C/2024/4523

16.7.2024

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(C/2024/4523)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ([1]).

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

”Vicenza”

PDO-IT-A0476-AM04

Datum för meddelandet: 17 april 2024

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Tillägg av typen ”pinot grigio superiore”**

Beskrivning:

Tillägg av den nya typen ”pinot grigio superiore”

Motivering:

Syftet med den föreslagna ändringen är att göra beteckningen Vicenza mer konkurrenskraftig på marknaden genom att utnyttja den stora kommersiella möjlighet som just nu finns att komma in på nya marknader och stärka ställningen på befintliga marknader, och samtidigt motverka att vinproducenter omklassificerar den skyddade ursprungsbeteckningen Vicenza Pinot Grigio som en annan beteckning som omfattar typen ”pinot grigio superiore”.

Ändringen gäller artiklarna 1, 4 och 6 i produktspecifikationen och punkt 4 (Beskrivning av vinet eller vinerna) i det sammanfattande dokumentet.

2. **Ändring av namnet på typen ”Vicenza pinot grigio”**

Beskrivning:

Namnet på typen ”Vicenza pinot grigio” har ändrats till ”Vicenza pinot grigio / pinot grigio rosato / pinot grigio ramato”.

Motivering:

Att ta vara på den kommersiella möjligheten att komma in på nya marknader och stärka ställningen på befintliga marknader, och samtidigt motverka att vinproducenter omklassificerar den skyddade ursprungsbeteckningen Vicenza Pinot Grigio som en annan beteckning som omfattar typen ”pinot grigio rosato / ramato”.

Ändringen gäller artiklarna 1, 4, 6 och 7 i produktspecifikationen och punkt 4 (Beskrivning av vinet eller vinerna) i det sammanfattande dokumentet.

3. **Tillägg av uttrycket ”Rosé” på etiketten**

Beskrivning:

För typen pinot grigio rosato / pinot grigio ramato kan nu även uttrycket ”Rosé” användas.

Motivering:

Att ta vara på den kommersiella möjligheten att komma in på nya marknader och stärka ställningen på befintliga marknader.

Ändringen gäller artikel 7 i produktspecifikationen och punkt 9 (Ytterligare villkor) i det sammanfattande dokumentet.

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

4. **Ändring av konsumtionsegenskaperna för typen ”Vicenza pinot grigio / pinot grigio rosato / pinot grigio ramato”**

Beskrivning:

För typen ”Vicenza pinot grigio / pinot grigio rosato / pinot grigio ramato” har konsumtionsegenskaperna ändrats i fråga om färg och smak.

Motivering:

Som en följd av att namnet på typen ”Vicenza pinot grigio” ändras till ”Vicenza pinot grigio / pinot grigio rosato / pinot grigio ramato” ändras även färgbeskrivningen, från ”från halmgul till gyllengul, ibland med skiftningar i rosa” till ”från halmgul till gyllengul, rosa eller kopparfärgad”. När det gäller smaken ersätts ordet ”sammetslik” med det mer korrekta ”smakrik”.

Ändringen gäller artikel 6 i produktspecifikationen och punkt 4 (Beskrivning av vinet eller vinerna) i det sammanfattande dokumentet.

5. **Ändrad lägsta naturliga alkoholhalt i volymprocent för druvor som används i framställningen av typen ”Vicenza pinot grigio / pinot grigio rosato / pinot grigio ramato”**

Beskrivning:

Den lägsta naturliga alkoholhalten i volymprocent för druvor som används i framställningen av typen ”Vicenza pinot grigio / pinot grigio rosato / pinot grigio ramato” har minskats från 10,0 till 9,5.

Motivering:

Det ansågs lämpligt att anpassa den lägsta naturliga alkoholhalten i volymprocent för druvor som ska användas i framställningen av typen ”pinot grigio / pinot grigio rosato / pinot grigio ramato” till den lägsta naturliga alkoholhalten för andra beteckningar i området som också inbegriper typen pinot grigio. På så sätt blir det lättare för vintillverkare som framställer pinot grigio under olika beteckningar att hantera eventuella omklassificeringar.

Ändringen gäller artikel 4 i produktspecifikationen.

