C/2024/4523

16.7.2024

Bekendmaking van een mededeling van de goedkeuring van een standaardwijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 17, leden 2 en 3, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie

(C/2024/4523)

Deze mededeling wordt bekendgemaakt overeenkomstig artikel 17, lid 5, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2019/33 van de Commissie ([1]).

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

"Vicenza"

PDO-IT-A0476-AM04

Datum van mededeling: 17 april 2024

BESCHRIJVING VAN EN REDENEN VOOR DE GOEDGEKEURDE WIJZIGING

1. **Invoering van een type "Pinot Grigio Superiore"**

Omschrijving:

Invoering van een type Pinot Grigio Superiore (superieur)

Motivering:

Met de voorgestelde wijziging wordt beoogd de concurrentiepositie van de beschermde oorsprongsbenaming Vicenza op de markt te verbeteren. Er ligt momenteel een grote commerciële kans voor het grijpen om nieuwe markten te betreden en bestaande markten te consolideren en tegelijkertijd wijnhuizen te ontmoedigen om de beschermde oorsprongsbenaming Vicenza Pinot Grigio te herclassificeren onder een andere benaming waarbij het type Pinot Grigio Superiore reeds bestaat.

De wijziging heeft betrekking op de artikelen 1, 4 en 6 van het productdossier en op punt 4 (Beschrijving van de wijnen) van het enig document.

2. **Wijziging van de naam van het type Vicenza Pinot Grigio**

Omschrijving:

De naam van het type Vicenza Pinot Grigio is gewijzigd in "Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato [rosé] / Pinot Grigio Ramato [koper]".

Motivering:

De commerciële kans grijpen om nieuwe markten te betreden en bestaande markten te consolideren en tegelijkertijd wijnhuizen ontmoedigen om de BOB Vicenza Pinot Grigio te herclassificeren onder een andere benaming waarbij het type Pinot Grigio Rosato / Ramato reeds bestaat.

De wijziging heeft betrekking op de artikelen 1, 4, 6 en 7 van het productdossier en op punt 4 (Beschrijving van de wijnen) van het enig document.

3. **Invoering van de term "Rosé" op de etikettering**

Omschrijving:

Voor het type Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato is het nu mogelijk om ook de term Rosé te gebruiken.

Motivering:

De commerciële kans grijpen om nieuwe markten te betreden en bestaande markten te consolideren.

De wijziging heeft betrekking op artikel 7 van het productdossier en op punt 9 (Andere essentiële voorwaarden) van het enig document.

([1]) PB L 9 van 11.1.2019, blz. 2.

4. **Wijziging van de kenmerken bij consumptie voor het type Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato**

Omschrijving:

Voor het type Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato zijn de kenmerken bij consumptie gewijzigd wat betreft kleur en smaak.

Motivering:

De naamsverandering van het type Vicenza Pinot Grigio in Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato impliceert een verandering van de beschrijving van de kleur, van "strogeel tot goudgeel, soms met een vleugje roze" tot "van strogeel tot goudgeel, of roze of koperkleurig". Wat de smaak betreft, wordt het woord "fluweelzacht" vervangen door de correctere term "smaakvol".

De wijziging betreft artikel 6 van het productdossier en punt 4 (Beschrijving van de wijnen) van het enig document.

5. **Gewijzigd minimaal natuurlijk alcoholvolumegehalte van de druiven die bestemd zijn voor de productie van het type Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato**

Omschrijving:

Het minimale natuurlijke alcoholvolumegehalte van de druiven die bestemd zijn voor de productie van het type Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato is verlaagd van 10,0 % naar 9,5 %.

Motivering:

Het werd dienstig geacht het minimale natuurlijke alcoholvolumegehalte van de druiven die voor de productie van het type Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato moeten worden gebruikt, aan te passen aan dat van andere benamingen in het gebied die ook het type Pinot Grigio omvatten. Hierdoor wordt het voor de uitbaters van wijnhuizen die Pinot Grigio onder verschillende benamingen produceren, gemakkelijker om een eventuele herindeling te beheren.

Deze wijziging betreft artikel 4 van het productdossier.

6. **Gewijzigde minimale totale zuurgraad van het type Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato**

Omschrijving:

De minimale totale zuurgraad die vereist is voor het type Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato is verlaagd van 5,0 g/l naar 4,5 g/l.

Motivering:

Het werd dienstig geacht de minimale totale zuurgraad die voor het type Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato vereist is, aan te passen aan die van andere benamingen in het gebied die ook het type Pinot Grigio omvatten. Hierdoor wordt het voor de uitbaters van wijnhuizen die Pinot Grigio onder verschillende benamingen produceren, gemakkelijker om een eventuele herindeling te beheren.

