C/2026/988

11.2.2026

Publicarea comunicării unei modificări standard aprobate a caietului de sarcini al unei indicații geografice, în conformitate cu articolul 5 alineatul (4) din Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei [1]

(C/2026/988)

COMUNICAREA APROBĂRII UNEI MODIFICĂRI STANDARD

[Articolul 24 din Regulamentul (UE) 2024/1143]

„Friuli Colli Orientali”

Numărul de referință UE: PDO-IT-A0953-AM02 – 11.11.2025

1. **Denumirea produsului**

„Friuli Colli Orientali”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Sectorul**

☐ Produse agricole

☑ Vinuri

☐ Băuturi spirtoase

4. **Țara căreia îi aparține arealul geografic**

Italia

5. **Autoritatea din statul membru care comunică modificarea standard**

Nume

Ministerul Agriculturii, Suveranității Alimentare și Pădurilor

6. **Calificarea drept modificare standard**

Se declară că aprobarea și comunicarea prezentei modificări standard îndeplinesc condițiile pentru aprobarea unei modificări standard prevăzute în Regulamentul (UE) 2024/1143 și în dispozițiile adoptate în temeiul acestuia. În plus, se declară că prezenta modificare se încadrează în definiția modificării standard prevăzute la articolul 24 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143, deoarece nu se află printre cazurile prevăzute la articolul 24 alineatul (3) din Regulamentul (UE) 2024/1143.

7. **Descrierea modificării (modificărilor) standard aprobate**

Titlu

Introducerea încă unei unități geografice mai mici decât arealul denumirii

[1] Regulamentul delegat (UE) 2025/27 al Comisiei din 30 octombrie 2024 de completare a Regulamentului (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului cu norme privind înregistrarea și protecția indicațiilor geografice, a specialităților tradiționale garantate și a mențiunilor facultative de calitate, precum și de abrogare a Regulamentului delegat (UE) nr. 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Descriere

— Descriere: a fost introdusă unitatea geografică mai mică (subareal) numită „Savorgnano”, ale cărei caracteristici productive sunt descrise în anexa la caietul de sarcini al produsului.

— Motive: noul subareal „Savorgnano” se adaugă celor cinci subareale preexistente (Cialla, Schioppettino di Prepotto, Pignolo di Rosazzo, Ribolla gialla di Rosazzo și Refosco di Faedis), în scopul valorificării vinului produs în acest subareal deosebit al denumirii.

În plus, introducerea acestei unități geografice mai mici (subareal) le permite producătorilor din această zonă geografică limitată să producă vinul „Savorgnano”, obținut prin îmbinarea soiurilor Friulano (în proporție de 80-90 %) și Picolit (în proporție de 10-20 %).

Modificările vizează toate articolele din caietul de sarcini.

Modificarea vizează următoarele puncte din documentul unic:

— punctul 6 - Descrierea vinului sau a vinurilor;

— punctul 7.2. - Randamente maxime.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Introducerea unui nou tip de produs și indicarea sinonimelor vinurilor cu indicarea soiului

Descriere

— Descriere: introducerea în categoria viticolă „Vin” a noului tip Pinot grigio ramato.

— Motive: această modificare nu schimbă baza ampelografică, ce rămâne aceeași, și anume Pinot grigio; în cazul vinului Pinot grigio ramato, culoarea caracteristică este obținută printr-o ușoară macerare pe pieliță înaintea fermentării.

— Descriere: au fost introduse sinonimele soiului: Pinot blanc, Sauvignon blanc și Pinot noir, în cazul tipurilor cu indicarea soiului: Pinot bianco, Sauvignon și Pinot nero.

— Motive: această modificare constă într-o precizare și permite comercializarea vinurilor Pinot bianco, Sauvignon și Pinot nero inclusiv cu sinonimul lor corect, recunoscut la nivel internațional.

Modificările vizează articolele 2, 5 și 6 din caietul de sarcini al produsului.

