C/2024/4523

16.7.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/4523)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Vicenza”

PDO-IT-A0476-AM04

Tiedonannon päivämäärä: 17.4.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Viinityyypin ”Pinot Grigio Superiore” lisääminen**

Kuvaus:

Uuden viinityypin ”Pinot Grigio Superiore” lisääminen

Perustelut:

Ehdotetun muutoksen tarkoituksena on lisätä Vicenza-nimityksen kilpailukykyä markkinoilla. Sillä on erinomainen mahdollisuus päästä uusille markkinoille ja vakiinnuttaa asemansa nykyisillä markkinoilla sekä välttää se, että viinitilat siirtyisivät luokittelemaan Pinot Grigio Vicenza (SAN) -viinejään sellaisen alkuperänimityksen mukaisesti, jossa on olemassa viinityyppi ”Pinot Grigio Superiore”.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1, 4 ja 6 artiklaa sekä yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa (Viinien kuvaus).

2. **Viinityypin ”Vicenza Pinot Grigio” nimen muuttaminen**

Kuvaus:

Viinityypin ”Vicenza Pinot Grigio” nimi on muutettu muotoon ”Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato”.

Perustelut:

Mahdollisuus päästä uusille markkinoille ja vakiinnuttaa asema nykyisillä markkinoilla sekä välttää se, että viinitilat siirtyisivät luokittelemaan Pinot Grigio Vicenza (SAN) -viinejään sellaisen alkuperänimityksen mukaisesti, joissa on olemassa viinityyppi ”Pinot Grigio Rosato / Ramato”.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1, 4 , 6 ja 7 artiklaa sekä yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa (Viinien kuvaus).

3. **Ilmaisun ”rosè” ottaminen käyttöön etiketeissä**

Kuvaus:

Muutoksella mahdollistetaan myös ilmaisun Pinot Grigio ”rosé” käyttö viinityyppien Pinot Grigio Rosato ja Pinot Grigio Ramato osalta.

Perustelut:

Mahdollisuus päästä uusille markkinoille ja vakiinnuttaa asema nykyisillä markkinoilla.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa (Lisäedellytykset).

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

4. **Viinityypin ”Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato” nauttimiseen liittyvien ominaisuuksien muuttaminen**

Kuvaus:

Viinityypin ”Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato” nauttimiseen liittyviä ominaisuuksia muutetaan värin ja maun osalta.

Perustelut:

Viinityypin ”Vicenza Pinot Grigio” nimen muuttaminen muotoon ”Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato [rosee] / Pinot Grigio Ramato [kuparinvärinen]” merkitsee, että myös viinityypin värin kuvaus muutetaan muodosta ”vaihtelee oljenkeltaisesta kullankeltaiseen, toisinaan vaaleanpunaisia vivahteita” muotoon ”vaihtelee oljenkeltaisesta kullankeltaiseen, vaaleanpunaiseen tai kuparinkeltaiseen”. Makua kuvaava termi ”samettinen” korvataan täsmällisemmällä termillä ”maukas”.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 artiklaa sekä yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa (Viinien kuvaus).

5. **Viinityypin ”Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato” valmistukseen käytettävien rypäleiden luonnollisen vähimmäisalkoholipitoisuuden (tilavuusprosentteina ilmaistuna) muuttaminen**

Kuvaus:

Viinityypin ”Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato” valmistukseen käytettävien rypäleiden luonnollista tilavuusprosentteina ilmaistua vähimmäisalkoholipitoisuutta on alennettu 10,0 tilavuusprosentista 9,5 tilavuusprosenttiin.

Perustelut:

Katsottiin, että viinityypin ”Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato” valmistukseen käytettävien rypäleiden luonnollista tilavuusprosentteina ilmaistua vähimmäisalkoholipitoisuutta on aiheellista muuttaa vastaamaan muiden alueella olevien viinien vähimmäisalkoholipitoisuutta, jotta muiden nimitysten mukaisia Pinot Grigio -viinejä tuottavien viinitilojen olisi helpompi siirtyä käyttämään kyseistä nimitystä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 artiklaa.

6. **Viinityypin ”Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato” vähimmäishappopitoisuuden muuttaminen**

Kuvaus:

Viinityypin ”Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato” vähimmäishappopitoisuutta on alennettu 5,0 g/l:sta 4,5 g/l:aan.

Perustelut:

Katsottiin, että viinityypin ”Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato” valmistukseen käytettävien rypäleiden vähimmäishappopitoisuutta on aiheellista muuttaa vastaamaan muiden alueella olevien viinien vähimmäishappopitoisuutta, jotta muiden nimitysten mukaisia Pinot Grigio -viinejä tuottavien viinitilojen olisi helpompi siirtyä käyttämään kyseistä nimitystä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 artiklaa sekä yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa (Viinien kuvaus).

7. **Muodollinen korjaus**

Kuvaus:

Tuote-eritelmän 3 ja 8 artiklasta on poistettu ilmaisu ”suojattu alkuperänimitys”, koska se oli virheellisesti toistettu kahdesti.