De wijziging betreft artikel 6 van het productdossier en punt 4 (Beschrijving van de wijnen) van het enig document.

7. **Formele correctie**

Omschrijving:

In de artikelen 3 en 8 van het productdossier zijn de woorden "di origine controllata" (gecontroleerde oorsprongs [benaming]) geschrapt omdat ze bij vergissing werden herhaald.

Motivering:

Correctie van een fout.

De wijziging heeft betrekking op de artikelen 3 en 8 van het productdossier.

ENIG DOCUMENT

1. **Na(a)m(en)**

Vicenza

2. **Type geografische aanduiding**

BOB – Beschermde oorsprongsbenaming

3. **Categorieën van wijnbouwproducten**

1. Wijn

5. Mousserende kwaliteitswijn

6. Aromatische mousserende kwaliteitswijn

8. Parelwijn

4. **Beschrijving van de wijnen**

1. *Vicenza Bianco (wit)*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: strogeel tot diep strogeel. Geur: fruitig, intens, soms licht aromatisch. Smaak: droog, fris en harmonieus. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,50 %. Minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

2. *Vicenza Bianco Frizzante (wit parelend)*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: strogeel. Geur: delicaat, fruitig, soms licht aromatisch met florale toetsen. Smaak: droog tot halfdroog en fris. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,50 %. Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

3. *Vicenza Bianco Spumante (wit mousserend)*

KORTE BESCHRIJVING

Schuim: subtiel, met fijne textuur en aanhoudend. Kleur: licht strogeel van variërende intensiteit. Geur: delicaat, fruitig, soms licht aromatisch met florale toetsen. Smaak: droog tot zoet en fruitig. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 %. Minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

4. *Vicenza Bianco Passito (wit, gedroogde druiven)*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: strogeel tot goudgeel. Geur: kenmerkend voor passito, fijn. Smaak: halfdroog of zoet, harmonieus. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 16,00 %. Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):

5. *Vicenza Rosso (rood)*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood van variërende intensiteit; Geur: intens en aanhoudend met toetsen van rode bessen. Smaak: fris, droog en harmonieus. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 %. Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

6. *Vicenza Rosso Novello (rood nieuw)*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood, soms met toetsen van violet. Geur: intens met kruidige toetsen en toetsen van rode bessen. Smaak: rond, smaakvol en zacht. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 %. Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

7. *Vicenza Rosso Riserva (rood, reserve)*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood van variërende intensiteit; Geur: intens en aanhoudend met toetsen van rode bessen. Smaak: droog, harmonieus, robuust en aangenaam tannineachtig. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,50 %. Minimaal suikervrij extract: 22,0 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

8. *Vicenza Rosato (rosé)*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: roze van wisselende intensiteit. Geur: delicaat en floraal. Smaak: droog tot halfdroog. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,50 %. Minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

9. *Vicenza Rosato Frizzante (rosé parelend)*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: roze van wisselende intensiteit. Geur: delicaat en floraal. Smaak: droog tot halfdroog, fris en levendig. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,50 %. Minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

10. *Vicenza Moscato Spumante*

KORTE BESCHRIJVING

Schuim: subtiel, met fijne textuur en aanhoudend. Kleur: helder strogeel; Geur: intens, kenmerkend voor het ras. Smaak: droog tot zoet, kenmerkend voor het ras. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 %. Minimaal suikervrij extract: 13,0 g/l. De volgende soorten worden geproduceerd: extra brut, brut, extra droog, droog en demi sec. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

11. *Vicenza Chardonnay*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: strogeel met groenachtige tinten. Geur: fijn met toetsen van rijp wit fruit. Smaak: droog, harmonieus. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 %. Minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

12. *Vicenza Garganega*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: strogeel. Geur: delicaat met toetsen van witte bloemen en rijp wit fruit. Smaak: droog en harmonieus met een licht bittere toets. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,50 %. Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

13. *Vicenza Riesling*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: strogeel met groenachtige tinten. Geur: intens met toetsen van perzik en exotisch fruit. Smaak: droog, fruitig. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 %. Minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

14. *Vicenza Sauvignon*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: strogeel van variërende intensiteit; Geur: delicaat met toetsen van perzik en exotisch fruit. Smaak: fris en harmonieus. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 %. Minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

15. *Vicenza Manzoni Bianco*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: licht strogeel met groenachtige tinten. Geur: fruitig met toetsen van witte bloemen. Smaak: fris, harmonieus en vol. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 %. Minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 5,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

16. *Vicenza Pinot Bianco*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: licht strogeel. Geur: floraal met toetsen van exotisch fruit. Smaak: fris, harmonieus en fruitig. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 %. Minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

