C/2024/4523

16.7.2024

Pubblikazzjoni ta' komunikazzjoni dwar l-approvazzjoni ta' emenda standard tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott għal isem fis-settur tal-inbid kif imsemmi fl-Artikolu 17, il-paragrafu 2 u 3, tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33

(C/2024/4523)

Din il-komunikazzjoni hija ppubblikata f'konformità mal-Artikolu 17, il-paragrafu 5, tar-Regolament Delegat tal-Kummissjoni (UE) 2019/33 ([1]).

KOMUNIKAZZJONI TAL-APPROVAZZJONI TA' EMENDA STANDARD

"Vicenza"

PDO-IT-A0476-AM04

Id-data tal-komunikazzjoni: 17.4.2024

DESKRIZZJONI TAL-EMENDA APPROVATA U R-RAĠUNIJIET GĦALIHA

1. **Introduzzjoni tat-tip Pinot Grigio superiore**

Deskrizzjoni:

Introduzzjoni tat-tip il-ġdid Pinot Grigio superiore

Raġunijiet:

L-emenda mitluba hija mmirata biex id-denominazzjoni rrappreżentata ssir iktar kompetittiva fis-suq. Fil-fatt, mil-lat kummerċjali teżisti opportunità kbira biex jintlaħqu swieq ġodda u biex dawk attwali jiġu kkonsolidati, filwaqt li jiġi evitat li l-impriżi jikklassifikaw mill-ġdid id-DOK Pinot Grigio Vicenza f'DO oħra fejn huwa previst it-tip Pinot Grigio Superiore.

L-emenda tikkonċerna l-Artikoli 1, 4 u 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 4 "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tad-Dokument Uniku.

2. **Modifika tal-isem tat-tip Vicenza Pino Grigio**

Deskrizzjoni:

L-isem tat-tip Vicenza Pinot Grigio ġie emendat għal Vicenza Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot grigio ramato.

Raġunijiet:

Mil-lat kummerċjali hija opportunità biex jintlaħqu swieq ġodda u biex dawk attwali jiġu kkonsolidati, filwaqt li jiġi evitat li l-impriżi jikklassifikaw mill-ġdid id-DOK Pinot Grigio Vicenza f'DO oħra fejn huwa previst it-tip Pinot Grigio rosato o ramato.

L-emenda tikkonċerna l-Artikoli 1, 4 u 7 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 4 "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tad-Dokument Uniku.

3. **Introduzzjoni tat-terminu "rosè" fuq it-tikketta**

Deskrizzjoni:

Tiġi inkluża l-possibbiltà biex it-tipi Pinot grigio rosato jew Pinot grigio ramato jużaw anki t-terminu Pinot grigio "rosè".

Raġunijiet:

Mil-lat kummerċjali hija opportunità biex jintlaħqu swieq ġodda u biex dawk attwali jiġu kkonsolidati.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 7 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 9 "Rekwiżiti oħra applikabbli" tad-Dokument Uniku.

([1]) ĠU L 9, 11.1.2019, p. 2.

4. **Emenda tal-karatteristiċi tal-konsum għat-tip Vicenza Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot Grigio ramato**

Deskrizzjoni:

Huma emendati l-karatteristiċi tal-konsum għat-tip Vicenza Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot Grigio ramato, f'dak li jirrigwarda l-kulur u t-togħma.

Raġunijiet:

L-emenda tal-isem tat-tip Vicenza Pinot grigio f'Vicenza Pinot Grigio o Pinot Grigio Rosato o Pinot Grigio Ramato timplika emenda tal-kulur għal din it-tipoloġija li jinbidel mid-definizzjoni "isfar lewn it-tiben li jagħti fl-isfar dehbi, kultant bi ħjiel ta' roża" għad-definizzjoni "isfar lewn it-tiben jagħti fl-isfar dehbi, jew jagħti fir-roża, jew lewn ir-ram". F'dak li jirrigwarda t-togħma, it-terminu "bellusija" jinbidel għat-terminu iktar korrett "bnina".

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 4 "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tad-Dokument Uniku.

5. **Emenda tal-qawwa alkoħolika totali naturali minima tal-għeneb li jintuża fil-produzzjoni tat-tip Vicenza Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot Grigio ramato**

Deskrizzjoni:

Il-qawwa alkoħolika totali naturali minima tal-għeneb li jintuża fil-produzzjoni tat-tip Vicenza Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot Grigio ramato tnaqqset minn 10,0 % vol. għal 9,5 % vol.

Raġunijiet:

Huwa kkunsidrat li l-parametru tal-qawwa alkoħolika totali naturali minima tal-għeneb li jintuża għall-produzzjoni tat-tip Pinot grigio o Pinot grigio rosato o Pinot Grigio ramato għandu jinbidel għal dak tad-denominazzjonijiet l-oħra li jinsabu fuq it-territorju, li jipprevedu t-tip Pinot Grigio, biex l-impriżi li jipproduċu t-tip Pinot grigio minn denominazzjonijiet differenti jkunu jistgħu jimmaniġġaw il-klassifikazzjoni mill-ġdid b'mod iktar faċli.

Din l-emenda tikkonċerna l-Artikolu 4 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

6. **Emenda tal-aċidità totali minima għat-tip Vicenza Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot Grigio ramato**

Deskrizzjoni:

L-aċidità totali minima għat-tip Vicenza Pinot Grigio o Pinot Grigio rosato o Pinot Grigio ramato tnaqqset minn 5,0 g/l għal 4,5 g/l.

Raġunijiet:

Huwa kkunsidrat li l-parametru tal-aċidità totali minima għat-tip Pinot grigio o Pinot grigio rosato o Pinot Grigio ramato għandu jinbidel għal dak tad-denominazzjonijiet l-oħra li jinsabu fuq it-territorju, li jipprevedu t-tip Pinot Grigio, biex l-impriżi li jipproduċu t-tip Pinot Grigio minn denominazzjonijiet differenti jkunu jistgħu jimmaniġġaw il-klassifikazzjoni mill-ġdid b'mod iktar faċli.

