C/2024/4523

16.7.2024

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση συνήθους τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(C/2024/4523)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ([1]).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

«Vicenza»

PDO-IT-A0476-AM04

Ημερομηνία κοινοποίησης: 17 Απριλίου 2024

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. **Εισαγωγή τύπου «Pinot Grigio Superiore»**

Περιγραφή:

Εισαγωγή νέου τύπου «Pinot Grigio Superiore» [superior]

Αιτιολόγηση:

Σκοπός της προτεινόμενης τροποποίησης είναι να καταστεί η ονομασία Vicenza πιο ανταγωνιστική στην αγορά, εκμεταλλευόμενη μια μεγάλη εμπορική ευκαιρία που παρουσιάζεται επί του παρόντος για να εισέλθει σε νέες αγορές και να εδραιώσει τις υφιστάμενες, αποθαρρύνοντας παράλληλα τα οινοποιεία από την αναταξινόμηση της ΠΟΠ Vicenza Pinot Grigio με άλλη ονομασία που περιλαμβάνει τον τύπο «Pinot Grigio Superiore».

Η τροποποίηση αφορά τα άρθρα 1, 4 και 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 (Περιγραφή των οίνων) του ενιαίου εγγράφου.

2. **Αλλαγή της ονομασίας του τύπου «Vicenza Pinot Grigio»**

Περιγραφή:

Η ονομασία του τύπου «Vicenza Pinot Grigio» αλλάζει σε «Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato [ερυθρωπός] / Pinot Grigio Ramato [χάλκινος]».

Αιτιολόγηση:

Αξιοποίηση της εμπορικής ευκαιρίας εισόδου σε νέες αγορές και εδραίωσης των υφιστάμενων αγορών και παράλληλη αποθάρρυνση των οινοποιείων από την αναταξινόμηση της ΠΟΠ Vicenza Pinot Grigio με άλλη ονομασία που περιλαμβάνει τον τύπο «Pinot Grigio Rosato/Ramato».

Η τροποποίηση αφορά τα άρθρα 1, 4, 6 και 7 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 (Περιγραφή των οίνων) του ενιαίου εγγράφου.

3. **Εισαγωγή της ένδειξης «Rosé» στην επισήμανση**

Περιγραφή:

Για τον τύπο Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato καθίσταται δυνατή και η χρήση της ένδειξης «Rosé».

Αιτιολόγηση:

Αξιοποίηση της εμπορικής ευκαιρίας για είσοδο σε νέες αγορές και εδραίωση των υφιστάμενων αγορών.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 9 (Περαιτέρω προϋποθέσεις) του ενιαίου εγγράφου.

([1]) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

4. **Τροποποίηση των χαρακτηριστικών κατανάλωσης του τύπου «Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato»**

Περιγραφή:

Για τον τύπο «Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato» τροποποιούνται τα χαρακτηριστικά κατανάλωσης όσον αφορά το χρώμα και τη γεύση.

Αιτιολόγηση:

Όπως προκύπτει από την αλλαγή της ονομασίας του τύπου «Vicenza Pinot Grigio» σε «Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato», η περιγραφή του χρώματος αλλάζει επίσης από «αχυροκίτρινο έως χρυσοκίτρινο, ενίοτε με ροδόχρωμες αποχρώσεις» σε «αχυροκίτρινο έως χρυσοκίτρινο, ρόδινο ή χάλκινο». Όσον αφορά τη γεύση, η λέξη «βελούδινη» αντικαθίσταται από τον ορθότερο όρο «γεμάτη».

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 (Περιγραφή των οίνων) του ενιαίου εγγράφου.

5. **Τροποποιημένος ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των σταφυλιών που προορίζονται για την παραγωγή του τύπου «Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato»**

Περιγραφή:

Ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των σταφυλιών που προορίζονται για την παραγωγή του τύπου «Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato» μειώνεται από 10,0 % σε 9,5 %.

Αιτιολόγηση:

Κρίθηκε σκόπιμο να προσαρμοστεί ο ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των σταφυλιών που προορίζονται για την παραγωγή του τύπου «Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato» σε αυτόν άλλων ονομασιών της περιοχής που περιλαμβάνουν επίσης τον τύπο Pinot Grigio, ώστε να διευκολυνθεί η διαχείριση τυχόν αναταξινόμησης για τα οινοποιεία που παράγουν το Pinot Grigio υπό διάφορες ονομασίες.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 4 των προδιαγραφών προϊόντος.

6. **Τροποποιημένη ελάχιστη ολική οξύτητα του τύπου «Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato»**

Περιγραφή:

Η ελάχιστη ολική οξύτητα που απαιτείται για τον τύπο «Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato» μειώνεται από 5,0 g/l σε 4,5 g/l.

Αιτιολόγηση:

Κρίθηκε σκόπιμο να προσαρμοστεί η ελάχιστη ολική οξύτητα που απαιτείται για τον τύπο «Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato» σε εκείνη άλλων ονομασιών στην περιοχή που περιλαμβάνουν επίσης τον τύπο Pinot Grigio, ώστε να διευκολυνθεί η διαχείριση τυχόν αναταξινόμησης για τα οινοποιεία που παράγουν το Pinot Grigio υπό διάφορες ονομασίες.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και το σημείο 4 (Περιγραφή των οίνων) του ενιαίου εγγράφου.

7. **Διόρθωση της διατύπωσης**

Περιγραφή:

Στα άρθρα 3 και 8 των προδιαγραφών προϊόντος, οι λέξεις «ελεγχόμενη [ονομασία] προέλευσης» διαγράφονται, καθώς επαναλαμβάνονται εκ παραδρομής.

Αιτιολόγηση:

Διόρθωση σφάλματος.

