Publicação de uma comunicação relativa à aprovação de uma alteração normalizada do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola a que se refere o artigo 17.º, n.ºs 2 e 3, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão

(C/2024/4523)

A presente comunicação é publicada em conformidade com o artigo 17.º, n.º 5, do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 da Comissão ([1]).

COMUNICAÇÃO DA APROVAÇÃO DE UMA ALTERAÇÃO NORMALIZADA

«Vicenza»

PDO-IT-A0476-AM04

Data da comunicação: 17 de abril de 2024

DESCRIÇÃO E MOTIVOS DA ALTERAÇÃO APROVADA

1. **Introdução de um tipo «Pinot Grigio Superiore»**

Descrição:

Introdução de um novo tipo «Pinot Grigio Superiore»

Motivos:

O objetivo da alteração proposta é tornar a denominação «Vicenza» mais competitiva no mercado, aproveitando uma grande oportunidade comercial que atualmente se apresenta para entrar em novos mercados e consolidar os já existentes, evitando que as adegas reclassifiquem o Pinot Grigio DOP «Vicenza» noutra denominação em que entre o tipo «Pinot Grigio Superiore».

A alteração diz respeito aos artigos 1.º, 4.º e 6.º do caderno de especificações e ao ponto 4 («Descrição dos vinhos») do documento único.

2. **Alteração do nome do tipo «Vicenza Pinot Grigio»**

Descrição:

O nome do tipo «Vicenza Pinot Grigio» é alterado para «Vicenza Pinot Grigio/Pinot Grigio Rosato/Pinot Grigio Ramato».

Motivos:

Aproveitar a oportunidade comercial para entrar em novos mercados e consolidar os já existentes, evitando que as adegas reclassifiquem o Pinot Grigio DOP «Vicenza» noutra denominação em que entre o tipo «Pinot Grigio Rosato/Ramato».

A alteração diz respeito aos artigos 1.º, 4.º, 6.º e 7.º do caderno de especificações e ao ponto 4 («Descrição dos vinhos») do documento único.

3. **Introdução do termo «Rosé» na rotulagem**

Descrição:

Relativamente ao tipo «Pinot Grigio Rosato/Pinot Grigio Ramato», passa a ser possível utilizar também o termo «Rosé».

Motivos:

Aproveitar a oportunidade comercial para entrar em novos mercados e consolidar os já existentes.

A alteração diz respeito ao artigo 7.º do caderno de especificações e ao ponto 9 («Outras condições») do documento único.

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

4. **Alteração das características de consumo do tipo «Vicenza Pinot Grigio/Pinot Grigio Rosato/Pinot Grigio Ramato»**

Descrição:

Relativamente ao tipo «Vicenza Pinot Grigio/Pinot Grigio Rosato/Pinot Grigio Ramato», alteram-se as características de consumo em termos de cor e sabor.

Motivos:

Como decorre da alteração do nome do tipo «Vicenza Pinot Grigio» para «Vicenza Pinot Grigio/Pinot Grigio Rosato/Pinot Grigio Ramato», é também alterada a descrição da cor, do «amarelo-palha ao amarelo-dourado, podendo apresentar laivos rosados» para «entre o amarelo-palha e o amarelo-dourado, rosada ou acobreada». No que respeita ao sabor, o termo «aveludado» é substituído pelo termo mais correto «sápido».

A alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações e ao ponto 4 («Descrição dos vinhos») do documento único.

5. **Alteração do título alcoométrico volúmico natural mínimo das uvas a utilizar na produção do tipo «Vicenza Pinot Grigio/Pinot Grigio Rosato/Pinot Grigio Ramato»**

Descrição:

O título alcoométrico volúmico natural mínimo das uvas a utilizar na produção do tipo «Vicenza Pinot Grigio/Pinot Grigio Rosato/Pinot Grigio Ramato» é reduzido de 10,0 % para 9,5 %.

Motivos:

A fim de facilitar a gestão de qualquer reclassificação pelos operadores das adegas produtoras de «Pinot Grigio» sob diversas denominações, considerou-se adequado adaptar o título alcoométrico volúmico natural mínimo das uvas a utilizar na produção do tipo «Pinot Grigio/Pinot Grigio Rosato/Pinot Grigio Ramato» ao de outras denominações da zona que também incluem o tipo «Pinot Grigio».