L-emenda tikkonċerna l-Artikolu 6 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott u t-Taqsima 4 "Deskrizzjoni tal-inbid/inbejjed" tad-Dokument Uniku.

7. **Korrezzjoni formali**

Deskrizzjoni:

Mill-Artikoli 3 u 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott tħassret il-fraži "ta' oriġini kkontrollata", minħabba li din hija ripetuta bi żball.

Raġunijiet:

Korrezzjoni ta' żball.

L-emenda tirrigwarda l-Artikolu 3 u l-Artikolu 8 tal-Ispeċifikazzjoni tal-Prodott.

DOKUMENT UNIKU

1. **Isem/Ismijiet**

Vicenza

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP — Denominazzjoni ta' Oriġini Protetta

3. **Kategoriji ta' prodotti tad-dwieli**

1. Inbid

5. Ibid spumanti ta' kwalità

6. Inbid spumanti aromatiku ta' kwalità

8. Inbid frizzanti

4. **Deskrizzjoni tal-inbejjed**

1. *Vicenza Bianco*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben, anki isfar skur lewn it-tiben; Riħa: ta' frott, qawwija, kultant kemxejn aromatika; Togħma: xotta, friska, armonjuża; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,50 %; Estratt minimu mingħajr zokkor: 15,0 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) -

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

2. *Vicenza bianco frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben; Riħa: delikata, ta' frott, kultant kemxejn aromatika b'noti ta' fjuri; Togħma: minn xotta għal ħelwa mezzana, friska; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,50 %; Estratt minimu mingħajr zokkor: 14,0 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) -

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

3. *Vicenza Bianco spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Ragħwa: sottili, b'sawra fina u persistenti; Dehra viżiva: isfar jixgħel lewn it-tiben, xi ftit jew wisq jgħajjat; Riħa: delikata, ta' frott, kultant kemxejn aromatika b'noti ta' fjuri; Togħma: minn xott għal ħelwa, ta' frott; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,00 %; Estratt minimu mingħajr zokkor: 15,0 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) -

— Aċidità totali minima: 5,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

4. *Vicenza Bianco passito*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben jagħti fl-isfar dehbi; Riħa: karatteristika ta' Passito, fina; Togħma: ħelwa mezzana jew ħelwa, armonjuża; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 16,00 %; Estratt minimu mingħajr zokkor: 18,0 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) -

— Aċidità totali minima: 5,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru):

5. *Vicenza rosso*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubini xi ftit jew wisq qawwi; Riħa: qawwija u persistenti, b'noti ta' frott aħmar tal-foresta; Togħma: friska, xotta, armonjuża; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,00 %; Estratt minimu mingħajr zokkor: 18,0 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum) -

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

6. *Vicenza Rosso novello*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin, kultant bi ħjiel ta' vjola; Riħa: qawwija u pikkanti b'noti ta' bakek ħomor; Togħma: ibbilanċjata, bnina, ratba; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,00 %; Estratt minimu mingħajr zokkor: 18,0 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): -

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

7. *Vicenza Rosso riserva*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubini xi ftit jew wisq qawwi; Riħa: qawwija u persistenti, b'noti ta' frott aħmar tal-foresta; Togħma: xotta, armonjuża, robusta, moderatament tannika; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,50 %; Estratt minimu mingħajr zokkor: 22,0 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): -

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

8. *Vicenza Rosato*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: roża ftit jew wisq qawwi; Riħa: delikata, ta' fjuri; Togħma: minn xotta għal ħelwa mezzana; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,50 %; Estratt minimu mingħajr zokkor: 15,0 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): -

— Aċidità totali minima: 5,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

9. *Vicenza Rosato frizzante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: roża ftit jew wisq qawwi; Riħa: delikata, ta' fjuri; Togħma: minn xota sa ħelwa mezzana, friska, vivaċi; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,50 %; Estratt minimu mingħajr zokkor: 15,0 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): -

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

10. *Vicenza Moscato spumante*

DESKRIZZJONI QASIRA

Ragħwa: sottili b'sawra fina u kulur persistenti: isfar jixgħel lewn it-tiben; Riħa: qawwija, karatteristika tal-varjetà; Togħma: minn xotta għal ħelwa, karatteristika tal-varjetà; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,00 %; Estratt minimu mingħajr zokkor: 13,0 g/l. Huma prodotti t-tipi li ġejjin: "extra brut", "brut", "extra dry", "dry", "demi sec". Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): -

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

11. *Vicenza Chardonnay*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben, bi ħjiel ta' aħdar; Riħa: fina b'noti ta' frott abjad misjur; Togħma: xotta, armonjuża; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,00 %; Estratt minimu mingħajr zokkor: 15,0 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): -

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

12. *Vicenza Garganega*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben; Riħa: delikata b'noti ta' fjuri bojod u frott abjad misjur; Togħma: xotta u armonjuża b'nota kemxejn morra; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,50 %; Estratt minimu mingħajr zokkor: 14,0 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): -

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

13. *Vicenza Riesling*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben, bi ħjiel ta' aħdar; Riħa: qawwija b'noti ta' ħawħ u frott eżotiku; Togħma: xotta, ta' frott Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,00 %; Estratt minimu mingħajr zokkor: 15,0 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): -

— Aċidità totali minima: 5,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

14. *Vicenza Sauvignon*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben ta' intensità li tvarja; Riħa: delikata b'noti ta' ħawħ u frott eżotiku; Togħma: friska, armonjuża; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,00 %; Estratt minimu mingħajr zokkor: 15,0 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): -

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

15. *Vicenza Manzoni bianco*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar ċar lewn it-tiben, bi ħjiel ta' aħdar; Riħa: ta' frott b'noti ta' fjuri bojod; Togħma: friska, armonjuża, mimlija; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,00 %; Estratt minimu mingħajr zokkor: 15,0 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): -

