C/2024/4523

16.7.2024

Publication d'une communication relative à l'approbation d'une modification standard concernant le cahier des charges d'une dénomination dans le secteur vitivinicole visée à l'article 17, paragraphes 2 et 3, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission

(C/2024/4523)

La présente communication est publiée conformément à l'article 17, paragraphe 5, du règlement délégué (UE) 2019/33 de la Commission ([1]).

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

«Vicenza»

PDO-IT-A0476-AM04

Date de la communication: 17.4.2024

DESCRIPTION ET MOTIFS DE LA MODIFICATION APPROUVÉE

1. **Introduction du type «Pinot Grigio superiore»**

Description:

Introduction du nouveau type «Pinot Grigio superiore»

Motifs:

La modification demandée vise à rendre la dénomination représentée plus compétitive sur le marché. Il existe en effet une grande opportunité commerciale de gagner de nouveaux marchés et de consolider la présence sur les marchés actuels, en évitant que les entreprises ne reclassent le Pinot Grigio DOC Vicenza sous une autre DO prévoyant le type «Pinot grigio Superiore».

La modification concerne les articles 1er, 4 et 6 du cahier des charges et le point 4 «Description du ou des vins» du document unique.

2. **Modification de la dénomination du type «Vicenza Pinot Grigio»**

Description:

La dénomination du type «Vicenza Pinot Grigio» a été modifiée en «Vicenza Pinot Grigio» ou «Pinot Grigio rosato» ou «Pinot grigio ramato».

Motifs:

Opportunités commerciales de gagner de nouveaux marchés et de consolider la présence sur les marchés actuels, en évitant que les entreprises ne reclassent le Pinot Grigio DOC Vicenza sous une autre DO prévoyant le type «Pinot grigio rosato o ramato»

La modification concerne l'article 1er, 4, 6 et 7 du cahier des charges et le point 4 «Description du ou des vins» du document unique.

3. **Introduction du terme «rosè» sur l'étiquette**

Description:

La possibilité d'utiliser également le terme Pinot grigio «rosè» est ajoutée pour les types Pinot grigio rosato ou Pinot grigio ramato est ajoutée.

Motifs:

Opportunités commerciales de gagner de nouveaux marchés et de consolider la présence sur les marchés actuels.

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges et le point 9 «Autres conditions essentielles» du document unique.

([1]) JO L 9 du 11.1.2019, p. 2.

4. **Modification des caractéristiques à la consommation pour le type «Vicenza Pinot Grigio» ou «Pinot Grigio rosato» ou «Pinot Grigio ramato»**

Description:

Les caractéristiques à la consommation du type «Vicenza Pinot Grigio» ou «Pinot Grigio rosato» ou «Pinot Grigio ramato» sont modifiées en ce qui concerne la robe et la bouche.

Motifs:

La modification de la dénomination du type «Vicenza Pinot grigio» en «Vicenza Pinot Grigio» ou «Pinot Grigio Rosato» ou «Pinot Grigio Ramato» suppose une modification de la robe pour ce type, dont la définition «de jaune paille à doré, parfois avec des nuances de rose» devient «de jaune paille à doré ou rosé ou cuivré». En ce qui concerne la bouche, le terme «veloutée» est remplacé par le terme «savoureuse» qui est plus correct.

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges et le point 4 «Description du ou des vins» du document unique.

5. **Modification du titre alcoométrique volumique naturel minimal des raisins destinés à la production du type «Vicenza Pinot Grigio» ou «Pinot Grigio rosato» ou «Pinot Grigio ramato»**

Description:

Le titre alcoométrique volumique naturel minimal des raisins destinés à la production du type «Vicenza Pinot Grigio» ou «Pinot Grigio rosato» ou «Pinot Grigio ramato» a été abaissé de 10,0 % à 9,5 % vol.

Motifs:

Il a été jugé nécessaire d'adapter le paramètre du titre alcoométrique volumique naturel minimal des raisins destinés à la production du type «Pinot grigio» ou «Pinot grigio rosato» ou «Pinot Grigio ramato» à celui des autres dénominations présentes sur le territoire qui prévoient le type Pinot Grigio, afin de permettre aux opérateurs des exploitations produisant le type Pinot grigio sous différentes dénominations de gérer plus aisément les reclassements.

La modification concerne l'article 4 du cahier des charges.

6. **Modification de l'acidité totale minimale prévue pour le type «Vicenza Pinot Grigio» ou «Pinot Grigio rosato» ou «Pinot Grigio ramato»**

Description:

L'acidité totale minimale prévue pour le type «Vicenza Pinot Grigio» ou «Pinot Grigio rosato» ou «Pinot Grigio ramato» est abaissée de 5,0 % à 4,5 %.