Η τροποποίηση επηρεάζει τα άρθρα 3 και 8 των προδιαγραφών προϊόντος.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

Vicenza

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ — Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

5. Αφρώδης οίνος ποιότητας

6. Αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου

8. Ημιαφρώδης οίνος

4. **Περιγραφή των οίνων**

1. *Vicenza Bianco [λευκός]*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο έως βαθύ αχυροκίτρινο. Άρωμα: φρουτώδες, έντονο, ενίοτε ελαφρώς αρωματικό. Γεύση: ξηρή, δροσερή, αρμονική. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,50 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 15,0 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

2. *Vicenza Bianco Frizzante [λευκός ημιαφρώδης]*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο. Άρωμα: λεπτό, φρουτώδες, ενίοτε ελαφρώς αρωματικό με ανθώδεις νότες. Γεύση: από ξηρή έως ημίγλυκη, δροσερή. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,50 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 14,0 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

3. *Vicenza Bianco Spumante [λευκός αφρώδης]*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αφρός: λεπτός, με λεπτή υφή και μεγάλη διάρκεια. Χρώμα: λαμπερό αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης. Άρωμα: λεπτό, φρουτώδες, ενίοτε ελαφρώς αρωματικό με ανθώδεις νότες. Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, φρουτώδης. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 %· Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 15,0 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

4. *Vicenza Bianco Passito [λευκός λιαστός]*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: από αχυροκίτρινο έως χρυσοκίτρινο. Άρωμα: χαρακτηριστικό του Passito, λεπτό. Γεύση: ημίγλυκη ή γλυκιά, αρμονική. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 16,00 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18,0 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο):

5. *Vicenza Rosso [ερυθρός]*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης. Άρωμα: έντονο και μεγάλης διάρκειας με νότες κόκκινων μούρων. Γεύση: δροσερή, ξηρή, αρμονική. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18,0 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

6. *Vicenza Rosso Novello [ερυθρός νέος]*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί, ενίοτε με ιώδεις ανταύγειες. Άρωμα: έντονο με πικάντικες νότες και νότες κόκκινων μούρων. Γεύση: στρογγυλή, αρωματική, μαλακή. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18,0 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

7. *Vicenza Rosso Riserva [ερυθρός επιλεγμένος]*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης. Άρωμα: έντονο και μεγάλης διάρκειας με νότες κόκκινων μούρων. Γεύση: ξηρή, αρμονική, μεστή, ευχάριστα τανική. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,50 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 22,0 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

8. *Vicenza Rosato [ερυθρωπός]*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ροζ ποικίλης έντασης. Άρωμα: λεπτό, ανθώδες. Γεύση: από ξηρή έως ημίγλυκη. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,50 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 15,0 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

9. *Vicenza Rosato Frizzante [ερυθρωπός ημιαφρώδης]*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ροζ ποικίλης έντασης. Άρωμα: λεπτό, ανθώδες. Γεύση: από ξηρή έως ημίγλυκη, δροσερή, ζωηρή. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,50 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 15,0 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

10. *Vicenza Moscato Spumante*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αφρός: λεπτός, με λεπτή υφή και μεγάλη διάρκεια. Χρώμα: λαμπερό αχυροκίτρινο. Άρωμα: έντονο, χαρακτηριστικό της ποικιλίας. Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, χαρακτηριστική της ποικιλίας. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 13,0 g/l. Παράγονται οι ακόλουθοι τύποι: «extra brut», «brut», «extra dry», «dry», «demi sec». Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

11. *Vicenza Chardonnay*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο με πρασινωπές ανταύγειες. Άρωμα: λεπτό με νότες ώριμου λευκού φρούτου. Γεύση: ξηρή, αρμονική. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 15,0 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

12. *Vicenza Garganega*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο. Άρωμα: λεπτό με νότες λευκών ανθέων και ώριμου λευκού φρούτων. Γεύση: ξηρή και αρμονική με ελαφρά πικρή νότα. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,50 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 14,0 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

13. *Vicenza Riesling*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο με πρασινωπές ανταύγειες. Άρωμα: έντονο με νότες ροδάκινου και εξωτικών φρούτων. Γεύση: ξηρή, φρουτώδης. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 15,0 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

14. *Vicenza Sauvignon*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης. Άρωμα: λεπτό με νότες ροδάκινου και εξωτικών φρούτων. Γεύση: δροσερή, αρμονική. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 15,0 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

15. *Vicenza Manzoni Bianco*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ανοιχτό αχυροκίτρινο με πρασινωπές ανταύγειες. Άρωμα: φρουτώδες με νότες λευκών ανθέων. Γεύση: δροσερή, αρμονική, γεμάτη. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 15,0 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

16. *Vicenza Pinot Bianco*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ανοιχτό αχυροκίτρινο. Άρωμα: ανθώδες με νότες εξωτικών φρούτων. Γεύση: δροσερή, αρμονική και φρουτώδης. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 15,0 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

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

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: από αχυροκίτρινο έως χρυσαφί, ροζ ή χάλκινο. Άρωμα: έντονο, φρουτώδες, ενίοτε ελαφρώς αρωματικό με ανθώδεις νότες. Γεύση: ξηρή, δροσερή, γεμάτη. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 15,0 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

18. *Vicenza Cabernet*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: βαθύ ρουμπινί. Άρωμα: έντονο άρωμα κόκκινων φρούτων, ενίοτε με ελαφρώς χλοώδεις νότες. Γεύση: ξηρή με μεγάλη διάρκεια. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18,0 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

19. *Vicenza Cabernet Riserva*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: βαθύ ρουμπινί, που ενίοτε τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη. Άρωμα: φρουτώδες, ενίοτε με πικάντικες νότες. Γεύση: ξηρή με ακριβώς την κατάλληλη ποσότητα τανινών. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,00 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 22,0 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

20. *Vicenza Cabernet Sauvignon*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: βαθύ ρουμπινί. Άρωμα: έντονο με νότες κόκκινων φρούτων. Γεύση: ξηρή, αρμονική. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18,0 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