A alteração diz respeito ao artigo 4.º do caderno de especificações.

6. **Alteração da acidez total mínima do tipo «Vicenza Pinot Grigio/Pinot Grigio Rosato/Pinot Grigio Ramato»**

Descrição:

A acidez total mínima exigida para o tipo «Vicenza Pinot Grigio/Pinot Grigio Rosato/Pinot Grigio Ramato» é reduzida de 5,0 g/l para 4,5 g/l.

Motivos:

A fim de facilitar a gestão de qualquer reclassificação pelos operadores das adegas produtoras de «Pinot Grigio» sob diversas denominações, considerou-se adequado adaptar a acidez total mínima exigida para o tipo «Pinot Grigio/Pinot Grigio Rosato/Pinot Grigio Ramato» ao de outras denominações da zona que também incluem o tipo «Pinot Grigio».

A alteração diz respeito ao artigo 6.º do caderno de especificações e ao ponto 4 («Descrição dos vinhos») do documento único.

7. **Correção formal**

Descrição:

Nos artigos 3.º e 8.º do caderno de especificações, suprime-se a expressão «de origem controlada», por repetição errónea.

Motivos:

Correção de um erro.

A alteração diz respeito aos artigos 3.º e 8.º do caderno de especificações.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nome(s)**

«Vicenza»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. **Categorias de produtos vitivinícolas**

1. Vinho
5. Vinho espumante de qualidade
6. Vinho espumante de qualidade aromático
8. Vinho frisante natural

4. **Descrição dos vinhos**

1. *«Vicenza Bianco»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: amarelo-palha a amarelo-palha vivo. Nariz: frutado, intenso, por vezes ligeiramente aromático. Boca: seco, fresco, harmonioso. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,50 %. Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

2. *«Vicenza Bianco Frizzante»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: amarelo-palha. Nariz: delicado, frutado, por vezes ligeiramente aromático, com notas florais. Boca: seco a meio-doce, fresco. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,50 %. Extrato não redutor mínimo: 14,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

3. *«Vicenza Bianco Spumante»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Espuma: leve, de textura fina e persistente. Cor: amarelo-palha vivo de intensidade variável. Nariz: delicado, frutado, por vezes ligeiramente aromático, com notas florais. Boca: seco a doce, frutado. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %. Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

4. *«Vicenza Bianco Passito»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: do amarelo-palha ao amarelo-dourado. Nariz: característico do vinho proveniente de uvas passas, fino. Boca: meio-doce ou doce, harmonioso. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 16,00 %. Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro):

5. *«Vicenza Rosso»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável. Nariz: intenso e persistente, com notas de bagas vermelhas. Boca: fresco, seco, harmonioso. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %. Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

6. *«Vicenza Rosso Novello»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho-rubi, podendo apresentar laivos de violeta. Nariz: intenso, com notas especiadas e de bagas vermelhas. Boca: redondo, sápido, macio. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %. Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

7. *«Vicenza Rosso Riserva»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável. Nariz: intenso e persistente, com notas de bagas vermelhas. Boca: seco, harmonioso, robusto, agradavelmente tânico. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,50 %. Extrato não redutor mínimo: 22,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

8. *«Vicenza Rosato»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: rosa de intensidade variável. Nariz: delicado, floral. Boca: seco a meio-doce. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,50 %. Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

9. *«Vicenza Rosato Frizzante»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: rosa de intensidade variável. Nariz: delicado, floral. Boca: seco a meio-doce, fresco, vivo. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,50 %. Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

10. *«Vicenza Moscato Spumante»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Espuma: leve, de textura fina e persistente. Cor: amarelo-palha vivo. Nariz: aroma intenso, característico da variedade. Boca: seco a doce, característico da variedade. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %. Extrato não redutor mínimo: 13,0 g/l. Produzem-se os seguintes tipos: «extrabruto», «bruto», «extrasseco», «seco», «meio-seco». Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

11. *«Vicenza Chardonnay»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: amarelo-palha com laivos esverdeados. Nariz: fino, com notas de fruta branca madura. Boca: seco, harmonioso. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %. Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

12. *«Vicenza Garganega»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: amarelo-palha. Nariz: delicado, com notas de flores brancas e frutos brancos maduros. Boca: seco e harmonioso, com um ligeiro amargor. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,50 %. Extrato não redutor mínimo: 14,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

