C/2026/988

11.2.2026

Objava obvestila o odobritvi standardne spremembe specifikacije proizvoda za geografsko označbo v skladu s členom 5(4) Delegirane uredbe Komisije (EU) 2025/27 [1]

(C/2026/988)

OBVESTILO O ODOBRITVI STANDARDNE SPREMEMBE

(člen 24 Uredbe (EU) 2024/1143)

„Friuli Colli Orientali“

Referenčna številka EU: PDO-IT-A0953-AM02 – 11. november 2025

1. **Ime proizvoda**

„Friuli Colli Orientali“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Sektor**

☐ kmetijski proizvodi

☑ vina

☐ žgane pijače

4. **Država, ki ji pripada geografsko območje**

Italija

5. **Organ države članice, ki sporoči standardno spremembo**

Ime

Ministrstvo za kmetijstvo, prehransko suverenost in gozdarstvo

6. **Opredelitev kot standardna sprememba**

Odobritev standardne spremembe in obvestilo o njej izpolnjujeta pogoje za odobritev standardne spremembe v skladu z Uredbo (EU) 2024/1143 in predpisi, sprejetimi na njeni podlagi. Poleg tega ta sprememba ustreza opredelitvi standardne spremembe iz člena 24(4) Uredbe (EU) 2024/1143, saj ne spada med primere iz člena 24(3) navedene uredbe.

7. **Opis odobrenih standardnih sprememb**

Naslov

Dodajanje manjše geografske enote v območje označbe.

[1] Delegirana uredba Komisije (EU) 2025/27 z dne 30. oktobra 2024 o dopolnitvi Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta s pravili o registraciji in zaščiti geografskih označb, zajamčenih tradicionalnih posebnosti in neobveznih navedb kakovosti ter razveljavitvi Delegirane uredbe (EU) št. 664/2014 (UL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Opis

— Opis: dodana je bila manjša geografska enota (podobmočje), imenovana „Savorgnano“, katere značilnosti pridelave so opisane v prilogi k specifikaciji proizvoda.

— Razlogi: petim že obstoječim podobmočjem (Cialla, schioppettino di Prepotto, pignolo di Rosazzo, ribolla gialla di Rosazzo in refosco di Faedis) je bilo dodano novo podobmočje „Savorgnano“ za še dodatno razlikovanje vina, pridelanega na tem posebnem območju označbe.

Zaradi vključitve te manjše geografske enote (podobmočja) lahko proizvajalci na tem omejenem geografskem območju pridelujejo tudi vino „Savorgnano“, pridobljeno z združitvijo sort vinske trte friulano (od 80 % do 90 %) in picolit (od 10 % do 20 %).

Spremembe se nanašajo na vse člene specifikacije proizvoda.

Sprememba vpliva tudi na naslednje oddelke enotnega dokumenta:

— oddelek 6 Opis vina ali vin,

— oddelek 7.2 Največji donosi.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Vključitev nove vrste proizvoda in navedba sopomenk imen vin, ki vključujejo sorto vinske trte

Opis

— Opis: v kategorijo vino je bila dodana nova vrsta vina, tj. pinot grigio „ramato“ (bakreno).

— Razlogi: s to spremembo se ne spreminja sorta vinske trte, ki ostaja enaka, tj. pinot grigio. Značilna barva vina pinot grigio „ramato“ (bakreno) se pridobi s kratko maceracijo s kožicami pred vrenjem.

— Opis: dodane so bile sopomenke sort vinske trte: pinot blanc, sauvignon blanc in pinot noir za vrste vina, ki vključujejo sorte vinske trte: pinot bianco, sauvignon in pinot nero.

— Razlogi: ta sprememba določa in omogoča, da se vina pinot bianco, sauvignon in pinot nero tržijo s pravilnimi, mednarodno priznanimi sopomenkami.

Spremembi se nanašata na člene 2, 5 in 6 specifikacije proizvoda.