— Aċidità totali minima: 5,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

16. *Vicenza Pinot bianco*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar ċar lewn it-tiben; Riħa: ta' fjuri bi ħjiel ta' frott eżotiku; Togħma: friska, armonjuża, ta' frott; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,00 % estratt minimu mingħajr zokkor: 15,0 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): -

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

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

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: minn isfar lewn it-tiben għal isfar dehbi, jew jagħti fir-roża, jew lewn ir-ramm; Riħa: qawwija, ta' frott, kemxejn aromatika b'noti ta' fjuri; Togħma: xotta, friska, bnina; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,00 % estratt minimu mingħajr zokkor: 15,0 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): -

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

18. *Vicenza Cabernet*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar rubin skur; Riħa: aroma qawwija ta' frott aħmar, kultant b'nota kemxejn ta' ħaxix; Togħma: xotta u persistenti; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,00 % estratt minimu mingħajr zokkor: 18,0 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): -

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

19. *Vicenza Cabernet riserva*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar skur lewn ir-rubin, kultant iqarreb lejn il-granata; Riħa: ta' frott, kultant b'noti pikkanti; Togħma: xotta bl-ammont eżatt it-tajjeb ta' tannini; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,00 % estratt minimu mingħajr zokkor: 22,0 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): -

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

20. *Vicenza Cabernet sauvignon*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar rubin skur; Riħa: qawwija b'noti ta' frott aħmar; Togħma: xotta, armonjuża; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,00 % estratt minimu mingħajr zokkor: 18,0 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): -

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

21. *Vicenza Cabernet sauvignon riserva*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar skur lewn ir-rubin, kultant iqarreb lejn il-granata; Riħa: aroma kumplessa ta' frott aħmar tal-foresta; Togħma: xotta, mimlija, kemxejn tannika; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,00 % estratt minimu mingħajr zokkor: 22,0 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): -

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

22. *Vicenza Merlot*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin; Riħa: qawwija, bi ħjiel ta' ċirasa u frott tal-foresta; Togħma: friska, ratba; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,00 % estratt minimu mingħajr zokkor: 18,0 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): -

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

23. *Vicenza Merlot riserva*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin, kultant iqarreb lejn il-granata; Riħa: kumplessa, bi ħjiel ta' ċirasa u frott tal-foresta; Togħma: mimlija, ratba, persistenti; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,00 % estratt minimu mingħajr zokkor: 22,0 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): -

— Aċidità totali minima: 4,5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

24. *Vicenza Pinot nero*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin; Riħa: etereali, pjaċevoli; Togħma: xotta, bnina; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,00 % estratt minimu mingħajr zokkor: 18,0 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): -

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

25. *Vicenza Pinot nero riserva*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin, kultant iqarreb lejn il-granata; Riħa: etereali, kumplessa; Togħma: mimlija, bellusija, persistenti; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 12,00 % estratt minimu mingħajr zokkor: 22,0 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): -

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

26. *Vicenza Raboso*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: aħmar lewn ir-rubin, xi ftit jew wisq jgħajjat, kultant bi ħjiel ta' vjola; Riħa: tad-dwieli u qawwija b'noti ta' ċirasa maraskina; Togħma: friska, armonjuża, bnina; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 10,50 % estratt minimu mingħajr zokkor: 20,0 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): -

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

27. *Vicenza Raboso riserva*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: lewn ir-rubin, xi ftit jew wisq jgħajjat, xi drabi jqarreb lejn il-granata; Riħa: qawwija u kumplessa b'noti ta' ċirasa maraskina; Togħma: friska, robusta, persistenti; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,50 % estratt minimu mingħajr zokkor: 22,0 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): -

— Aċidità totali minima: 5 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

28. *Vicenza Pinot Grigio superiore*

DESKRIZZJONI QASIRA

Dehra viżiva: isfar lewn it-tiben jagħti fl-isfar dehbi, kultant bi ħjiel ta' roża; Riħa: karatteristika, armonjuża; Togħma: xotta, friska, karatteristika; Qawwa alkoħolika totali minima skont il-volum: 11,5 %; Estratt minimu mingħajr zokkor: 18 g/l. Kull parametru analitiku li ma jidhirx fit-tabella ta' hawn taħt jikkonforma mal-limiti previsti fil-leġiżlazzjoni nazzjonali u tal-UE.

Karatteristiċi analitiċi

— Qawwa alkoħolika totali massima (f'% tal-volum): -

— Qawwa alkoħolika proprja minima (f'% tal-volum): -

— Aċidità totali minima: 5,0 grammi għal kull litru espressi bħala aċidu tartariku

— Aċidità volatili massima (f'milliekwivalenti għal kull litru): -

— Total massimu ta' diossidu tal-kubrit (f'milligrammi għal kull litru): -

5. **Prattiki tal-vinifikazzjoni**

5.1. *Prattiki enoloġiċi speċifiċi*

—

5.2. *Rendimenti massimi għal kull ettaru:*

1. Garganega

   18 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

2. Manzoni bianco

   14 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

3. Merlot, Merlot riserva,

   16 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

4. Moscato, Pinot nero, Pinot nero riserva

   13 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

5. Bianco, Bianco frizzante, Bianco spumante,

   18 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. Bianco passito

14 400 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

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

16 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

8. Vicenza spumante

13 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

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

15 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

10. Sauvignon, Cabernet sauvignon

15 000 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

11. Pinot Grigio superiore

13 500 kilogramma ta' għeneb għal kull ettaru

6. **Definizzjoni taż-żona demarkata**

Iż-żona tal-produzzjoni tal-inbejjed tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Vicenza msemmija fl-Artikolu 1 hija demarkata kif ġej:

a) tikkonsisti mit-territorju kollu tal-muniċipalitajiet li ġejjin:

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

u parti mit-territorju tal-muniċipalitajiet ta':

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

Il-konfini ta' din iż-żona huwa ddefinit kif ġej:

F'tarf l-SS 46 Pasubio lokalità ta' Albera fil-muniċipalità ta' Vicenza ddur lejn ix-xellug tul viale Diaz, u mbagħad tkompli fuq viale del Verme sa via Cricoli, minn hawn tkompli lejn il-Lvant tul via Ragazzi del 99 sa salib it-toroq ma' via Quadri, li tkompli tulha lejn ix-Xlokk sa salib it-toroq ma' Strada Bertesina. Imbagħad tkompli lejn il-Lvant sakemm tasal sat-triq ta' via Quintarello, minn hawn imbagħad tkompli ma' din it-triq sakemm taqsam l-awtostrada Valdastico mal-flyover, li tagħmilha ta' konfini, u mbagħad sakemm terġa' taqsam it-triq provinċjali ta' Cà Balbi; tkompli billi taqsam il-pont fuq ix-xmara Tesina u hawn iddur mill-ewwel lejn ix-xellug, taqsam il-lokalità ta' Marola u tkompli fuq via Stradone sal-pont fuq rio Tergola li ssegwi lejn in-Nofsinhar sal-lokalità ta' Tribolo, fejn fuq il-pont tidħol fuq Strada provinciale delle Abbadesse sal-lokalità ta' Vancimuglio u tkompli fuq via Longare billi taqsam ix-xmara Settimo li tikkonfina Grumolo delle Abbadesse minn ma' Longare. Tibqa' sejra tul il-konfini muniċipali ta' bejn Montegalda u Grisignano di Zocco sal-konfini mal-Provinċja ta' Padova. Imbagħad issegwi dan il-konfini provinċjali sal-lokalità ta' Punta di Vò; timxi mat-triq li tagħti għal Agugliaro, magħrufa bħala Via Punta, sal-punt fejn tiltaqa' ma' Via Roma, li ssegwiha lejn il-Punent għal madwar 50 metru qabel ma ddur lejn il-lemin għal ġo Via Mottarelle, u tkompli sejra sal-post fejn tiltaqa' ma' Via Finale. Timxi ma' via Finale lejn il-Punent u mbagħad tidħol f'via Ponte Alto; iddur lejn ix-xellug filwaqt li ssegwi l-awtostrada 247 "Riviera" għal 50 metru u ddur lejn il-lemin biex timxi ma' via Giotto, taqbeż il-konfini muniċipali ta' Agugliaro u tidħol fit-territorju muniċipali ta' Campiglia dei Berici. Fil-post fejn tiltaqa' ma' Via Galileo Galilei, iddur lejn ix-xellug u timxi tul Via Crocetta sakemm tingħaqad mal-konfini mal-muniċipalità ta' Noventa Vicentina, li tibqa' ssegwiha sal-punt fejn tiltaqa' mal-kanal ta' Alonte. Id-delimitazzjoni tkompli billi ssegwi l-pajp tad-drenaġġ ta' Alonte lejn in-Nofsinhar, taqsam it-triq provinċjali S. Feliciano fil-lokalità ta' ponte Murello, u mbagħad it-triq provinċjali Poianese fil-lokalità ta' ponte Cazzola; tkompli sakemm tiltaqa' mal-pajp tad-drenaġġ ta' Roneghetto, li timxi tulu għal madwar 100 metru lejn ix-Xlokk sal-konfini bejn il-muniċipalità ta' Poiana Maggiore u Noventa Vicentina li timxi miegħu sal-pajp tad-drenaġġ ta' Ronego.