Perustelut:

Virheen korjaaminen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 3 ja 8 artiklaa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Vicenza

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

6. Aromaattinen laatukuohuviini

8. Helmeilevä viini

4. **Viinien kuvaus**

1. *Vicenza Bianco*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: vaihtelee oljenkeltaisesta syvän oljenkeltaiseen; Aromi: hedelmäinen, tiivis ja toisinaan hieman aromikas; Maku: kuiva, raikas ja harmoninen; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,50; Sokeriton uutos vähintään: 15,0 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

2. *Vicenza Bianco Frizzante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltainen; Aromi: hienostunut, hedelmäinen, toisinaan hieman aromikas kukkaisin vivahtein; Maku: vaihtelee kuivasta puolimakeaan, raikas; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,50; Sokeriton uutos vähintään: 14,0 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

3. *Vicenza Bianco Spumante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Vaahto: hienovarainen, hienojakoinen ja pitkäkestoinen; Väri: kirkkaan oljenkeltainen, jonka voimakkuus vaihtelee; Aromi: hienostunut, hedelmäinen, toisinaan hieman aromikas kukkaisin vivahtein; Maku: vaihtelee kuivasta makeaan, hedelmäinen; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00; Sokeriton uutos vähintään: 15,0 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

4. *Vicenza Bianco Passito*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: vaihtelee oljenkeltaisesta kullankeltaiseen; Aromi: Passito-viinille tunnusomainen, hieno; Maku: puolimakea tai makea, harmoninen; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 16,00; Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra):

5. *Vicenza Rosso*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt; Aromi: tiivis ja pitkäkestoinen, punaisten marjojen vivahteita; Maku: tuore, kuiva ja harmoninen; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00; Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

6. *Vicenza Rosso Novello*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunainen, joskus violettiin vivahtava; Aromi: tiivis ja mausteinen, punaisten marjojen vivahteita; Maku: pyöreä, maukas ja pehmeä; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00; Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

7. *Vicenza Rosso Riserva*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt; Aromi: tiivis ja pitkäkestoinen, punaisten marjojen vivahteita; Maku: kuiva, harmoninen, harteikas ja kohtalaisen tanniininen; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12,50; Sokeriton uutos vähintään: 22,0 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

8. *Vicenza Rosato*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: vaaleanpunaisen eri sävyt; Aromi: hienostunut ja kukkainen; Maku: vaihtelee kuivasta puolimakeaan; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,50; Sokeriton uutos vähintään: 15,0 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

9. *Vicenza Rosato Frizzante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: vaaleanpunaisen eri sävyt; Aromi: hienostunut ja kukkainen; Maku: vaihtelee kuivasta puolimakeaan, raikas ja eloisa; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,50; Sokeriton uutos vähintään: 15,0 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

10. *Vicenza Moscato Spumante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Vaahto: hienovarainen, hienojakoinen ja pitkäkestoinen; Väri: kirkkaan oljenkeltainen; Aromi: tiivis ja lajikkeelle tunnusomainen; Maku: vaihtelee kuivasta makeaan, lajikkeelle tunnusomainen; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00; Sokeriton uutos vähintään: 13,0 g/l. Viiniä valmistetaan seuraavissa makeusasteissa: erittäin kuiva (extra brut), täysin kuiva (brut), kuiva (extra dry), kuivahko (dry) ja puolikuiva (demi-sec). Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

11. *Vicenza Chardonnay*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltainen vihertävin vivahtein; Aromi: hieno, kypsien valkoisten hedelmien vivahteita; Maku: kuiva ja harmoninen; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00; Sokeriton uutos vähintään: 15,0 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

12. *Vicenza Garganega*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltainen; Aromi: hienostunut, valkoisten kukkien ja kypsien valkoisten hedelmien vivahteita; Maku: kuiva ja harmoninen, aavistuksen karvas vivahde; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,50; Sokeriton uutos vähintään: 14,0 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

13. *Vicenza Riesling*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltainen vihertävin vivahtein; Aromi: tiivis, persikan ja eksoottisten hedelmien vivahteita; Maku: kuiva ja hedelmäinen; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00; Sokeriton uutos vähintään: 15,0 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

14. *Vicenza Sauvignon*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt. Aromi: hienostunut, persikan ja eksoottisten hedelmien vivahteita; Maku: raikas ja harmoninen; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00; Sokeriton uutos vähintään: 15,0 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

15. *Vicenza Manzoni Bianco*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: vaalean oljenkeltainen vihertävin vivahtein; Aromi: hedelmäinen, valkoisten kukkien vivahteita; Maku: raikas, harmoninen ja täyteläinen; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00; Sokeriton uutos vähintään: 15,0 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

16. *Vicenza Pinot Bianco*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: vaalean oljenkeltainen; Aromi: kukkainen, eksoottisten hedelmien vivahteita; Maku: raikas, harmoninen ja hedelmäinen; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00; Sokeriton uutos vähintään: 15,0 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltaisesta kullankeltaiseen, vaaleanpunaiseen tai kuparinkeltaiseen. Aromi: tiivis, hedelmäinen, toisinaan hieman aromikas kukkaisin vivahtein; Maku: kuiva, raikas ja maukas; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00; Sokeriton uutos vähintään: 15,0 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

18. *Vicenza Cabernet*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: syvän rubiininpunainen; Aromi: intensiivinen punaisten hedelmien aromi, toisinaan myös hieman ruohoinen vivahde; Maku: kuiva ja pitkäkestoinen; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00; Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