21. *Vicenza Cabernet Sauvignon Riserva*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: βαθύ ρουμπινί, που ενίοτε τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη. Άρωμα: σύνθετο άρωμα κόκκινων μούρων. Γεύση: ξηρή, γεμάτη, ελαφρώς τανική. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,00 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 22,0 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

22. *Vicenza Merlot*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί. Άρωμα: έντονο, με νότες κερασιού και κόκκινων μούρων. Γεύση: δροσερή, μαλακή. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18,0 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

23. *Vicenza Merlot Riserva*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί, που ενίοτε τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη. Άρωμα: σύνθετο με νότες κερασιού και άλλων κόκκινων μούρων. Γεύση: γεμάτη, μαλακή, με μεγάλη διάρκεια. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,00 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 22,0 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

24. *Vicenza Pinot Nero*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί. Άρωμα: έντονο, ευχάριστο. Γεύση: ξηρή, αρωματική. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,00 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18,0 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

25. *Vicenza Pinot Nero Riserva*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί, που ενίοτε τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη. Άρωμα: έντονο, σύνθετο. Γεύση: γεμάτη, βελούδινη, με μεγάλη διάρκεια. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 12,00 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 22,0 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

26. *Vicenza Raboso*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης, ενίοτε με ιώδεις ανταύγειες. Άρωμα: οινώδες και έντονο με νότες βύσσινου marasca. Γεύση: δροσερή, αρμονική, αρωματική. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,50 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 20,0 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

27. *Vicenza Raboso Riserva*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρουμπινί ποικίλης έντασης, που ενίοτε τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη. Άρωμα: έντονο και σύνθετο με νότες βύσσινου marasca. Γεύση: δροσερή, μεστή, με μεγάλη διάρκεια. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,50 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 22,0 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

28. *Vicenza Pinot Grigio Superiore*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: από αχυροκίτρινο έως χρυσοκίτρινο, ενίοτε με ροδόχρωμες αποχρώσεις. Άρωμα: ιδιαίτερο, αρμονικό. Γεύση: ξηρή, δροσερή, βελούδινη. Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11,5 %. Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18 g/l. Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol): —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη ως τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο): —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο): —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

—

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις:*

1. Garganega

   18 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Manzoni Bianco

   14 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

3. Merlot, Merlot Riserva

   16 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

4. Moscato, Pinot Nero, Pinot Nero Riserva

   13 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

5. Bianco, Bianco Frizzante, Bianco Spumante

   18 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

6. Bianco Passito

14 400 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

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

16 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

8. Moscato Spumante

13 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

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

15 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

10. Sauvignon, Cabernet Sauvignon

15 000 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

11. Pinot Grigio Superiore

13 500 kg σταφυλιών ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή παραγωγής των οίνων της ΠΟΠ «Vicenza» που αναφέρονται στο άρθρο 1 οριοθετείται ως εξής:

α) Περιλαμβάνει το σύνολο του εδάφους των ακόλουθων δήμων:

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 και Zugliano,

και τμήμα του εδάφους των ακόλουθων δήμων:

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 και Villaverla.

Τα όρια της περιοχής αυτής καθορίζονται ως εξής:

στο σημείο που τελειώνει η εθνική οδός 46 (del Pasubio) στην Albera του δήμου Vicenza, η οριογραμμή στρίβει αριστερά στη Viale Diaz και έπειτα συνεχίζει κατά μήκος της Viale del Verme έως τη Via Cricoli. Από εκεί συνεχίζει ανατολικά κατά μήκος της Via Ragazzi del 99 έως τη διασταύρωση με τη Via Quadri, ακολουθώντας αυτή την οδό νοτιοανατολικά έως τη διασταύρωση με τη Strada Bertesina. Κατόπιν, συνεχίζει προς ανατολάς έως ότου συναντήσει τη Via Quintarello, συνεχίζοντας μέχρι τη γέφυρα πάνω από τον αυτοκινητόδρομο Valdastico, τον οποίο ακολουθεί έως ότου διασταυρωθεί με την επαρχιακή οδό Cà Balbi. Στη συνέχεια διασχίζει τη γέφυρα πάνω από τον ποταμό Tesina και από εκεί στρίβει αμέσως αριστερά μέσω του χωριού Marola, συνεχίζοντας κατά μήκος της Via Stradone έως τη γέφυρα πάνω από τον ποταμό Tergola, την οποία ακολουθεί με κατεύθυνση νότια έως το Tribolo. Στη γέφυρα η οριογραμμή στρίβει και ακολουθεί την επαρχιακή οδό Abbadesse μέχρι το Vancimuglio. Από εκεί συνεχίζει κατά μήκος της Via Longare, διασχίζοντας τον ποταμό Settimo, που σηματοδοτεί το σύνορο μεταξύ Grumolo delle Abbadesse και Longare. Συνεχίζει κατά μήκος του ορίου μεταξύ των δήμων Montegalda και Grisignano di Zocco μέχρι το όριο με την επαρχία Padua. Ακολουθεί τα επαρχιακά όρια μέχρι την Punta di Vò και από εκεί την οδό προς το Agugliaro, γνωστή και ως Via Punta, μέχρι τη διασταύρωση με τη Via Roma, την οποία ακολουθεί με κατεύθυνση προς δυτικά για περίπου 50 μέτρα προτού στρίψει δεξιά στη Via Mottarelle, συνεχίζοντας μέχρι τη διασταύρωση με τη Via Finale. Ακολουθεί τη Via Finale προς τα δυτικά έως ότου διασταυρωθεί με τη Via Ponte Alto, όπου στρίβει αριστερά, ακολουθώντας την εθνική οδό 247 (Riviera) για 50 μέτρα πριν στρίψει δεξιά και συνεχίσει κατά μήκος της Via Giotto έως ότου διασχίσει τα σύνορα του δήμου Agugliaro, μπαίνοντας στον δήμο Campiglia dei Berici. Στη διασταύρωση με τη Via Galileo Galilei, στρίβει αριστερά και συνεχίζει κατά μήκος της Via Crocetta μέχρι να συναντήσει το όριο του δήμου Noventa Vicentina, το οποίο ακολουθεί μέχρι τη διασταύρωση με το κανάλι Alonte. Συνεχίζει προς νότο κατά μήκος του καναλιού Alonte, διασχίζοντας την επαρχιακή οδό San Feliciano στο Ponte Murello και στη συνέχεια την επαρχιακή οδό Poianese στο Ponte Cazzola, συνεχίζοντας μέχρι το κανάλι Roneghetto, το οποίο ακολουθεί νοτιοανατολικά για περίπου 100 μέτρα έως ότου συναντήσει το όριο μεταξύ των