Motifs:

Il a été jugé nécessaire d'adapter le paramètre de l'acidité totale minimale pour le type «Pinot grigio» ou «Pinot grigio rosato» ou «Pinot Grigio ramato» à celui des autres dénominations présentes sur le territoire qui prévoient le type Pinot Grigio, afin de permettre aux opérateurs des exploitations produisant le type Pinot grigio sous différentes dénominations de gérer plus aisément les reclassements.

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges et le point 4 «Description du ou des vins» du document unique.

7. **Correction formelle**

Description:

Aux articles 3 et 8 du cahier des charges, l'expression «d'origine contrôlée» a été supprimée car elle est répétée deux fois erronément.

Motifs:

Correction d'une coquille.

La modification concerne l'article 3 et l'article 8 du cahier des charges.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

Vicenza

2. **Type d'indication géographique**

AOP – Appellation d'origine protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin
5. Vin mousseux de qualité
6. Vins mousseux de qualité de type aromatique
8. Vin pétillant

4. **Description des vins**

1. *Vicenza Bianco*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille à jaune paille foncé; nez: fruité, intense, parfois légèrement aromatique; bouche: sèche, fraîche, harmonieuse; Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 %; extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

2. *Vicenza bianco frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille; nez: délicat, fruité, parfois légèrement aromatique avec des notes florales; bouche: de sèche à moelleuse, fraîche; Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 %; extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

3. *Vicenza Bianco spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: subtile, présentant une texture fine et persistante; robe: jaune paille vif d'intensité variable; nez: délicat, fruité, parfois légèrement aromatique avec des notes florales; bouche: de sèche à douce, fruitée; Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 %; extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

4. *Vicenza Bianco passito*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: du jaune paille au jaune doré. nez: typique du Passito, fin; bouche: moelleuse ou douce, harmonieuse; Titre alcoométrique volumique total minimal: 16,00 %; extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre)

5. *Vicenza rosso*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis plus ou moins intense; nez: intense et long en bouche avec des notes de baies rouges; bouche: fraîche, sèche, harmonieuse; Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 %; extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

6. *Vicenza Rosso novello*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis, parfois avec des nuances de violet; nez: intense et épicé avec des notes de baies rouges; bouche: ronde, savoureuse, moelleuse; Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 %; extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

7. *Vicenza Rosso riserva*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis plus ou moins intense; nez: intense et long en bouche avec des notes de baies rouges; bouche: sèche, harmonieuse, robuste, modérément tannique; Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,50 %; extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

8. *Vicenza Rosato*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rose d'intensité variable; nez: délicat, floral; bouche: de sèche à moelleuse; Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 %; extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

9. *Vicenza Rosato frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rose d'intensité variable; nez: délicat, floral; bouche: de sèche à moelleuse, fraîche, vive; Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 %; extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

10. *Vicenza Moscato spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

Mousse: subtile, présentant une texture fine et une couleur persistante; jaune paille vif; nez: intense, typique du cépage; bouche: de sèche à douce, typique du cépage; Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 %; extrait non réducteur minimal: 13,0 g/l. Les types suivants sont produits: «extra brut», «brut», «extra dry», «dry», «demi sec». Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

11. *Vicenza Chardonnay*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille avec des nuances de vert; nez: fin, avec des notes de fruits blancs mûrs; bouche: sèche, harmonieuse; Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 %; extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

12. *Vicenza Garganega*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille; nez: délicat avec des notes de fleurs blanches et de fruits blancs mûrs; bouche: sèche et harmonieuse avec une légère note d'amertume; Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 %; extrait non réducteur minimal: 14,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

13. *Vicenza Riesling*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille avec des nuances de vert; nez: intense avec des notes de pêches et de fruits exotiques; bouche: sèche, fruitée; Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 %; extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

14. *Vicenza Sauvignon*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille plus ou moins intense; nez: délicat avec des notes de pêches et de fruits exotiques; bouche: fraîche, harmonieuse; Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 %; extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

15. *Vicenza Manzoni bianco*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille pâle avec des nuances de vert; nez: fruité avec des notes de fleurs blanches; bouche: fraîche, harmonieuse, pleine; Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 %; extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

16. *Vicenza Pinot bianco*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille pâle; nez: floral avec des notes de fruits exotiques; bouche: fraîche, harmonieuse, fruitée; Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