13. *«Vicenza Riesling»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: amarelo-palha com laivos esverdeados. Nariz: intenso, com notas de pêssego e frutos exóticos. Boca: seco, frutado. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %. Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

14. *«Vicenza Sauvignon»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: amarelo-palha de intensidade variável. Nariz: delicado, com notas de pêssego e frutos exóticos. Boca: fresco, harmonioso. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %. Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

15. *«Vicenza Manzoni Bianco»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: amarelo-palha com laivos esverdeados. Nariz: frutado, com notas de flores brancas. Boca: fresco, harmonioso, encorpado. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %. Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 5,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

16. *«Vicenza Pinot Bianco»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: amarelo-palha. Nariz: floral, com notas de frutos exóticos. Boca: fresco, harmonioso, frutado. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %. Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

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

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: entre o amarelo-palha e o amarelo-dourado, rosada ou acobreada. Nariz: intenso, frutado, por vezes ligeiramente aromático, com notas florais. Boca: seco, fresco, sápido. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %. Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

18. *«Vicenza Cabernet»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho-rubi profundo. Nariz: aroma intenso de frutos vermelhos, podendo apresentar notas ligeiramente herbáceas. Boca: seco e persistente. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %. Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

19. *«Vicenza Cabernet Riserva»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho-rubi profundo, tendendo, por vezes, para o vermelho-granada. Nariz: frutado, por vezes com notas especiadas. Boca: seco, com a quantidade certa de taninos. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 %. Extrato não redutor mínimo: 22,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

20. *«Vicenza Cabernet Sauvignon»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho-rubi profundo. Nariz: intenso, com notas de frutos vermelhos. Boca: seco, harmonioso. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %. Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

21. *«Vicenza Cabernet Sauvignon Riserva»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho-rubi profundo, tendendo, por vezes, para o vermelho-granada. Nariz: aroma complexo de bagas vermelhas. Boca: seco, encorpado, ligeiramente tânico. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 %. Extrato não redutor mínimo: 22,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

22. *«Vicenza Merlot»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho-rubi. Nariz: aroma intenso, com notas de cereja e bagas vermelhas. Boca: fresco, macio. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %. Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

23. *«Vicenza Merlot Riserva»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho-rubi, tendendo, por vezes, para o vermelho-granada. Nariz: complexo, com notas de cereja e outras bagas vermelhas. Boca: encorpado, macio e persistente. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 %. Extrato não redutor mínimo: 22,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 4,5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

24. *«Vicenza Pinot Nero»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho-rubi. Nariz: aroma forte, agradável. Boca: seco, sápido. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,00 %. Extrato não redutor mínimo: 18,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

25. *«Vicenza Pinot Nero Riserva»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho-rubi, tendendo, por vezes, para o vermelho-granada. Nariz: aroma forte, complexo. Boca: encorpado, aveludado e persistente. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 12,00 %. Extrato não redutor mínimo: 22,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

26. *«Vicenza Raboso»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável, podendo apresentar laivos de violeta. Nariz: vinoso e intenso, com notas de marasca. Boca: fresco, harmonioso, sápido. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 10,50 %. Extrato não redutor mínimo: 20,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

27. *«Vicenza Raboso Riserva»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: vermelho-rubi de intensidade variável, podendo tender para o vermelho-granada. Nariz: intenso e complexo, com notas de marasca. Boca: fresco, robusto e persistente. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,50 %. Extrato não redutor mínimo: 22,0 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 5 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

28. *«Vicenza Pinot Grigio Superiore»*

DESCRIÇÃO CONCISA

Cor: do amarelo-palha ao amarelo-dourado, podendo apresentar laivos rosados. Nariz: característico, harmonioso. Boca: seco, fresco, característico. Título alcoométrico volúmico total mínimo: 11,5 %. Extrato não redutor mínimo: 18 g/l. Os parâmetros analíticos não indicados no quadro seguinte cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

— Título alcoométrico total máximo (% vol.): -

— Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.): -

— Acidez total mínima: 5,0 gramas por litro, expressa em ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro): -

— Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro): -

5. **Práticas de vinificação**

5.1. *Práticas enológicas específicas*

—

5.2. *Rendimentos máximos:*

1. Garganega

   18 000 quilogramas de uvas por hectare

2. Manzoni branco

   14 000 quilogramas de uvas por hectare

3. Merlot, Merlot Riserva

   16 000 quilogramas de uvas por hectare

4. Moscato, Pinot Nero, Pinot Nero Riserva

   13 000 quilogramas de uvas por hectare

5. Bianco, Bianco Frizzante, Bianco Spumante

   18 000 quilogramas de uvas por hectare

6. Branco proveniente de uvas passas

   14 400 quilogramas de uvas por hectare

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

   16 000 quilogramas de uvas por hectare

8. Moscato Spumante

   13 000 quilogramas de uvas por 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 quilogramas de uvas por hectare

10. Sauvignon, Cabernet Sauvignon

    15 000 quilogramas de uvas por hectare

11. Pinot Grigio Superiore

    13 500 quilogramas de uvas por hectare

6. **Área geográfica delimitada**

A área de produção dos vinhos da DOP «Vicenza» referidos no artigo 1.º é definida do seguinte modo:

a) Compreende todo o território dos seguintes municípios:

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 e Zugliano,

e parte do território dos seguintes municípios:

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 e Villaverla.

Esta área é delimitada do seguinte modo:

No fim da estrada municipal 46 (del Pasubio), em Albera (município de Vicenza), a linha de demarcação vira à esquerda para Viale Diaz e continua pela Viale del Verme até Via Cricoli. Prossegue daqui para leste, ao longo da Via Ragazzi del 99, até entroncar na Via Quadri, seguindo esta estrada em direção a sudeste até à Strada Bertesina. Avança para leste até entroncar na Via Quintarello, continua até ao viaduto que passa sobre a autoestrada Valdastico e segue por esta última até cruzar a estrada provincial de Cà Balbi. Em seguida, atravessa a ponte sobre o rio Tesina, vira imediatamente à esquerda, passa por Marola e continua pela Via Stradone até à ponte sobre o rio Tergola, que acompanha em direção a sul até Tribolo. Junto da ponte, vira para a estrada provincial de Abbadesse e segue-a até Vancimuglio. A partir daqui, continua pela Via Longare e atravessa o rio Settimo, que delimita a fronteira entre Grumolo delle Abbadesse e Longare. Segue ao longo da fronteira municipal de Montegalda com Grisignano di Zocco até à fronteira com a província de Pádua. Segue a fronteira provincial até Punta di Vò e, a partir daí, a estrada até Agugliaro – conhecida por Via Punta – até à junção com a Via Roma, que segue para oeste por cerca de 50 metros; vira depois à direita para Via Mottarelle e continua até ao cruzamento com a Via Finale. Percorre esta última em direção a oeste, até chegar à Via Ponte Alto, vira à esquerda, seguindo a estrada nacional 247 (Riviera) por 50 metros, e vira à direita; continua pela Via Giotto até atravessar a fronteira municipal de Agugliaro, entrando no município de Campiglia dei Berici. Na junção com a Via Galileo Galilei, vira à esquerda para a Via Crocetta e continua até à fronteira com o município de Noventa Vicentina, que segue até à intersecção com o canal de Alonte. Prossegue para sul ao longo do canal de Alonte, atravessando a estrada provincial de San Feliciano, em Ponte Murello, e, depois, a estrada provincial Poianese, em Ponte Cazzola; continua até ao canal Roneghetto, que segue em direção a sudeste por cerca de 100 metros até chegar à fronteira municipal entre Poiana Maggiore e Noventa Vicentina, que percorre até ao canal de Ronego. Segue depois o curso do Ronego em direção noroeste até à fronteira municipal com Asigliano Veneto. A partir daqui, acompanha a fronteira provincial de Vicenza, passando pelas aldeias de Spessa, Bagnolo di Lonigo e Lobia Vicentina, até chegar à estrada nacional 11 (Padana Superiore) em