δήμων Poiana Maggiore και Noventa Vicentina, το οποίο ακολουθεί μέχρι το κανάλι Ronego. Κατόπιν, συνεχίζει βορειοδυτικά κατά μήκος του καναλιού Ronego μέχρι τα όρια του δήμου Asigliano Veneto. Από εκεί, η οριογραμμή εκτείνεται κατά μήκος των ορίων της επαρχίας Vicenza διερχόμενη από τα χωριά Spessa, Bagnolo di Lonigo και Lobia Vicentina έως ότου συναντήσει την εθνική οδό 11 (Padana Superiore) στο Torri di Confine του δήμου Gambellara. Ακολουθεί τα όρια του δήμου Gambellara κατά μήκος των ορίων της επαρχίας Verona πέρα από τη Sarmazza, συνεχίζοντας κατά μήκος των ορίων των επαρχιών Calderina (υψόμετρο 45 m), Cavaggoni (348 m) και Monte Segan (504 m). Συνεχίζει κατά μήκος των διεπαρχιακών ορίων, διερχόμενη από το υψομετρικό σημείο των 608 m, μέχρι τη θέση Rubeldi. Από εκεί ακολουθεί την οδό προς Motti μέχρι το Maglio di Chiampo και από το χωριό Sgargeri κατευθύνεται κατά μήκος της οδού που διασχίζει την πόλη Nogarole. Συνεχίζει κατά μήκος αυτής της οδού μέχρι το χωριό Selva di Trissino και, ακολουθώντας την οδό Selva di Trissino, φθάνει στο χωριό Capitello αμέσως μετά το υψομετρικό σημείο των 543 m, όπου στρίβει αριστερά στο μονοπάτι που οδηγεί στο υδραγωγείο. Ακολουθώντας το μονοπάτι αυτό, διέρχεται από το Pizi και στη συνέχεια, στο υψομετρικό σημείο των 530 m, διασταυρώνεται με την οδό προς Cornedo Vicentino, την οποία ακολουθεί διερχόμενη από το Pellizzari και το Duello μέχρι τη διασταύρωση με τη δημοτική οδό που οδηγεί στα χωριά Caliari, Stella, Savegnago και Ambrosi, περνώντας από το χωριό Grigio πριν συναντήσει ξανά την επαρχιακή οδό για Cornedo. Στο Cornedo συναντά την εθνική οδό 246, την οποία ακολουθεί περίπου μέχρι τη γέφυρα Nori πριν στρίψει ανατολικά στη δημοτική οδό που διέρχεται από τις θέσεις Colombara, Bastianci, Muzzolon και Milani (υψομετρικό σημείο 547 m). Από εκεί ακολουθεί την αγροτική οδό, κατευθυνόμενη βορειοανατολικά μέχρι τη θέση Crestani (υψομετρικό σημείο 532 m). Συνεχίζει κατά μήκος της δημοτικής οδού που οδηγεί στα χωριά Mieghi, Milani (υψόμετρο 626 m), Casare di Sopra, Casare di Sotto και Godeghe μέχρι τη δημοτική οδό Monte di Malo-Monte Magrè, την οποία και ακολουθεί μέχρι το Monte Magrè. Από εκεί ακολουθεί την οδό για Magrè μέχρι το υψομετρικό σημείο των 294 m, συνεχίζει βορειοδυτικά μέχρι το υψομετρικό σημείο των 218 m, διασχίζει την οδό Valfreda μέχρι τη θέση Raga (υψόμετρο 414 m) και μετά συνεχίζει μέχρι το όριο μεταξύ των δήμων Schio και Torrebelvicino, το οποίο ακολουθεί μέχρι το υψομετρικό σημείο των 216 m. Από εκεί ακολουθεί το ρέμα Leogra έως τη γέφυρα της εθνικής οδού 46. Διασχίζει την εθνική οδό 46 έως το Poleo και κατόπιν συνεχίζει βορειοανατολικά έως το Folgare (υψόμετρο 287 m), το San Martino (273 m), το Sessegolo (289 m) και το Timonchio (226 m). Από το Timonchio ακολουθεί τη δημοτική οδό που διέρχεται από τα χωριά Murello, Grimola, Santorso (υψόμετρο 292 m) και Inderle στο σύνορο μεταξύ Santorso και Piovene Rocchette μέχρι να συναντήσει το ρέμα Astico, το οποίο ακολουθεί ανάντη σε υψόμετρο 150 m. Από εκεί ακολουθεί τη δημοτική οδό προς Cogollo del Cengio via Scalzanella και από το Cogollo del Cengio ακολουθεί τη δημοτική οδό που οδηγεί στο Falon και στη συνέχεια στο Mosson (υψόμετρο 302 m) έως το κέντρο του Caltrano. Στη συνέχεια, συναντά την επαρχιακή οδό Caltrano-Calvene, διερχόμενη από το Camisino και τη La Costa ώσπου να φθάσει στην πόλη Calvene, από όπου εισέρχεται στη δημοτική οδό προς Mortisa, Lore και Capitello delle Mare στον δήμο Lugo Vicentino (υψόμετρο 416 m). Από εκεί εκτείνεται κατά μήκος του ορίου μεταξύ των δήμων Salcedo και Lusiana έως τη θέση Ponte (υψόμετρο 493 m), όπου το εν λόγω όριο συναντά την επαρχιακή οδό Breganze-Lusiana. Συνεχίζει κατά μήκος του δημοτικού ορίου μέχρι τη Laverda (υψόμετρο 229 m, 346 m, 410 m και 510 m), φτάνοντας στην οδό που οδηγεί στην Crosara, την οποία ακολουθεί μέχρι το κέντρο. Από εκεί εκτείνεται κατά μήκος της Via Pianari μέχρι τη θέση Erta (υψόμετρο 456 m) προτού συνεχίσει προς ανατολάς και κατηφορίσει προς τις θέσεις Capo di Sopra και Piazzette (263 m). Στη συνέχεια ακολουθεί την επαρχιακή οδό από το χωριό Valle San Floriano έως τις θέσεις Valrovina και Caluga (υψόμετρο 388 m) έως το μικρό χωριό Vallison (285 m), και από εκεί εκτείνεται κατά μήκος του ρέματος Vallison έως τη συμβολή με τον ποταμό Brenta. Από τη συμβολή του ρέματος Vallison με τον ποταμό Brenta ακολουθεί τον ποταμό Brenta ανάντη έως τη γέφυρα Campese. Διέρχεται από τα χωριά Albertoni, Zanchetta Pove del Grappa και Rivagge προτού συνεχίσει προς τα βορειοανατολικά κατά μήκος των ορίων των δήμων Pove del Grappa και Romano d'Ezzelino έως τη θέση Signori (υψόμετρο 342 και 250 m), φτάνοντας στην εθνική οδό 141 την οποία ακολουθεί μέχρι τα όρια της επαρχίας (υψόμετρο 236 και 217 m). Ακολουθεί τα επαρχιακά όρια μεταξύ Vicenza και Treviso έως ότου διασταυρωθεί με τα όρια της επαρχίας Padua και συνεχίζει δυτικά έως τον ποταμό Brenta. Ακολουθεί τον ποταμό μέχρι το San Michele, το Scaldaferro και το Bassanese έως το όριο του δήμου Sandrigo και στη συνέχεια νότια έως το Salvetti, όπου συναντά και ακολουθεί τα δημοτικά όρια βόρεια έως το χωριό Rozzola. Εκτείνεται κατά μήκος της δημοτικής οδού προς το Povolaro διερχόμενη από το Le Buse και το κέντρο του Dueville έως το Villanova, όπου συναντά τα όρια του δήμου Dueville τα οποία ακολουθεί προς τα νότια έως ότου διασταυρωθεί με τα όρια του δήμου Villaverla στο ρέμα Timonchio. Από εκεί εκτείνεται κατά μήκος των δημοτικών ορίων της Villaverla έως τα όρια με τον δήμο Isola Vicentina. Συνεχίζοντας προς τα νότια κατά μήκος αυτών των ορίων, συναντά τη δημοτική οδό και φτάνει στο χωριό Ponte, όπου διασταυρώνεται με την εθνική οδό 46 και συνεχίζει μέχρι τη Vicenza.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/των δεσμού/-ών**

