resultat af passende vinfremstillingsprocesser.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning og andre krav)**

Særlige emballeringsregler

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Supplerende bestemmelser vedrørende beholdere:

For vine med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Vicenza«, der markedsføres i beholdere på op til 5 liter, skal der anvendes en traditionel glasflaske, der er lukket med korkprop eller skruelåg.

For vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Vicenza« kan der desuden som alternativ til glasflasker anvendes en vinsæk af polyethylen- eller polyesterplast i flere lag, der er lukket inde i en kasse af pap eller et andet stift materiale med en kapacitet på 5 til 20 liter.

Disse alternative beholdere må ikke anvendes til typer med benævnelsen »Riserva«.

Propper, der anvendes til mousserende vine, skal opfylde kravene i gældende lovgivning. Der kan anvendes et skruelåg til perlevin.

Riserva-udgaverne af »Vicenza« DOC-vinene skal markedsføres i glasflasker med højst 9 liter, lukket med korkprop. Det er ikke tilladt at anvende »balloner«.

Bestemmelser vedrørende mærkning

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

For typerne Pinot Grigio Rosato/Pinot Grigio Ramato kan udtrykket Pinot Grigio »Rosé« også anvendes.

Link til produktspecifikationen

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