C/2026/988

11.2.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/988)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Friuli Colli Orientali“

EU-Nr.: PDO-IT-A0953-AM02 — 11.11.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Friuli Colli Orientali“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Genehmigung und Mitteilung dieser Standardänderung erfüllen die Bedingungen für die Genehmigung einer Standardänderung gemäß der Verordnung (EU) 2024/1143 und den auf ihrer Grundlage erlassenen Bestimmungen. Darüber hinaus fällt diese Änderung unter die Definition einer Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie nicht zu den in Artikel 24 Absatz 3 dieser Verordnung genannten Fällen gehört.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Hinzufügung einer kleineren geografischen Einheit zum Erzeugungsgebiet der g.U.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Beschreibung

— Beschreibung: Es wird die kleinere geografische Einheit (Teilgebiet) Savorgnano hinzugefügt, deren Erzeugungsmerkmale in einem Anhang der Produktspezifikation beschrieben sind.

— Begründung: Das neue Teilgebiet Savorgnano wird zu den fünf bereits bestehenden Teilgebieten (Cialla, Schioppettino di Prepotto, Pignolo di Rosazzo, Ribolla gialla di Rosazzo und Refosco di Faedis) hinzugefügt, um die in diesem besonderen Gebiet der g.U. erzeugten Weine weiter zu differenzieren.

Die Einbeziehung dieser kleineren geografischen Einheit (Teilgebiet) ermöglicht es den Erzeugern in diesem abgegrenzten geografischen Gebiet auch, Savorgnano-Weine aus einer Mischung der Rebsorten Friulano (80 bis 90 %) und Picolit (10 bis 20 %) herzustellen.

Die Änderung betrifft die gesamte Produktspezifikation.

Die Änderung betrifft die folgenden Punkte des Einzigen Dokuments:

— Punkt 6 „Beschreibung des Weins/der Weine“

— Punkt 7.2. „Höchsterträge“

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Hinzufügung einer neuen Erzeugnisart und Angabe der Synonyme von Weinnamen, die die Rebsorte enthalten

Beschreibung

— Beschreibung: In der Kategorie „Wein“ wird eine neue Sorte hinzugefügt: Pinot Grigio Ramato.

— Begründung: Die Rebsorte (Pinot Grigio) ist von dieser Änderung nicht betroffen. Die charakteristische Farbe von Pinot Grigio Ramato wird durch kurze Mazeration vor der Gärung erzielt.

— Beschreibung: Die Rebsorten werden durch ihre jeweiligen Synonyme ergänzt: Pinot Blanc, Sauvignon Blanc und Pinot Noir für Sorten, bei denen die Rebsorte Teil des Namens ist: Pinot Bianco, Sauvignon und Pinot Nero.

— Begründung: Mit dieser Änderung wird festgelegt und ermöglicht, dass die Sorten Pinot Bianco, Sauvignon und Pinot Nero unter ihren korrekten international anerkannten Synonymen vermarktet werden.

Die Änderung betrifft die Nummern 2, 5 und 6 der Produktspezifikation.

Sie betrifft auch Punkt 6 „Beschreibung des Weins/der Weine“ des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Weinbauvorschriften – Mindeststockdichte pro Hektar

Beschreibung

— Beschreibung: Die Mindestanzahl der Rebstöcke pro Hektar wird von 3 000 auf 3 500 erhöht.

— Gründe: Die Zahl der Rebstöcke pro Hektar wird im Einklang mit den Vorschriften für die anderen g.U. der Region Friaul-Julisch Venetien auf 3 500 erhöht.

Die Änderung betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Organoleptische Eigenschaften der Weine

Beschreibung

— Beschreibung: Das charakteristische Aroma von in Holzfässern gereiften Weinen wird genauer beschrieben.

— Begründung: Durch die Änderung soll mehr Klarheit für Verbraucher und Fachleute des Sektors hinsichtlich der organoleptischen Analyse von in Holzfässern gereiften Weinen, die unter diese Spezifikation fallen, geschaffen werden.

Die Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation.

Sie betrifft auch Punkt 6 „Beschreibung des Weins/der Weine“ des Einzigen Dokuments.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Verwendung des traditionellen Begriffs „Riserva“

Beschreibung

— Beschreibung: Es werden genauere Angaben zur Verwendung des traditionellen Begriffs „Riserva“ für die Sorte Pignolo gemacht.

— Begründung: Da die Sorte Pignolo drei Jahre nach der Ernte in Verkehr gebracht und der Begriff „Riserva“ für alle Weine zwei Jahre nach der Ernte der Trauben verwendet werden darf, wird festgelegt, dass der Begriff „Riserva“ für die Sorte Pignolo nun nach vierjähriger Reifung, gerechnet ab dem 1. November des Jahres, in dem die Trauben geerntet wurden, verwendet werden darf.