6. **Ändrad lägsta totala syrahalt för typen ”Vicenza pinot grigio / pinot grigio rosato / pinot grigio ramato”**

Beskrivning:

Den lägsta totala syrahalt som krävs för typen ”Vicenza pinot grigio / pinot grigio rosato / pinot grigio ramato” har minskats från 5,0 g/l till 4,5 g/l.

Motivering:

Det ansågs lämpligt att anpassa den lägsta totala syrahalt som krävs för typen ”pinot grigio / pinot grigio rosato / pinot grigio ramato” till den lägsta totala syrahalt som krävs för andra beteckningar i området vilka också inbegriper typen pinot grigio. På så sätt blir det lättare för vintillverkare som framställer pinot grigio med olika beteckningar att hantera eventuella omklassificeringar.

Ändringen gäller artikel 6 i produktspecifikationen och punkt 4 (Beskrivning av vinet eller vinerna) i det sammanfattande dokumentet.

7. **Formell rättelse**

Beskrivning:

I artiklarna 3 och 8 i produktspecifikationen har orden ”kontrollerad ursprungsbeteckning” strukits eftersom de upprepades av misstag.

Motivering:

Rättelse av ett fel.

Ändringen gäller artiklarna 3 och 8 i produktspecifikationen.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. **Namn**

Vicenza

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB – skyddad ursprungsbeteckning

3. **Kategorier av vinprodukter**

1. Vin

5. Mousserande kvalitetsvin

6. Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ

8. Pärlande vin

4. **Beskrivning av vinet eller vinerna**

1. *Vicenza bianco*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: halmgul till mörkt halmgul. Doft: fruktig, intensiv, ibland något aromatisk. Smak: torr, frisk, harmonisk. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

2. *Vicenza bianco frizzante*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: halmgul. Doft: delikat, fruktig, ibland lätt aromatisk med blommiga toner. Smak: från torr till halvsöt, frisk. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14,0 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

3. *Vicenza bianco spumante*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Skum: delikat, fint och långvarigt. Färg: halmgul i varierande intensitet. Doft: delikat, fruktig, ibland lätt aromatisk med blommiga toner. Smak: från torr till söt, fruktig. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

4. *Vicenza bianco passito*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: från halmgul till gyllengul. Doft: karakteristisk för passito, fin. Smak: halvsöt eller söt, harmonisk. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 16,00. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter):

5. *Vicenza rosso*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd med varierande intensitet. Doft: intensiv och långvarig med inslag av röda bär. Smak: frisk, torr, harmonisk. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

6. *Vicenza rosso novello*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd, ibland med violetta skiftningar. Doft: intensiv och kryddig med inslag av röda bär. Smak: fyllig, smakrik, mjuk. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

7. *Vicenza rosso riserva*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd med varierande intensitet. Doft: intensiv och långvarig med inslag av röda bär. Smak: torr, harmonisk, robust, måttligt sträv. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,50. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 22,0 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

8. *Vicenza rosato*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rosa med varierande intensitet. Doft: delikat, blommig. Smak: från torr till halvsöt. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

9. *Vicenza rosato frizzante*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rosa med varierande intensitet. Doft: delikat, blommig. Smak: från torr till halvsöt, livlig. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

10. *Vicenza moscato spumante*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Skum: delikat, fint och långvarigt. Färg: ljust halmgul. Doft: intensiv, karaktäristisk för sorten. Smak: från torr till söt, karaktäristisk för sorten. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 13,0 g/l. Följande typer framställs: ”extra brut”, ”brut”, ”extra dry”, ”dry”, ”demi-sec”. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

11. *Vicenza chardonnay*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: halmgul med grönaktiga skiftningar. Doft: fin, med inslag av mogna vita frukter. Smak: torr, harmonisk. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

12. *Vicenza garganega*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: halmgul. Doft: delikat, med inslag av vita blommor och mogna vita frukter. Smak: torr och harmonisk, något bitter. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 14,0 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

13. *Vicenza riesling*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: halmgul med grönaktiga skiftningar. Doft: intensiv med inslag av persika och exotiska frukter. Smak: torr, fruktig. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

14. *Vicenza sauvignon*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: halmgul med varierande intensitet. Doft: delikat med inslag av persika och exotiska frukter. Smak: frisk, harmonisk. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