17. *Vicenza Pinot Grigio ou Pinot Grigio rosato ou Pinot Grigio ramato*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: de jaune paille à jaune doré ou rosé ou cuivré; nez: intense, fruité, parfois légèrement aromatique avec des notes florales; bouche: sèche, fraîche, savoureuse; Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % extrait non réducteur minimal: 15,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

18. *Vicenza Cabernet*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis foncé; nez: arôme intense de fruits rouges, parfois avec une note légèrement herbacée; bouche: sèche et persistante; Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

19. *Vicenza Cabernet riserva*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis foncé, tirant parfois sur le grenat; nez: fruité, parfois avec des notes épicées; bouche: sèche, avec une teneur en tannins parfaitement équilibrée; Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

20. *Vicenza Cabernet sauvignon*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis foncé; nez: intense avec des notes de fruits rouges; bouche: sèche, harmonieuse. Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

21. *Vicenza Cabernet sauvignon riserva*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis foncé, tirant parfois sur le grenat; nez: arôme complexe de baies rouges; bouche: sèche, pleine, légèrement tannique; Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

22. *Vicenza Merlot*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis; nez: intense avec des notes de cerise et de baies; bouche: fraîche, moelleuse; Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

23. *Vicenza Merlot riserva*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis, tirant parfois sur le grenat; nez: complexe avec des notes de cerise et d'autres fruits des bois; bouche: pleine, moelleuse, persistante; Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

24. *Vicenza Pinot nero*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis; nez: éthéré, agréable; bouche: sèche, savoureuse; Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,00 % extrait non réducteur minimal: 18,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

25. *Vicenza Pinot nero riserva*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis, tirant parfois sur le grenat; nez: éthéré, complexe; bouche: pleine, veloutée, persistante; Titre alcoométrique volumique total minimal: 12,00 % extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

26. *Vicenza Raboso*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis d'intensité variable, parfois avec des nuances de violet; nez: vineux et intense avec des notes de marasques; bouche: fraîche, harmonieuse, savoureuse; Titre alcoométrique volumique total minimal: 10,50 % extrait non réducteur minimal: 20,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

27. *Vicenza Raboso riserva*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis d'intensité variable, tirant parfois sur le grenat; nez: intense et complexe avec des notes de marasques; bouche: fraîche, robuste et persistante; Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,50 % extrait non réducteur minimal: 22,0 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

28. *Vicenza Pinot Grigio superiore*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: de jaune paille à doré, parfois avec des nuances de rose; nez: caractéristique, harmonieux; bouche: sèche, fraîche, caractéristique; Titre alcoométrique volumique total minimal: 11,5 %; extrait non réducteur minimal: 18 g/l. Les paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites prévues par la législation nationale et de l'Union.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume) -

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume) -

— Acidité totale minimale 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre) -

— Teneur maximale en anhydride sulfureux total (en milligrammes par litre) -

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

—

5.2. *Rendements maximaux:*

1. Garganega

   18 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. Manzoni bianco

   14 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. Merlot, Merlot riserva

   16 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. Moscato, Pinot nero, Pinot nero riserva

   13 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. Bianco, Bianco frizzante, Bianco spumante

   18 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Bianco passito

14 400 kilogrammes de raisins par hectare

7. Rosso, Rosso novello, Rosso riserva, Rosato, Rosato frizzante

16 000 kilogrammes de raisins par hectare

8. Moscato spumante

13 000 kilogrammes de raisins par hectare

9. Cabernet, Cabernet riserva, Cabernet Sauvignon riserva, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot Grigio/Pinot Grigio rosato/Pinot Grigio ramato, Raboso, Raboso riserva, Riesling

15 000 kilogrammes de raisins par hectare

10. Sauvignon, Cabernet sauvignon

15 000 kilogrammes de raisins par hectare

11. Pinot Grigio superiore

13 500 kilogrammes de raisins par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de production des vins bénéficiant de l'AOC «Vicenza» visés à l'article 1er est définie comme suit:

a) elle comprend l'ensemble du territoire des communes suivantes:

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 et Zugliano,

et une partie du territoire des communes suivantes:

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, Vicence et Villaverla.