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

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: van strogeel tot goudgeel, of lichtroze of koperkleurig; Geur: intens, fruitig, soms licht aromatisch met florale toetsen. Smaak: droog, fris en smaakvol. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 %. Minimaal suikervrij extract: 15,0 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

18. *Vicenza Cabernet*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: diep robijnrood. Geur: intens aroma van rood fruit, soms met een licht grasachtige toets. Smaak: droog en aanhoudend. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 %. Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

19. *Vicenza Cabernet Riserva*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: diep robijnrood, soms neigend naar granaatrood. Geur: fruitig, soms met kruidige toetsen. Smaak: droog met precies de juiste hoeveelheid tannines. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 %. Minimaal suikervrij extract: 22,0 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

20. *Vicenza Cabernet Sauvignon*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: diep robijnrood. Geur: intens met toetsen van rood fruit. Smaak: droog, harmonieus. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 %. Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

21. *Vicenza Cabernet Sauvignon Riserva*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: diep robijnrood, soms neigend naar granaatrood. Geur: complex aroma van rode bessen. Smaak: droog, vol en licht tanninеachtig. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 %. Minimaal suikervrij extract: 22,0 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

22. *Vicenza Merlot*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood. Geur: intens met toetsen van kersen en rode bessen. Smaak: fris en zacht. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 %. Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

23. *Vicenza Merlot Riserva*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood, soms neigend naar granaatrood. Geur: complex met toetsen van kersen en andere rode bessen. Smaak: vol, zacht en aanhoudend. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 %. Minimaal suikervrij extract: 22,0 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 4,5 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

24. *Vicenza Pinot Nero*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood. Geur: krachtig en aangenaam. Smaak: droog en smaakvol. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,00 %. Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

25. *Vicenza Pinot Nero Riserva*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood, soms neigend naar granaatrood. Geur: krachtig en complex. Smaak: vol, fluweelachtig en aanhoudend. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 12,00 %. Minimaal suikervrij extract: 22,0 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

26. *Vicenza Raboso*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood van variërende intensiteit, soms met toetsen van violet. Geur: vineus en intens met toetsen van marascijnkersen. Smaak: fris, harmonieus en smaakvol. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 10,50 %. Minimaal suikervrij extract: 20,0 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

27. *Vicenza Raboso Riserva*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: robijnrood met een variërende intensiteit, soms neigend naar granaatrood. Geur: intens en complex met toetsen van marascijnkersen. Smaak: fris, robuust en aanhoudend. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,50 %. Minimaal suikervrij extract: 22,0 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

28. *Vicenza Pinot Grigio Superiore*

KORTE BESCHRIJVING

Kleur: strogeel tot goudgeel, soms met een vleugje roze. Geur: apart en harmonieus. Smaak: droog, fris en apart. Minimaal totaal alcoholvolumegehalte: 11,5 %. Minimaal suikervrij extract: 18 g/l. Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken

— Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent): -

— Minimale totale zuurgraad: 5,0 gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

— Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter): -

— Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter): -

5. **Wijnbereidingsprocedés**

5.1. *Specifieke oenologische procedés*

—

5.2. *Maximumopbrengsten:*

1. Garganega

   18 000 kilogram druiven per hectare

2. Manzoni bianco

   14 000 kilogram druiven per hectare

3. Merlot, merlot riserva

   16 000 kilogram druiven per hectare

4. Moscato, pinot nero, pinot nero riserva

   13 000 kilogram druiven per hectare

5. Bianco, bianco frizzante, bianco spumante

   18 000 kilogram druiven per hectare

6. Bianco passito

   14 400 kilogram druiven per hectare

7. Rosso, rosso novello, rosso riserva, rosato, rosato frizzante

   16 000 kilogram druiven per hectare

8. Moscato spumante

   13 000 kilogram druiven per 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 kilogram druiven per hectare

10. Sauvignon, cabernet sauvignon

    15 000 kilogram druiven per hectare

11. Pinot Grigio Superiore

    13 500 kilogram druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

Het productiegebied van de BOB-wijnen "Vicenza" als bedoeld in artikel 1 is als volgt gedefinieerd:

(a) het omvat het hele grondgebied van de volgende gemeenten:

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 en Zugliano,

en een deel van het grondgebied van de volgende gemeenten:

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 en Villaverla.