15. *Vicenza manzoni bianco*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: ljust halmgul med grönaktiga skiftningar. Doft: fruktig med inslag av vita blommor. Smak: frisk, harmonisk, fyllig. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

16. *Vicenza pinot bianco*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: blekt halmgul. Doft: blommig, med inslag av exotiska frukter. Smak: frisk, harmonisk, fruktig. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

17. *Vicenza pinot grigio / pinot grigio rosato / pinot grigio ramato*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: från halmgul till gyllengul, rosa eller kopparfärgad. Doft: intensiv, fruktig, ibland lätt aromatisk med blommiga toner. Smak: torr, frisk, smakrik. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 15,0 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

18. *Vicenza cabernet*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: mörkt rubinröd. Doft: intensiva aromer av röda bär, ibland med en lätt gräston. Smak: torr och långvarig. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

19. *Vicenza cabernet riserva*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: mörkt rubinröd, ibland med en tendens till granatröd. Doft: fruktig, ibland med kryddiga inslag. Smak: torr med precis rätt mängd tanniner. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 22,0 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

20. *Vicenza cabernet sauvignon*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: mörkt rubinröd. Doft: intensiv med inslag av röda bär. Smak: torr, harmonisk. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

21. *Vicenza cabernet sauvignon riserva*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: mörkt rubinröd, ibland med en tendens till granatröd. Doft: komplex arom av röda bär. Smak: torr, fyllig, något sträv. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 22,0 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

22. *Vicenza merlot*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd. Doft: intensiv, med inslag av körsbär och andra bär. Smak: frisk, mjuk. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

23. *Vicenza merlot riserva*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd, ibland med en tendens till granatröd. Doft: komplex, med inslag av körsbär och andra röda bär. Smak: fyllig, mjuk, långvarig. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 22,0 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 4,5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

24. *Vicenza pinot nero*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd. Doft: kraftfull, behaglig. Smak: torr, smakrik. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,00. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18,0 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

25. *Vicenza pinot nero riserva*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd, ibland med en tendens till granatröd. Doft: kraftfull, komplex. Smak: fyllig, sammetslik, långvarig. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 12,00. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 22,0 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

26. *Vicenza raboso*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd med varierande intensitet, ibland med violetta toner. Doft: vinös och intensiv med inslag av marascakörsbär. Smak: frisk, harmonisk, smakrik. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 10,50. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 20,0 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

27. *Vicenza raboso riserva*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: rubinröd med varierande intensitet, ibland med dragning åt granatröd. Doft: intensiv och komplex med inslag av marascakörsbär. Smak: frisk, robust, långvarig. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,50. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 22,0 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

28. *Vicenza pinot grigio superiore*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Färg: från halmgul till gyllengul, ibland med skiftningar i rosa. Doft: utpräglad, harmonisk. Smak: torr, frisk, utpräglad. Lägsta totala alkoholhalt i volymprocent: 11,5. Lägsta halt av sockerfritt extrakt: 18 g/l. Analytiska parametrar som inte anges i tabellen nedan är förenliga med de gränser som fastställts i nationell lagstiftning och EU-lagstiftning.

Allmänna analytiska egenskaper

— Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent): –

— Lägsta totala syrahalt: 5,0 gram per liter uttryckt som vinsyra

— Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter): –

— Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter): –

5. **Vinframställningsmetoder**

5.1. *Särskilda oenologiska metoder*

–

5.2. *Högsta avkastning:*

1. Garganega

   18 000 kg druvor per hektar

2. Manzoni bianco

   14 000 kg druvor per hektar

3. Merlot, merlot riserva

   16 000 kg druvor per hektar

4. Moscato, pinot nero, pinot nero riserva

   13 000 kg druvor per hektar

5. Bianco, bianco frizzante, bianco spumante

   18 000 kg druvor per hektar

6. Bianco passito

   14 400 kg druvor per hektar

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

   16 000 kg druvor per hektar

8. Moscato spumante

   13 000 kg druvor per hektar

9. Cabernet, cabernet riserva, cabernet sauvignon riserva, chardonnay, pinot bianco, pinot grigio / pinot grigio rosato / pinot grigio ramato, raboso, raboso riserva, riesling

   15 000 kg druvor per hektar

10. Sauvignon, cabernet sauvignon

    15 000 kg druvor per hektar

11. Pinot grigio superiore

    13 500 kg druvor per hektar

6. **Avgränsat geografiskt område**

Det produktionsområde för viner med den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vicenza” som anges i artikel 1 definieras på följande sätt:

a) Det omfattar hela territoriet i följande kommuner:

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 och Zugliano.