Torri di Confine, no município de Gambellara. Continua pela fronteira municipal de Gambellara, que coincide com a fronteira com a província de Verona; passa Sarmazza, segue pela mesma fronteira até Calderina (45 m de altitude), Cavaggoni (348 m) e Monte Segan (504 m). Avança pela fronteira interprovincial, passa a cota dos 608 m e chega a Rubeldi. Segue, a partir daqui, a estrada para Motti até Maglio di Chiampo; da aldeia de Sgargeri, avança pela estrada que atravessa Nogarole. Continua por esta estrada até Selva di Trissino, segue a estrada de Selva di Trissino e chega a Capitello; vira à esquerda na cota dos 543 m e toma o caminho que vai dar ao aqueduto. Avança por este caminho, atravessa Prizzi e chega à cota dos 530 m; interseta a estrada para Cornedo Vicentino, que segue, atravessando Pellizzari e Duello, até intersetar a estrada municipal que conduz a Caliari, Stella, Savegnago e Ambrosi; passa por Grigio e volta a juntar-se à estrada provincial de Cornedo. Nesta última localidade, entronca na estrada nacional 246, que segue quase até à ponte de Nori. Vira para leste na estrada municipal que atravessa Colombara, Bastianci, Muzolon e Milani (cota 547 m). A partir daí, segue a estrada de terra batida em direção a nordeste, até Crestani (cota 532 m). Segue depois a estrada municipal que leva a Mieghi, Milani (cota 626 m), Casare di Sopra, Casare di Sotto e Godeghe até à estrada municipal Monte di Malo-Monte Magrè, que percorre até esta povoação. A partir daqui, segue a estrada para Magrè até à cota dos 294 m, continua para noroeste até à cota dos 218 m, segue ao longo da estrada de Valfreda até Raga (cota 414 m) e prossegue até à fronteira municipal entre Schio e Torrebelvicino, que acompanha até à cota dos 216 m. A partir daqui, segue o curso do rio Leogra até à ponte da estrada nacional 46. Acompanha esta estrada até Poleo e prossegue, para nordeste, até Folgare (cota 287 m), San Martino (cota 273 m), Sessegolo (cota 289 m) e Timonchio (cota 226 m). A partir de Timonchio, segue a estrada municipal; passa por Murello, Grimola, Santorso (cota 292 m) e Inderle, na fronteira entre Santorso e Piovene Rocchette, até chegar ao rio Astico, subindo o rio até aos 150 m de altitude. Toma a estrada municipal até Cogollo del Cengio, passando por Scalzanella; de Cogollo del Cengio, segue a estrada municipal que conduz a Falon e depois a Mosson (cota 302 m), continuando até ao centro de Caltrano. Toma, em seguida, a estrada provincial Caltrano-Calvene, passando por Camisino e La Costa, e chega à localidade de Calvene, seguindo daqui a estrada municipal para Mortisa, Lore e Capitello delle Mare, no município de Lugo Vicentino (cota 416 m). Continua pela fronteira municipal entre Salcedo e Lusiana até Ponte (cota 493 m), onde a fronteira interceta a estrada provincial de Breganze-Lusiana. Prossegue pela fronteira municipal até Laverda (cota 229 m, 346 m, 410 m e 510 m), chegando à estrada para Crosara, que segue até ao centro. A partir daqui, continua pela Via Pianari até Erta (cota 456 m), avança para leste e desce em direção a Capo di Sopra e Piazzette (cota 263 m). Segue a estrada provincial de Valle San Floriano até Valrovina e Caluga (cota 388 m) até à povoação de Vallison (cota 285 m), acompanhando, a partir daqui, o curso do rio Vallison até à confluência com o Brenta. Da confluência do Vallison com o Brenta, segue este último para montante, até à ponte de Campese. Passa pelas aldeias de Albertoni, Zanchetta Pove del Grappa e Rivagge, prossegue para nordeste ao longo da fronteira municipal entre Pove del Grappa e Romano d'Ezzelino até Signori (cota 342 m e 250 m) e interseta a estrada nacional 141, que acompanha até à fronteira entre as províncias de Vicenza e Treviso (cota 236 m e 217 m). Segue esta fronteira até encontrar a fronteira com a província de Pádua e continua, para oeste, até ao rio Brenta. Segue o rio até San Michele, Scaldaferro e Bassanese, na fronteira municipal com Sandrigo, continuando para sul até Salvetti e unindo-se à fronteira municipal, que acompanha em direção a norte até Rozzola. Acompanha a estrada municipal para Povolaro, passando por Le Buse e pelo centro de Dueville, até Villanova, atingindo a fronteira municipal de Dueville, que acompanha para sul até chegar à fronteira municipal de Villaverla no rio Timonchio. Continua pela fronteira municipal de Villaverla até chegar à fronteira municipal de Isola Vicentina. Segue para sul ao longo dessa fronteira, interceta a estrada municipal e chega à aldeia de Ponte, toma a estrada nacional 46 e continua até Vicenza.