19. *Vicenza Cabernet Riserva*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: syvän rubiininpunainen, joskus granaatinpunaiseen vivahtava; Aromi: hedelmäinen, toisinaan mausteisia vivahteita; Maku: kuiva, juuri sopiva määrä tanniineja; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12,00; Sokeriton uutos vähintään: 22,0 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

20. *Vicenza Cabernet Sauvignon*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: syvän rubiininpunainen; Aromi: tiivis, punaisten hedelmien vivahteita; Maku: kuiva ja harmoninen; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00; Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

21. *Vicenza Cabernet Sauvignon Riserva*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: syvän rubiininpunainen, joskus granaatinpunaiseen vivahtava; Aromi: monivivahteinen punaisten marjojen aromi; Maku: kuiva, täyteläinen ja hieman tanniininen; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12,00; Sokeriton uutos vähintään: 22,0 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

22. *Vicenza Merlot*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunainen Aromi: tiivis, kirsikan ja marjojen vivahteita; Maku: raikas ja pehmeä; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00; Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

23. *Vicenza Merlot Riserva*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunainen, joskus granaatinpunaiseen vivahtava; Aromi: monivivahteinen, kirsikan ja muiden marjojen vivahteita; Maku: täyteläinen, pehmeä ja pitkäkestoinen; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12,00; Sokeriton uutos vähintään: 22,0 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

24. *Vicenza Pinot Nero*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunainen Aromi: eteerinen ja miellyttävä; Maku: kuiva ja maukas; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,00; Sokeriton uutos vähintään: 18,0 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

25. *Vicenza Pinot Nero Riserva*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunainen, joskus granaatinpunaiseen vivahtava; Aromi: eteerinen ja monivivahteinen; Maku: täyteläinen, samettinen ja pitkäkestoinen; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 12,00; Sokeriton uutos vähintään: 22,0 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

26. *Vicenza Raboso*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt, toisinaan violetteja vivahteita; Aromi: viinimäinen ja tiivis, häivähdys imeläkirsikkaa; Maku: raikas, harmoninen ja maukas; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 10,50; Sokeriton uutos vähintään: 20,0 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

27. *Vicenza Raboso Riserva*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt, toisinaan granaatinpunaiseen vivahtava; Aromi: tiivis ja monivivahteinen, häivähdys Marasca-kirsikkaa; Maku: raikas, harteikas ja pitkäkestoinen; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,50; Sokeriton uutos vähintään: 22,0 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

28. *Vicenza Pinot Grigio Superiore*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: vaihtelee oljenkeltaisesta kullankeltaiseen, toisinaan vaaleanpunaisia vivahteita; Aromi: luonteikas ja harmoninen; Maku: kuiva, raikas ja luonteikas; Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%): 11,5; Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l. Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): -

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): -

— Kokonaishappopitoisuus vähintään: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): -

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra): -

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1. *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

—

5.2. *Enimmäistuotokset:*

1. Garganega

   18 000 kg rypäleitä/ha

2. Manzoni Bianco

   14 000 kg rypäleitä/ha

3. Merlot, Merlot Riserva

   16 000 kg rypäleitä/ha

4. Moscato, Pinot Nero, Pinot Nero Riserva

   13 000 kg rypäleitä/ha

5. Bianco, Bianco Frizzante, Bianco Spumante,

   18 000 kg rypäleitä/ha

6. Bianco Passito

   14 400 kg rypäleitä/ha

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

   16 000 kg rypäleitä/ha

8. Moscato Spumante

   13 000 kg rypäleitä/ha

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 rypäleitä/ha

10. Sauvignon, Cabernet Sauvignon

    15 000 kg rypäleitä/ha

11. Pinot Grigio Superiore

    13 500 kg rypäleitä/ha

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Tuote-eritelmän 1 artiklassa tarkoitettujen Vicenza (SAN) -viinien tuotantoalue on määritelty seuraavasti:

a) Tuotantoalue käsittää seuraavat kunnat kokonaisuudessaan:

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 ja Zugliano,

sekä osia seuraavien kuntien alueista:

Agugliaro, Bassano del Grappa, Brogliano, Caltrano, Calvene, Chiampo, 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 ja Villaverla.

Alueen raja kulkee seuraavasti:

Rajatun maantieteellisen alueen raja seuraa ensin valtatie 46:ta (Pasubio), kunnes tämä tie päättyy Alberassa Vicenzan kunnassa, minkä jälkeen raja kääntyy vasemmalle seuraten ensin Viale Diazia ja sitten Viale del Vermeä ja Viale Cricolia. Tämän jälkeen raja kulkee itään Via Ragazzi del 99:ää, kunnes tämä tie risteää Via Quadrin kanssa, minkä jälkeen raja seuraa Via Quadria kaakkoon Strada Bertesinan risteykseen saakka. Sieltä raja kulkee itään, yhtyy Via Quintarelloon ja ulottuu aina Valdasticon moottoritien ylittävälle sillalle asti. Se seuraa moottoritietä ja yhtyy sitten Cà Balbi -maantiehen. Seuraavaksi se kulkee Tesina-joen ylittävälle sillalle, kääntyy välittömästi sillan jälkeen vasemmalle ja kulkee Marolan halki ja Via Stradonea pitkin Tergola-joen ylittävälle sillalle asti. Raja seuraa tätä jokea etelään aina Triboloon asti. Sillan kohdalla se kääntyy kulkemaan Abbadesse-maantietä pitkin Vancimuglioon asti. Tämän jälkeen se seuraa Via Longarea ja ylittää lopulta Settimo-joen, jota pitkin kulkee Grumolo delle Abbadessen ja Longaren välinen raja. Seuraavaksi tuotantoalueen raja kulkee Montegaldan ja Grisignano di Zoccon välistä kuntarajaa pitkin Paduan maakunnan rajalle asti. Se seuraa maakunnan rajaa Punta di Vòhon asti; sieltä se kulkee Agugliaroon johtavaa Via Punta -tietä, kunnes tämä tie risteää Via Roman kanssa. Risteyksestä raja jatkuu Via Romaa pitkin länteen noin 50 metriä ja kääntyy sitten oikealle kulkemaan Via Mottarellea pitkin, kunnes tämä tie risteää Via Finalen kanssa. Risteyksestä raja jatkuu länteen Via Finalea seuraten ja yhtyy sitten Via Ponte Altoon; raja kääntyy vasemmalle ja seuraa valtatie 247:ää (Riviera) 50 metriä, minkä jälkeen se kääntyy oikealle Via Giottolle. Se seuraa tätä tietä Agugliaron kunnan rajan yli Campiglia dei Bericin kunnan alueelle. Via Galileo Galilein risteyksessä raja kääntyy vasemmalle, seuraa sitten Via Crocettaa ja yhtyy lopulta Noventa Vicentinan kunnan rajaan, jota se seuraa Alonten kanavan risteykseen saakka. Se seuraa Alonten kanavaa etelään ja ylittää ensin San Feliciano -maantien Ponte Murellossa ja sitten Poianese-maantien Ponte Cazzolassa. Raja jatkuu aina Roneghetton kanavalle ja seuraa sitä kaakkoon noin 100 metriä Poiana Maggioren ja Noventa Vicentinan kuntien väliselle rajalle, jota se seuraa aina Ronegon kanavalle asti. Raja jatkuu Ronegon kanavaa pitkin luoteeseen Asigliano Veneton kunnan