Området omfattar även delar av territoriet i följande kommuner:

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 och Villaverla.

Gränsen för detta område definieras enligt följande:

Där huvudväg 46 (del Pasubio) tar slut vid Albera i kommunen Vicenza svänger gränsen åt vänster in i Viale Diaz och fortsätter därefter längs Viale del Verme fram till Via Cricoli. Därifrån fortsätter den österut längs Via Ragazzi del 99 fram till korsningen med Via Quadri och följer den vägen i sydöstlig riktning fram till korsningen med Strada Bertesina. Gränsen fortsätter österut tills den når Via Quintarello, där den fortsätter fram till bron över Valdastic-motorvägen, som den följer tills den når provinsvägen Cà Balbi. Därefter korsar den bron över Tesina-floden, varifrån den omedelbart svänger åt vänster genom Marola och fortsätter längs Via Stradone fram till bron över Tergola-floden, som den följer söderut fram till Tribolo. Vid bron svänger den in på provinsvägen Abbadesse, som den följer fram till Vancimuglio. Därifrån fortsätter den längs Via Longare och korsar Settimo-floden, som utgör gränsen mellan Grumolo delle Abbadesse och Longare. Den fortsätter längs kommunen Montegaldas gräns till Grisignano di Zocco fram till gränsen till provinsen Padua. Därefter följer den provinsgränsen fram till Punta di Vò och därifrån Via Punta-vägen till Agugliaro fram till korsningen med Via Roma, som den följer västerut i ungefär 50 meter innan den svänger höger in på Via Mottarelle, som den fortsätter längs fram till korsningen med Via Finale. Därefter följer den Via Finale västerut tills den når Via Ponte Alto, där den svänger åt vänster och följer huvudväg 247 (Riviera) i 50 meter innan den svänger höger och fortsätter längs Via Giotto tills den korsar Agugliaros kommungräns och löper in i kommunen Campiglia dei Berici. Därefter svänger den vänster vid korsningen med Via Galileo Galilei och löper längs Via Crocetta tills den når gränsen till Noventa Vicentina, som den följer fram till korsningen med Alonte-kanalen. Den fortsätter söderut längs Alonte-kanalen, korsar provinsvägen San Feliciano vid Ponte Murello och därefter provinsvägen Poianese vid Ponte Cazzola där den fortsätter fram till Roneghetto-kanalen, som den följer i sydöstlig riktning i ungefär 100 meter tills den möter provinsgränsen mellan Poiana Maggiore och Noventa Vicentina, som den följer fram till Ronego-kanalen. Därefter löper den i nordvästlig riktning längs Ronego-kanalen fram till provinsgränsen till Asigliano Veneto. Därefter löper den längs Vicenzas provinsgräns förbi byarna Spessa, Bagnolo di Lonigo och Lobia Vicentina tills den möter huvudväg 11 (Padana Superiore) vid