Die Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung

— Beschreibung: Was die Angabe der Rebsorte(n) auf dem Etikett betrifft, so wird die Vorschrift zur Schriftgröße gestrichen.

— Begründung: Um die Angabe der Rebsorte zu vereinfachen, indem deren Größe nicht beschränkt wird, haben die Erzeuger beschlossen, keine verbindlichen Vorgaben für dieses stilistische Element auf dem Etikett festzulegen.

Die Änderung betrifft Nummer 7 der Produktspezifikation.

Diese Änderung betrifft nicht das Einzige Dokument.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Friuli Colli Orientali“

EU-Nr.: PDO-IT-A0953-AM02 — 11.11.2025

1. **Name(n)**

„Friuli Colli Orientali“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Italien

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

2204 – Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali“ DOC Cialla Ribolla Gialla: - Die Verwendung des Begriffs „Riserva“ ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb mit Tendenz zu grün

Aroma

Geruch: duftend, charakteristisch

Geschmack

trocken, weinig, frisch, harmonisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzfässern hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali" DOC Cialla Schioppettino: - Die Verwendung des Begriffs „Riserva" ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: tiefrubinrot, bisweilen mit granatroten Reflexen

Aroma

Geruch: charakteristisch, elegant, mit Noten von kleinen Früchten

Geschmack

samtig, warm, vollmundig, trocken, mit Anklängen von grünem Pfeffer

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzbehältnissen hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali" DOC Cialla rosso: - Die Verwendung des Begriffs „Riserva" ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: tiefrubinrot, bisweilen mit granatroten Reflexen

Aroma

Geruch: weinig, charakteristisch

Geschmack

vollmundig, trocken

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzbehältnissen hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali" DOC Dolce:

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: tief strohgelb, goldgelb oder bernsteinfarben

Aroma

Geruch: intensiv, angenehm, harmonisch

Geschmack

süß, harmonisch, möglicherweise mit Holznoten

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzfässern hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali“ DOC Cabernet Sauvignon: Die Verwendung des Begriffs „Riserva“ ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rubinrot, mit zunehmender Reife granatrot

Aroma

Geruch: charakteristisch, angenehm, intensiv

Geschmack

trocken, harmonisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzfässern hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali“ DOC Pignolo: Die Verwendung des Begriffs „Riserva“ ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rubinrot, mit zunehmender Reife granatrot

Aroma

Geruch: charakteristisch, angenehm

Geschmack

trocken, elegant

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzfässern hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali" DOC Refosco di Faedis: Die Verwendung des Begriffs „Riserva" ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: tiefrot mit violetten Nuancen, mit zunehmender Reife mit granatroten Reflexen

Aroma

Geruch: Weinig, mit Aromen von Waldfrüchten unterschiedlicher Intensität

Geschmack

moderate Tanninnote, vollmundig, aromatisch, frisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzbehältnissen hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 20,0 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali“ DOC Pinot Nero oder Pinot Noir: Die Verwendung des Begriffs „Riserva“ ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rubinrot, nicht sehr intensiv, mit zunehmender Reife granatrot

Aroma

Geruch: intensiv, charakteristisch, fein

Geschmack

trocken, angenehm, leicht bitter

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzbehältnissen hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali“ DOC Traminer Aromatico: - Die Verwendung des Begriffs „Riserva“ ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma

Geruch: charakteristisch, mit intensivem Aroma

Geschmack

trocken, aromatisch, intensiv, charakteristisch und vollmundig

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzbehältnissen hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali" DOC Malvasia: Die Verwendung des Begriffs „Riserva" ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma

Geruch: angenehm, sortentypisch

Geschmack

trocken, rund, harmonisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzbehältnissen hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali“ DOC Pignolo di Rosazzo

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rubinrot, mit zunehmender Reife granatrot

Aroma

Geruch: charakteristisch, angenehm

Geschmack

trocken, elegant

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzbehältnissen hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12.

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali“ DOC Schioppettino di Prepotto: Die Verwendung des Begriffs „Riserva“ ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: kräftiges Rubinrot, hin und wieder mit violetten Reflexen

Aroma

Geruch: charakteristisch, elegant, mit Anklängen von Gewürzen und Noten von kleinen Früchten

Geschmack

samtig, vollmundig, trocken, mit Anklängen von grünem Pfeffer

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzbehältnissen hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,5.