Dit gebied is als volgt afgebakend:

Waar rijksweg 46 (del Pasubio) eindigt in Albera in de gemeente Vicenza, gaat de afbakeningslijn naar links tot Viale Diaz en volgt hij Viale del Verme tot in Via Cricoli. Van daaruit loopt hij naar het oosten langs Via Ragazzi del 99 tot aan de kruising met Via Quadri, waar hij die weg in zuidoostelijke richting volgt tot aan de kruising met de Strada Bertesina. Vervolgens loopt hij door naar het oosten totdat hij overgaat in Via Quintarello, waarna hij doorloopt tot aan de brug over de autosnelweg Valdastico, die hij volgt totdat hij overgaat in de provinciale weg van Cà Balbi. Daarna volgt hij de brug over de rivier de Tesina, vanwaar hij onmiddellijk naar links gaat door Marola en langs de Via Stradone loopt tot aan de brug over de rivier de Tergola, die hij in zuidelijke richting volgt tot aan Tribolo. Bij de brug gaat hij over in de provinciale weg van Abbadesse, die hij volgt tot in Vancimuglio. Van daaruit volgt hij Via Longare en steekt hij de rivier de Settimo over die de grens tussen Grumolo delle Abbadesse en Longare markeert. Hij loopt langs de gemeentegrens tussen Montegalda en Grisignano di Zocco tot aan de grens met de provincie Padua. De lijn volgt de provinciegrens tot Punta di Vò en van daaruit de weg naar Agugliaro, gekend als Via Punta, tot aan de kruising met Via Roma, die hij ongeveer 50 meter in westelijke richting volgt om vervolgens naar rechts te gaan, naar de Via Mottarelle, vanwaar hij doorloopt tot aan de kruising met Via Finale. Hij volgt Via Finale in westelijke richting totdat hij overgaat in Via Ponte Alto, waar hij naar links gaat en rijksweg 247 (Riviera) 50 meter volgt om vervolgens naar rechts te gaan en Via Giotto te volgen totdat hij de gemeentegrens van Agugliaro oversteekt en de gemeente Campiglia dei Berici binnenkomt. Bij de kruising met Via Galileo Galilei gaat hij naar links en loopt hij langs Via Crocetta totdat hij overgaat in de grens met de gemeente Noventa Vicentina, die hij volgt tot aan de kruising met het Alontekanaal. Hij loopt in zuidelijke richting door langs het Alontekanaal, steekt de provinciale weg San Feliciano over bij Ponte Murello en vervolgens de provinciale weg Poianese in Ponte Cazzola, waarna hij doorloopt tot het Roneghettokanaal, dat hij ongeveer 100 meter in zuidoostelijke richting volgt tot aan de gemeentegrens tussen Poiana Maggiore en Noventa Vicentina, die hij volgt tot aan het Ronegokanaal. Daarna