rajalle asti. Sieltä rajatun maantieteellisen alueen raja kulkee Vicenzan maakunnan rajaa pitkin ohi Spessan, Bagnolo di Lonigon ja Lobia Vicentinan kylien, kunnes se kohtaa valtatie 11:n (Padana Superiore) Gambellaran kunnassa sijaitsevassa Torri di Confinessa. Tämän jälkeen se seuraa Gambellaran kunnan rajaa Veronan maakunnan rajaa pitkin ohi Sarmazzan seuraten maakunnan rajaa Calderinaan (korkeus merenpinnasta 45 metriä), Cavaggoniin (348 metriä) ja Monte Seganiin (504 metriä) saakka. Maantieteellisen alueen raja seuraa maakuntien välistä rajaa aina Rubeldiin asti ohittaen 608 metrin korkeuden. Täältä se kulkee Mottiin kulkevaa tietä pitkin aina Maglio di Chiampoon saakka, ja Spargerin kylästä se kulkee tietä pitkin Nogarolen kaupungin läpi. Raja seuraa tätä tietä Selva di Trissinoon asti, sitten Selva di Trissinon tietä pitkin Capitelloon asti ohitettuaan juuri korkeuden 543 metriä mpy. Sitten se kääntyy vasemmalle akveduktille johtavalle polulle. Se kulkee tätä polkua Pizin läpi, kunnes se yhtyy 530 metrin korkeudessa Cornedo Vicentinoon johtavaan maantiehen, jota se seuraa Pellizzarin ja Duellon kautta, kunnes se tulee Caliariin, Stellaan, Savegnagoon ja Ambrosiin johtavan taajamatien risteykseen, ohittaa Grigion kylän ja yhtyy sitten taas Cornedoon johtavaan maantiehen. Cornedossa raja yhtyy valtatie 246:een, jota se seuraa lähes Norin sillalle. Se kääntyy itään taajamatielle, joka kulkee Colombaran, Bastiancin, Muzolon ja Milanin ohitse (korkeus 547 metriä). Sieltä se seuraa kärrytietä koilliseen Crestaniin saakka (korkeus 532 metriä). Sitten raja seuraa taajamatietä, joka johtaa Mieghiin, Milaniin (korkeus 626 metriä), Casare di Sopraan, Casare di Sottoon ja Godegheen, aina Monte di Malon ja Monte Magrèn väliselle taajamatielle saakka, jota se seuraa Monte Magrèen. Sieltä se seuraa tietä Magrèen 294 metrin korkeuteen saakka, jatkuu luoteeseen 218 metrin korkeuteen, kulkee Valfredan tietä pitkin Ragaan (korkeus 414 metriä) ja jatkuu sitten Schion ja Torrebelvicinon kuntien rajalle, jota se seuraa 216 metrin korkeuteen saakka. Täältä raja kulkee Leogra-puroa seuraten valtatie 46:n sillalle saakka. Se seuraa valtatie 46:ta Poleoon ja jatkuu sitten koilliseen Folgareen (korkeus 287 metriä), San Martinoon (273 metriä), Sessegoloon (289 metriä) ja Timonchioon (226 metriä). Timonchiosta raja kulkee taajamatietä pitkin ohi Murellon, Grimolan, Santorson (korkeus 292 metriä) ja Inderlen, joka sijaitsee Santorson ja Piovene Rocchetten rajalla, aina Astico-joelle asti. Raja seuraa tätä jokea ylävirtaan 150 metrin korkeuteen saakka, ja sitten taajamatietä Scalzanellan kautta Cogollo del Cengioon. Cogollo del Cengiosta raja jatkuu Faloniin johtavaa taajamatietä pitkin Mossoniin (korkeus 302 metriä) aina Caltranon keskustaan saakka. Seuraavaksi raja yhtyy Caltranosta Calveneen johtavaan maantiehen, kulkee Camisinon ja La Costan läpi Calvenen kaupunkiin, josta se jatkuu taajamatietä pitkin Mortisaan, Loreen ja Capitello delle Mareen Lugo Vicentinon kuntaan (korkeus 416 metriä). Sieltä se seuraa Salcedon ja Lusianan kuntien välistä rajaa Ponteen (korkeus 493 metriä), missä tämä kuntaraja kohtaa Breganzen ja Lusianan välisen maantien. Raja jatkuu kuntarajaa pitkin Laverdaan (korkeus 229, 346, 410 ja 510 metriä) ja saavuttaa lopulta Crosaraan johtavan tien, jota se seuraa Crosaran keskustaan saakka. Sieltä raja kulkee Via Pianaria pitkin Ertaan (korkeus 456 metriä) ja jatkuu sitten itään laskeutuen alas kohti Capo di Sopraa ja Piazzettea (263 metriä). Tämän jälkeen raja seuraa Valle San Florianosta Valrovinaan ja Calugaan (388 metriä) johtavaa maantietä aina Vallisonin pikkukylään (285 metriä), josta se kulkee Vallison-puroa pitkin alavirtaan puron ja Brenta-joen yhtymäkohtaan. Vallison-puron ja Brenta-joen yhtymäkohdasta raja seuraa Brenta-jokea ylävirtaan Campesen sillalle. Se kulkee Albertonin, Zanchetta Pove del Grappan ja Rivaggen kylien läpi, jatkuu sitten koilliseen Pove del Grappan ja Romano d'Ezzelinon kuntien välistä rajaa pitkin Signoriin (korkeus 342 ja 250 metriä) saakka ja lopulta valtatie 141:lle, jota se seuraa maakunnan rajalle saakka (korkeus 236 ja 217 metriä). Rajatun maantieteellisen alueen raja seuraa tätä Vicenzan ja Trevison maakuntien välistä rajaa, yhtyy sitten Paduan maakunnan rajaan ja jatkuu länteen Brenta-joelle. Se seuraa jokea Sandrigon kunnan rajalle San Micheleen, Scaldaferroon ja Bassaneseen ja sen jälkeen etelään Salvettiin saakka, missä se yhtyy kunnan rajaan, jota se seuraa pohjoiseen Rozzolaan saakka. Se kulkee taajamatietä pitkin Povolaron, Le Busen ja Duevillen keskustan ohi aina Villanovaan saakka, missä se yhtyy Duevillen kunnan rajaan, jota se seuraa etelään, ja yhtyy sitten Villaverlan kunnan rajaan Timonchio-joen kohdalla. Sieltä raja kulkee Villaverlan kunnan rajaa pitkin Isola Vicentinan kunnan rajalle. Se seuraa tätä rajaa etelään, yhtyy taajamatiehen, kulkee Ponten kylään, missä se yhtyy valtatie 46:een, ja jatkuu sitten Vicenzaan.

7. **Rypälelajike/rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1. *"Vicenza" – kaikki rypäletuotteiden luokat*

Luontoon liittyvät tekijät:

Alue soveltuu viininviljelyyn erityisen hyvin sen maantieteellisen sijainnin ansiosta: pohjoisen puolella sijaitseva vuorenharjanne suojaa aluetta talvella kylmiltä tuulilta, kun taas etelässä kohoavat Bericin kukkulat lieventävät Pojoen laaksosta puhaltavia lämpimiä ilmavirtauksia. Vicenzan etuna on myös erinomainen hydrografinen verkko, joka on keskeisen tärkeä tekijä niin viininviljelyn kuin kaiken muunkin maatalouden kehittämiselle.

Rinteiden sijainti ilmansuunnan suhteen on hyvin suotuisa, ja sen ansiosta viininviljelyalueella vallitsee erityinen ilmasto, jolle ominaisia ovat leudot kevät ja syksyt sekä kohtalaisen kuumat kesät. Kesällä keskilämpötila on 22,9 °C, ja korkeimmat lämpötilat mitataan heinäkuussa. Syksyllä päivä- ja yölämpötilojen välinen vaihtelu on erittäin suurta. Sateet ajoittuvat pääasiassa huhtikuulta syyskuulle, ja ne jakautuvat jokseenkin tasaisesti.