7. **Castas de uva de vinho**

Cabernet-franc N – *cabernet*

Cabernet-sauvignon N – *cabernet*

Chardonnay B

Garganega B

Manzoni-bianco B - cruzamento com *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. **Descrição da(s) relação(ões)**

8.1. *«Vicenza» – todas as categorias de produtos vitivinícolas*

Fatores naturais:

A zona deve a sua vocação para a viticultura à localização geográfica. O relevo montanhoso, a norte, protege a região dos ventos frios do inverno; as colinas de Berici, a sul, mitigam as correntes de ar quente provenientes do vale do Pó. Vicenza beneficia igualmente de uma excelente rede hidrográfica, fundamental para o desenvolvimento da viticultura e da agricultura em geral.

Graças à exposição favorável das encostas, a zona vitícola beneficia de um clima particular, caracterizado por primaveras amenas, verões moderadamente quentes e outonos temperados. A temperatura média no verão é de 22,9 °C, registando-se os valores máximos no mês de julho; no outono, observam-se grandes variações entre as temperaturas diurnas e noturnas. As precipitações ocorrem sobretudo de abril a setembro, com uma distribuição bastante regular.

Em termos geológicos, a área de produção apresenta diferentes tipos de substratos, desde o basalto, de origem vulcânica, nas colinas ocidentais e no norte, até ao calcário sedimentar marinho, em especial na zona centro-meridional e nas colinas de Berici. As características do terreno, geralmente bem drenado graças à textura solta do solo, são tidas em conta na seleção das castas utilizadas. Tal permite um desenvolvimento correto das vinhas e um crescimento vegetativo e produtivo equilibrado, assegurando uma produção de qualidade.

No momento da vindima, as uvas apresentam um teor médio de açúcar e uma acidez total que, variando embora em função das condições climáticas durante a época de colheita, são sempre suficientes para conferir grande frescura aos vinhos.

Fatores históricos e humanos:

A denominação DOP «Vicenza» foi criada em 2000 e abarca uma vasta área que vai da região de Berico ao sul da cidade de Vicenza e ao sopé nordeste da província. As modernas técnicas vitícolas e enológicas de Vicenza assentam numa tradição vitícola milenar.

Os testes realizados pelo Centro de Experimentação de Conegliano, bem como as ações de formação e a divulgação de novas técnicas vitícolas e enológicas pelos institutos de Conegliano e San Michele all'Adige favoreceram o desenvolvimento de uma viticultura moderna. O contributo dos viticultores locais foi essencial: introduziram processos e métodos de gestão da vinha e tecnologias de vinificação inovadoras, conjugando sustentabilidade ambiental e económica.

8.2. *«Vicenza» – categoria de vinho*

Informações sobre a qualidade/características do vinho essencialmente atribuíveis ao meio geográfico:

Os diferentes tipos de vinhos brancos apresentam uma gama de cores que vai do amarelo-palha ao dourado, com reflexos rosados, no caso do Pinot Grigio.

São vinhos leves e frescos no palato, com um perfil aromático característico das castas de uva de que provêm (sobretudo *chardonnay*, os diferentes *pinots*, *sauvignon* e castas locais como a *garganega*). No nariz, os vinhos brancos apresentam notas frutadas e, por vezes, notas de flores brancas. No palato, são secos e harmoniosos, por vezes ligeiramente acidulados.

Os vinhos tintos da DOP «Vicenza» são predominantemente produzidos a partir das castas *cabernet*, *merlot* e *raboso*, uma casta autóctone. Os vinhos tintos têm cor rubi de intensidade variável, podendo tender para o vermelho-granada quando são envelhecidos. No nariz, são intensos, com notas de frutos vermelhos silvestres, ou dinâmicos, no caso dos vinhos produzidos a partir de *pinot-nero*. Em geral, os vinhos tintos tendem a ser frescos e de acidez reduzida, mas são, com frequência, bem estruturados, medianamente alcoólicos e com um bom teor de polifenóis. Os terrenos acidentados de matriz calcária, em especial, conferem estrutura, cor e características varietais. Quando envelhecidos, os vinhos tintos tendem a desenvolver aromas complexos, adstringência e um bom nível de taninos.