loopt hij in noordwestelijke richting langs het Ronegokanaal tot aan de gemeentegrens met Asigliano Veneto. Van daaruit loopt de afbakeningslijn langs de provinciegrens van Vicenza langs de dorpen Spessa, Bagnolo di Lonigo en Lobia Vicentina tot aan rijksweg 11 (Padana Superiore) in Torri di Confine in de gemeente Gambellara. Hij volgt de gemeentegrens van Gambellara langs de provinciegrens met Verona langs Sarmazza, waarna hij doorloopt langs de provinciegrens tot in Calderina (hoogte 45 m), Cavaggoni (348 m) en Monte Segan (504 m). Hij loopt verder langs de interprovinciale grens, voorbij de hoogte van 608 m, tot in Rubeldi. Van daaruit volgt hij de weg naar Motti tot in Maglio di Chiampo, en vanuit het dorp Sgargeri loopt hij langs de weg tot aan de stad Nogarole. Hij loopt langs deze weg tot in Selva di Trissino, en via de weg van Selva di Trissino komt hij aan in Capitello net na de hoogte van 543 m, waar hij naar links gaat naar het pad dat naar het aquaduct leidt. Hij loopt langs dit pad door Pizi totdat hij, op een hoogte van 530 m, overgaat in de weg naar Cornedo Vicentino, die hij volgt door Pellizzari en Duello tot aan de kruising met de gemeentelijke weg die leidt naar Caliari, Stella, Savegnago en Ambrosi, door het dorp Grigio alvorens hij opnieuw overgaat in de provinciale weg naar Cornedo. In Cornedo gaat hij over in rijksweg 246, die hij volgt tot bijna aan de Noribrug om dan naar het oosten te gaan via de gemeentelijke weg die langs Colombara, Bastianci, Muzolon en Milani loopt (hoogte 547 m). Van daaruit volgt hij het karrenpad in noordoostelijke richting tot in Crestani (hoogte 532 m). Vervolgens loopt hij langs de gemeentelijke weg die leidt naar Mieghi, Milani (hoogte 626 m), Casare di Sopra, Casare di Sotto en Godeghe tot aan de gemeentelijke weg van Monte di Malo naar Monte Magrè, die hij volgt tot in Monte Magrè. Vanaf hier volgt de grenslijn de weg naar Magrè tot een hoogte van 294 meter en loopt in noordwestelijke richting door tot een hoogte van 218 meter. De grenslijn volgt daarna de weg naar Valfreda tot Raga (op een hoogte van 414 meter), loopt door tot de gemeentegrens tussen Schio en Torrebelvicino en volgt die grens tot een hoogte van 216 meter. Van daaruit volgt hij de stroom de Leogra tot aan de brug op rijksweg 46. Hij loopt langs rijksweg 46 tot Poleo en vervolgens in noordoostelijke richting naar Folgare (hoogte 287 m), San Martino (273 m), Sessegolo (289 m) en Timonchio (226 m). Vanuit Timonchio volgt hij de gemeentelijke weg langs Murello, Grimola, Santorso (hoogte 292 m) en Inderle op de grens tussen Santorso en Piovene Rocchette tot aan de stroom de Astico, die hij stroomopwaarts volgt tot een hoogte van 150 m. Van daaruit loopt hij langs de gemeentelijke weg naar Cogollo del Cengio via Scalzanella, en vanaf Cogollo del Cengio volgt hij de gemeentelijke weg die leidt naar Falon en vervolgens naar Mosson (hoogte 302 m) tot in het centrum van Caltrano. Vervolgens sluit hij aan op de provinciale weg tussen Caltrano en Calvene, loopt hij door Camisino en La Costa tot in de stad Calvene, van waaruit hij de gemeentelijke weg volgt naar Mortisa, Lore en Capitello delle Mare in de gemeente Lugo Vicentino (hoogte 416 m). Van daaruit loopt hij langs de gemeentegrens tussen Salcedo en Lusiana tot Ponte (hoogte 493 m), tot aan de provinciale weg tussen Breganze en Lusiana. Hij loopt verder langs de gemeentegrens tot Laverda (hoogte 229 m, 346 m, 410 m en 510 m) en bereikt de weg naar Crosara, die hij volgt tot in het centrum. Van daaruit loopt hij langs Via Pianari tot Erta (hoogte 456 m) om vervolgens in oostelijke richting door te lopen en af te dalen naar Capo di Sopra en Piazzette (263 m). Daarna volgt hij de provinciale weg van Valle San Floriano naar Valrovina en Caluga (hoogte 388 m) tot het gehucht Vallison (285 m), en van daaruit loopt hij langs de stroom de Vallison tot waar deze samenvloeit met de rivier de Brenta. Vanaf de samenvloeiing van de stroom de Vallison met de rivier de Brenta volgt hij de rivier de Brenta stroomopwaarts tot de Campesebrug. Hij loopt door de dorpen Albertoni, Zanchetta Pove del Grappa en Rivagge alvorens in noordwestelijke richting te gaan langs de provinciegrens van Pove del Grappa-Romano d'Ezzelino tot Signori (hoogte 342 en 250 m), waar hij rijksweg 141 bereikt die hij volgt tot aan de provinciegrens (hoogte 236 en 217 m). De afbakeningslijn volgt de provinciegrens tussen Vicenza en Treviso tot de provinciegrens met Padua en loopt in westelijke richting door tot de rivier de Brenta. Hij volgt de rivier tot San Michele, Scaldaferro en Bassanese op de gemeentegrens met Sandrigo en vervolgens in zuidelijke richting tot Salvetti, waar hij de gemeentegrens in noordelijke richting volgt tot Rozzola. Hij loopt langs de gemeentelijke weg tot Povolaro, langs Le Buse en het centrum van Dueville tot Villanova, waar hij overgaat in de gemeentegrens van Dueville, die hij in zuidelijke richting volgt totdat hij overgaat in de gemeentegrens van Villaverla op de stroom de Timonchio. Van daaruit loopt hij langs de gemeentegrens van Villaverla tot de gemeentegrens van Isola Vicentina. Verder in zuidelijke richting langs die grens gaat hij over in de gemeentelijke weg en bereikt hij het dorp Ponte, waar hij overgaat in rijksweg 46 en doorloopt tot Vicenza.

7. **Wijndruivenrassen**

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. **Beschrijving van het (de) verband(en)**

8.1. *"Vicenza" — alle categorieën wijnbouwproducten*

Natuurlijke factoren:

Het gebied heeft zijn bijzondere geschiktheid voor wijnbouw te danken aan zijn geografische ligging, met de bergrug in het noorden die het beschermt tegen de koude wind in de winter en de Bericiheuvels in het zuiden die de warme luchtstromen uit de Povallei verzachten. Vicenza beschikt ook over een zeer goed hydrografisch netwerk, dat cruciaal is voor de ontwikkeling van wijnbouw en van andere landbouwactiviteiten.