Tuotantoalueen geologisiin piirteisiin kuuluvat erilaiset maaperätyypit: lännen kukkuloilla ja pohjoisessa maaperä on pääasiassa tuliperäistä basalttia, kun taas erityisesti alueen keski- ja eteläosissa sekä Bericin kukkuloilla esiintyy merisedimentistä peräisin olevaa kalkkikiveä. Maaperän irtonaisen koostumuksen ansiosta se läpäisee yleensä hyvin vettä, ja maaperän erityispiirteet otetaan huomioon lajikkeita valittaessa. Tämän ansiosta viiniköynnökset kehittyvät oikein ja kasvinosien kasvu sekä toisaalta köynnösten tuottavuus ovat tasapainossa, mikä puolestaan takaa laadukkaan tuotannon.

Sadonkorjuuvaiheeseen mennessä rypäleet ovat saavuttaneet keskimääräisen sokeri- ja kokonaishappopitoisuuden, joka vaihtelee sadonkorjuukauden sääolosuhteiden mukaan mutta on kuitenkin aina riittävä erittäin raikkaiden viinien valmistamiseen.

Historialliset ja inhimilliset tekijät:

Doc Vicenza otettiin käyttöön vuonna 2000, ja se kattaa laajan alueen, joka ulottuu Vicenzan kaupungin eteläpuolella sijaitsevalta Bericon alueelta aina Vicenzan maakunnan koillisosan kukkuloiden alarinteille. Vicenzan nykyajan viininviljelymenetelmät ja -osaaminen ammentavat ikivanhoista viininvalmistusperinteistä.

Nykyaikaisen viininviljelyn juuret ovat Coneglianon koekeskuksen suorittamassa testauksessa sekä Coneglianon ja San Michele all'Adigen instituuttien opetustoiminnassa ja niiden levittämissä uusissa viininviljely- ja viininvalmistustekniikoissa. Myös alueen viininviljelijät ovat vieneet tätä kehitystä eteenpäin merkittävästi ottamalla käyttöön viinitilan hoitotekniikoita ja -menetelmiä sekä innovatiivisia viininvalmistustekniikoita, joilla pyritään varmistamaan sekä ympäristön että talouden kannalta kestävä toiminta.

8.2. *”Vicenza” – viiniluokka*

Tiedot viinin laadusta/ominaisuuksista, jotka johtuvat maantieteellisestä ympäristöstä:

Eri tyyppisten valkoviinien väri vaihtelee oljenkeltaisesta kullankeltaiseen, ja niissä saattaa olla myös vaaleanpunaisia vivahteita, kuten Pinot Grigiossa.

Näissä viineissä on kevyt ja raikas suutuntuma, ja niiden aromaattinen profiili on peräisin kunkin viinin valmistukseen käytetyistä rypälelajikkeista (pääasiassa Chardonnay, Pinot-rypäleet, Sauvignon sekä paikalliset lajikkeet, kuten Garganega). Valkoviinien tuoksulle ovat ominaisia hedelmäiset sävyt, joissa on toisinaan aistittavissa valkoisten kukkien vivahteita. Suutuntuma on kuiva ja harmoninen; toisinaan havaittavissa on myös hieman hapokkuutta.

Vicenza (SAN) -punaviineissä käytetyt pääasialliset rypälelajikkeet ovat Cabernet sekä Merlot tai paikallinen lajike Raboso. Näiden viinien väri vaihtelee rubiininpunaisen eri sävyjen välillä; kypsytettyjen viinien väri taittuu toisinaan granaatinpunaiseen. Tuoksu on tiivis, ja siinä on punaisten marjojen vivahteita. Pinot Nero -viinien tapauksessa tuoksu on eteerinen. Yleensä punaviinit ovat raikkaita ja niiden hapokkuus on vähäistä, mutta ne ovat usein hyvärakenteisia ja niiden alkoholipitoisuus on kohtalainen ja polyfenolipitoisuus hyvä. Erityisesti vuoristoisuus sekä enimmäkseen kalkkipitoinen maaperä antavat viineille rakennetta ja väriä ja tuovat lajikkeiden ominaisuudet esiin. Punaviinien ikääntyessä niihin kehittyy yleensä monivivahteisia aromeja, kireyttä ja hyvä tanniinipitoisuus.

Rosato-viinityypit valmistetaan yleensä tummista rypälelajikkeista (pääasiassa Merlot-lajikkeesta), ja niille ominaista on vaaleanpunainen väri, jonka voimakkuus vaihtelee viininvalmistusmenetelmän mukaan. Näissä viineissä on hienostunut ja kukkainen tuoksu. Maku on raikas ja harmoninen, makeusaste vaihtelee kuivasta puolimakeaan, ja yleensä ne ovat tasapainoisen hapokkaita ja niiden alkoholipitoisuus on kohtalainen.

Novello-viinien väri vaihtelee hailakan punaisesta rubiininpunaiseen, jossa on toisinaan purppuraisia vivahteita. Tuoksu on yleensä tiivis ja viinimäinen, ja siinä on selkeitä mausteisia vivahteita, mikä on tyypillistä viineille, jotka on maseroitu hiilidioksidin avulla kokonaisista tertuista. Maku on yleensä pyöreä, pehmeä ja maukas.

Valkoisten Passito-viinien väri vaihtelee käytetyn rypälelajikkeen ja tekniikan mukaan oljenkeltaisesta kullankeltaiseen. Aromi on hieno ja erottuva, ja siinä on kuivattujen rypäleiden vivahteita. Maku on harmoninen ja voi vaihdella puolimakeasta makeaan.