Os *rosés* são geralmente elaborados a partir de castas tintas (sobretudo *merlot*) e caracterizam-se por uma cor rosada de intensidade variável, consoante o processo de vinificação. No nariz, são delicados e florais. O sabor é fresco e harmonioso, variando entre o seco e meio-doce, geralmente de acidez equilibrada e título alcoométrico moderado.

Na cor, os vinhos «novello» vão do vermelho-claro ao vermelho-rubi, podendo apresentar reflexos violáceos. No nariz, tendem a apresentar aromas vinosos intensos, juntamente com notas especiadas, típicas da maceração carbónica. No palato, tendem a ser redondos, macios e sápidos.

Os vinhos brancos provenientes de uvas passas variam entre o amarelo-palha e o amarelo-dourado, consoante a casta e a técnica utilizada. O aroma é fino e característico, com notas de uvas passas. O sabor é harmonioso e pode variar entre o meio-doce e o doce.

Interação causal entre os elementos da área geográfica, a qualidade e as características do produto atribuíveis, essencialmente, ao meio geográfico:

As características específicas dos vinhos «Vicenza» da categoria vinho resultam da combinação das condições edafoclimáticas da zona de produção e dos fatores humanos que tiveram, e continuam a ter, uma influência decisiva no potencial enológico das uvas e nas tecnologias de transformação.

O ambiente da zona de produção caracteriza-se por primaveras amenas que permitem a germinação das castas temporãs – por ex., *chardonnay* e *pinots* –, verões não demasiado quentes, evitando assim o amadurecimento precoce das uvas, e outonos temperados, que permitem a plena maturação de certas castas serôdias, como *garganega*, *cabernet-sauvignon* e *raboso*.

A amplitude térmica entre o dia e a noite está estreitamente ligada à formação de certos compostos aromáticos (terpenos), típicos das castas utilizadas, que constituem os precursores aromáticos das notas florais particularmente apreciadas dos vinhos brancos e *rosés*. Estas condições determinam as características organoléticas e químicas típicas dos vinhos, com um *bouquet* por vezes intenso, sabor seco, boa estrutura e título alcoométrico, e acidez moderada.

Neste contexto, é determinante o profissionalismo dos viticultores, que se revela na otimização da gestão da vinha, superfície foliar e proteção fitossanitária, tendo em conta a sensibilidade dos cachos de uvas, em particular, das castas *pinot*.

Podem utilizar-se diferentes técnicas de vinificação para as diferentes castas. As uvas são geralmente vindimadas e transformadas em vinho separadamente, para que possam exprimir as suas características organoléticas específicas.

Por último, as variações de temperatura entre a noite e o dia e as correntes de ar fresco típicas deste clima favorecem a preservação das uvas durante o seu período de secagem. As uvas secas apresentam, assim, uma elevada concentração de substâncias e são ideais para a produção de vinhos brancos provenientes de uvas passas, cuja cor varia em função da casta e da técnica de vinificação utilizada.

8.3. *Categorias «Vicenza»: vinho espumante de qualidade, vinho espumante de qualidade aromático, vinho frisante*

Informações sobre a qualidade/características do vinho essencialmente atribuíveis ao meio geográfico:

Os vinhos «Vicenza» dos tipos vinho espumante de qualidade, vinho espumante de qualidade aromático e vinho frisante apresentam geralmente uma cor amarela-palha de intensidade variável; os vinhos *rosés* frisantes têm uma tonalidade rosada característica.

A qualidade dos vinhos espumantes está estreitamente ligada à gama de castas a partir das quais podem ser produzidos.

Estes vinhos apresentam espuma fina e persistente.

Os vinhos Bianco Spumante são frutados no nariz, com notas de maçã, pêssego ou outros frutos de polpa branca; o aroma é delicado, com eventuais notas de flores brancas e frutos de casca rija, decorrentes da fermentação em cuba fechada.

O vinho Moscato Spumante é produzido a partir da casta *moscato-giallo*. As notas aromáticas desta casta são realçadas por um processo de maturação suave que o clima subalpino favorece. É intenso no nariz, com notas de moscatel típicas da casta.

Os vinhos frisantes, brancos ou *rosés*, distinguem-se pela frescura delicada e a libertação moderada de dióxido de carbono.