8.1. *«Vicenza» — όλες οι κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων*

Φυσικοί παράγοντες:

Η περιοχή είναι ιδιαίτερα κατάλληλη για αμπελοκαλλιέργεια χάρη στη γεωγραφική της θέση, με την οροσειρά προς βορρά να την προστατεύει από τους ψυχρούς ανέμους του χειμώνα και τους λόφους Berici προς νότο να μετριάζουν τα θερμά ρεύματα αέρα από την κοιλάδα του Πάδου. Η περιοχή της Vicenza διαθέτει επίσης πολύ καλό υδρογραφικό δίκτυο, το οποίο έχει ζωτική σημασία για την ανάπτυξη της αμπελοκαλλιέργειας, καθώς και για κάθε άλλη γεωργική δραστηριότητα.

Χάρη στον ευνοϊκό προσανατολισμό των πρανών, στην αμπελουργική περιοχή επικρατεί ιδιαίτερο κλίμα που χαρακτηρίζεται από ήπια άνοιξη, μέτριες θερμοκρασίες το καλοκαίρι και ήπιο φθινόπωρο. Το καλοκαίρι η μέση θερμοκρασία είναι 22,9 °C και φτάνει στα ψηλότερα επίπεδά της τον Ιούλιο, ενώ το φθινόπωρο το θερμοκρασιακό εύρος μεταξύ ημέρας και νύχτας είναι υψηλό. Βρέχει κυρίως από τον Απρίλιο έως τον Σεπτέμβριο και οι βροχοπτώσεις κατανέμονται αρκετά ομοιόμορφα.

Όσον αφορά τη γεωλογία, η περιοχή παραγωγής έχει διαφορετικούς τύπους υποστρώματος, που ποικίλλουν από ηφαιστειογενή βασάλτη, κυρίως, στους δυτικούς λόφους και στον Βορρά, έως ιζηματογενή θαλάσσιο ασβεστόλιθο, ιδίως στο κεντρικό και νότιο τμήμα και στους λόφους Berici. Κατά την επιλογή των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών λαμβάνονται υπόψη τα χαρακτηριστικά του εδάφους, το οποίο κατά κανόνα, αποστραγγίζεται καλά λόγω της χαλαρής του υφής. Με τον τρόπο αυτόν, δίνεται η δυνατότητα στα πρέμνα να αναπτυχθούν σωστά και επιτυγχάνεται ισόρροπη βλαστική και παραγωγική ανάπτυξη, η οποία με τη σειρά της εξασφαλίζει ποιοτική παραγωγή.

Κατά τον τρύγο, τα σταφύλια έχουν μέση περιεκτικότητα σε σάκχαρα και ολική οξύτητα που ποικίλλουν ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες της περιόδου συγκομιδής, πάντοτε όμως επαρκούν για την παραγωγή πολύ δροσερών οίνων.