Modificarea vizează punctul 6, Descrierea vinului sau a vinurilor, din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Norme referitoare la viticultură – densitatea minimă a plantelor de viță-de-vie per hectar

Descriere

— Descriere: majorarea numărului minim de plante de viță-de-vie per hectar, de la 3 000 la 3 500.

— Motive: numărul de plante de viță-de-vie per hectar a fost majorat la 3 500, în consecvență cu densitățile prevăzute în cazul altor denumiri din regiunea Friuli Venezia Giulia.

Modificarea vizează articolul 4 din caietul de sarcini al produsului.

Modificarea nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Caracteristicile organoleptice ale vinurilor

Descriere

— Descriere: a fost precizat mai bine mirosul caracteristic al vinurilor maturate în recipiente de lemn.

— Motive: claritate sporită pentru consumatori și pentru tehnicienii din sector, în cazul analizării organoleptice a vinurilor prevăzute în caietul de sarcini care au fost supuse unei anumite maturări în recipiente de lemn.

Modificarea vizează articolul 6 din caietul de sarcini al produsului.

Modificarea vizează punctul 6, Descrierea vinului sau a vinurilor, din documentul unic.

☑ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Utilizarea mențiunii tradiționale „Riserva”

Descriere

— Descriere: a fost definită mai bine utilizarea mențiunii tradiționale „Riserva” în cazul tipului de vin Pignolo.

— Motive: deoarece tipul Pignolo poate fi comercializat după 3 ani de la recoltarea strugurilor, iar mențiunea „Riserva” poate fi utilizată pentru toate vinurile după 2 ani de la recoltarea strugurilor, s-a precizat că, în cazul tipului de vin cu denumirea de soi Pignolo, mențiunea „Riserva” poate fi utilizată după 4 ani de învechire, calculați începând cu data de 1 noiembrie a anului în care au fost produși strugurii.

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini al produsului.

Modificarea nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

Titlu

Norme referitoare la etichetare

Descriere

— Descriere: în ceea ce privește indicarea pe etichetă a soiului de struguri, a fost eliminată descrierea referitoare la dimensiunile caracterelor.

— Motive: pentru a se simplifica posibilitatea ca menționarea soiului pe etichete să se realizeze fără respectarea unor limite legate de dimensiuni, producătorii au decis ca această caracteristică stilistică a etichetei să nu facă obiectul unei obligații.

Modificarea vizează articolul 7 din caietul de sarcini al produsului.

Modificarea nu vizează documentul unic.

☐ Modificarea vizează documentul unic.

DOCUMENT UNIC

Denumiri de origine și indicații geografice ale vinului

„Friuli Colli Orientali”

Numărul de referință UE: PDO-IT-A0953-AM02 – 11.11.2025

1. **Denumirea (denumirile)**

„Friuli Colli Orientali”

2. **Tipul indicației geografice**

☑ DOP

☐ IGP

☐ IG

3. **Țara căreia îi aparține arealul geografic delimitat**

Italia

4. **Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143**

2204 - Vinuri din struguri proaspeți, inclusiv vinurile îmbogățite cu alcool; musturi de struguri, altele decât cele de la poziția 2009

5. **Categorii de produse viticole, astfel cum sunt enumerate în partea II din anexa VII la Regulamentul (UE) nr. 1308/2013**

1. Vin

6. **Descrierea vinului sau a vinurilor**

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali” Cialla Ribolla gialla: - Este permisă utilizarea mențiunii „Riserva”.

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: galben-pai spre verzui.

Aromă

Miros: parfumat, caracteristic.

Gust

sec, de vin, proaspăt, armonios.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" Cialla Schioppettino: - Este permisă utilizarea mențiunii „Riserva".

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu-rubin intens, cu eventuale nuanțe grena.

Aromă

Miros: caracteristic și elegant, cu note de fructe mici.

Gust

catifelat, cald, plin, sec, cu o notă de piper verde.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" Cialla Rosso: - Este permisă utilizarea mențiunii „Riserva".

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu-rubin intens, cu eventuale nuanțe grena.

Aromă

Miros: de vin, caracteristic.