Tanto os vinhos espumantes como os frisantes têm um sabor harmonioso, com notas frescas e acidez equilibrada. No «Vicenza» Bianco Spumante e «Vicenza» Moscato Spumante, o teor de açúcar varia entre o seco e o doce; no «Vicenza» Bianco Frizzante e «Vicenza» Rosato Frizzante vai do seco ao meio-seco.

Interação causal entre os elementos da área geográfica, a qualidade e as características do produto atribuíveis, essencialmente, ao meio geográfico:

As características específicas dos vinhos espumantes de qualidade, vinhos espumantes de qualidade do tipo aromático e dos vinhos frisantes descritas acima decorrem da ação combinada entre as condições do solo e do clima da área de produção, por um lado, e os fatores humanos que influenciaram o potencial enológico das uvas e as tecnologias de transformação do passado ao presente, por outro.

A qualidade dos vinhos espumantes de qualidade, dos vinhos espumantes de qualidade do tipo aromático e dos vinhos frisantes deve-se às características qualitativas da matéria-prima das zonas de obtenção, ideais para a produção destes vinhos. Estas características qualitativas consistem, em particular, na capacidade que as uvas têm de manter uma relação equilibrada açúcar/acidez, graças à variação térmica entre o dia e a noite durante a fase final de maturação, que confere aos vinhos a sua fineza distintiva de aromas.

O papel dos viticultores é fundamental na gestão da vinha – da escolha dos porta-enxertos, ao sistema de condução, passando pelo manejo da folhagem e regulação do aprovisionamento hídrico. Todos estes aspetos são essenciais para se obterem uvas aptas à elaboração do vinho de base destinado a vinho espumante de qualidade, vinho espumante de qualidade do tipo aromático ou vinho frisante com as características organoléticas requeridas, isto é, frescura e finura de aromas.

As uvas são geralmente colhidas mais cedo do que as uvas destinadas à produção de vinhos tranquilos, a fim de garantir o equilíbrio adequado entre açúcares e acidez necessário para a elaboração de vinhos espumantes de qualidade. O vinho de base é geralmente produzido a partir de uma única casta, sendo as restantes adicionadas na fase de constituição do lote.

Os vinhos espumantes de qualidade, os vinhos espumantes de qualidade do tipo aromático e os vinhos frisantes «Vicenza» são ainda o resultado da inovação tecnológica nos processos de fermentação em cuba fechada, que contribuiu para tornar mais eficiente o processo de transformação das leveduras, melhorando o perfil aromático dos vinhos produzidos e tornando-os sempre mais agradáveis. Tudo isto permite realçar as particularidades organoléticas dos vinhos, valorizando, em particular, a frescura e as notas florais provenientes das uvas e que são a expressão do meio ideal para a produção dos vinhos «Vicenza». As características únicas e distintivas dos vinhos espumantes de qualidade, dos vinhos espumantes de qualidade do tipo aromático e dos vinhos frisantes da área DOP «Vicenza» são, portanto, fruto de um equilíbrio entre a acidez e o pH, que exalta os aromas agradáveis e, consequentemente, a elegância geral dos vinhos, resultado final de um processo de vinificação adequado.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Disposições específicas de acondicionamento

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Disposições adicionais sobre recipientes:

Para os vinhos da DOP «Vicenza» comercializados em recipientes de capacidade não superior a 5 litros, é obrigatório o uso da tradicional garrafa fechada com rolha de cortiça ou tampa de rosca.

É ainda autorizado o uso de recipientes alternativos ao vidro, feitos de polietileno ou poliéster com multicamadas de plástico, contidos em caixa de cartão ou de qualquer outro material rígido, para volumes entre 5 e 20 litros.

Estes recipientes alternativos não podem ser utilizados para tipos com a menção «Riserva».

As rolhas utilizadas para os vinhos espumantes devem respeitar a legislação em vigor. É autorizada a tampa de rosca para os vinhos frisantes.

Os vinhos da DOP «Vicenza» na versão «Riserva» devem ser comercializados em garrafas de vidro de capacidade não superior a 9 litros, vedadas com rolha de cortiça. Fica, portanto, excluída a utilização de garrafões.

Requisitos de rotulagem

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Disposições adicionais relativas à rotulagem

Descrição da condição:

Para os tipos «Pinot Grigio Rosato» e «Pinot Grigio Ramato», também pode ser utilizado o termo «Rosé».

Hiperligação para o caderno de especificações

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