La zone est ainsi délimitée:

à la fin de la route nationale 46 (del Pasubio) à Albera, dans la commune de Vicence, la ligne qui délimite la zone bifurque à gauche vers la Viale Diaz et continue ensuite le long de la Viale del Verme jusqu'à la Via Cricoli. De là, elle se poursuit en direction de l'est le long de la Via Ragazzi del 99 jusqu'au croisement avec la Via Quadri, puis longe cette route vers le sud-est jusqu'à la jonction avec la Strada Bertesina. Elle s'étend ensuite vers l'est pour rejoindre la Via Quintarello, avant de continuer jusqu'au pont qui enjambe l'autoroute Valdastico, qu'elle suit jusqu'à l'embranchement avec la route provinciale de Cà Balbi; elle traverse ensuite le pont qui franchit la rivière Tesina et, de là, tourne immédiatement à gauche à travers la localité de Marola. Elle se poursuit le long de la Via Stradone avant d'atteindre le pont au-dessus de la rivière Tergola, qu'elle suit en direction du sud jusqu'à Tribolo.Au pont, elle fusionne avec la route provinciale d'Abbadesse, et la suit jusque Vancimuglio. De là, elle s'étend le long de la Via Longare et traverse la rivière Settimo, marquant ainsi la frontière entre Grumolo delle Abbadesse et Longare. Elle continue le long de la limite qui sépare les communes de Montegalda et de Grisignano di Zocco jusqu'à la frontière avec la province de Padoue. Elle suit la frontière provinciale jusqu'à Punta di Vò et, de là, la route d'Agugliaro, connue sous le nom de Via Punta, pour rejoindre la Via Roma. Elle suit cette dernière vers l'ouest pendant environ 50 m avant de tourner à droite dans la Via Mottarelle, et se poursuit jusqu'au croisement avec la Via Finale. Elle suit la Via Finale vers l'ouest jusqu'à la jonction avec la Via Ponte Alto, où elle bifurque à gauche pour suivre la route nationale 247 (Riviera) sur 50 m avant de tourner à droite. De là, elle continue le long de la Via Giotto jusqu'à franchir la frontière communale d'Agugliaro et pénètre dans la commune de Campiglia dei Berici. À l'embranchement avec la Via Galileo Galilei, elle vire ensuite à gauche et s'étend le long de la Via Crocetta jusqu'à rejoindre la frontière avec la commune de Noventa Vicentina, qu'elle suit jusqu'à la jonction avec le canal d'Alonte. Elle continue vers le sud le long du canal d'Alonte, en traversant la route provinciale de San Feliciano à Ponte Murello, puis la route provinciale de Poiana à Ponte Cazzola jusqu'au canal de Roneghetto. Elle suit ce dernier