Torri di Confine i kommunen Gambellara. Den följer provinsen Gambellaras gräns längs gränsen till Verona förbi Sarmazza, där den fortsätter längs provinsgränsen fram till Calderina (höjd 45 meter), Cavaggoni (348 meter) och Monte Segan (504 meter). Den fortsätter vidare längs provinsgränsen förbi höjden på 608 meter fram till Rubeldi. Därifrån följer den vägen till Motti fram till Maglio di Chiampo, och från byn Sgargeri löper den längs vägen genom staden Nogarole. Den fortsätter längs denna väg fram till Selva di Trissino och på Selva di Trissino-vägen tills den når Capitello precis efter höjden på 543 meter, där den svänger vänster in på stigen som leder till akvedukten. Den löper längs denna stig fram till Pizi, där den på 530 meters höjd löper samman med vägen till Cornedo Vicentino, som den följer genom Pellizzari och Duello fram till korsningen med kommunvägen till Caliari, Stella, Savegnago och Ambrosi, och passerar därefter byn Grigio innan den återigen löper samman med provinsvägen till Cornedo. I Cornedo löper den samman med huvudväg 246, som den följer nästan ända fram till Nori-bron innan den svänger österut på kommunvägen som löper genom Colombara, Bastianci, Muzolon och Milani (höjd 547 meter). Därifrån följer den kärrvägen i nordöstlig riktning fram till Crestani (höjd 532 meter). Den löper därefter längs kommunvägen som går till Mieghi, Milani (höjd 626 meter), Casare di Sopra, Casare di Sotto och Godeghe fram till kommunvägen Monte di Malo–Monte Magrè, som den följer fram till Monte Magrè. Därifrån följer den vägen till Magrè upp till en höjd av 294 meter, fortsätter i nordvästlig riktning till en höjd av 218 meter, löper längs Valfreda-vägen fram till Raga (höjd 414 meter), och fortsätter därefter fram till kommungränsen mellan Schio och Torrebelvicino, som den följer fram till höjden på 216 meter. Därifrån följer den Leogra-strömmen fram till bron på huvudväg 46. Den löper längs huvudväg 46 till Poleo och fortsätter därefter i nordöstlig riktning till Folgare (höjd 287 meter), San Martino (273 meter), Sessegolo (289 meter) och Timonchio (226 meter). Från Timonchio följer den kommunvägen genom Murello, Grimola, Santorso (höjd 292 meter) och Inderle på gränsen mellan Santorso och Piovene Rocchette tills den möter Astico-strömmen, som den följer uppströms till en höjd av 150 meter. Därifrån löper den längs kommunvägen till Cogollo del Cengio via Scalzanella, och från Cogollo del Cengio följer den kommunvägen som leder till Falon och därefter till Mosson (höjd 302 meter), fram till Caltranos centrum. Därefter löper den samman med provinsvägen Caltrano–Calvene, passerar genom Camisino och La Costa fram till staden Calvene, varifrån den följer kommunvägen som leder till Mortisa, Lore och Capitello delle Mare i kommunen Lugo Vicentino (höjd 416 m). Därifrån löper den längs kommungränsen mellan Salcedo och Lusiana fram till Ponte (höjd 493 meter) där den gränsen möter provinsvägen Breganze–Lusiana. Den fortsätter längs kommungränsen fram till Laverda (höjd 229 meter, 346 meter, 410 meter och 510 meter), där den når vägen till Crosara som den fortsätter längs fram till Crosaras centrum. Därifrån löper den längs Via Pianari fram till Erta (höjd 456 meter) innan den fortsätter österut och tar av nedåt mot Capo di Sopra och Piazzette (263 meter). Därefter följer den provinsvägen från Valle San Floriano till Valrovina och Caluga (höjd 388 m) fram till den lilla byn Vallison (285 meter), varifrån den löper längs Vallison-strömmen ned till sammanflödet med Brenta-floden. Från den punkt där Vallison-strömmen flyter samman med Brenta-floden följer den Brenta-floden uppströms fram till Campese-bron. Den passerar genom byarna Albertoni, Zanchetta Pove del Grappa och Rivagge och fortsätter därefter i nordöstlig riktning längs kommungränsen mellan Pove del Grappa och Romano d'Ezzelino till Signori (höjd 342 och 250 meter), där den når huvudväg 141 som den följer fram till provinsgränsen (höjd 236 och 217 meter). Den följer provinsgränsen mellan Vicenza och Treviso, där den löper samman med provinsgränsen till Padua och fortsätter västerut fram till Brenta-floden. Därefter följer den floden fram till San Michele, Scaldaferro och Bassanese på kommungränsen till Sandrigo och löper söderut fram till Salvetti, där den löper samman med och följer kommungränsen norrut fram till Rozzola. Den löper längs kommunvägen till Povolaro förbi Le Buse och Duevilles centrum fram till Villanova, där den löper samman med Duevilles kommungräns, som den följer söderut tills den löper samman med Villaverlas kommungräns vid Timonchio-strömmen. Därifrån löper den längs Villaverlas kommungräns tills den möter Isola Vicentinas kommungräns. Därefter fortsätter den söderut längs den gränsen, löper samman med kommunalvägen och når byn Ponte, där den löper samman med huvudväg 46 och fortsätter fram till Vicenza.