Ιστορικοί και ανθρώπινοι παράγοντες:

Η ονομασία της ΠΟΠ Vicenza χρονολογείται από το 2000 και καλύπτει μια τεράστια περιοχή που εκτείνεται από την περιοχή Berico νότια της πόλης Vicenza έως τους πρόποδες του βορειοανατολικού τμήματος της επαρχίας Vicenza. Οι σύγχρονες αμπελουργικές τεχνικές και η τεχνογνωσία της Vicenza έχουν τις ρίζες τους σε μια παλιά οινοποιητική παράδοση.

Οι δοκιμές που διεξήγαγε ο Πειραματικός Σταθμός του Conegliano, σε συνδυασμό με τις δραστηριότητες κατάρτισης και τη διάδοση νέων αμπελουργικών και οινολογικών τεχνικών από τα ινστιτούτα Conegliano και San Michele all'Adige, προετοίμασαν το έδαφος για τη σύγχρονη αμπελοκαλλιέργεια. Οι ντόπιοι αμπελουργοί συνέβαλαν σημαντικά σ' αυτό με την καθιέρωση διαδικασιών και μεθόδων διαχείρισης των αμπελώνων και καινοτόμων τεχνολογιών οινοποίησης με στόχο την επίτευξη περιβαλλοντικής, καθώς και οικονομικής βιωσιμότητας.

8.2. *«Vicenza» — κατηγορία οίνου*

Πληροφορίες για την ποιότητα / τα χαρακτηριστικά του οίνου που μπορούν να αποδοθούν κυρίως στο γεωγραφικό περιβάλλον

Οι λευκοί οίνοι των διαφόρων τύπων έχουν χρώμα που ποικίλλει από αχυροκίτρινο έως χρυσοκίτρινο, ενίοτε με ροδόχρωμες αποχρώσεις, όπως στην περίπτωση του Pinot Grigio.

Είναι ελαφρείς και δροσεροί στον ουρανίσκο με αρωματικό προφίλ που συνδέεται με τις ποικιλίες αμπέλου από τις οποίες παρασκευάζονται (κυρίως Chardonnay, οικογένεια Pinot, Sauvignon και τοπικές ποικιλίες όπως Garganega). Στη μύτη οι λευκοί οίνοι χαρακτηρίζονται από φρουτώδεις νότες, ενίοτε με νότες λευκών ανθέων. Στο στόμα είναι ξηροί και αρμονικοί, ενίοτε με μια νότα ελαφριάς οξύτητας.

Οι κύριες ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται για τους ερυθρούς οίνους ΠΟΠ «Vicenza» είναι οι ποικιλίες Cabernet και Merlot ή η τοπική ποικιλία Raboso. Οι οίνοι έχουν ρουμπινί χρώμα ποικίλης έντασης, το οποίο ενίοτε τείνει προς το κόκκινο του γρανάτη για τους παλαιωμένους οίνους. Στη μύτη είναι έντονοι με νότες κόκκινων μούρων ή δυναμικοί, όπως στην περίπτωση των οίνων Pinot Nero. Κατά κανόνα, οι ερυθροί οίνοι τείνουν να είναι δροσεροί με μειωμένη οξύτητα, αλλά συχνά είναι καλά δομημένοι, έχουν μέτριο αλκοολικό τίτλο και καλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες. Η λοφώδης γη με τα κυρίως ασβεστολιθικά εδάφη της προσδίδει δομή, χρώμα και ποικιλιακά χαρακτηριστικά. Μετά την παλαίωση, οι ερυθροί οίνοι τείνουν να αναπτύσσουν σύνθετα αρώματα, στυφότητα και καλό επίπεδο τανινών.

Οι ερυθρωποί οίνοι παράγονται, κατά κανόνα, από σκουρόχρωμες ποικιλίες σταφυλιών (κυρίως Merlot) και χαρακτηρίζονται από ρόδινο χρώμα του οποίου η ένταση ποικίλλει, ανάλογα με τη διαδικασία οινοποίησης. Είναι λεπτοί και ανθώδεις στη μύτη. Η γεύση τους είναι δροσερή και αρμονική, εν γένει με ισορροπημένη οξύτητα και μέτριο αλκοολικό τίτλο, και ποικίλλει από ξηρή έως ημίγλυκη.

Οι οίνοι Novello έχουν χρώμα που ποικίλλει από ανοιχτό κόκκινο έως ρουμπινί, ενίοτε με ιώδεις ανταύγειες. Στη μύτη τείνουν να έχουν έντονο, οινώδες άρωμα σε συνδυασμό με αισθητή παρουσία από πικάντικες νότες που είναι χαρακτηριστικές της ανθρακικής διαβροχής. Στο στόμα τείνουν να είναι στρογγυλοί, απαλοί και αρωματικοί.

Οι λευκοί οίνοι Passito έχουν χρώμα από αχυροκίτρινο έως χρυσοκίτρινο, ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου και την τεχνική που χρησιμοποιείται. Το άρωμα είναι λεπτό και ιδιαίτερο με νότες λιασμένων σταφυλιών. Η γεύση είναι αρμονική και μπορεί να ποικίλλει από ημίγλυκη έως γλυκιά.

Αιτιώδης σχέση μεταξύ των στοιχείων της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας και των χαρακτηριστικών του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν κυρίως στο γεωγραφικό περιβάλλον

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των οίνων «Vicenza» στην κατηγορία οίνου οφείλονται στις εδαφικές και κλιματικές συνθήκες της περιοχής παραγωγής σε συνδυασμό με τους ανθρώπινους παράγοντες που επηρέασαν και εξακολουθούν να επηρεάζουν το οινολογικό δυναμικό των σταφυλιών και τις τεχνολογίες οινοποίησης.

