C/2026/988

11.2.2026

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/988)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»Friuli Colli Orientali«

EU-referencenummer: PDO-IT-A0953-AM02-11.11.2025

1. **Produktets betegnelse**

»Friuli Colli Orientali«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☑ Vin

☐ Spiritus

4. **Land, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Navn

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug)

6. **Klassificering som standardændring**

Det erklæres hermed, at godkendelsen og meddelelsen af nærværende standardændring opfylder betingelserne for godkendelse af en standardændring i henhold til forordning (EU) 2024/1143 og de bestemmelser, der er vedtaget i henhold hertil. Det erklæres også, at ændringen opfylder definitionen af en standardændring som omhandlet i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, da den ikke falder ind under definitionerne i artikel 24, stk. 3, i forordning (EU) 2024/1143.

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

Overskrift

Indførelse af en yderligere geografisk enhed, der er mindre end det område, der er omfattet af betegnelsen

[1] Kommissionen delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beskrivelse

— Beskrivelse: indførelse af den mindre geografiske enhed (underområde) med betegnelsen »Savorgnano«, hvis produktionsegenskaber er beskrevet i et bilag til produktspecifikationen.

— Begrundelse: tilføjelse af et nyt underområde med navnet »Savorgnano« til de fem eksisterende underområder (Cialla, Schiopettino di Prepotto, Pignolo di Rosazzo, Ribolla Gialla di Rosazzo og Refosco di Faedis) for at fremhæve den vin, der produceres i dette særlige område under betegnelsen.

Indførelsen af denne mindre geografiske enhed (underområde) har endvidere til formål at give producenterne i det afgrænsede geografiske område mulighed for at fremstille »Savorgnano«, en vin der er baseret på en blanding af druesorterne Friulano (80-90 %) og Picolit (10-20 %).

Ændringerne vedrører alle artiklerne i produktspecifikationen.

Denne ændring vedrører følgende punkter i enhedsdokumentet:

— Punkt 6 – Beskrivelse af vinen/vinene

— Punkt 7.2. Maksimale udbytter

☑ Denne ændring vedrører enhedsdokumentet.

Overskrift

Indførelse af en ny produkttype samt angivelse af synonymer for vine med angivelse af druesort

Beskrivelse

— Beskrivelse: Vintypen Pinot Grigio Ramato er blevet tilføjet til afsnittet om vinkategori.

— Begrundelse: Denne tilføjelse ændrer ikke listen over godkendte druesorter, som forbliver uændret og fortsat omfatter Pinot Grigio. Pinot Grigio Ramatos karakteristiske farve opnås ved let udblødning af drueskallerne i mosten inden gæringen.

— Beskrivelse: tilføjelse af synonymer for druesorter: Pinot Blanc, Sauvignon Blanc og Pinot Noir for typer med angivelse af druesort: Pinot Bianco, Sauvignon og Pinot Nero.

— Begrundelse: Denne præcisering gør det muligt at markedsføre Pinot Bianco, Sauvignon og Pinot Nero, også under deres internationalt anerkendte synonymer.

Ændringerne vedrører artikel 2, 5 og 6 i produktspecifikationen.

Denne ændring er blevet indført i enhedsdokumentet i punkt 6 – Beskrivelse af vinen/vinene.

☑ Denne ændring vedrører enhedsdokumentet.

Overskrift

Vinlovgivning – mindste beplantningstæthed pr. hektar

Beskrivelse

— Beskrivelse: forøgelse af minimumsantallet af vinstokke pr. hektar fra 3 000 til 3 500.

— Begrundelse: Antallet af vinstokke pr. hektar er blevet forhøjet til 3 500 i overensstemmelse med de bestemmelser, der gælder for de øvrige betegnelser i regionen Friuli-Venezia Giulia.

Ændringen vedrører artikel 4 i produktspecifikationen.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

☐ Denne ændring vedrører enhedsdokumentet.

Overskrift

Vinenes organoleptiske egenskaber

Beskrivelse

— Beskrivelse: Den karakteristiske aroma er specificeret for vine, der lagres i træbeholdere.

— Begrundelse: præcisering af oplysningerne om de organoleptiske analyser af vine, der er omfattet af denne produktspecifikation, og som er lagret i træbeholdere, for forbrugere og fagfolk i sektoren.

Ændringen vedrører artikel 6 i produktspecifikationen.

Denne ændring er blevet indført i enhedsdokumentet i punkt 6 – Beskrivelse af vinen/vinene.

☑ Denne ændring vedrører enhedsdokumentet.