7. **Huvudsakliga druvsorter**

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. **Beskrivning av samband**

8.1. *"Vicenza" – alla kategorier av vinprodukter*

Naturliga faktorer:

Området är särskilt lämpat för vinodling på grund av det geografiska läget. Bergskammen i norr skyddar det mot de kalla vintervindarna, och Berici-kullarna i söder mildrar de varma luftströmmarna från Podalen. Vicenza har även ett mycket bra hydrografiskt nät, vilket är avgörande för utvecklingen av såväl vinodling som andra jordbruksverksamheter.

Tack vare sluttningarnas gynnsamma exponering har vinodlingsområdet ett särskilt klimat som kännetecknas av milda vårar, måttligt varma somrar och milda höstar. Genomsnittstemperaturen sommartid uppgår till 22,9 °C. De varmaste temperaturerna nås i juli, och på hösten råder det stora temperaturskillnader mellan dag och natt. Det regnar främst från april till september och nederbörden är relativt jämnt fördelad.

Geologiskt sett har produktionsområdet olika typer av substrat, som varierar från övervägande vulkanisk berggrund av basalt på de västra kullarna och i norr, till hård marin kalksten, särskilt i de centrala och södra delarna och på Berici-kullarna. Marken är vanligen väldränerad på grund av den lösa jorden och dess egenskaper, vilket beaktas vid valet av druvsorter. På så sätt utvecklas vinstockarna på lämpligt sätt, vilket ger en balanserad vegetativ och produktiv tillväxt som säkerställer produktion av god kvalitet.

Druvornas genomsnittliga sockerhalt och totala syrahalt varierar beroende på väderförhållandena under skördesäsongen, men halterna är alltid tillräckliga vid skörd för att framställa mycket friska viner.

Historiska och mänskliga faktorer:

Den skyddade ursprungsbeteckningen Vicenza har funnits sedan år 2000 och omfattar ett vidsträckt område från Berico-området till den södra delen av staden Vicenza och utlöparna i den nordöstra delen av provinsen Vicenza. Vicenzas moderna vinodlingsmetoder och sakkunskap har sina rötter i den uråldriga vinframställningstraditionen.

Provningar som har utförts av experimentcentrumet Conegliano, tillsammans med instituten Coneglianos och San Michele all'Adiges utbildningsverksamhet och spridning av nya vinodlingsmetoder och oenologiska metoder, har banat väg för den moderna vinodlingen i området. Lokala vinodlare har bidragit betydligt till detta genom att införa skötselprocesser och metoder för vinodling och innovativa vinframställningsmetoder som syftar till miljömässig och ekonomisk hållbarhet.

8.2. *”Vicenza” – kategorin vin*

Information om vinets kvalitet/egenskaper som väsentligen beror på den geografiska omgivningen

De olika typerna av vita viner har en färg som varierar från halmgul till gyllengul, ibland med skiftningar i rosa, vilket är fallet med pinot grigio.

Vinerna har en lätt och frisk smak och den aromatiska profilen är kopplad till de druvsorter som de framställs av (främst chardonnay, pinot-familjen, sauvignon och lokala druvsorter som garganega). Doften i de vita vinerna kännetecknas av fruktiga inslag, ibland med toner av vita blommor. Smaken är torr och harmonisk, ibland med en lätt anstrykning av syra.

De druvsorter som huvudsakligen används för de röda viner som omfattas av SUB Vicenza är cabernet och merlot eller raboso, en lokal druvsort. Vinerna har en rubinröd färg med varierande intensitet, ibland med en dragning åt granatrött hos lagrade viner. Doften är intensiv med inslag av röda bär, eller dynamisk hos pinot nero-vinerna. De röda vinerna är vanligen friska med lägre syra, men är ofta välstrukturerade med måttlig alkoholhalt och en god polyfenolhalt. Den kuperade marken med övervägande kalkhaltig jordmån ger struktur, färg och druvsortegenskaper. Vid lagring utvecklar de röda vinerna vanligen komplexa aromer, strävhet och en god tanninhalt.