Vplivata tudi na oddelek 6 Opis vina ali vin enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Vinogradniška pravila – najmanjša gostota trsov na hektar

Opis

— Opis: najmanjše število trsov na hektar se je povečalo s 3 000 na 3 500.

— Razlogi: število trsov na hektar se je povečalo na 3 500 v skladu s pravili za druge označbe porekla v deželi Furlanija - Julijska krajina.

Sprememba se nanaša na člen 4 specifikacije proizvoda.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Organoleptične lastnosti vin

Opis

— Opis: natančneje je bila opredeljena značilna aroma vin, staranih v lesenih sodih.

— Razlogi: večja jasnost za potrošnike in strokovnjake v sektorju za organoleptične analize vin iz te specifikacije, donegovanih v lesenih sodih.

Sprememba se nanaša na člen 6 specifikacije proizvoda.

Vpliva tudi na oddelek 6 Opis vina ali vin enotnega dokumenta.

☑ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Uporaba tradicionalnega izraza „riserva“

Opis

— Opis: Za vrsto vina pignolo je bila natančneje opredeljena uporaba tradicionalnega izraza „riserva“.

— Razlogi: ker se lahko vrsta vina pignolo da na trg tri leta po trgatvi, izraz „riserva“ pa se lahko za vsa vina uporablja dve leti po trgatvi grozdja, je bilo določeno, da se lahko izraz „riserva“ zdaj uporablja za vino pignolo po štirih letih staranja, šteto od 1. novembra leta, v katerem je bilo grozdje pridelano.

Sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument.

Naslov

Pravila o označevanju

Opis

— Opis: pravilo o velikosti pisave pri navedbi sorte ali sort vinske trte na etiketi je bilo črtano.

— Razlogi: proizvajalci so se zaradi lažje navedbe sorte vinske trte, ne da bi omejili njeno velikost, odločili, da na etiketi ne bodo uvedli zavezujočih pravil glede tega slogovnega elementa.

Sprememba se nanaša na člen 7 specifikacije proizvoda.

Ta sprememba ne vpliva na enotni dokument.

☐ Sprememba vpliva na enotni dokument

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe za vina

„Friuli Colli Orientali“

Referenčna številka EU: PDO-IT-A0953-AM02 – 11. november 2025

1. **Ime**

„Friuli Colli Orientali“

2. **Vrsta geografske označbe**

☑ ZOP

☐ ZGO

☐ GO

3. **Država, ki ji pripada razmejeno geografsko območje**

Italija

4. **Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143**

2204 – Vino iz svežega grozdja, vključno ojačena vina; grozdni mošt, razen tistega iz tarifne številke 2009

5. **Kategorije proizvodov vinske trte iz dela II Priloge VII k Uredbi (EU) št. 1308/2013**

1. Vino

6. **Opis vina ali vin**

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ Cialla ribolla gialla – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: slamnato rumena, ki prehaja v zelenkasto.

Vonj

Vonj: dišeč, značilen.

Okus

Suh, vinski, svež, skladen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali donegujejo v lesenih sodih, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ Cialla schioppettino – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: intenzivna rubinasto rdeča z morebitnimi odsevi granatno rdeče.

Vonj

Vonj: značilen in prefinjen, s pridihom drobnega sadja.

Okus

Žameten, topel, poln, suh, z notami zelenega popra.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali zorijo v lesenih posodah, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ Cialla – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: intenzivna rubinasto rdeča z morebitnimi odsevi granatno rdeče.

Vonj

Vonj: vinski, značilen.

Okus

Poln, suh.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali zorijo v lesenih posodah, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Sladko vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: živo slamnato rumena, zlata ali jantarna.

Vonj

Vonj: intenziven, prijeten, skladen.

Okus

Sladek, skladen, včasih z lesnimi notami.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali donegujejo v lesenih sodih, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ cabernet sauvignon – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: rubinasto rdeča ali s staranjem granatna.

Vonj

Vonj: značilen, prijeten, intenziven.

Okus

Suh, skladen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali donegujejo v lesenih sodih, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ pignolo – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: rubinasto rdeča ali s staranjem granatna.