Gust

plin, sec.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" Dolce:

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: galben-pai intens, inclusiv auriu sau chihlimbariu;

Aromă

Miros: intens, plăcut, armonios.

Gust

dulce, armonios, cu eventuale note de lemn.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" Cabernet sauvignon: Este prevăzută mențiunea „Riserva".

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu-rubin sau grena dacă vinul este învechit.

Aromă

Miros: caracteristic, plăcut, intens.

Gust

sec, armonios.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" Pignolo: Este prevăzută mențiunea „Riserva".

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu-rubin sau grena dacă vinul este învechit.

Aromă

Miros: caracteristic, plăcut.

Gust

sec, elegant.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" Refosco di Faedis. Este permisă utilizarea mențiunii „Riserva".

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu intens, cu nuanțe violacee, mai mult sau mai puțin grena dacă vinul este învechit.

Aromă

Miros: de vin și cu un parfum mai mult sau mai puțin intens de fructe de pădure.

Gust

potrivit de taninos, corpolent, savuros și proaspăt.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11,00 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 20,0 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali” Pinot nero sau Pinot noir: Este prevăzută mențiunea „Riserva”.

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu-rubin de intensitate redusă sau grena dacă vinul este învechit.

Aromă

Miros: intens, caracteristic, delicat.

Gust

sec, plăcut, ușor amărui.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali” Traminer aromatico: - Este prevăzută mențiunea „Riserva”.

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: galben-pai de intensitate variabilă.

Aromă

Miros: caracteristic, cu aromă intensă.

Gust

sec, aromat, intens, caracteristic și plin.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" Malvasia - Este prevăzută mențiunea „Riserva".

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: galben-pai de intensitate variabilă.

Aromă

Miros: plăcut, caracteristic.

Gust

sec, rotund, armonios.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali” Pignolo di Rosazzo

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu-rubin sau grena dacă vinul este învechit.

Aromă

Miros: caracteristic, plăcut.

Gust

sec, elegant.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali” Schioppettino di Prepotto. Mențiunea „Riserva”

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu-rubin intens, cu eventuale nuanțe violacee.

Aromă

Miros: tipic și elegant, cu note de mirodenii și fructe mici.

Gust

catifelat, corpolent, sec, cu note de piper verde.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,5 % vol.

Conținutul minim net de extract sec: 24 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" Pinot grigio - Este prevăzută mențiunea „Riserva".

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: galben-pai și/sau arămiu, cu reflexe mai mult sau mai puțin accentuate.

Aromă

Miros: caracteristic.

Gust

sec, plin, armonios.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" Verduzzo friulano: - Este prevăzută mențiunea „Riserva".

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: galben-auriu de intensitate variabilă.

Aromă

Miros: caracteristic, intens și plăcut.

Gust

sec sau demidulce-dulce, corpolent, ușor taninos.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" Cialla Refosco dal peduncolo rosso: - Este permisă utilizarea mențiunii „Riserva".

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu grena, de intensitate variabilă, cu reflexe violacee.

Aromă

Miros: caracteristic, cu ușoare note de mirodenii și fructe mici.

Gust

sec, plin, cald, mai mult sau mai puțin amărui.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali” Cabernet franc: Este prevăzută mențiunea „Riserva”.

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu-rubin intens sau grena dacă vinul este învechit.

Aromă

Miros: de ierburi, intens.

Gust

caracteristic, sec, ușor de ierburi.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali” Merlot: Este prevăzută mențiunea „Riserva”.

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu-rubin sau grena dacă vinul este învechit.

Aromă

Miros: caracteristic, plăcut.

Gust

sec, plin, savuros.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali” Riesling - Este prevăzută mențiunea „Riserva”.

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: galben-pai de intensitate variabilă.

Aromă

Miros: intens, delicat, plăcut, tinzând spre aromat.

Gust

sec, proaspăt, aromat.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" Cialla Refosco dal peduncolo rosso: - Este prevăzută mențiunea „Riserva".