Overskrift

Anvendelse af den traditionelle benævnelse »Riserva« (vin til lagring)

Beskrivelse

— Beskrivelse: Anvendelsen af den traditionelle benævnelse »Riserva« for vintypen »Pignolo« er bedre defineret.

— Begrundelse: Da vintypen Pignolo kan markedsføres tre år efter høsten, og benævnelsen »Riserva« kan anvendes for alle vine to år efter høsten, er det præciseret, at benævnelsen »Riserva« for vine med druesorten Pignolo kan anvendes efter fire års lagring regnet fra den 1. november i det år, hvor druerne blev produceret.

Ændringen vedrører artikel 7 i produktspecifikationen.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

☐ Denne ændring vedrører enhedsdokumentet.

Overskrift

Mærkningsregler

Beskrivelse

— Beskrivelse: Med hensyn til angivelsen af druesorten på etiketten udgår kravet om angivelse af skriftstørrelse.

— Begrundelse: For at lette angivelsen af druesorten uden at begrænse skriftstørrelsen har producenterne besluttet ikke at indføre regler for de stilistiske elementer i angivelsen på etiketten.

Ændringen vedrører artikel 7 i produktspecifikationen.

Enhedsdokumentet berøres ikke af denne ændring.

☐ Denne ændring vedrører enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for vin

»Friuli Colli Orientali«

EU-referencenummer: PDO-IT-A0953-AM02-11.11.2025

1. **Betegnelse(r)**

»Friuli Colli Orientali«

2. **Type geografisk betegnelse**

☑ BOB

☐ BGB

☐ GB

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Italien

4. **Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143**

2204 – Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol, druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

5. **Kategorier af vinavlsprodukter som opført i del II i bilag VII til forordning (EU) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Beskrivelse af vinen/vinene**

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Cialla Ribolla Gialla: – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

strågul til grøn

Duft

aromatisk, typisk

Smag

tør, vinøs, frisk, harmonisk

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Cialla Schiopettino: – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

intens rubinrød, eventuelt med granatrøde nuancer

Duft

typisk og elegant med en duft af bær

Smag

fløjlsagtig, varm, fyldig og tør med noter af grøn peber.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Cialla Rosso: – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

intens rubinrød, eventuelt med granatrøde nuancer

Duft

vinøs, karakteristisk

Smag

fyldig, tør.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Dolce:

Organoleptiske egenskaber

Farve

dyb strågul eller gylden eller ravgul

Duft

intens, behagelig og harmonisk

Smag

sød, harmonisk, eventuelt med træagtige noter.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Cabernet Sauvignon: – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

rubinrød, granatrød for lagrede vine

Duft

karakteristisk, behagelig og intens

Smag

tør, harmonisk.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Pignolo: – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

rubinrød eller endda granatrød for lagrede vine

Duft

karakteristisk, behagelig

Smag

tør, elegant.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Refosco di Faedis. – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

intens rød med violette nuancer mere eller mindre granatrød for lagrede vine

Duft

vinøs med en mere eller mindre intens aroma af skovbær

Smag

moderat tanninagtig med krop, smagfuld og frisk.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 % vol.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 20,0 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Pinot Nero eller Pinot Noir: – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

fra svagt rubinrød til granatrød for lagrede vine

Duft

intens, karakteristisk, delikat

Smag

tør, behagelig og let bitter.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Traminer aromatico: – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

strågul af varierende intensitet

Duft

karakteristisk, med en aromatisk intensitet

Smag

tør, aromatisk, intens, karakteristisk og fyldig.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Malvasia – Udtrykket »Riserva« anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

strågul af varierende intensitet

Duft

behagelig og karakteristisk

Smag

tør, rund, harmonisk.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Pignolo di Rosazzo

Organoleptiske egenskaber

Farve

rubinrød eller endda granatrød for lagrede vine

Duft

karakteristisk, behagelig

Smag

tør, elegant.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Schiopettino di Prepotto – Benævnelsen »Riserva«

Organoleptiske egenskaber

Farve

intens rubinrød, eventuelt med violette nuancer

Duft

typisk og elegant, duft af krydderier og bær

Smag

fløjlsagtig, med krop, tør, med noter af grøn peber.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,5 %

minimumstørstofindhold: 24 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Pinot Grigio – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

strågul og/eller kobberfarvet med mere eller mindre markante toner

Duft

karakteristisk

Smag

tør, fyldig, harmonisk.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Verduzzo friulano: – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

gyldengul af varierende intensitet

Duft

karakteristisk, intens og behagelig

Smag

tør eller blød til sød, med krop, let tanninagtig.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Cialla Refosco dal Peduncolo Rosso: – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

farve: granatrød af varierende intensitet med violette nuancer

Duft

karakteristisk med lette noter af krydderier og bær

Smag

tør, fyldig, varm med varierende bitterhed.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Cabernet franc: – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

intens rubinrød eller endda granatrød for lagrede vine.