Vonj

Vonj: značilen, prijeten.

Okus

Suh, eleganten.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali donegujejo v lesenih sodih, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ refosco di Faedis – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: intenzivno rdeča z vijoličastimi odsevi, ki s staranjem prehaja v granatno.

Vonj

Vonj: vinski in z različno intenzivnim vonjem gozdnih sadežev.

Okus

Zmerno taničen, polnega telesa, mineralen in svež.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali zorijo v lesenih posodah, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši delež skupnega alkohola: 11,00 vol. %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 20,0 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ pinot nero ali pinot noir – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: ne preveč intenzivna rubinasto rdeča ali s staranjem granatna.

Vonj

Vonj: intenziven, značilen, nežen.

Okus

Suh, prijeten, rahlo grenkljat.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali zorijo v lesenih posodah, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ traminer aromatico – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: različno intenzivna slamnato rumena;

Vonj

Vonj: značilen z intenzivnim vonjem.

Okus

Suh, aromatičen, intenziven, značilen in poln.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali zorijo v lesenih posodah, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ malvasia – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: različno intenzivna slamnato rumena;

Vonj

Vonj: prijeten, značilen.

Okus

Suh, okrogel, skladen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali zorijo v lesenih posodah, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ pignolo di Rosazzo

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: rubinasto rdeča ali s staranjem granatna.

Vonj

Vonj: značilen, prijeten.

Okus

Suh, eleganten.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali zorijo v lesenih posodah, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ schioppettino di Prepotto – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: intenzivno rubinasto rdeča, včasih z vijoličastimi odsevi.

Vonj

Vonj: značilen in eleganten, s pridihom začimb in drobnega sadja.

Okus

Žameten, polnega telesa, suh, z notami zelenega popra.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali zorijo v lesenih posodah, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,5 %;

neto suha snov najmanj: 24 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ pinot grigio – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: slamnato rumena in/ali bakrena z odsevi različne intenzivnosti.

Vonj

Vonj: značilen.

Okus

Suh, poln, skladen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali zorijo v lesenih posodah, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ verduzzo friulano – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: različno intenzivna zlato rumena.

Vonj

Vonj: značilen, intenziven, prijeten.

Okus

Suh ali prijetno sladek, polnega telesa, rahlo taničen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali donegujejo v lesenih sodih, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ Cialla refosco dal peduncolo rosso – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: različno intenzivna rubinasto rdeča z vijoličastimi odsevi.

Vonj

Vonj: značilen, s pridihom začimb in drobnega sadja.

Okus

Suh, polnega telesa, topel, različno grenkljat.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali donegujejo v lesenih sodih, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ cabernet franc – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: intenzivna rubinasto rdeča ali s staranjem granatna.

Vonj

Vonj: travnat, izrazit.

Okus

Značilen, suh, rahlo travnat.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali donegujejo v lesenih sodih, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ merlot – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: rubinasto rdeča ali s staranjem granatna.

Vonj

Vonj: značilen, prijeten.

Okus

Suh, poln, mineralen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali donegujejo v lesenih sodih, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ riesling – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: različno intenzivna slamnato rumena;

Vonj

Vonj: intenziven, nežen, prijeten, ki prehaja v aromatičnega.

Okus

Suh, svež, aromatičen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali donegujejo v lesenih sodih, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ refosco dal peduncolo rosso – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: intenzivna rubinasto rdeča z vijoličastimi odsevi ali s staranjem granatna.

Vonj

Vonj: značilen, izrazit.

Okus

Suh, polnega telesa, grenkljat.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali donegujejo v lesenih sodih, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ tazzelenghe – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: intenzivna rubinasto rdeča ali s staranjem granatna.

Vonj

Vonj: značilen, prijeten.

Okus

Poudarjen, taničen, travnat, suh.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali donegujejo v lesenih sodih, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ friulano – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: različno intenzivna slamnato rumena;

Vonj

Vonj: nežen, prijeten, značilen.