en direction du sud-est pendant environ 100 m avant d'atteindre la frontière qui sépare les communes de Poiana Maggiore et de Noventa Vicentina, qu'elle longe jusqu'au canal de Ronego. Elle s'étend ensuite vers le nord-ouest le long du canal de Ronego jusqu'à la frontière communale avec Asigliano Veneto. De là, la ligne de démarcation longe la frontière provinciale de Vicence au-delà des villages de Spessa, Bagnolo di Lonigo et Lobia Vicentina jusqu'à ce qu'elle rejoigne la route nationale 11 (Padana Superiore) à Torri di Confine, dans la commune de Gambellara. Elle suit la frontière communale de Gambellara le long de la frontière provinciale avec Vérone en passant par Sarmazza et continue en longeant la frontière provinciale jusqu'à Calderina (45 m d'altitude), Cavaggoni (348 m) et Monte Segan (504 m). Elle se poursuit le long de la frontière interprovinciale, en passant par le repère d'altitude de 608 m, jusqu'à Rubeldi. De là, elle suit la route vers Motti jusqu'à Maglio di Chiampo jusqu'au village de Sgargeri, et longe ensuite la route pour traverser la ville de Nogarole. Elle poursuit sur cette route jusqu'à Selva di Trissino et, par la route de Selva di Trissino, arrive à Capitello juste après le repère d'altitude de 543 m, où elle vire à gauche vers le chemin menant à l'aqueduc. Elle emprunte ce sentier en passant par Pizi jusqu'à ce qu'elle rejoigne, à 530 m d'altitude, la route en direction de Cornedo vicentino, qu'elle suit à travers Pellizzari et Duello jusqu'au carrefour avec la route communale menant à Caliari, Stella, Savegnano et Ambrosi avant de revenir sur la route provinciale de Cornedo en passant par le village de Grigio. À Cornedo, elle rejoint la route nationale 246, qu'elle suit quasiment jusqu'au pont de Nori avant de tourner vers l'est sur la route communale qui traverse Colombara, Bastianci, Muzolon et Milani (547 m d'altitude). De là, elle suit alors le chemin carrossable en direction du nord-est jusqu'à Crestani (532 m d'altitude). Elle longe ensuite la route communale conduisant à Mieghi, Milani (626 m d'altitude), Casare di sopra, Casare di sotto et Godeghe jusqu'à la route communale qui relie Monte di Malo et Monte Magrè, qu'elle suit pour rejoindre cette dernière. De là, elle suit la route vers Magrè jusqu'à 294 m d'altitude, continue vers le nord-ouest jusqu'à 218 m d'altitude, parcourt la route de Valfreda jusqu'à Raga (à 414 m d'altitude), puis se poursuit jusqu'à la frontière communale entre Schio et Torrebelvicino, qu'elle suit jusqu'au repère d'altitude de 216 m. De là, elle suit le cours d'eau de Leogra jusqu'au pont surplombant la route nationale 46. Elle longe la route nationale 46 jusqu'à Poleo et continue ensuite en direction du nord-est jusqu'à Folgare (287 m d'altitude), San Martino (273 m), Sessegolo (289 m) et Timonchio (226 m). Depuis Timonchio, elle suit la route communale après Murello, Grimola, Santorso (292 m d'altitude) et Inderle à la frontière entre Santorso et Piovene Rocchette avant d'atteindre le cours d'eau d'Astico, qu'elle remonte jusqu'à 150 m d'altitude. De là, elle parcourt la route communale jusqu'à Cogollo del Cengio en passant par Scalzanella, et de Cogollo del Cengio, elle suit la route communale menant à Falon, puis à Mosson (302 m d'altitude) pour gagner le centre de Caltrano. Elle rejoint ensuite la route provinciale qui relie Caltrano et Calvene en passant par Camisino et La Costa pour arriver à la ville de Calvene, d'où elle emprunte la route communale jusqu'à Mortisa, Lore et Capitello delle Mare, dans la commune de Lugo Vicentino (416 m d'altitude). De là, elle longe de la frontière communale entre Salcedo et Lusiana jusqu'à Ponte (493 m d'altitude), où cette frontière rejoint la route provinciale Breganze-Lusiana. Elle se poursuit le long de la frontière communale jusqu'à Laverda (229 m, 346 m, 410 m et 510 m d'altitude), pour atteindre la route conduisant à Crosara, qu'elle suit jusqu'au centre. De là, elle emprunte la Via Pianari jusqu'à Erta (456 m d'altitude) avant de continuer vers l'est et de descendre en direction de Capo di sopra et Piazzette (263 m). Elle suit ensuite la route provinciale allant de Valle San Floriano à Valrovina et Caluga (388 m d'altitude) pour atteindre le hameau de Vallison (285 m), puis descend le cours d'eau de Vallison jusqu'à la confluence avec la rivière Brenta. De là, elle remonte la rivière Brenta jusqu'au pont de Campese. Elle traverse les villages d'Albertoni, de Zanchetta Pove del Grappa et de Rivagge avant de se poursuivre vers le nord-est le long de la frontière communale entre Pove del Grappa et Romano d'Ezzelino jusqu'à Signori (342 et 250 m d'altitude). Elle atteint alors la route nationale 141, qu'elle suit jusqu'à la frontière provinciale (236 et 217 m d'altitude). Elle suit la frontière provinciale entre Vicence et Trévise jusqu'à la frontière provinciale avec Padoue et continue vers l'ouest jusqu'à la rivière Brenta. Elle longe la rivière jusqu'à San Michele, Scaldaferro et Bassanese, à la frontière communale avec Sandrigo, puis en direction du sud jusqu'à Salvetti, où elle rejoint et suit la frontière communale vers le nord jusqu'à Rozzola. Elle s'étend le long de la route communale conduisant à Povolaro et passe par Le Buse et le centre de Dueville jusqu'à Villanova, où elle rejoint la frontière communale de Dueville, avant de la suivre en direction du sud jusqu'à rejoindre la frontière communale de Villaverla sur le cours d'eau Timonchio. De là, elle longe la frontière communale de Villaverla jusqu'à rencontrer la frontière communale d'Isola Vicentina. Elle se poursuit vers le sud le long de cette frontière avant de rejoindre la route communale et d'atteindre le village de Ponte, où elle rejoint la route nationale 46 et se poursuit jusqu'à Vicence.

7. **Variétés à raisins de cuve**

Cabernet franc N. - Cabernet

Cabernet sauvignon N. - Cabernet

Chardonnay B.

Garganega B.

Manzoni bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.13 B [Manzoni hybride].

Merlot N.

Moscato bianco B. - Moscato

Pinot bianco B. - Pinot blanc

Pinot grigio

Pinot noir N.