Duft

urteagtig, intens

Smag

karakteristisk, tør, let urteagtig.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Merlot: – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

rubinrød eller endda granatrød for lagrede vine.

Duft

karakteristisk, behagelig

Smag

tør, fyldig og smagfuld.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Riesling – Betegnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

strågul af varierende intensitet

Duft

intens, delikat, behagelig og endda aromatisk

Smag

tør, frisk og aromatisk.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/I

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Refosco dal Peduncolo Rosso: – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

intens rubinrød med violette eller granatrøde toner for lagrede vine

Duft

duft: karakteristisk, intens

Smag

tør, med krop, bitter.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Tazzelenghe: – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

intens purpurrød eller endda granatrød for lagrede vine.

Duft

karakteristisk, behagelig

Smag

robust, tanninagtig, urteagtig, tør.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Friulano. – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

strågul af varierende intensitet

Duft

delikat, behagelig og karakteristisk

Smag

tør, harmonisk, bitter.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Bianco: – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

strågul af varierende intensitet

Duft

delikat, behagelig, harmonisk

Smag

tør, livlig.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Rosso: – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

farve: rødvin eller endda granatrød for lagrede vine

Duft

karakteristisk, behagelig

Smag

tør, med krop, harmonisk.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Pinot Bianco eller Pinot Blanc – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

strågul af varierende intensitet

Duft

delikat, karakteristisk

Smag

tør, fyldig, harmonisk.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Chardonnay: – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

strågul af varierende intensitet

Duft

delikat, karakteristisk

Smag

tør, fyldig, harmonisk.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Ribolla Gialla di Rosazzo

Organoleptiske egenskaber

Farve

strågul af varierende intensitet

Duft

aromatisk, karakteristisk

Smag

tør, frisk og harmonisk.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l

farve: strågul af varierende intensitet

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli« Colli Orientali »Cialla« Bianco: – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

strågul af varierende intensitet

Duft

karakteristisk, delikat

Smag

harmonisk, frisk, vinøs.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l

strågul af varierende intensitet

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Ribolla Gialla di Rosazzo – Betegnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

strågul af varierende intensitet

Duft

karakteristisk, delikat

Smag

tør, livlig, frisk.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Sauvignon eller Sauvignon Blanc – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

strågul af varierende intensitet

Duft

delikat eller endda aromatisk

Smag

tør, frisk og harmonisk.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Cabernet: – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

rubinrød eller endda granatrød for lagrede vine

Duft

vinøs, intens og karakteristisk

Smag

tør, med krop, harmonisk, let urteagtig.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Schiopettino: – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

rubinrød eller endda granatrød for lagrede vine

Duft

karakteristisk, intens

Smag

fyldig, urteagtig, typisk, tør.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Cialla Verduzzo Friulano: – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

gyldengul af varierende intensitet

Duft

karakteristisk og frugtagtig, let aromatisk, med noter af abrikos og/eller akacieblomster med en let vaniljenote

Smag

tør, blød eller sød, moderat tanninagtig.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli« Colli Orientali Savorgnano: – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

strågul af varierende intensitet

Duft

delikat, behagelig, harmonisk, typisk

Smag

ren, livlig, tør.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4,5
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 12,5 %

minimalt totalt syreindhold: 4,5 g/l

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

Vinavlsprodukt

Beskyttet oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali« Pinot Grigio Ramato – Benævnelsen »Riserva« kan anvendes.

Organoleptiske egenskaber

Farve

kobber og/eller lyserød, af varierende intensitet, op til og med let rubinrød

Duft

karakteristisk

Smag

ren, fyldig og harmonisk.

Yderligere oplysninger om organoleptiske egenskaber

Når vinene fremstilles eller lagres i træbeholdere, kan de have træagtige noter.

Analytiske egenskaber

Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.):	—
Minimalt totalt syreindhold:	4
Enhed for minimalt totalt syreindhold:	i gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l):	—
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l):	—

Yderligere oplysninger om analytiske kendetegn

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l

☑ De analytiske egenskaber, der ikke er angivet i dette afsnit, ligger inden for de grænser, der er fastsat i den gældende EU-lovgivning.