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu-rubin intens cu nuanțe violacee sau grena dacă vinul este învechit.

Aromă

Miros: caracteristic, intens.

Gust

sec, corpolent, amărui.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" Tazzelenghe: - Este prevăzută mențiunea „Riserva".

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu violaceu intens sau grena dacă vinul este învechit.

Aromă

Miros: caracteristic, plăcut.

Gust

robust, taninos, de ierburi, sec.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" Friulano - Este prevăzută mențiunea „Riserva".

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: galben-pai de intensitate variabilă.

Aromă

Miros: delicat, plăcut, caracteristic.

Gust

sec, armonios, amărui.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" Bianco: - Este prevăzută mențiunea „Riserva".

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: galben-pai de intensitate variabilă.

Aromă

Miros: delicat, plăcut, armonios.

Gust

sec, vioi.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" Rosso: Este prevăzută mențiunea „Riserva".

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu, grena dacă vinul este învechit.

Aromă

Miros: caracteristic, plăcut.

Gust

sec, corpolent, armonios.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" Pinot bianco sau Pinot Blanc - Este prevăzută mențiunea „Riserva".

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: galben-pai de intensitate variabilă.

Aromă

Miros: delicat, caracteristic.

Gust

sec, plin, armonios.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" Chardonnay: Este prevăzută mențiunea „Riserva".

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: galben-pai de intensitate variabilă.

Aromă

Miros: delicat, caracteristic.

Gust

sec, plin, armonios.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" Ribolla Gialla di Rosazzo

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: galben-pai de intensitate variabilă.

Aromă

Miros: parfumat, caracteristic.

Gust

sec, proaspăt, armonios.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

Culoare: galben-pai de intensitate variabilă.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" Cialla Bianco: - Este permisă utilizarea mențiunii „Riserva".

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: galben-pai de intensitate variabilă.

Aromă

Miros: caracteristic, delicat.

Gust

armonios, proaspăt, de vin.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

Culoare: galben-pai de intensitate variabilă.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" Ribolla gialla - Este prevăzută mențiunea „Riserva".

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: galben-pai de intensitate variabilă.

Aromă

Miros: caracteristic, delicat.

Gust

sec, vioi, proaspăt.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" Sauvignon sau Sauvignon Blanc - Este prevăzută mențiunea „Riserva".

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: galben-pai de intensitate variabilă.

Aromă

Miros: delicat, tinzând spre aromat.

Gust

sec, proaspăt, armonios.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 15 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" Cabernet: Este prevăzută mențiunea „Riserva".

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu intens, grena dacă vinul este învechit.

Aromă

Miros: de vin, intens, caracteristic.

Gust

sec, corpolent, armonios, ușor de ierburi.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" Schioppettino: - Este prevăzută mențiunea „Riserva".

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: roșu-rubin sau grena dacă vinul este învechit.

Aromă

Miros: caracteristic, intens.

Gust

plin, de ierburi, tipic, sec.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 18 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" Cialla Verduzzo friulano: - Este permisă utilizarea mențiunii „Riserva".

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: galben-auriu de intensitate variabilă.

Aromă

Miros: caracteristic, fructat, parfumat la nivel delicat, amintește de caisă și/sau de florile de salcâm; ușoară notă de vanilie.

Gust

sec sau demidulce sau dulce, potrivit de taninos.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" Savorgnano: Este permisă utilizarea mențiunii „Riserva".

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: galben-pai de intensitate variabilă.

Aromă

Miros: delicat, plăcut, armonios, tipic.

Gust

uscat, vioi, sec.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4,5
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 12,5 % vol.

Aciditatea totală minimă: 4,5 g/l.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 17 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

Produs viticol

Denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" Pinot grigio ramato - Este prevăzută mențiunea „Riserva".

Caracteristici organoleptice

Aspect

Culoare: arămiu și/sau roze de intensitate variabilă, până la rubiniu deschis.

Aromă

Miros: caracteristic.

Gust

sec, plin, armonios.