Trockenextrakt: mindestens 24 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali" DOC Pinot Grigio: Die Verwendung des Begriffs „Riserva" ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb und/oder kupferfarben, mit mehr oder weniger intensiven Reflexen

Aroma

Geruch: charakteristisch

Geschmack

trocken, vollmundig, harmonisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzbehältnissen hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali“ DOC Verduzzo friulano: - Die Verwendung des Begriffs „Riserva“ ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: goldgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma

Geruch: charakteristisch, intensiv, angenehm

Geschmack

trocken oder angenehm süß, vollmundig, mit leichter Tanninnote

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzfässern hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali“ DOC Cialla Refosco dal Peduncolo Rosso: - Die Verwendung des Begriffs „Riserva“ ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rubinrot in unterschiedlicher Intensität, mit violetten Reflexen

Aroma

Geruch: charakteristisch, mit Anklängen von Gewürzen und Noten von kleinen Früchten

Geschmack

trocken, vollmundig, warm, mehr oder weniger bitter

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzfässern hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali" DOC Cabernet Franc: Die Verwendung des Begriffs „Riserva" ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: intensiv rubinrot, mit zunehmender Reife granatrot

Aroma

Geruch: grasig, intensiv

Geschmack

charakteristisch, trocken, leicht grasig

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzfässern hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali“ DOC Merlot: Die Verwendung des Begriffs „Riserva“ ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rubinrot, mit zunehmender Reife granatrot

Aroma

Geruch: charakteristisch, angenehm

Geschmack

trocken, vollmundig, geschmacksreich

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzfässern hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali“ DOC Riesling: Die Verwendung des Begriffs „Riserva“ ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma

Geruch: intensiv, fein, angenehm, eher aromatisch

Geschmack

trocken, frisch, aromatisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzfässern hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali“ DOC Refosco dal Peduncolo Rosso: - Die Verwendung des Begriffs „Riserva“ ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: intensiv rubinrot mit violetten Reflexen, mit zunehmender Reife granatrot

Aroma

Geruch: charakteristisch, intensiv

Geschmack

trocken, vollmundig, bitter

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzfässern hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali“ DOC Tazzelenghe: - Die Verwendung des Begriffs „Riserva“ ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: intensiv rubinrot, mit zunehmender Reife granatrot

Aroma

Geruch: charakteristisch, angenehm

Geschmack

robust, tanninhaltig, grasig, trocken

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzfässern hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali“ DOC Friulano: Die Verwendung des Begriffs „Riserva“ ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma

Geruch: delikat, angenehm, sortentypisch

Geschmack

trocken, harmonisch, bitter

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzfässern hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali“ DOC Bianco: - Die Verwendung des Begriffs „Riserva“ ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma

Geruch: intensiv, angenehm, harmonisch

Geschmack

trocken, lebendig

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzfässern hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali“ DOC rosso: Die Verwendung des Begriffs „Riserva“ ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rubinrot, mit zunehmender Reife granatrot

Aroma

Geruch: charakteristisch, angenehm

Geschmack

trocken, vollmundig, harmonisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzfässern hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali“ DOC Pinot Bianco oder Pinot Blanc: Die Verwendung des Begriffs „Riserva“ ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma

Geruch: fein, charakteristisch

Geschmack

trocken, vollmundig, harmonisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzbehältnissen hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali" DOC Chardonnay: Die Verwendung des Begriffs „Riserva" ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma

Geruch: fein, charakteristisch

Geschmack

trocken, vollmundig, harmonisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzbehältnissen hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali“ DOC Ribolla Gialla di Rosazzo

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma

Geruch: duftend und sortentypisch

Geschmack

trocken, frisch, harmonisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzfässern hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l;

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali“ DOC Cialla Bianco: — Die Verwendung des Begriffs „Riserva“ ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma

Geruch: charakteristisch und mild;

Geschmack

harmonisch, frisch, weinig

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzfässern hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l;

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali" DOC Ribolla Gialla: Die Verwendung des Begriffs „Riserva" ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma

Geruch: charakteristisch und mild;

Geschmack

trocken, lebend, frisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzfässern hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali“ DOC Sauvignon oder Sauvignon Blanc: Die Verwendung des Begriffs „Riserva“ ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma

Geruch: fein, eher aromatisch

Geschmack

trocken, frisch, harmonisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzfässern hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali“ DOC Cabernet: Die Verwendung des Begriffs „Riserva“ ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: intensiv rot, mit zunehmender Reife granatrot