Okus

Suh, skladen, grenkljat.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali donegujejo v lesenih sodih, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Belo vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: različno intenzivna slamnato rumena;

Vonj

Vonj: intenziven, prijeten, skladen.

Okus

Suh, živahen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali donegujejo v lesenih sodih, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Rdeče vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: rubinasto rdeča, s staranjem granatna.

Vonj

Vonj: značilen, prijeten.

Okus

Suh, polnega telesa, skladen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali donegujejo v lesenih sodih, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ pinot bianco ali pinot blanc – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: različno intenzivna slamnato rumena;

Vonj

Vonj: nežen, značilen;

Okus

Suh, poln, skladen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali zorijo v lesenih posodah, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ chardonnay – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: različno intenzivna slamnato rumena;

Vonj

Vonj: nežen, značilen;

Okus

Suh, polnega telesa, skladen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali zorijo v lesenih posodah, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ ribolla gialla di Rosazzo

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: različno intenzivna slamnato rumena;

Vonj

Vonj: dišeč, značilen.

Okus

Suh, svež, skladen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali donegujejo v lesenih sodih, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Belo vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ Cialla – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: različno intenzivna slamnato rumena;

Vonj

Vonj: značilen, nežen.

Okus

Skladen, svež, vinski.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali donegujejo v lesenih sodih, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

Barva: različno intenzivna slamnato rumena.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ ribolla gialla – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: različno intenzivna slamnato rumena;

Vonj

Vonj: značilen, nežen.

Okus

Suh, živahen, svež.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali donegujejo v lesenih sodih, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ sauvignon ali sauvignon blanc – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: različno intenzivna slamnato rumena;

Vonj

Vonj: nežen, ki prehaja v aromatičnega.

Okus

Suh, svež, skladen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali donegujejo v lesenih sodih, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 15 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ cabernet – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: intenzivno rdeča, ki s staranjem prehaja v granatno.

Vonj

Vonj: vinski, intenziven, značilen.

Okus

Suh, polnega telesa, skladen, rahlo travnat.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali donegujejo v lesenih sodih, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ schioppettino – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: rubinasto rdeča ali s staranjem granatna.

Vonj

Vonj: značilen, izrazit.

Okus

Poln, zeliščen, značilen, suh.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali donegujejo v lesenih sodih, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 18 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ Cialla verduzzo friulano – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: različno intenzivna zlato rumena.

Vonj

Vonj: značilen, saden, nežno dišeč, spominja na marelico in/ali cvetove akacije, z nežnim pridihom vanilje.

Okus

Suh, prijeten ali sladek, rahlo taničen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali zorijo v lesenih posodah, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ Savorgnano – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: različno intenzivna slamnato rumena;

Vonj

Vonj: nežen, prijeten, skladen, značilen.

Okus

Čist, živahen, suh.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali zorijo v lesenih posodah, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4,5
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 12,5 %.

Najnižja vsebnost skupnih kislin: 4,5 g/l.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 17 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

Proizvod vinske trte

Vino z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“ pinot grigio „ramato“ (bakreno) – lahko se uporablja izraz „riserva“.

Organoleptične lastnosti

Videz

Barva: različno intenzivna bakrena in/ali rožnata do svetlo rubinasto rdeče.

Vonj

Vonj: značilen.

Okus

Suh, polnega telesa, skladen.

Dodatne informacije o organoleptičnih lastnostih

Če se vina pridelujejo ali zorijo v lesenih posodah, imajo lahko rahel pridih lesa.

Analitske lastnosti

Največji delež skupnega alkohola (v vol. %)	—
Najmanjši delež dejanskega alkohola (v vol. %)	—
Najnižja vsebnost skupnih kislin	4
Enota pri najnižji vsebnosti skupnih kislin	v gramih na liter, izraženih kot vinska kislina
Najvišja vsebnost hlapnih kislin (v miliekvivalentih na liter)	—
Najvišja vsebnost skupnega žveplovega dioksida (v miligramih na liter)	—

Dodatne informacije o analitskih lastnostih

Najmanjši volumenski delež skupnega alkohola: 11 %.