Rosévinerna framställs oftast av druvor med mörkt skal (främst merlot) och kännetecknas av en rosa färg som varierar i intensitet beroende på vinframställningsprocessen. Doften är delikat och blommig. Smaken är frisk och harmonisk, från torr till halvsöt, vanligen med balanserad syra och måttlig alkoholhalt.

Novello-vinernas färg varierar från ljusröd till rubinröd, ibland med skiftningar i purpur. De har vanligen en intensiv vinös doft med framträdande kryddiga inslag som är typiska för kolsyrejäsning. Smaken är vanligen fyllig, mjuk och smakrik.

De vita passito-vinernas färg varierar från halmgul till gyllengul, beroende på vilken druvsort och metod som används. Doften är fin och särpräglad med inslag av lätt torkade druvor. Smaken är harmonisk och kan variera från halvsöt till söt.

Orsakssamband mellan förhållandena i det geografiska området och produktens kvalitet och egenskaper som väsentligen beror på den geografiska omgivningen

De särskilda egenskaper hos ”Vicenza”-viner i kategorin vin är ett resultat av produktionsområdets jordmåns- och klimatförhållanden i kombination med mänskliga faktorer som traditionellt har påverkat, och fortsätter att påverka, druvornas oenologiska potential och vinframställningsmetoderna.

Produktionsområdets klimat kännetecknas av milda vårar, vilket gynnar grobarheten för mycket tidiga druvsorter som chardonnay och pinot-familjen. Somrarna är inte alltför varma, vilket innebär att druvorna inte mognar för tidigt, och de milda höstarna gör att vissa sena druvsorter som garganega, cabernet sauvignon och raboso mognar helt.

Temperaturskillnaderna mellan dag och natt är en viktig orsak till att vissa aromatiska föreningar bildas (terpener), som är typiska för de druvsorter som används, och aromatiska prekursorer med de mycket uppskattade blommiga tonerna hos de vita vinerna och rosévinerna. Detta framhäver vinernas typiska organoleptiska och kemiska egenskaper, bland annat den ibland intensiva doften, den torra smaken, den goda strukturen och alkoholhalten och den måttliga syran.

Druvklasarna är känsliga, bland annat hos pinotdruvsorterna, och en avgörande faktor i detta sammanhang är därför vinodlarnas yrkeskunskap när det gäller att optimera skötseln av vinodlingen, bladverket och växtskyddet.

Olika vinframställningsmetoder får användas för olika druvsorter. För att få fram druvornas särpräglade organoleptiska egenskaper skördas de oftast separat och hålls åtskilda under vinframställningsprocessen.

Temperaturskillnaderna mellan dag och natt och de friska luftströmmar som är typiska för detta klimat bidrar till att bevara druvorna medan de torkas i torkutrymmen. De torkade druvorna har därför en hög ämneskoncentration och är idealiska för att framställa bianco passito-viner, vars färg varierar beroende på vilken druvsort och vinframställningsmetod som används.

8.3. *”Vicenza” – kategorierna: mousserande kvalitetsvin, mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ, pärlande vin*

Information om vinets kvalitet/egenskaper som väsentligen beror på den geografiska omgivningen

Mousserande kvalitetsvin, mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ och pärlande vin av ”Vicenza” har vanligen en halmgul färg med varierande intensitet, medan de pärlande rosévinerna har en karakteristisk rosaaktig ton.

De mousserande vinernas kvalitet är nära förknippad med det begränsade antal druvsorter som de får framställas av.

De mousserande vinerna har ett fint långvarigt skum.

Bianco spumante-vinerna har en fruktig doft med inslag av äpple och persika eller andra frukter med vitt fruktkött. Aromen är delikat, eventuellt med inslag av vita blommor och nötter till följd av jäsning i tank.

Moscato spumante-vin framställs av druvsorten moscato giallo, vars aromatiska inslag förstärks i en varsam lagringsprocess som får draghjälp av det subalpina klimatet. Doften är intensiv med karakteristiska inslag av muskat som är typiska för druvsorten.

De pärlande vinerna utmärks, oavsett om de är vita eller rosé, av sin delikata friskhet och livlighet, som beror på att de avger en måttlig mängd kolsyra.