Aroma

Geruch: weinig, intensiv, charakteristisch

Geschmack

trocken, vollmundig, harmonisch, leicht grasig

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzfässern hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali“ DOC Schioppettino: - Die Verwendung des Begriffs „Riserva“ ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: rubinrot, mit zunehmender Reife granatrot

Aroma

Geruch: charakteristisch, intensiv

Geschmack

vollmundig, krautig, typisch, trocken

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzfässern hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali“ DOC Cialla Verduzzo friulano: - Die Verwendung des Begriffs „Riserva“ ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: goldgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma

Geruch: charakteristisch, fruchtig, fein duftig, erinnert an Aprikosen und/oder Akazienblüten, leichte Vanillenote

Geschmack

trocken, angenehm oder süß, mit leichter Tanninnote

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzbehältnissen hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali“ DOC Savorgnano: Die Verwendung des Begriffs „Riserva“ ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: strohgelb von unterschiedlicher Intensität

Aroma

Geruch: fein, angenehm, harmonisch, charakteristisch

Geschmack

klar, lebendig, trocken

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzbehältnissen hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4,5
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 12,5;

Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

„Friuli Colli Orientali" DOC Pinot Grigio Ramato: Die Verwendung des Begriffs „Riserva" ist zulässig.

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Farbe: kupfer- und/oder roséfarben von unterschiedlicher Intensität bis hell rubinrot

Aroma

Geruch: charakteristisch

Geschmack

trocken, vollmundig, harmonisch

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

In Holzbehältnissen hergestellte oder gereifte Weine können leichte Holznoten aufweisen.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	4
Einheit der Mindestgesamtsäure:	Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Minimaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 11;

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

—

Entfällt.

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

„Friuli Colli Orientali“, alle Arten

Höchstertrag:

Höchstertrag:	77
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

„Friuli Colli Orientali“ Cialla Verduzzo friulano, Ribolla Gialla, Bianco

Höchstertrag:

Höchstertrag:	56
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

„Friuli Colli Orientali“ Cialla Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, Rosso

Höchstertrag:

Höchstertrag:	42
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

„Friuli Colli Orientali“ Ribolla Gialla di Rosazzo, Pignolo di Rosazzo und Refosco di Faedis

Höchstertrag:

Höchstertrag:	42
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

„Friuli Colli Orientali“ Schioppettino di Prepotto

Höchstertrag:

Höchstertrag:	49
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

„Friuli Colli Orientali“ Savorgnano

Höchstertrag:

Höchstertrag:	71,5
Einheit des Höchstertrags:	Hektoliter pro Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— 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 Gris

— Pinot Nero N. – Pinot Noir

— Refosco dal Peduncolo Rosso N. – Malvoise

— Refosco Nostrano N. – Malvoise

— Ribolla Gialla B. – Rebula

— Riesling Renano B. – Riesling

— Sauvignon B. – Sauvignon Blanc

— Schioppettino N.

— Tazzelenghe N.

— Tocai Friulano B. – Friulano

— Traminer Aromatico Rs. — Gewürztraminer

— Verduzzo Friulano B. – Verduzzo

9. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Trauben, die für die Erzeugung von Weinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Friuli Colli Orientali“, einschließlich der fünf Teilgebiete, bestimmt sind, müssen in dem Erzeugungsgebiet angebaut werden, das ganz oder teilweise die Gebiete folgender Gemeinden umfasst: 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 und Torreano in der Provinz Udine – Region Friaul—Julisch Venetien.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

In dem Gebiet wechseln sich Hügel und Ebenen ab, die sich ununterbrochen in nordwestlicher bis südöstlicher Richtung erstrecken und große Flächen bilden, die sich optimal für den Weinbau eignen. Die Böden im Erzeugungsgebiet der g.U. bestehen aus abwechselnden Schichten aus Mergel und Sandstein mit einem sehr typischen Aussehen. Diese Verbindung zerfällt leicht unter dem Einfluss atmosphärischer Einflüsse und bröckelt schnell zu flockigen Fragmenten, die sich im Lehmboden auflösen. Die besondere Lage des Erzeugungsgebiets der g.U. – die Julischen Voralpen im Norden und die Nähe zum Meer im Süden – begünstigt den Weinbau.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Ausnahme von der Erzeugung in unmittelbarer Nähe

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Ausnahme von der Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Die Weinbereitung muss innerhalb des Erzeugungsgebiets erfolgen, kann aber auch in der gesamten Provinz Udine und im gesamten Gebiet der Gemeinden stattfinden, die zum Erzeugungsgebiet der g.U. „Collio“ gehören (Gorizia, Mossa, San Lorenzo Isontino, Farra d'Isonzo, Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio und San Floriano del Collio).

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

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