Najmanjši ekstrakt brez sladkorja: 16 g/l.

☑ Vse analitske lastnosti, ki niso navedene v tem oddelku, so v mejah, določenih v veljavni zakonodaji EU.

7. **Vinarske prakse**

7.1 *Posebni enološki postopki pridelave vin ter ustrezne omejitve pri njihovi pridelavi*

—

Ni relevantno

7.2 *Največji donosi*

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vse vrste vina „Friuli Colli Orientali“

Največji donos:

Največji donos	77
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Belo vino „Friuli Colli Orientali“ Cialla verduzzo friulano, ribolla gialla

Največji donos:

Največji donos	56
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Rdeče vino „Friuli Colli Orientali“ Cialla refosco dal peduncolo rosso, schioppettino

Največji donos:

Največji donos	42
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Friuli Colli Orientali“ ribolla gialla di Rosazzo, pignolo di Rosazzo in refosco di Faedis

Največji donos:

Največji donos	42
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Friuli Colli Orientali“ schioppettino di Prepotto

Največji donos:

Največji donos	49
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

Vsa vina/kategorija/sorta/vrsta vina

Vino „Friuli Colli Orientali“ Savorgnano

Največji donos:

Največji donos	71,5
Enota pri največjem donosu	hektolitri na hektar

8. **Sorta ali sorte vinske trte, iz katerih se pridobi vino oziroma vina**

— 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. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Grozdje, namenjeno za pridelavo vina z zaščiteno označbo porekla „Friuli Colli Orientali“, vključno s petimi podobmočji, se prideluje na območju proizvodnje, ki v celoti ali delno zajema ozemlja občin: Attimis (Ahten), Buttrio, Cividale del Friuli (Čedad), Corno di Rosazzo (Koren), Faedis (Fojda), Magnano in Riviera, Manzano, Moimacco (Mojmak), Nimis (Neme), Povoletto (Poulet), Premariacco (Premarjak), Prepotto (Prapotno), Reana del Rojale, Remanzacco, San Giovanni al Natisone (Sveti Janez na Rinži), San Pietro al Natisone (Špeter Slovenov), Tarcento (Čenta), Tricesimo (Taržizem) in Torreano (Tavorjana) v pokrajini Videm – dežela Furlanija - Julijska krajina.

10. **Povezava z geografskim območjem**

Kategorije proizvoda vinske trte

1. Vino

Povzetek povezave

Na območju se izmenjujejo griči in ravnine, ki se neprekinjeno raztezajo v smeri severozahod–jugovzhod in ustvarjajo velika območja z optimalno izpostavljenostjo za gojenje vinske trte. Tla na območju ZOP so sestavljena iz izmeničnih plasti laporja in peščenjaka z zelo značilnim videzom. Ta skupek se pod vplivom okolja zlahka drobi in hitro razpade na luskaste delce, ki se raztopijo v glinastih tleh. Posebna lega območja ZOP, z Julijskimi Predalpami na severu in bližino morja na jugu, je ugodna za vinogradništvo.

11. **Dodatne veljavne zahteve**

Naslov zahteve/odstopanja

Odstopanje od proizvodnje na območju v neposredni bližini

Pravni okvir

Zakonodaja EU

Vrsta dodatne zahteve/odstopanja

Odstopanje od proizvodnje na razmejenem geografskem območju

Opis zahteve/odstopanja

Pridelava vina mora potekati na območju proizvodnje, lahko pa poteka tudi v celotni pokrajini Videm in na celotnem ozemlju občin, ki sestavljajo območje proizvodnje ZOP „Collio“ (Gorizia (Gorica), Mossa (Moš), San Lorenzo Isontino (Šlovrenc ob Soči), Farra d'Isonzo (Fara ob Soči), Capriva del Friuli (Koprivno), Cormons (Krmin), Dolegna del Collio (Dolenje v Brdih) in San Floriano del Collio (Števerjan)).

Elektronski sklic (URL) na objavo specifikacije proizvoda

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