Informații suplimentare privind caracteristicile organoleptice

Dacă sunt elaborate sau maturate în recipiente de lemn, vinurile pot prezenta miros de lemn.

Caracteristici analitice

Tăria alcoolică totală maximă (% în volume):	—
Tăria alcoolică dobândită minimă (% în volume):	—
Aciditatea totală minimă:	4
Unitatea de măsură pentru aciditatea totală minimă:	în grame per litru, exprimată în acid tartric
Aciditatea volatilă maximă (în miliechivalenți per litru):	—
Conținutul total maxim de dioxid de sulf (în miligrame per litru):	—

Informații suplimentare privind caracteristicile analitice

Tăria alcoolică totală minimă în volume: 11 % vol.

Limita minimă a extractului fără zahăr: 16 g/l.

☑ Eventualele caracteristici analitice care nu sunt indicate la acest punct se încadrează în limitele prevăzute în legislația aplicabilă a UE.

7. **Practici vitivinicole**

7.1. *Practici oenologice specifice utilizate la elaborarea vinului sau a vinurilor și restricții relevante aplicabile elaborării respective*

—

Nu se aplică.

7.2. *Randamente maxime*

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Friuli Colli Orientali" - toate tipurile

Randament maxim:

Randament maxim:	77
Unitate de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

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

Randament maxim:

Randament maxim:	56
Unitate de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Friuli Colli Orientali" Cialla Refosco dal peduncolo rosso, Schioppettino, Rosso

Randament maxim:

Randament maxim:	42
Unitate de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

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

Randament maxim:

Randament maxim:	42
Unitate de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Friuli Colli Orientali" Schioppettino di Prepotto

Randament maxim:

Randament maxim:	49
Unitate de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

Toate vinurile / categoria / soiul / tipul

„Friuli Colli Orientali" Savorgnano

Randament maxim:

Randament maxim:	71,5
Unitate de măsură pentru randamentul maxim:	hectolitri per hectar

8. **Indicarea soiului sau a soiurilor de struguri de vinificație din care este produs vinul sau din care sunt produse vinurile**

— 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. **Descrierea concisă a arealului geografic delimitat**

Strugurii destinați producerii vinurilor cu denumirea de origine protejată „Friuli Colli Orientali" trebuie să fie cultivați în arealul de producție, cu cele cinci subareale ale sale, care cuprinde, parțial sau în întregime, teritoriile comunelor: 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 și Torreano, din Provincia Udine – regiunea Friuli Venezia Giulia.

10. **Legătura cu arealul geografic**

Categoria de produse viticole

1. Vin

Rezumatul legăturii

Teritoriul este format dintr-o alternanță pestriță de dealuri și câmpii care se succed neîntrerupt în direcția nord-vest–sud-est, creând suprafețe ample cu o expunere optimă pentru cultivarea viței-de-vie. Terenurile din cadrul DOP sunt constituite dintr-o alternanță de straturi de marne și nisipuri cu aspect foarte tipic. Acest ansamblu poate fi alterat foarte ușor de prezența agenților atmosferici și se sfarmă repede în fragmente solzoase, până la dizolvarea în pământ argilos. Conformația deosebită a teritoriului DOP, cu centura numită Prealpi Giulie la nord și apropierea de mare la sud, favorizează viticultura.

11. **Alte cerințe aplicabile**

Titlul cerinței / derogării

Derogare privind producerea vinului în imediata vecinătate

Cadrul juridic:

Legislația UE

Tipul cerinței suplimentare / derogării

Derogare privind producerea vinului în arealul geografic delimitat

Descrierea cerinței / derogării

Operațiunile de vinificare trebuie să se desfășoare în arealul de producție, însă pot fi realizate și pe întregul teritoriu al provinciei Udine și pe întregul teritoriu al comunelor care constituie arealul de producție al denumirii de origine controlate „Collio” (Gorizia, Mossa, San Lorenzo Isontino, Farra d'Isonzo, Capriva del Friuli, Cormons, Dolegna del Collio, San Floriano del Collio).

Trimitere electronică (URL) la publicarea caietului de sarcini

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