Syy-seuraussuhde maantieteellisen alueen ja maantieteellisestä ympäristöstä johtuvien tuotteen laadun ja ominaisuuksien välillä:

Viiniluokkaan kuuluvien ”Vicenza”-viinien ominaisuudet perustuvat tuotantoalueen maaperän ja ilmasto-olosuhteiden vaikutukseen sekä inhimillisiin tekijöihin, joilla on ollut ja on edelleen vaikutusta rypäleiden viininvalmistuspotentiaaliin ja viininvalmistustekniikoihin.

Tuotantoalueen ympäristölle ovat ominaisia leudot kevät, jotka mahdollistavat hyvin varhaisessa vaiheessa satokautta korjattavien lajikkeiden (kuten Chardonnayn ja Pinot-lajikkeiden) itämisen, sekä kesät, jotka eivät ole liian kuumia, minkä ansiosta rypäleet eivät kypsy liian aikaisin. Syksyt ovat leutoja, jolloin tietyt myöhäiset lajikkeet, kuten Garganega, Cabernet Sauvignon ja Raboso, ehtivät kypsyä täysin.

Päivä- ja yölämpötilojen välinen vaihtelu on läheisesti yhteydessä tiettyjen aromaattisten yhdisteiden (terpeenien) muodostumiseen. Nämä yhdisteet ovat ominaisia käytetyille lajikkeille, ja ne ovat valko- ja roseeviinien erittäin arvostettujen kukkaisten vivahteiden taustalla olevia aromiaineiden esiaineita. Tämä tuo esiin viinien tyypilliset aistinvaraiset ja kemialliset ominaisuudet, muun muassa niiden toisinaan tiiviin bukeen, kuivan maun, hyvän rakenteen ja alkoholipitoisuuden sekä kohtalaisen hapokkuuden.

Tässä ratkaisevana tekijänä on viininviljelijöiden ammattitaito, joka näkyy viinitilan hoidon, lehvistön ja kasvinsuojelun optimoinnissa, jossa otetaan huomioon muun muassa Pinot-lajikkeiden rypäleterttujen herkkyys.

Eri rypälelajikkeet voidaan valmistaa viiniksi eri tekniikoilla, ja rypäleiden erityisten aistinvaraisten ominaisuuksien esille tuomiseksi ne yleensä korjataan ja valmistetaan viiniksi erillään.

Päivä- ja yölämpötilojen väliset vaihtelut ja alueen ilmastolle ominaiset raikkaat ilmavirrat parantavat rypäleiden säilyvyyttä, kun niitä kuivatetaan kuivatusrakennelmissa. Tämän ansiosta kuivattuihin rypäleisiin tiivistyneiden aineiden pitoisuudet ovat suuria ja rypäleet soveltuvat ihanteellisesti Bianco Passito -viinien valmistukseen. Näiden viinien väri vaihtelee käytetyn rypälelajikkeen ja viininvalmistustekniikan mukaan.

8.3. *”Vicenza” – luokat: Laatukuohuviinit, aromaattiset laatukuohuviinit ja helmeilevät viinit*

Tiedot viinin laadusta/ominaisuuksista, jotka johtuvat maantieteellisestä ympäristöstä:

”Vicenza”-viinit, joiden tyyppinä on laatukuohuviini, aromaattinen laatukuohuviini tai helmeilevä viini, ovat yleensä väriltään eri sävyisiä oljenkeltaisia. Helmeilevissä roseeviineissä on tyypillisesti vaaleanpunertava sävy.

Kuohuviinien laatu liittyy läheisesti rajalliseen lajikevalikoimaan, josta niitä voidaan valmistaa.

Kuohuviinien vaahto on hieno ja pitkäkestoinen.

”Bianco Spumante” -viinien tuoksu on hedelmäinen, ja siinä on aavistus omenan ja persikan tai muiden vaaleamaltoisten hedelmien vivahteita. Aromi on hienostunut, ja siinä voi olla valkoisten kukkien ja kuivattujen hedelmien vivahteita, jotka syntyvät tankissa tapahtuvan käymisen myötä.

”Moscato Spumante” -viini valmistetaan ”Moscato Giallo” -rypälelajikkeesta, jonka aromikkaat vivahteet korostuvat lempeän kypsytysprosessin ja subalpiinisen ilmaston vaikutuksesta. Tämän viinin tuoksu on tiivis, ja siinä on tyypillisiä muskatin vivahteita, jotka ovat kyseiselle lajikkeelle ominaisia.

Helmeilevät viinit – sekä valkoiset että roseenväriset – erottuvat hienostuneen raikkautensa ansiosta, mikä liittyy hiilidioksidin maltilliseen purkautumiseen.

Sekä kuohuviinit että helmeilevät viinit ovat maultaan harmonisia, niissä on raikkaita vivahteita, ja ne ovat tasapainoisen hapokkaita. Sokeripitoisuus vaihtelee ”Vicenza Bianco Spumanten” ja ”Vicenza Moscato Spumanten” tapauksessa ”kuivasta” ”makeaan” ja ”Vicenza Bianco Frizzanten” ja ”Vicenza Rosato Frizzanten” tapauksessa ”kuivasta” ”puolikuivaan”.