Raboso piave N. - Raboso

Raboso veronese N. - Raboso

Riesling italico B. - Riesling

Sauvignon B.

8. **Description du ou des liens**

8.1. *«Vicenza» - Toutes les catégories de produits de la vigne*

Facteurs naturels:

Cette zone se prête particulièrement bien à la viticulture grâce à sa situation géographique, caractérisée, au nord, par la crête montagneuse qui la protège du froid soufflé par les vents d'hiver et, au sud, par les collines de Berici, qui tempèrent les courants d'air chauds venant de la plaine du Pô. Vicence bénéficie également d'un excellent réseau hydrographique, essentiel à la pratique de la viticulture ainsi que de toute autre activité agricole.

Grâce à l'exposition favorable des versants, la région viticole profite d'un climat particulier, caractérisé par de doux printemps, des étés modérément chauds et des automnes cléments. En été, la température moyenne est de 22,9 °C et les maxima sont atteints au mois de juillet; les automnes présentent de fortes amplitudes thermiques entre la nuit et le jour. La pluie tombe essentiellement d'avril à septembre, et les précipitations sont réparties de manière relativement homogène.

Sur le plan géologique, la zone de production se compose de différents types de substrats, allant du basalte essentiellement volcanique sur les versants occidentaux et au nord au calcaire marin sédimentaire dans les parties centrale et méridionale et sur les collines de Berici, notamment. Les propriétés de la terre, généralement bien drainée grâce à la texture meuble du sol, sont prises en considération aux fins de la sélection des cépages cultivés. Ainsi, les vignes ont pu pousser correctement et atteindre une croissance végétative et productive équilibrée, facteur qui garantit quant à lui une production de qualité.

Au moment de la vendange, la teneur moyenne en sucre et l'acidité totale des raisins varient en fonction des conditions météorologiques de la saison de récolte, mais sont toujours suffisantes pour produire des vins particulièrement frais.

Facteurs historiques et humains:

L'AOC «Vicenza» remonte à l'année 2000 et désigne une vaste zone qui s'étend de la région de Berico au sud de la ville de Vicence jusqu'aux contreforts situés dans le nord-est de la province du même nom. Les techniques et les connaissances viticoles mises en pratique aujourd'hui à Vicence sont ancrées dans une tradition vinicole séculaire.

Les essais réalisés par le centre d'expérimentation de Conegliano, ainsi que les activités de formation et la diffusion de nouvelles techniques viticoles et œnologiques par les instituts de Conegliano et de San Michele all'Adige, ont ouvert la voie à la viticulture moderne. Les viticulteurs locaux y ont largement contribué en adoptant des procédés et des méthodes de gestion des vignobles ainsi que des techniques de vinification innovantes visant à assurer la durabilité environnementale et économique.

8.2. *«Vicenza» - Catégorie «vin»*

Informations sur la qualité/les caractéristiques du vin essentiellement imputables au milieu géographique:

Les vins blancs des différents types possèdent une robe allant du jaune paille au doré, parfois nuancée de rose comme dans le cas du Pinot Grigio.

Ils sont légers et frais en bouche, et présentent un profil aromatique lié aux cépages dont ils sont issus (principalement Chardonnay, différents Pinots, Sauvignon et cépages locaux tels que le Garganega). Au nez, les vins blancs se caractérisent par des notes fruitées, parfois avec des notes de fleurs blanches. En bouche, ils sont secs et harmonieux, et présentent parfois une note légèrement acide.

Les principaux cépages utilisés pour les vins rouges de l'AOP «Vicenza» sont le Cabernet et le Merlot ou le Raboso, une variété locale. Ces vins possèdent une robe rouge rubis d'intensité variable, tirant parfois sur le grenat s'ils sont vieillis. Au nez, ils sont intenses avec des notes de baies rouges, ou éthérés dans le cas du Pinot Nero. En général, les vins rouges ont tendance à être frais, avec une légère acidité, mais sont souvent bien structurés, affichant un titre alcoométrique modéré et un taux de polyphénols convenable. Ce sont notamment le terrain vallonné et son sol essentiellement calcaire qui procurent aux vins leur structure, leur robe et leurs caractéristiques variétales. Vieillis, les vins rouges expriment couramment des arômes complexes, une certaine astringence et une bonne teneur en tannins.

Les types «rosé» sont généralement élaborés à partir de cépages noirs (principalement le Merlot) et se caractérisent par une robe rose dont l'intensité varie en fonction processus de vinification. Au nez, ils sont délicats et floraux, et, en bouche, frais et harmonieux, allant de sec à moelleux, généralement avec une acidité équilibrée et un titre alcoométrique modéré.