Imbagħad timxi fid-direzzjoni tal-Majjistral tul il-kanal ta' Ronego sal-konfini muniċipali ma' Asigliano Veneto. Minn hemm, il-linja ta' demarkazzjoni timxi tul il-konfini provinċjali ta' Vicenza u taqbeż l-irħula ta' Spessa, Bagnolo di Lonigo u Lobia Vicentina sakemm tiltaqa' mal-awtostrada statali 11 "Padana Superiore" f'Torri di Confine fil-muniċipalità ta' Gambellara. Issegwi l-konfini ta' Gambellara tul il-konfini provinċjali ma' Verona lil hinn minn Sarmazza, u tkompli sejra tul il-konfini provinċjali sa Calderina (altitudni ta' 45); terġa' titla' fil-lokalità ta' Cavaggioni biex tilħaq altitudni ta' 348 m, tibqa' sejra mal-konfini provinċjali sakemm tasal sa altitudni ta' 504 m fuq Monte Segan, tibqa' ssegwi l-konfini interprovinċjali u tilħaq altitudni ta' 608 m sakemm tasal fil-lokalità ta' Rubeldi. Minn hemm issegwi t-triq lejn Motti sa Maglio di Chiampo, biex tasal sar-raħal ta' Sgargeri, minn hemm timxi tul it-triq li tgħaddi miċ-ċentru ta' Nogarole. Tkompli tul din it-triq sa Selva di Trissino u billi ssegwi t-triq ta' Selva di Trissino tasal sa Capitello eżatt wara l-punt ta' altitudni ta' 543 s.l.m., fejn iddur lejn ix-xellug tul il-mogħdija li twassal għall-akwadott. Tgħaddi tul din il-mogħdija u minn ġo Pizi sakemm, f'altitudni ta' 530 s.l.m., tiltaqa' mat-triq lejn Cornedo vicentino, li ssegwi minn ġo Pellizzari u Duello sal-punt fejn tiltaqa' mat-triq muniċipali li tagħti għal Caliari, Stella, Savegnano, Ambrosi, sakemm tgħaddi mill-villaġġ ta' Grigio qabel ma terġa' tingħaqad għal darba oħra mat-triq provinċjali li tagħti għal Cornedo. Hawn tidħol f'Cornedo fuq l-awtostrada 246 u ssegwiha sa ftit qabel ponte dei Nori. Imbagħad iddur lejn il-Lvant u timxi tul it-triq muniċipali li tmiss il-contrade Colombara, Bastianci, Muzolon, Milano (altitudni ta' 547); minn hemm issegwi t-trejqa fid-direzzjoni tal-Grigal sal-contrada Crestani f'altitudni ta' 532. Imbagħad tgħaddi tul it-triq muniċipali li twassal għal Mieghi, Milani f'altitudni ta' 626, Casare di sopra, Casare di sotto, Godeghe sat-triq muniċipali ta' Monte di Malo-Monte Magrè, li ssegwi sa Monte Magrè. Minn hemmhekk hija ssegwi t-triq lejn Magrè sa altitudni ta' 294, tkompli fil-Majjistral għal altitudni ta' 218, testendi tul it-triq ta' Valfreda sa Raga (altitudni ta' 414, u mbagħad tkompli sal-konfini muniċipali bejn Schio u Torrebelvicino, li ssegwi sal-punt ta' altitudni ta' 216. Minn hemm issegwi x-xmajra Leogra sal-pont fuq l-awtostrada statali 46. Titla' fuq it-triq statali 46 fil-lokalità ta' Poleo, tkompli lejn il-Grigal mil-lokalità ta' Folgare f'altitudni ta' 287, San Martino f'altitudni ta' 273, Sessegolo f'altitudni ta' 289 sa altitudni ta' 226 fil-lokalità ta' Timonchio. Issegwi t-triq muniċipali mil-lokalità ta' Timonchio billi tgħaddi mil-lokalitajiet ta' Murello, Grimola, Santorso-Piovene Rocchette, titla' sakemm taqsam it-Torrente Astico, u ssegwi l-perkors lejn l-għolja, u tasal f'altitudni ta' 150. Taqbad it-triq muniċipali lejn Cogollo del Cengio billi tgħaddi mil-lokalità ta' Scalzanella, tasal f'Cogollo del Cengio, tgħaddi mit-triq muniċipali li twassal fil-lokalità ta' Falon u wara fil-lokalità ta' Mosson f'altitudni ta' 302 u ssegwi din saċ-ċentru ta' Caltrano. Imbagħad tingħaqad mat-triq provinċjali ta' Caltrano-Calvene, tgħaddi minn Camisino u la Costa biex tasal sar-raħal ta' Calvene, minn fejn taqbad it-triq muniċipali lejn Mortisa, Lore u Capitello delle Mare fil-muniċipalità ta' Lugo Vicentino f'altitudni ta' 416; Minn hemm tgħaddi tul il-konfini muniċipali bejn Salcedo u Lusiana sa Ponte (altitudni ta' 493), fejn dak il-konfini jiltaqa' mat-triq provinċjali ta' Breganze-Lusiana. Issegwi l-konfini muniċipali sal-lokalità ta' Laverda f'altitudni ta' 229, altitudni ta' 346, altitudni ta' 410, altitudni ta' 510, u tiltaqa' mat-triq għal Crosara li titla' saċ-ċentru ta' din tal-aħħar, minn hemm tul via Pianari u tilħaq il-contrada ta' Erta f'altitudni ta' 456, tkompli lejn il-Lvant u terġa' tinżel lejn il-lokalità ta' Capo di sopra, Piazzette f'altitudni ta' 263. Imbagħad issegwi t-triq provinċjali minn Valle San Floriano sa Valrovina u Caluga f'altitudni ta' 388, sal-irħajjel ta' Vallison f'altitudni ta' 285, u minn hemm tgħaddi tul ix-xmajra Vallison sal-konfluwenza max-xmara Brenta. Mill-konfluwenza tax-xmajra Vallison max-xmara Brenta ssegwi x-xmara Brenta kontra d-direzzjoni tal-kurrent sal-pont ta' Campese. Tgħaddi mil-lokalità ta' Albertoni, Zanchetta Pove del Grappa, Rivagge; tkompli lejn il-Grigal tul il-konfini muniċipali bejn Pove del Grappa u Romano d'Ezzelino f'altitudni ta' 342, f'altitudni ta' 250, il-lokalità Signori, u tasal sal-awtostrada statali 141, li ssegwiha sal-konfini provinċjali f'altitudni ta' 236 u 217. Issegwi l-konfini provinċjali bejn Vicenza u Treviso sakemm tingħaqad mal-konfini provinċjali ma' Padova u tkompli lejn il-Punent sax-xmara Brenta. Titla' max-xmara sal-lokalità ta' San Michele, Scaldaferro, Bassanese mal-konfini muniċipali ta' Sandrigo lejn in-Nofsinhar sar-raħal ta' Salvetti, taqsam il-konfini muniċipali u timxi miegħu lejn it-Tramuntana sal-lokalità ta' Rozzola, timxi mat-triq muniċipali lejn Povolaro, il-lokalità ta' Buse, iċ-ċentru tar-raħal ta' Dueville, imbagħad il-lokalità ta' Villanova u tilħaq il-konfini muniċipali ta' Dueville, issegwih lejn in-Nofsinhar sa ma taqsam il-konfini muniċipali ta' Villaverla fuq ix-xmajra Timonchio; minn hemm tgħaddi tul il-konfini muniċipali ta' Villaverla sakemm tiltaqa' mal-konfini muniċipali ta' Isola Vicentina. Tkompli lejn in-Nofsinhar tul dan il-konfini ta' Isola Vicentina sa ma tingħaqad mat-triq muniċipali u tasal sal-lokalità ta' Ponte, fejn tingħaqad mal-awtostrada statali 46 u tkompli sa Vicenza.

7. **Varjetajiet ta' għeneb tal-inbid**

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. **Deskrizzjoni tar-rabta/rabtiet**

8.1. *Vicenza – il-kategoriji kollha tal-prodotti tad-dwieli*

Fatturi naturali:

Iż-żona hija partikolarment adatta għall-vitikultura bis-saħħa tal-pożizzjoni ġeografika tagħha, bis-serbut muntanji fit-Tramuntana jipproteġiha mill-irjieħ kesħin tax-xitwa u l-għoljiet Berici fin-Nofsinhar jimmitigaw il-kurrenti sħan ta' arja mill-wied Po. Vicenza tgawdi wkoll minn network idrografiku tajjeb ħafna, li huwa kruċjali għall-iżvilupp tal-vitikultura kif ukoll għal kull attività oħra tal-biedja.