Syy-seuraussuhde maantieteellisen alueen ja maantieteellisestä ympäristöstä johtuvien tuotteen laadun ja ominaisuuksien välillä:

Edellä kuvatut laatukuohuviinien, aromaattisten laatukuohuviinien ja helmeilevien viinien erityiset ominaisuudet perustuvat tuotantoalueen maaperän ja ilmasto-olosuhteiden yhteisvaikutukseen sekä inhimillisiin tekijöihin, joilla on ollut vaikutusta rypäleiden viinivalmistuspotentiaaliin ja käsittelytekniikoihin menneisyydessä ja aina tähän päivään saakka.

Laatukuohuviinien, aromaattisten laatukuohuviinien ja helmeilevien viinien laatu on osittain sen ansiota, että käytettävissä oleva raaka-aine on peräisin alueilta, joilla kasvaneiden rypäleiden laatuominaisuudet sopivat ihanteellisesti tällaisten viinien valmistukseen. Näihin ominaisuuksiin kuuluu erityisesti rypäleiden kyky säilyttää hyvä sokerin ja hapokkuuden suhde, mitä edesauttavat yö- ja päivälämpötilojen väliset vaihtelut kypsymisen loppuvaiheessa – tämä on se tekijä, joka antaa viineille niiden arvokkaat ja hienot tuoksut.

Viljelijöiden panostus viinitilojen hoitoon – perusrunkojen valitsemisesta kasvatusmenetelmään ja lehtienhoidosta vedensaannin sääntelyyn – on ratkaisevan tärkeää. Kaikki nämä tekijät ovat olennaisen tärkeitä, jotta saadaan sopivia rypäleitä perusviiniä (cuvée) varten – myöhemmin tästä perusviinistä valmistetaan laatukuohuviinejä, aromaattisia laatukuohuviinejä ja helmeileviä viinejä, joilla on vaadittavat aistinvaraiset ominaisuudet eli raikkautta ja hienot aromit.

Rypäleet korjataan yleensä aikaisemmin kuin ”hiilihapottomien” viinien tuotantoon tarkoitetut, jotta varmistetaan laatukuohuviinien valmistuksen edellyttämä oikeanlainen sokerien ja happojen tasapaino. Viini valmistetaan yleensä yhdestä lajikkeesta, ja mahdollisia muita ainesosia sekoitetaan siihen cuvéen valmistusvaiheessa.

”Vicenza”-nimityksen kattamat laatukuohuviinit, aromaattiset laatukuohuviinit ja helmeilevät viinit ovat myös käymissäiliöprosessien teknisen innovoinnin tulos. Sen avulla hiivan muuntoprosessista on saatu entistä tehokkaampi, mikä on entisestään parantanut tuotettujen viinien aromaattista profiilia ja tehnyt niistä entistäkin miellyttävämpiä. Tämä korostaa entisestään viinien aistinvaraisten ominaisuuksien ainutlaatuisuutta erityisesti tuomalla esiin raikkauden ja kukkaiset vivahteet, jotka ovat peräisin ennen kaikkea rypäleistä – tämä ilmentää hyvin sitä, kuinka ihanteellinen alueen paikallisympäristö on Vicenza-viinien valmistukseen. SAN-nimityksen ”Vicenza” kattamalla alueella valmistettavien laatukuohuviinien, aromaattisten laatukuohuviinien ja helmeilevien viinien ainutlaatuiset ja erityiset ominaisuudet ovat siten pH-arvon ja hapokkuuden tasapainon tulosta. Se tuo esiin viinien miellyttävät aromit ja sitä kautta niiden yleisen tyylikkyyden, jotka ovat sopivien viininvalmistusprosessien lopputulos.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Pakkauksia koskevat määräykset

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Pakkauksina käytettäviä astioita koskevat lisäsäännökset:

”Vicenza” (SAN) -viinit, jotka saatetaan markkinoille enintään viiden litran vetoisissa astioissa, on pakattava perinteisiin lasipulloihin, jotka suljetaan korkkisulkimella tai kierrekorkilla.

Viiniluokassa ”Vicenza” (SAN) -viinien osalta lasipullon vaihtoehtona voidaan myös käyttää polyetyleenistä tai monikerroksisesta muovipolyesteristä valmistettua, vähintään viiden litran ja enintään 20 litran pakkausta, joka on suljettu pahvista tai muusta jäykästä materiaalista valmistettuun laatikkoon.

Tällaisia vaihtoehtoisia pakkauksia ei saa käyttää ”Riserva”-merkinnällä varustetuille viinityypeille.

Kuohuviineissä käytettävien korkkien on oltava voimassa olevan lainsäädännön mukaisia. Helmeileville viineille voidaan käyttää kierrekorkkeja.

Riserva-tyyppiset ”Vicenza” (SAN) -viinit on saatettava markkinoille enintään yhdeksän litran vetoisissa lasipulloissa, jotka on suljettu korkkisulkimella. Koripullojen käyttö on siis kielletty.

Merkintöjä koskevat määräykset

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Pinot Grigio Rosato- ja Pinot Grigio Ramato -tyyppien osalta voidaan käyttää myös ilmaisua Pinot Grigio ”rosé”.

Linkki tuote-eritelmään

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