Dankzij de gunstige blootstelling van de hellingen geniet het wijnbouwgebied een specifiek klimaat dat wordt gekenmerkt door een mild voorjaar, een matig warme zomer en een mild najaar. De gemiddelde temperatuur in de zomer is 22,9 °C. De hoogste temperaturen worden behaald in juli, en in het najaar zijn er grote verschillen in temperatuur tussen dag en nacht. Het regent hoofdzakelijk van april tot september, en de neerslag is vrij gelijkmatig verdeeld.

Wat de geologie betreft, beschikt het productiegebied over verschillende soorten ondergrond, gaande van hoofdzakelijk vulkanisch basaltgesteente in de westelijke heuvels en in het noorden tot sedimentaire mariene kalksteen, met name in het centrale en zuidelijke deel en in de Bericiheuvels. Bij de selectie van de rassen wordt rekening gehouden met de kenmerken van het land, dat over het algemeen een goede afwatering kent door de losse bodemtextuur. Hierdoor kunnen de wijnstokken zich correct ontwikkelen en een evenwichtige vegetatieve en productieve groei behalen, wat dan weer zorgt voor een kwaliteitsvolle productie.

Bij de oogst hebben de druiven een gemiddeld suikergehalte en een totale zuurgraad die varieert volgens de weersomstandigheden tijdens het oogstseizoen, maar altijd voldoende is om zeer frisse wijnen te maken.

Historische en menselijke factoren:

De BOB "Vicenza" dateert van 2000 en heeft betrekking op een ruim gebied dat zich uitstrekt van Berico ten zuiden van de stad Vicenza tot de uitlopers in het noordoostelijke deel van de provincie Vicenza. De moderne wijnbouwtechnieken en de kennis van Vicenza zijn terug te voeren tot een eeuwenoude wijnbouwtraditie.

Testen die zijn uitgevoerd door het Proefcentrum van Conegliano, samen met opleidingsactiviteiten en de verspreiding van nieuwe wijnbouwkundige en oenologische technieken door de instellingen van Conegliano en San Michele all'Adige, hebben de weg vrijgemaakt voor moderne wijnbouw. Lokale wijnbouwers hebben hier aanzienlijk toe bijgedragen door wijngaardbeheerprocessen en -methoden en innovatieve wijnbouwtechnologieën in te voeren die gericht zijn op zowel ecologische als economische duurzaamheid.

8.2. *"Vicenza" — categorie: wijn*

Informatie over de kwaliteit/kenmerken van de wijn die hoofdzakelijk toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving

De witte wijnen van de diverse soorten hebben een strogele tot goudgele kleur, soms met een vleugje roze, zoals bij pinot grigio.

Ze hebben een lichte en frisse smaak, met een aromatisch profiel dat afhangt van de druivenvariëteiten waarvan ze zijn gemaakt (hoofdzakelijk chardonnay, pinots, sauvignon en lokale variëteiten zoals garganega). In de neus worden de witte wijnen gekenmerkt door fruitige toetsen, soms met een vleugje van witte bloemen. De smaak is droog en harmonieus, soms met een licht zure toets.

De belangrijkste druivensoorten die voor rode wijnen met de BOB "Vicenza" worden gebruikt, zijn cabernet en merlot of raboso, een lokale variëteit. De wijnen hebben een robijnrode kleur met variërende intensiteit, die bij rijpe wijnen soms neigt naar granaatrood. De geur is intens met toetsen van rode bessen, of dynamisch in het geval van pinot-nerowijnen. Over het algemeen zijn de rode wijnen fris met een lage zuurgraad, maar vaak goed gestructureerd, met een matig alcoholgehalte en een goed polyfenolniveau. Het heuvelachtige land met hoofdzakelijk kalkhoudende bodems biedt met name structuur, kleur en specifieke kenmerken. Wanneer de rode wijnen gerijpt zijn, ontwikkelen zij meestal complexe aroma's, wrangheid en een goed tanninenniveau.

Roséwijnen zijn meestal gemaakt van druivensoorten met een donkere schil (hoofdzakelijk merlot) en worden gekenmerkt door een roze kleur die in intensiteit varieert afhankelijk van het wijnbereidingsprocedé. Ze zijn delicaat en floraal in de neus. De smaak is fris en harmonieus, gaande van droog tot halfdroog, meestal met evenwichtige zuurheid en een matig alcoholgehalte.

Novellowijnen hebben een kleur die varieert van lichtrood tot robijnrood, soms met een vleugje paars. De geur is meestal intens en vineus, met een merkbare aanwezigheid van kruidige toetsen die typisch zijn voor maceratie onder koolzuur. De smaak is eerder rond, zacht en smaakvol.