Bis-saħħa tal-esponiment favorevoli tal-għoljiet, iż-żona tal-vitikultura tgawdi minn klima speċifika fejn ir-rebbiegħa hija moderata, is-saf huwa moderatament sħun u l-ħarifa hija moderata. It-temperatura medja fis-sajf hija ta' 22,9 °C u l-ogħla temperaturi jintlaħqu fix-xahar ta' Lulju; il-ħarifa ġġib magħha bidliet kbar fit-temperatura bejn il-lejl u n-nhar. Tagħmel ix-xita prinċipalment minn April sa Settembru, u x-xita hija mqassma b'mod pjuttost uniformi.

Fir-rigward tal-ġeoloġija, iż-żona tal-produzzjoni għandha tipi differenti ta' sottostrat, li jvarjaw minn bażalt predominantement vulkaniku fl-għoljiet tal-Punent u fit-Tramuntana, għal ġebel tal-ġir sedimentarju tal-baħar b'mod partikolari fil-partijiet ċentrali u tan-Nofsinhar u fl-għoljiet Berici. Fl-għażla tal-varjetajiet użati jitqiesu wkoll il-karatteristiċi tal-art, li ġeneralment tkun imsaffija sew minħabba s-sawra maħlula tal-ħamrija. Dan jagħmilha possibbli li d-dwieli jiżviluppaw b'mod korrett u jiksbu tkabbir veġetattiv u produttiv ibbilanċjat, li mbagħad jiżgura produzzjoni ta' kwalità.

Fiż-żmien tal-ħsad, l-għeneb ikollu kontenut medju ta' zokkor u aċidità totali li tvarja skont il-kundizzjonijiet tat-temp matul l-istaġun tal-ħsad iżda li dejjem tkun biżżejjed biex tipproduċi nbejjed friski ħafna.

Fatturi storiċi u umani:

Id-DOK Vicenza tmur lura għas-sena 2000 u tkopri żona vasta miż-żona ta' Berico fin-Nofsinhar tal-belt ta' Vicenza sal-għoljiet baxxi fil-parti tal-Grigal tal-Provinċja ta' Vicenza. It-tekniki tal-vitikultura moderni u l-għarfien ta' Vicenza għandhom l-għeruq tagħhom fi tradizzjoni qadima ta' produzzjoni tal-inbid.

Testijiet li saru miċ-Ċentru ta' Esperimentazzjoni ta' Conegliano, flimkien ma' attivitajiet ta' taħriġ u t-tixrid ta' tekniki vitikulturali u enoloġiċi ġodda mill-istituti ta' Conegliano u San Michele all'Adige wittew it-triq għall-vitikultura moderna. Il-produtturi tal-inbid lokali taw kontribut sostanzjali għal dan billi introduċew proċessi u metodi ta' ġestjoni tal-vinji, teknoloġiji innovattivi tal-vinifikazzjoni li għandhom l-għan li jiksbu sostenibbiltà kemm ambjentali kif ukoll ekonomika.

8.2. *Vicenza – kategorija tal-inbid*

Informazzjoni dwar il-kwalità/karatteristiċi tal-inbejjed essenzjalment attribwibbli għall-ambjent ġeografiku:

L-inbejjed bojod tad-diversi tipi għandhom kulur li jvarja minn isfar lewn it-tiben għal isfar dehbi, kultant bi ħjiel ta' roża bħal fil-każ tal-pinot grigio.

Huma ħfief u friski fil-palat bi profil aromatiku marbut mal-varjetajiet tal-għeneb li huma magħmula minnhom (prinċipalment ix-Chardonnay, il-Pinots, is-Sauvignon u varjetajiet lokali bħall-Garganega). F'termini ta' riħa l-inbejjed bojod huma kkaratterizzati minn noti ta' frott, xi drabi bi ħjiel ta' fjuri bojod. Fil-palat huma xotti u armonjużi, kultant b'nota kemxejn aċiduża.

Il-varjetajiet ewlenin tal-għeneb użati fl-inbejjed ħomor tad-DOP Vicenza huma Cabernet u Merlot jew Raboso, varjetà lokali. L-inbejjed ħomor għandhom kulur aħmar lewn ir-rubini, xi ftit jew wisq jgħajjat, li kultant iqarreb lejn il-granata fil-każ tal-inbejjed imqaddmin. F'termini ta' riħa huma qawwija bi ħjiel ta' frott aħmar tal-foresta, jew etereali fil-każ tal-inbejjed Pinot Nero. B'mod ġenerali l-inbejjed ħomor għandhom tendenza li jkunu friski b'aċidità mnaqqsa iżda spiss ikunu strutturati tajjeb, b'qawwa alkoħolika moderata u b'livell tajjeb ta' polifenoli. L-art bl-għoljiet b'ħamrija prinċipalment kalkarja, b'mod partikolari, tipprovdi struttura, kulur u karatteristiċi varjetali. Meta jitqaddmu, l-inbejjed ħomor għandhom it-tendenza li jiżviluppaw aromi kumplessi, ikunu pikkanti u b'livell tajjeb ta' tannini.

It-tipi rożè ġeneralment isiru minn varjetajiet ta' għeneb b'qoxra skura (prinċipalment Merlot) u huma kkaratterizzati minn kulur roża xi ftit jew wisq jgħajjat b'rabta mal-proċess tal-vinifikazzjoni. Għandhom riħa delikata u ta' fjuri. It-togħma hija friska u armonjuża, u tvarja minn xotta għal ħelwa mezzana, ġeneralment b'aċidità bbilanċjata u b'qawwa alkoħolika moderata.

L-inbejjed Novello għandhom kulur li jvarja minn aħmar ċar għal aħmar lewn ir-rubini, kultant bi ħjiel ta' vjola; f'termini ta' riħa normalment ikollhom fwieħa qawwija u ta' dwieli flimkien ma' preżenza notevoli ta' noti pikkanti li huma tipiċi tal-maċerazzjoni karbonika. It-togħma tista' tkun ibbilanċjata, ratba u b'sapidità tajba.