Både de mousserande och de pärlande vinerna har en harmonisk smak med friska inslag och balanserad syra. Sockerhalten varierar från torr till söt hos ”Vicenza” bianco spumante och ”Vicenza” moscato spumante, och från torr till halvtorr hos ”Vicenza” bianco frizzante och ”Vicenza” rosato frizzante.

Orsakssamband mellan förhållandena i det geografiska området och produktens kvalitet och egenskaper som väsentligen beror på den geografiska omgivningen

De särskilda egenskaper hos de mousserande kvalitetsviner, de mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ och de pärlande viner som beskrivs ovan härrör från kombinationen av produktionsområdets jordmåns- och klimatförhållanden och mänskliga faktorer som har påverkat druvornas oenologiska potential samt processtekniken då som nu.

Kvaliteten hos de mousserande kvalitetsvinerna, de mousserande kvalitetsvinerna av aromatisk typ och de pärlande vinerna präglas av tillgången till råvaror från vinodlingsområden som ger druvor med exakt rätt kvalitetsegenskaper för att framställa sådana viner. Dessa kvalitetsegenskaper beror i synnerhet på druvornas förmåga att bibehålla ett balanserat förhållande mellan socker och syra, som får draghjälp från temperaturskillnaderna mellan dag och natt under det sista mognadsstadiet. Det är dessa egenskaper som ger vinerna deras särpräglade fina dofter.

Odlarnas insatser vad gäller skötseln av vinodlingen, från val av grundstam till odlingsmetod, liksom hanteringen av bladverket till regleringen av vattentillgången, är avgörande. Alla dessa aspekter är grundläggande för att få fram lämpliga druvor för den blandning som i nästa steg används för att framställa mousserande kvalitetsvin, mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ eller pärlande vin med de erfordrade organoleptiska egenskaperna och friska och fina aromer.

Druvorna skördas vanligtvis tidigare än de druvor som är avsedda för framställning av icke mousserande viner för att säkerställa rätt balans mellan det socker och den syra som krävs för att framställa mousserande kvalitetsvin. Vinet framställs vanligtvis av endast en druvsort, där eventuella andra komponenter blandas in när det är dags att göra blandningen.

Mousserande kvalitetsviner, mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ och pärlande viner av ”Vicenza” är även resultatet av teknisk innovation i processerna för jäsning i tank, vilket har bidragit till att effektivisera jäsningsprocessen och därigenom förbättra den aromatiska profilen hos de framställda vinerna och göra dem ännu angenämare. Detta förstärker vinernas unika organoleptiska egenskaper ännu mer, eftersom den friskhet och de blommiga inslag som vinerna främst får från druvorna kommer till uttryck, vilket i sin tur visar att det lokala området utgör den idealiska miljön för framställning av Vicenza-viner. De mousserande kvalitetsviner, mousserande kvalitetsviner av aromatisk typ och pärlande viner som omfattas av SUB Vicenza får således sina unika och särpräglade egenskaper från syra- och pH-balansen, som förstärker vinernas angenäma aromer och deras elegans i allmänhet till följd av lämpliga vinframställningsprocesser.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Särskilda bestämmelser för förpackningen

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

Kompletterande bestämmelser om behållare:

För viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen ”Vicenza” som släpps ut på marknaden i behållare som rymmer upp till 5 liter ska en traditionell glasflaska med kork eller skruvkork användas.

För volymer från 5 till 20 liter får behållare av andra material än glas användas, som består av en plastpåse i flerskiktad polyeten eller polyester inuti en förpackning av kartong eller annat styvt material.

Dessa alternativa behållare får inte användas för vintyper med riserva-beteckning.

Proppar som används för mousserande viner måste vara förenliga med gällande lagstiftning. Skruvkork får användas för pärlande viner.

Riserva-versionen av viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen Vicenza ska släppas ut på marknaden i glasflaskor som rymmer högst 9 liter och förslutas med kork. Det är därför inte tillåtet att använda damejeanne.

Märkningskrav

Rättslig ram:

EU-lagstiftning

Typ av ytterligare villkor:

Kompletterande bestämmelser om märkning

Beskrivning av villkoret:

För typerna pinot grigio rosato och pinot grigio ramato får även termen ”rosé” användas.

LÄNK TILL PRODUKTSPECIFIKATIONEN

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