De kleur van witte passitowijnen varieert van strogeel tot goudgeel, afhankelijk van de druivensoort en de gebruikte techniek. Het aroma is fijn en kenmerkend met toetsen van ingedroogde druiven. De smaak is harmonieus en kan variëren van halfdroog tot zoet.

Oorzakelijk verband tussen de elementen van het geografische gebied en de kwaliteit en kenmerken van het product die hoofdzakelijk toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving

De typische kenmerken van de "Vicenza"-wijnen in de wijncategorie zijn het resultaat van de bodemgesteldheid en het klimaat in het productiegebied, gecombineerd met menselijke factoren die een invloed hebben gehad en nog steeds hebben op het oenologisch potentieel van de druiven en op de wijnbereidingstechnologieën.

De omgeving van het productiegebied wordt gekenmerkt door een zacht voorjaar, waardoor zeer vroege soorten zoals chardonnay en pinot kunnen kiemen, een niet te hete zomer, waardoor de druiven niet te vroeg rijpen, en een mild najaar, waardoor bepaalde late soorten, zoals garganega, cabernet sauvignon en raboso, volledig kunnen rijpen.

Het temperatuurverschil tussen dag en nacht houdt nauw verband met de vorming van bepaalde aromatische stoffen (terpenen) die typisch zijn voor de gebruikte soorten en aromatische precursoren van de zeer gewaardeerde toetsen van de witte en roséwijnen. Hierdoor krijgen de wijnen hun typische organoleptische en chemische kenmerken, waaronder hun soms intense bouquet, droge smaak, goede structuur en alcoholgehalte, en een gemiddelde zuurgraad.

Een cruciale factor hierbij is het professionalisme van de wijnbouwers inzake optimalisering van het wijngaardbeheer, bladerdek en gewasbescherming, rekening houdend met de gevoeligheid van de druiventrossen van onder meer de pinots.

Voor de diverse druivenvariëteiten mogen er verschillende wijnbereidingstechnieken worden gebruikt, en om hun specifieke organoleptische eigenschappen tot uiting te laten komen, worden de druiven meestal afzonderlijk geoogst en tot wijn verwerkt.

Tot slot helpen de temperatuurschommelingen tussen nacht en dag en de verse luchtstromen die zo typisch zijn voor dit klimaat, bij de bewaring van de druiven terwijl ze worden gedroogd in droogloodsen. Deze gedroogde druiven hebben dan ook een hoge concentratie stoffen en zijn ideaal voor de bereiding van bianco passito, waarvan de kleur varieert volgens de druivenvariëteit en de gebruikte wijnbereidingstechniek.

8.3. *"Vicenza" — categorieën: mousserende kwaliteitswijn, aromatische mousserende kwaliteitswijn, parelwijn*

Informatie over de kwaliteit/kenmerken van de wijn die hoofdzakelijk toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving

"Vicenza"-wijnen van de categorieën mousserende kwaliteitswijn, aromatische mousserende kwaliteitswijn en parelwijn hebben meestal een strogele kleur van variërende intensiteit, terwijl de rosé-parelwijnen een kenmerkende rozige tint hebben.

De kwaliteit van de mousserende wijnen houdt nauw verband met het beperkte gamma druivenrassen waarvan ze kunnen worden gemaakt.

De mousserende wijnen hebben een fijn, aanhoudend schuim.

De mousserende kwaliteitswijnen bianco spumante zijn fruitig in de neus met toetsen van appel en perzik of ander fruit met wit vruchtvlees; hun aroma is delicaat, met mogelijk toetsen van witte bloemen en noten, die het resultaat zijn van het gistingsproces in tanks.

Moscato spumante is gemaakt van het druivenras moscato giallo, waarvan de aromatische toetsen worden versterkt tijdens een geleidelijk rijpingsproces onder invloed van het sub-alpiene klimaat. Hij is intens in de neus met kenmerkende muskaattoetsen die typisch zijn voor het ras.

Zowel de witte als de roséparelwijnen onderscheiden zich door een delicate frisheid die verband houdt met een gematigde vrijgave van koolstofdioxide.

Zowel de mousserende wijnen als de parelwijnen hebben een harmonieuze smaak met frisse toetsen en een evenwichtige zuurheid. Hun suikergehalte varieert van droog tot zoet voor "Vicenza" bianco spumante en "Vicenza" moscato spumante, en van droog tot halfdroog voor "Vicenza" bianco frizzante en "Vicenza" rosato frizzante.