Το περιβάλλον της περιοχής παραγωγής χαρακτηρίζεται από ήπια άνοιξη, η οποία ευνοεί τη βλάστηση πολύ πρώιμων ποικιλιών, όπως οι ποικιλίες Chardonnay και Pinot, από καλοκαίρια που δεν είναι πολύ θερμά, γεγονός που βοηθά ώστε τα σταφύλια να μην ωριμάζουν πολύ νωρίς, και από ήπιο φθινόπωρο που επιτρέπει την πλήρη ωρίμαση ορισμένων όψιμων ποικιλιών, όπως Garganega, Cabernet Sauvignon και Raboso.

Η διακύμανση της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας συνδέεται στενά με τον σχηματισμό ορισμένων αρωματικών ενώσεων (τερπένια) που είναι χαρακτηριστικές των χρησιμοποιούμενων ποικιλιών και αποτελούν αρωματικές πρόδρομες ουσίες από τις ανθώδεις νότες των λευκών και ερυθρωπών οίνων, οι οποίες εκτιμώνται ιδιαίτερα. Με τον τρόπο αυτόν αναδεικνύονται τα αντιπροσωπευτικά οργανοληπτικά και χημικά χαρακτηριστικά των οίνων, στα οποία συμπεριλαμβάνονται το ενίοτε έντονο μπουκέτο τους, η ξηρή γεύση, η καλή δομή και ο αλκοολικός τίτλος τους, καθώς και η μέτρια οξύτητά τους.

Κρίσιμος παράγοντας εν προκειμένω είναι ο επαγγελματισμός των αμπελουργών όσον αφορά τη βελτιστοποίηση της διαχείρισης των αμπελώνων, την κάλυψη των φύλλων και τη φυτοπροστασία, λαμβανομένης υπόψη, μεταξύ άλλων, της ευαισθησίας των τσαμπιών των ποικιλιών Pinot.

Για τις διάφορες ποικιλίες αμπέλου μπορούν να χρησιμοποιούνται διαφορετικές τεχνικές οινοποίησης και, για να αναδεικνύονται οι ιδιαίτερες οργανοληπτικές τους ιδιότητες, τα σταφύλια κατά κανόνα συγκομίζονται και οινοποιούνται χωριστά.

Τέλος, το θερμοκρασιακό εύρος μεταξύ νύχτας και ημέρας και τα δροσερά ρεύματα αέρα που χαρακτηρίζουν το συγκεκριμένο κλίμα συμβάλλουν στη διατήρηση των σταφυλιών κατά τη διάρκεια της ξήρανσής τους σε ξηραντήρια. Ως εκ τούτου, τα εν λόγω ξερά σταφύλια έχουν υψηλή συγκέντρωση ουσιών και είναι ιδανικά για την παρασκευή οίνων Bianco Passito, των οποίων το χρώμα ποικίλλει ανάλογα με την ποικιλία αμπέλου και την οινοποιητική τεχνική που χρησιμοποιείται.

8.3. *Κατηγορίες «Vicenza»: αφρώδης οίνος ποιότητας, αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου και ημιαφρώδης οίνος*

Πληροφορίες για την ποιότητα / τα χαρακτηριστικά του οίνου που μπορούν να αποδοθούν κυρίως στο γεωγραφικό περιβάλλον

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας, οι αφρώδης οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου και οι ημιαφρώδεις οίνοι «Vicenza» έχουν κατά κανόνα αχυροκίτρινο χρώμα ποικίλης έντασης, ενώ οι ημιαφρώδεις ερυθρωποί οίνοι «Vicenza» έχουν χαρακτηριστική ρόδινη απόχρωση.

Η ποιότητα των αφρωδών οίνων συνδέεται στενά με το περιορισμένο φάσμα ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες μπορούν να παραχθούν.

Οι αφρώδεις οίνοι έχουν λεπτό αφρό με μεγάλη διάρκεια.

Οι οίνοι Bianco Spumante είναι φρουτώδεις στη μύτη με νότες μήλου και ροδάκινου ή άλλων λευκόσαρκων φρούτων· το άρωμά τους είναι λεπτό, με πιθανές νότες λευκών ανθέων και ξηρών καρπών, ως αποτέλεσμα της ζύμωσης σε δεξαμενές.

Ο οίνος Moscato Spumante παράγεται από την ποικιλία αμπέλου Moscato Giallo, της οποίας οι αρωματικές νότες ενισχύονται σε μια ήπια διαδικασία παλαίωσης με τη βοήθεια του υποαλπικού κλίματος. Είναι έντονος στη μύτη με χαρακτηριστικές νότες μοσχάτου που είναι αντιπροσωπευτικές της ποικιλίας.

Οι ημιαφρώδεις οίνοι, λευκοί ή ερυθρωποί, διακρίνονται από λεπτή φρεσκάδα, η οποία συνδέεται με την ήπια έκλυση διοξειδίου του άνθρακα.

Τόσο οι αφρώδεις όσο και οι ημιαφρώδεις οίνοι έχουν αρμονική γεύση με δροσερές νότες και ισορροπημένη οξύτητα. Η περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα κυμαίνεται από ξηρή έως γλυκιά για τους οίνους «Vicenza» Bianco Spumante και «Vicenza» Moscato Spumante και από ξηρή έως ημίξηρη για τους οίνους «Vicenza» Bianco Frizzante και «Vicenza» Rosato Frizzante.

Αιτιώδης σχέση μεταξύ των στοιχείων της γεωγραφικής περιοχής και της ποιότητας και των χαρακτηριστικών του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν κυρίως στο γεωγραφικό περιβάλλον

Τα ειδικά χαρακτηριστικά των αφρωδών οίνων ποιότητας, των αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου και των ημιαφρωδών οίνων που περιγράφονται ανωτέρω οφείλονται στη συνδυαστική δράση των εδαφοκλιματικών συνθηκών της περιοχής παραγωγής και των ανθρώπινων παραγόντων που έχουν επηρεάσει το οινολογικό δυναμικό των σταφυλιών και τις τεχνολογίες επεξεργασίας που εφαρμόζονταν κατά το παρελθόν και που χρησιμοποιούνται έως σήμερα.