L-inbejjed passito bojod ivarjaw minn kulur isfar lewn it-tiben għal isfar dehbi, skont il-varjetà ta' dwieli u t-teknika użati. L-aroma hija fina u distintiva bi ħjiel ta' għeneb imqadded. It-togħma hija armonjuża u tista' tvarja minn ħelwa mezzana sa ħelwa.

Interazzjoni kawżali bejn il-karatteristiċi taż-żona ġeografika u l-kwalità u l-karatteristiċi tal-prodott essenzjalment attribwibbli għall-ambjent ġeografiku:

Il-karatteristiċi speċifiċi tal-inbejjed Vicenza fil-kategorija tal-inbid huma r-riżultat tal-kundizzjonijiet tal-ħamrija u klimatiċi fiż-żona tal-produzzjoni flimkien ma' fatturi umani li kellhom, u għad qed ikollhom, impatt fuq il-potenzjal enoloġiku tal-għeneb u fuq it-teknoloġiji tal-vinifikazzjoni.

L-ambjent taż-żona tal-produzzjoni huwa kkaratterizzat minn rebbigħat moderati, li jippermettu l-ġerminazzjoni minn varjetajiet bikrija ħafna bħal Chardonnay u l-Pinots, sjuf li ma jkunux sħan wisq, li bis-saħħa tagħhom l-għeneb ma jsirx kmieni wisq, u ħrejjef moderati li jippermettu li jsiru kompletament ċerti varjetajiet tardivi, bħal Garganega, Cabernet Sauvignon u Raboso.

Il-varjazzjoni fit-temperatura bejn binhar u billejl hija marbuta mill-qrib mal-formazzjoni ta' ċerti komposti aromatiċi (terpeni) li huma tipiċi tal-varjetajiet użati u ta' prekursuri aromatiċi tan-noti tal-fjuri li huma tant apprezzati tal-inbejjed bojod u rożè, li jiddetermina l-karatteristiċi organolettiċi u kimiċi tipiċi, b'riħa xi kultant intensa, togħma xotta, struttura tajba u gradazzjoni alkoħolika, apparti aċidità diskreta.

Fattur kruċjali hawnhekk huwa l-professjonalità tal-produtturi tal-inbid f'termini tal-ottimizzazzjoni tal-ġestjoni tal-vinji, il-kopertura tal-weraq u l-protezzjoni tal-pjanti, filwaqt li dejjem titqies is-sensittività tal-għenieqed tal-għeneb tal-varjetajiet Pinots, fost oħrajn.

Jistgħu jintużaw tekniki differenti tal-vinifikazzjoni għad-diversi varjetajiet tal-għeneb, u biex joħorġu l-proprjetajiet organolettiċi speċifiċi tiegħu, l-għeneb ġeneralment jinħasad u jinqeleb f'inbid b'mod separat.

Fl-aħħar nett, il-varjazzjonijiet fit-temperatura bejn billejl u binhar u l-kurrenti tal-arja friska li huma tipiċi ta' din il-klima jgħinu biex l-għeneb jiġi ppreservat waqt li jkun qed jitqadded fi kmamar tat-tnixxif. Dan l-għeneb imqadded għalhekk għandu konċentrazzjoni għolja ta' sustanzi u huwa ideali biex isiru l-inbejjed Bianco Passito, li l-kulur tagħhom ivarja skont il-varjetà tal-għeneb u t-teknika tal-produzzjoni tal-inbid użati.

8.3. *Vicenza - Kategoriji: Inbejjed spumanti ta' kwalità, Inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità, Inbejjed Semispumanti*

Informazzjoni dwar il-kwalità/karatteristiċi tal-inbejjed essenzjalment attribwibbli għall-ambjent ġeografiku:

L-inbejjed Vicenza tat-tipi Vino spumante di qualità, Vino spumante di qualità del tipo aromatico e Vino frizzante ġeneralment ikollhom kulur isfar lewn it-tiben xi ftit jew wisq jgħajjat, filwaqt li l-inbejjed rożè Vicenza rosato frizzante għandhom sfumatura karatteristika roża.

Il-kwalità tal-inbejjed spumanti hija marbuta mill-qrib mal-firxa ristretta ta' varjetajiet ta' għeneb li jistgħu jsiru minnhom.

L-inbejjed spumanti għandhom ragħwa fina persistenti.

L-inbejjed Bianco Spumante għandhom riħa ta' frott bi ħjiel ta' tuffieħ u ħawħ jew frott ieħor bil-polpa bajda; l-aroma tagħhom hija delikata, possibbilment b'noti ta' fjuri bojod u frott imqadded, bħala riżultat tal-fermentazzjoni fit-tankijiet.

L-inbid Moscato Spumante jsir mill-varjetà tal-għeneb Moscato Giallo, li n-noti aromatiċi tagħhom jittejbu fi proċess ta' tqaddim ġentili megħjun mill-klima sub-Alpina. Għandhom riħa qawwija b'noti karatteristiċi ta' muscat li huma tipiċi tal-varjetà.

L-inbejjed frizzanti, kemm bojod kif ukoll rożè, huma distinti minn freskezza delikata, marbuta mar-rilaxx moderat ta' diossidu tal-karbonju.

F'termini ta' togħma, kemm il-verżjonijiet spumanti kif ukoll dawk frizzanti huma armonjużi, b'noti friski u komponent aċiduż bilanċjat; Il-kontenut taz-zokkor tagħhom ivarja minn xott sa ħelu għal Vicenza Bianco Spumante u Vicenza Moscato Spumante, u minn xott sa xott mezzan għal Vicenza Bianco Frizzante u Vicenza Rosato Frizzante.