Oorzakelijk verband tussen de elementen van het geografische gebied en de kwaliteit en kenmerken van het product die hoofdzakelijk toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving

De hierboven beschreven kenmerken van de mousserende kwaliteitswijnen, aromatische mousserende kwaliteitswijnen en parelwijnen zijn het resultaat van de combinatie van de bodem- en klimaatomstandigheden in het productiegebied en de menselijke factoren die van oudsher van invloed zijn op het oenologische potentieel van de druiven en op de verwerkingstechnieken.

De kwaliteit van de mousserende kwaliteitswijnen, aromatische mousserende kwaliteitswijnen en parelwijnen houdt verband met de beschikbaarheid van grondstoffen uit de gebieden waar druiven worden geteeld met precies de juiste kwaliteitskenmerken om dergelijke wijnen te produceren. Deze kwaliteitskenmerken bestaan er met name in dat de druiven een evenwicht kunnen behouden tussen suikers en zuurgraad, hierbij geholpen door de temperatuurschommelingen tussen dag en nacht tijdens de laatste rijpingsfase, wat de wijnen hun delicate fijne geuren geeft.

De bijdrage die de wijnbouwers leveren door de manier waarop zij de wijngaard beheren, van de keuze voor de onderstam tot het leisysteem, en van het beheer van het gebladerte tot de regeling van de watertoevoer, is dus cruciaal. Al deze aspecten zijn doorslaggevend om de geschikte druiven te verkrijgen voor de cuvee waarvan in de volgende fase mousserende kwaliteitswijn, aromatische mousserende kwaliteitswijn of parelwijn met de vereiste organoleptische kenmerken van frisheid en fijne aroma's zal worden gemaakt.

De druiven worden doorgaans vroeger geoogst dan die voor de productie van "niet-mousserende" wijnen om het juiste evenwicht tussen suikers en zuurgraad te garanderen dat nodig is om mousserende kwaliteitswijn te produceren. De wijn wordt gewoonlijk van één ras geproduceerd, en eventuele andere componenten worden tijdens het produceren van de cuvee bijgemengd.

Mousserende kwaliteitswijnen, aromatische mousserende kwaliteitswijnen en parelwijnen met de benaming "Vicenza" zijn ook het resultaat van technologische innovatie in de gistingsprocessen in tanks, wat heeft geholpen om het gisttransformatieproces efficiënter te maken en het aromatische profiel van de geproduceerde wijnen te verbeteren, waardoor ze nog aangenamer worden. De unieke organoleptische kenmerken van de wijnen worden hierdoor nog verbeterd, met name door de frisheid en florale toetsen naar voren te brengen die hoofdzakelijk afkomstig zijn van de druiven, als gevolg van het feit dat het lokale gebied de ideale omgeving vormt voor het maken van "Vicenza"-wijnen. De unieke en onderscheidende kenmerken van mousserende kwaliteitswijnen, aromatische mousserende kwaliteitswijnen en parelwijnen uit het gebied van de BOB Vicenza zijn dan ook het resultaat van een evenwicht in zuurgraad en pH dat de fijne aroma's van de wijnen en zo hun algemene elegantie vergroot, wat het eindresultaat is van passende wijnbereidingsprocedés.

9. **Andere essentiële voorwaarden (verpakking, etikettering, andere vereisten)**

Specifieke voorschriften voor verpakkingen

Rechtskader:

wetgeving van de Unie

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsvoorschriften

Beschrijving van de voorwaarde:

aanvullende bepalingen betreffende recipiënten:

Voor wijnen met BOB "Vicenza" die in de handel worden gebracht in recipiënten van maximaal vijf liter moeten traditionele glazen flessen met een kurk of schroefdop worden gebruikt.

Het is toegestaan andere recipiënten dan glas te gebruiken, bestaande uit een meerlagige plastic wijnzak van polyethyleen en polyester in een omhulsel uit karton of een ander onbuigzaam materiaal, met een volume tussen vijf en twintig liter.

Deze alternatieve recipiënten mogen niet worden gebruikt voor soorten met de aanduiding riserva.

De stoppers die voor mousserende wijn worden gebruikt, moeten voldoen aan de geldende wetgeving. Voor parelwijn mag een schroefdop worden gebruikt.

De riservaversie van wijnen met BOB "Vicenza" moet in de handel worden gebracht in glazen flessen van maximaal negen liter, afgesloten met een kurk. "Mandflessen" of "dame-jeannes" mogen dan ook niet worden gebruikt.

Etiketteringsvoorschriften

Rechtskader:

wetgeving van de Unie

Type aanvullende voorwaarde:

Aanvullende etiketteringsvoorschriften

Beschrijving van de voorwaarde:

Voor het type Pinot Grigio Rosato en Pinot Grigio Ramato mag ook de term rosé worden gebruikt.

Link naar het productdossier

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