Η ποιότητα των αφρωδών οίνων ποιότητας, των αφρωδών οίνων ποιότητας αρωματικού τύπου και των ημιαφρωδών οίνων συνδέεται με τη διαθεσιμότητα των πρώτων υλών που προέρχονται από περιοχές καλλιέργειας σταφυλιών με ακριβώς τα κατάλληλα ποιοτικά χαρακτηριστικά για την παραγωγή των εν λόγω οίνων. Τα εν λόγω ποιοτικά χαρακτηριστικά συνίστανται, ιδίως, στην ικανότητα των σταφυλιών να διατηρούν ισορροπημένη αναλογία σακχάρων προς οξύτητα, η οποία διευκολύνεται από τη διακύμανση της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας κατά τη διάρκεια του τελικού σταδίου ωρίμασης, γεγονός που προσδίδει στους οίνους τα εξαίρετα λεπτά τους αρώματα.

Η συμβολή των παραγωγών στη διαχείριση του αμπελώνα, από την επιλογή των έρριζων υποκειμένων έως τη μόρφωση της αμπέλου και από τη διαχείριση της κόμης έως τη ρύθμιση της παροχής ύδατος, έχει καίρια σημασία. Όλα τα ανωτέρω στοιχεία είναι απαραίτητα για την παραγωγή σταφυλιών που είναι κατάλληλα για τον οίνο βάσης, από τον οποίο θα παραχθούν, στο επόμενο στάδιο, ο αφρώδης οίνος ποιότητας, ο αφρώδης οίνος ποιότητας αρωματικού τύπου ή ο ημιαφρώδης οίνος με τα απαιτούμενα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά της φρεσκάδας και των λεπτών αρωμάτων.

Τα σταφύλια συγκομίζονται συνήθως νωρίτερα από εκείνα που προορίζονται για την παραγωγή μη αφρωδών οίνων, ώστε να εξασφαλίζεται η σωστή ισορροπία μεταξύ σακχάρων και οξύτητας που απαιτείται για την παραγωγή αφρώδους οίνου ποιότητας. Ο οίνος συνήθως παρασκευάζεται από μία μόνο ποικιλία, με οποιαδήποτε άλλα συστατικά να αναμιγνύονται στο στάδιο της παρασκευής του οίνου βάσης.

Οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας, οι αφρώδεις οίνοι ποιότητας αρωματικού τύπου και οι ημιαφρώδεις οίνοι «Vicenza» είναι επίσης αποτέλεσμα της τεχνολογικής καινοτομίας στις διεργασίες ζύμωσης σε δεξαμενές, η οποία συνέβαλε στην αύξηση της αποτελεσματικότητας της διαδικασίας μετατροπής της οινοζύμης, βελτιώνοντας έτσι το αρωματικό προφίλ των παραγόμενων οίνων και καθιστώντας τους ακόμη πιο ευχάριστους. Κατ' αυτόν τον τρόπο, ενισχύεται περαιτέρω η οργανοληπτική μοναδικότητα των οίνων, ιδίως καθώς αναδεικνύονται η φρεσκάδα και οι ανθώδεις νότες που προέρχονται κυρίως από τα σταφύλια, στοιχείο που αντικατοπτρίζει το γεγονός ότι η τοπική περιοχή παρέχει το ιδανικό περιβάλλον για την παραγωγή των οίνων Vicenza. Ως εκ τούτου, τα μοναδικά και ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του αφρώδους οίνου ποιότητας, του αφρώδους οίνου ποιότητας αρωματικού τύπου και του ημιαφρώδους οίνου της περιοχής της ΠΟΠ Vicenza είναι αποτέλεσμα της ισορροπίας μεταξύ της οξύτητας και του pH, η οποία ενισχύει τα ευχάριστα αρώματα των οίνων και, επομένως, τον εν γένει κομψό χαρακτήρα τους, που είναι το τελικό αποτέλεσμα των κατάλληλων διαδικασιών οινοποίησης.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία

Νομικό πλαίσιο:

νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές απαιτήσεις επισήμανσης

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με τους περιέκτες:

Για τους οίνους της ΠΟΠ «Vicenza» που διατίθενται στην αγορά σε περιέκτες χωρητικότητας έως 5 λίτρων, πρέπει να χρησιμοποιείται παραδοσιακή γυάλινη φιάλη η οποία κλείνει με φελλό ή βιδωτό πώμα.

Για όγκους από 5 έως 20 λίτρα, αντί του γυαλιού είναι δυνατή και η χρήση εναλλακτικών περιεκτών, αποτελούμενων από ασκό φτιαγμένο από πλαστικό πολυστρωματικό υλικό πολυαιθυλενίου ή πολυεστέρα, κλεισμένο μέσα σε περίβλημα από χαρτόνι ή άλλο άκαμπτο υλικό.

Οι εν λόγω εναλλακτικοί περιέκτες δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για τύπους με την ένδειξη Riserva.

Τα πώματα που χρησιμοποιούνται για τους αφρώδεις οίνους πρέπει να συμμορφώνονται με την ισχύουσα νομοθεσία. Για τους ημιαφρώδεις οίνους μπορεί να χρησιμοποιείται βιδωτό πώμα.

Οι οίνοι της ΠΟΠ «Vicenza» εκδοχής Riserva πρέπει να διατίθενται στην αγορά σε γυάλινες φιάλες μέγιστης χωρητικότητας 9 λίτρων, που κλείνουν με φελλό. Ως εκ τούτου, δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται νταμιτζάνες ή άλλες ευμεγέθεις φιάλες.

Απαιτήσεις επισήμανσης

Νομικό πλαίσιο:

νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές απαιτήσεις επισήμανσης

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Για τους τύπους Pinot Grigio Rosato και Pinot Grigio Ramato μπορεί επίσης να χρησιμοποιείται η ένδειξη «Rosé».

Σύνδεσμος για τις προδιάγραφες προϊόντος

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