Interazzjoni kawżali bejn il-karatteristiċi taż-żona ġeografika u l-kwalità u l-karatteristiċi tal-prodott essenzjalment attribwibbli għall-ambjent ġeografiku:

Il-karatteristiċi speċifiċi tal-inbejjed spumanti ta' kwalità, tal-inbejjed spumanti aromatiċi ta' kwalità u dawk frizzanti deskritti hawn fuq ġejjin mill-azzjoni kkombinata tal-kundizzjonijiet tal-ħamrija u dawk klimatiċi taż-żona tal-produzzjoni u mill-fatturi umani li kellhom impatt fuq il-potenzjal enoloġiku tal-għeneb kif ukoll mit-teknoloġiji tal-ipproċessar fil-passat u sal-ġurnata tal-lum.

Il-kwalità tal-inbejjed tat-tip spumanti ta' kwalità, spumanti aromatiċi ta' kwalità u dawk frizzanti hija marbuta mad-disponibbiltà tal-materja prima li toriġina minn żoni fejn jitkabbar l-għeneb b'karatteristiċi ta' kwalità adattati eżatt għall-produzzjoni ta' nbejjed bħal dawn. Dawn il-karatteristiċi jikkonsistu, b'mod partikolari, fil-kapaċità tal-għeneb li jżomm proporzjon ibbilanċjat ta' zokkor u aċidità, megħjuna mill-varjazzjoni fit-temperatura bejn binhar u billejl matul l-aħħar stadju tas-sajran, li hija dik li tagħti lill-inbejjed il-fwejjaħ fini distinti tagħhom.

Il-kontribut mill-operaturi fil-mod kif jimmaniġġjaw il-vinja, mill-għażla tas-salvaġġ sal-metodu tat-tkabbir, u mill-immaniġġar tal-faxxina sar-regolazzjoni tal-provvista tal-ilma, huwa kruċjali. Dawn l-aspetti huma kollha essenzjali sabiex jinkiseb l-għeneb xieraq għall-cuvée li, fl-istadju li jmiss, jinqeleb f'inbid spumanti ta' kwalità, inbid spumanti aromatiku ta' kwalità jew inbid frizzanti bil-karatteristiċi organolettiċi meħtieġa ta' freskezza u aromi fini.

L-għeneb normalment jinħasad qabel dak maħsub għall-produzzjoni ta' nbejjed bla gass biex jiżgura l-bilanċ it-tajjeb bejn iz-zokkrijiet u l-aċidità meħtieġa biex isir inbid spumanti ta' kwalità. Il-vinifikazzjoni ġeneralment issir minn varjetà waħda, imbagħad jitħalltu komponenti oħra fl-istadju meta ssir il-cuvée.

L-inbejjed Vicenza spumanti ta' kwalità, spumanti aromatiċi ta' kwalità u frizzanti huma wkoll ir-riżultat ta' innovazzjoni teknoloġika fil-proċessi ta' fermentazzjoni fit-tankijiet, li għenet biex il-proċess ta' trasformazzjoni tal-ħmira jsir aktar effiċjenti, u b'hekk ittejjeb il-profil aromatiku tal-inbejjed prodotti u tagħmilhom saħansitra aktar pjaċevoli. Dan ikompli jsaħħaħ l-uniċità organolettika tal-inbejjed, b'mod partikolari billi joħroġ il-freskezza u n-noti tal-fjuri li jiġu prinċipalment mill-għeneb, u jirrifletti l-fatt li ż-żona lokali tipprovdi l-ambjent ideali biex isiru l-inbejjed Vicenza. Il-karatteristiċi uniċi u distinti tal-inbid spumanti ta' kwalità, inbid spumanti aromatiku ta' kwalità u frizzanti miż-żona tad-DOP Vicenza huma għalhekk ir-riżultat ta' bilanċ ta' aċidità u pH li jsaħħaħ l-aromi pjaċevoli tal-inbejjed u b'hekk l-eleganza ġenerali tagħhom, li hija r-riżultat finali ta' proċessi adattati tal-produzzjoni tal-inbid.

9. **Rekwiżiti oħra applikabbli (ippakkjar, tikkettar, rekwiżiti addizzjonali)**

Rekwiżiti speċifiċi tal-ippakkjar

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Rekwiżiti speċifiċi tat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Rekwiżiti speċifiċi relatati mal-kontenituri:

Għall-inbejjed tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Vicenza li jitqiegħdu fis-suq f'kontenituri li jesgħu sa 5 litri, irid jintuża flixkun tal-ħġieġ tradizzjonali li jingħalaq b'tapp tas-sufra jew b'għatu bil-kamin.

Għall-inbejjed tad-denominazzjoni ta' oriġini kkontrollata Vicenza, huwa permess l-użu ta' kontenituri alternattivi għall-ħġieġ magħmula minn materjal tal-plastik b'ħafna saffi tal-polietilen u tal-poliester, magħluqa f'kaxxa tal-kartun jew kwalunkwe materjal riġidu ieħor, li jesgħu bejn 5 litri u 20 litru.

Dawn il-kontenituri alternattivi ma jistgħux jintużaw għat-tipi bl-indikazzjoni Riserva.

It-tappijiet użati għall-inbejjed spumanti jridu jkunu konformi mal-leġiżlazzjoni fis-seħħ. Jista' jintuża tapp bil-kamin għall-inbejjed frizzanti.

Il-verżjoni Riserva tal-inbejjed bid-DOK Vicenza jridu jitqiegħdu fis-suq fi fliexken tal-ħġieġ ta' mhux aktar minn 9 litri magħluqa b'tapp tas-sufra. Għalhekk mhux permess l-użu ta' "carboys" jew damiġġjani.

Dispożizzjonijiet relatati mat-tikkettar

Qafas legali:

Fil-leġiżlazzjoni tal-UE

Tip ta' rekwiżit ieħor:

Rekwiżiti speċifiċi tat-tikkettar

Deskrizzjoni tar-rekwiżit:

Huwa permess ukoll li t-tipi Pinot grigio rosato jew Pinot grigio ramato jużaw anki t-terminu Pinot grigio "rosè".

Link għall-ispeċifikazzjoni tal-prodott

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