Les vins «novello» possèdent une robe allant du rouge clair au rouge rubis, parfois avec des nuances de violet. au nez, ils peuvent présenter des parfums vineux, intenses, le tout caractérisé par la présence de notes épicées typiques de la macération carbonique, et leur bouche peut être ronde, moelleuse et d'une belle sapidité.

Les vins blancs «passito» possèdent une robe allant du jaune paille au doré, selon le cépage et la technique utilisés. Le nez est fin et distinctif, avec des notes de raisins passerillés. La bouche est harmonieuse et peut varier de moelleuse à douce.

L'interaction causale entre les éléments de la zone géographique et la qualité et les caractéristiques du produit tient principalement au milieu géographique:

Les caractéristiques spécifiques des vins «Vicenza» dans la catégorie «vin» résultent des conditions pédoclimatiques de la zone de production, auxquelles s'ajoutent des facteurs humains qui ont influencé, et qui influencent toujours, le potentiel œnologique des raisins et les techniques vinicoles.

L'environnement de la zone de production se caractérise par des printemps doux, qui favorisent la germination de cépages très précoces tels que le Chardonnay et les Pinots, par des étés pas trop chauds, qui permettent que les raisins ne mûrissent pas trop tôt, et par des automnes cléments, grâce auxquels certains cépages tardifs, tels que le Garganega, le Cabernet Sauvignon et le Raboso, peuvent mûrir parfaitement.

L'écart de température entre le jour et la nuit est étroitement lié à la formation de certains composés aromatiques (terpènes) typiques des cépages utilisés, qui constituent les précurseurs aromatiques des notes florales tant appréciées des vins blancs et rosés. De cette manière, les caractéristiques organoleptiques et chimiques typiques de ces vins, notamment leur bouquet parfois intense, leur goût sec, leur bonne structure et leur titre alcoométrique adéquat ainsi que leur acidité modérée, sont mises en évidence.

Un facteur déterminant à cet égard est le professionnalisme dont les viticulteurs font preuve en optimisant la gestion du vignoble, la surface foliaire et la protection phytosanitaire, tout en tenant compte de la sensibilité des grappes de raisins des cépages Pinot, notamment.

Diverses techniques de vinification peuvent être employées pour les différents cépages, et, pour révéler les propriétés organoleptiques qui leur sont propres, les raisins sont généralement vendangés et vinifiés séparément.

Enfin, les écarts de température entre la nuit et le jour et les courants d'air frais typiques de ce climat contribuent à conserver les raisins pendant leur séchage dans les séchoirs. Ces raisins séchés présentent ainsi une forte concentration en substances et conviennent parfaitement à la fabrication de vins «Bianco passito», dont la robe varie selon le cépage et la technique de vinification utilisés.

8.3. *«Vicenza» - Catégories: vin mousseux de qualité, vin mousseux de qualité de type aromatique, vin pétillant*

Informations sur la qualité/les caractéristiques du vin essentiellement imputables au milieu géographique:

Les vins mousseux de qualité, mousseux de qualité de type aromatique, et pétillants bénéficiant de l'appellation «Vicenza» possèdent habituellement une robe jaune paille d'intensité variable, tandis que les vins pétillants rosés se teintent d'une nuance rosée caractéristique.

La qualité des vins mousseux est étroitement liée à l'éventail restreint de cépages à partir desquels ils peuvent être produits.

Les vins mousseux présentent une mousse fine et persistante.

Les vins «Bianco spumante» sont fruités au nez, avec des notes de pomme et de pêche ou d'autre fruit à chair blanche; leur nez est délicat et s'accompagne d'éventuelles notes de fleurs blanches et de fruits séchés, qui sont le résultat de la fermentation en cuve.

Le vin «Moscato spumante» est élaboré à partir du cépage Moscato Giallo, dont les notes aromatiques s'accentuent lors d'un processus de vieillissement modéré que le climat subalpin favorise. Il est intense au nez, avec des notes de muscat distinctives, typiques du cépage.

Les vins pétillants, qu'ils soient blancs ou rosés, se distinguent par une fraîcheur délicate, liée à une libération modérée de dioxyde de carbone.

Tant les vins mousseux que les vins pétillants ont une bouche harmonieuse présentant des notes fraîches et une acidité équilibrée. Leur teneur en sucre varie de sorte qu'ils peuvent être qualifiés de sec à doux pour le «Vicenza Bianco spumante» et le «Vicenza Moscato spumante», et de sec à demi-sec pour le «Vicenza Bianco frizzante» et le «Vicenza Rosato frizzante».