7. **Vinfremstillingsmetoder**

7.1. *Særlige ønologiske fremgangsmåder, der anvendes til fremstilling af vinen/vinene, samt de relevante restriktioner for fremstillingen heraf*

—

Ikke relevant

7.2. *Maksimale udbytter*

Alle vine/kategorier/varieteter/typer

»Friuli Colli Orientali«, alle typer

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	77
Maksimal virkningsgrad:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategorier/varieteter/typer

»Friuli Colli Orientali« Cialla Verduzzo Friulano, Ribolla Gialla og Bianco

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	56
Maksimal virkningsgrad:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategorier/varieteter/typer

»Friuli Colli Orientali« Cialla Refosco dal Peduncolo Rosso, Schiopettino og Rosso

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	42
Maksimal virkningsgrad:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategorier/varieteter/typer

»Friuli Colli Orientali« Ribolla Gialla di Rosazzo, Pignolo di Rosazzo og Refosco di Faedis

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	42
Maksimal virkningsgrad:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategorier/varieteter/typer

»Friuli Colli Orientali« Schiopettino di Prepotto

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	49
Maksimal virkningsgrad:	hektoliter pr. hektar

Alle vine/kategorier/varieteter/typer

»Friuli Colli Orientali« Savorgnano

Maksimalt udbytte:

Maksimalt udbytte:	71,5
Maksimal virkningsgrad:	hektoliter pr. hektar

8. **Angivelse af den eller de druesorter, som vinen eller vinene fremstilles af**

— Cabernet Franc N – Cabernet

— Cabernet Sauvignon N – Cabernet

— Carmenère N – Cabernet Nostrano

— Chardonnay B

— Malvasia Istriana B – Malvasia

— Merlot N

— Picolit B

— Pignolo N

— Pinot Bianco B – Pinot Blanc

— Pinot Grigio – Pinot Grigio

— Pinot Nero N – Pinot Noir

— Refosco dal Peduncolo Rosso N – Malvasia

— Refosco Nostrano N – Malvasia

— Ribolla Gialla B – Rebula

— Riesling Renano B – Riesling

— Sauvignon B – Sauvignon Blanc

— Schiopettino N

— Tazzelenghe N

— Tocai Friulano B – Friulano

— Traminer Aromatico R – Gewürztraminer

— Verduzzo Friulano B – Verduzzo

9. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Druer til fremstilling af vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Friuli Colli Orientali«, herunder druer fra de fem underområder, skal være produceret i produktionsområdet, som omfatter hele eller dele af følgende kommuners område: Attimis, Buttrio, Cividale del Friuli, Corno di Rosazzo, Faedis, Magnano in Riviera, Manzano, Moimacco, Nimis, Povoletto, Premariacco, Prepotto, Reana del Rojale, Remanzacco, San Giovanni al Natisone, San Pietro al Natisone, Tarcento, Tricesimo og Torreano i provinsen Udine – i regionen Friuli-Venezia Giulia.

10. **Tilknytning til det geografiske område**

Kategori af vinavlsprodukt

1. Vin

Sammenfatning af tilknytningen

Området består af et vekslende landskab af bakker og sletter, som strækker sig i nordvestlig og sydøstlig retning og danner store arealer med en eksponering, der i høj grad er gunstig for vindyrkning. Jordbunden i området med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse består af en kombination af mergel- og stenholdige lag, som er karakteristiske for området. Kombinationen har en tendens til at nedbrydes på grund af vejrpåvirkninger og fragmenteres hurtigt til flager, før den omdannes til lerjord. Den særlige konfiguration af den kontrollerede oprindelsesbetegnelse, der afgrænses af De Juliske Foralper mod nord og ligger tæt på havet mod syd, er gunstig for vinavl.

11. **Yderligere gældende krav**

Kravets/fravigelsens overskrift

Undtagelse vedrørende produktionen i umiddelbar nærhed

Retsgrundlag:

Den Europæiske Unions lovgivning

Type yderligere krav/undtagelse

Undtagelse vedrørende produktionen i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af kravet/undtagelsen

Vinfremstillingen skal finde sted i produktionsområdet, men kan også finde sted i hele provinsen Udine samt i hele det område, der udgør produktionsområdet for den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Collio« (Gorizia, Mossa, San Lorenzo Isontino, Farra d'Isonzo, Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio og San Floriano del Collio).

Elektronisk henvisning (URL) til offentliggørelsen af produktspecifikationen

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23484