L'interaction causale entre les éléments de la zone géographique et la qualité et les caractéristiques du produit tient principalement au milieu géographique:

Les caractéristiques spécifiques des vins mousseux de qualité, des vins mousseux de qualité de type aromatique et des vins pétillants décrites précédemment découlent de l'action conjuguée des conditions pédoclimatiques de la zone de production et de facteurs humains qui ont influencé le potentiel œnologique des raisins et les techniques de transformation par le passé et encore aujourd'hui.

La qualité des vins mousseux de qualité, des vins mousseux de qualité de type aromatique et des vins pétillants est liée à la disponibilité des matières premières qui proviennent de zones de culture de raisins présentant les caractéristiques qualitatives idéales pour la fabrication de ces vins. Ces caractéristiques qualitatives résident notamment dans la capacité des raisins à maintenir un rapport sucre/acidité équilibré, favorisé par l'écart de température entre le jour et la nuit lors de la dernière phase de leur maturation, conférant ainsi aux vins leurs parfums fins distingués.

La contribution des opérateurs quant à la manière dont ils gèrent le vignoble, que cela concerne le choix des porte-greffes ou la méthode de culture, en passant par la gestion du feuillage et la régulation de l'approvisionnement en eau, est cruciale. Tous ces aspects sont essentiels en vue d'obtenir des raisins adaptés pour les cuvées qui, à l'étape ultérieure, sont destinées à être transformées en vin mousseux de qualité, en vin mousseux de qualité de type aromatique ou en vin pétillant présentant les caractéristiques de fraîcheur et de finesse aromatique requises sur le plan organoleptique.

Les raisins sont généralement vendangés plus tôt que ceux destinés à la production de vins «tranquilles» afin de garantir l'équilibre nécessaire entre sucre et acidité pour élaborer des vins mousseux de qualité. Le vin est généralement obtenu à partir d'un seul cépage, tous les autres composants étant incorporés au stade de l'assemblage de la cuvée.

Les vins mousseux de qualité, les vins mousseux de qualité de type aromatique et les vins pétillants portant l'appellation «Vicenza» sont également le fruit d'innovations technologiques au niveau des procédés de fermentation en cuve, qui ont contribué à accroître l'efficacité du processus de transformation des levures, améliorant ainsi le profil aromatique des vins produits et les rendant encore plus agréables. Ces facteurs ajoutent encore à la singularité des vins sur le plan organoleptique, notamment en faisant ressortir la fraîcheur et les notes florales qui proviennent principalement des raisins, ce qui témoigne du fait que la région constitue le milieu idéal pour l'élaboration des vins «Vicenza». Les caractéristiques uniques et particulières des vins mousseux de qualité, des vins mousseux de qualité de type aromatique et des vins pétillants de l'aire de l'AOP «Vicenza» sont donc le fruit d'un équilibre entre acidité et pH, qui fait ressortir l'arôme agréable et par conséquent l'élégance générale des vins, qui sont le résultat final de processus viticoles adaptés.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Règles spécifiques applicables au conditionnement

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Dispositions supplémentaires concernant les contenants

Pour les vins de l'appellation d'origine contrôlée «Vicenza» mis sur le marché dans des contenants d'un volume maximal de 5 litres, il convient d'utiliser une bouteille en verre traditionnelle fermée par un bouchon à rebord ou un bouchon à visser.

Pour les vins de l'appellation d'origine contrôlée «Vicenza», une poche en plastique multicouche en polyéthylène ou polyester d'une capacité maximale de 5 à 20 litres, placée dans une boîte en carton ou dans tout autre matériau rigide, peut également se substituer aux bouteilles en verre.

Ces contenants de substitution ne peuvent toutefois pas être utilisés pour les types portant l'indication «riserva».

Les bouchons utilisés pour les vins mousseux doivent être conformes à la législation de l'Union en vigueur. Un bouchon à visser peut être utilisé pour les vins pétillants.

La version «riserva» des vins bénéficiant de l'AOC «Vicenza» doit être mise sur le marché dans des bouteilles en verre d'un volume maximal de 9 litres, fermées par un bouchon à rebord. L'utilisation de «touries» ou de «dames-jeannes» n'est donc pas autorisée.

Dispositions relatives à l'étiquetage

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de la condition:

Il est également possible d'utiliser le terme Pinot grigri «rosè» pour les types Pinot grigio rosato ou Pinot grigio ramato.

Lien vers le cahier des charges

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