C/2024/6594

30.10.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/6594)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Val d’Arno di Sopra / Valdarno di Sopra”

PDO-IT-A1497-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 31.7.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. **Uusien viinityyppien lisääminen ja osa-alueiden poistaminen**

Tuote-eritelmään on lisätty seuraavat uudet luokat, jotka liittyvät nimityksen alueen perinteeseen ja historiaan: Orpicchio, Trebbiano, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Foglia Tonda ja Pugnitello.

Tuote-eritelmään on lisätty roseelaatukuohuviini käytössä olevan luokan asettamiseksi etusijalle. Samalla siitä on poistettu valkolaatukuohuviinin luokka, jota ei käytetä.

Tuotantolaadun parantamiseksi rypälelajikeviinien osalta tuote-eritelmään on roseen ohelle lisätty myös Riserva-tyyppi, joka on Sangiovese-, Cabernet Franc- tai Pugnitello-rypäleistä valmistettu rypälelajikeviinien tyyppi.

Lisäksi myöhäissadon puna- ja valkoviinien tuotantoperinne on elvytetty perinteisten Vin Santo- ja Vin Santo Occhio di Pernice -viinien myötä.

Aiemmat osa-alueet on kuitenkin poistettu, sillä niiden olemassaolo haittasi nimityksen kehittämistä.

Muutos koskee tuote-eritelmän kaikkia artikloja sekä yhtenäisen asiakirjan seuraavia kohtia: ”Viinien kuvaus”, ”Enimmäistuotos”, ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja ”Rypälelajikkeet”.

2. **Rypälelajikkeita koskeva muutos**

Tiettyjen viinityyppien tyypillisyyden ja laadun parantamiseksi sallittuja rypälelajikkeita on muutettu nimityksen ensimmäisten kymmenen vuoden aikana saatujen kokemusten perusteella.

Valkoviinien rypälelajikkeisiin on lisätty Trebbiano historiallisista syistä sekä Sauvignon täydentävien ominaisuuksiensa vuoksi.

Punaviinien rypälelajikkeita on muutettu aiempien osa-alueiden poistamisen vuoksi. Näillä osa-alueilla käytettiin kahta eri rypälelajikkeiden yhdistelmää.

Rypälelajikkeisiin on lisätty myös aiemmin tuote-eritelmään kuulumattomien viinityyppien rypälelajikkeet.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 2 artiklaa.

3. **Tuotantoalueen laajentaminen**

Tuottajat pyysivät, että tuotantoaluetta laajennetaan nimityksen historian mukaisesti kattamaan alue, joka mainitaan Cosimo III de’ Medicin vuonna 1716 antamassa ediktissä, ja koska kyseisen alueen maaperän ja ilmaston ominaispiirteet ovat samat.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 3 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Rajattu maantieteellinen alue”.

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

4. **Tuotoksen ja tilavuusprosentteina ilmaistun luonnollisen alkoholipitoisuuden muutos ja lisääminen**

Rypäleiden enimmäistuotanto on yhdenmukaistettu 11 tonniin hehtaaria kohden. Poikkeuksena tästä ovat myöhäissadon viinit sekä Vin Santo -viini, joiden osalta enimmäistuotanto on 7,5 tonnia hehtaaria kohden.

Lisäksi luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus on korjattu, tai esitetty, jatkuvan ilmastonmuutoksen seurauksena.

Tarkoituksena on kaikissa tapauksissa parantaa tuotetun viinin laatua.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 4 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Enimmäistuotokset”.

5. **Viininvalmistusta ja kulutukseen luovuttamista koskevat säännöt**

Tarkastusprosessin helpottamiseksi ja alueellisen yhteyden vahvistamiseksi vaihtoehto, jonka mukaan laatukuohuviiniä voidaan tuottaa ja pullottaa nimityksen alueen ulkopuolella, on poistettu. Lisäksi tuotteen ja alueen välisen yhteyden takaamiseksi ja ilmastoon liittyvien muutosten vuoksi rypäleiden puristemehujen ja viinien väkevöiminen ei ole enää sallittua.

Uudelleenjärjestelyn ja uusien viinityyppien lisäämisen vuoksi Riserva-merkittyjen viinien tiedot on päivitetty ja niiden markkinoille luovuttamista koskevat määräajat vahvistettu.

Laatukuohuviinien osalta tirage-vaiheelle (joka käynnistää toisen käymisen) on vahvistettu tarvittavat määräajat. Tarkoituksena on taata korkea laatu kaikkien tuote-eritelmän vaatimusten mukaisesti.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 5 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Lisäedellytykset”.

6. **Lisäykset ja muutokset viinien kemiallisiin, fysikaalisiin ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin**

Eri viinityyppien ominaisuudet kulutushetkellä on päivitetty ja niitä on lisätty uusien lisättyjen tyyppien huomioimiseksi ja tarkempien kuvausten antamiseksi.

Tämä mahdollistaa myös tarkemman arvioinnin viinien hyväksymisvaiheessa.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 6 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Viinien kuvaus”.

7. **Säännökset, jotka koskevat roseeviinejä, Vigna-merkittyjä viinejä ja laajemman maantieteellisen nimityksen mainintaa etiketissä**

Vastedes sanaa ”rosee” voidaan käyttää sekä laatukuohuviinin että roseeviinien yhteydessä, Vigna-merkityillä viineillä on oltava samat analyyttiset arvot kuin Riserva-merkityillä viineillä ja asiaankuuluvien merkintöjen kanssa etiketeissä voidaan käyttää maantieteellistä nimitystä ”Toscana”.

Kaikkien näiden muutosten tarkoituksena on tuoda selkeyttä ja parantaa nimityksen kattamien viinien laatua ja kilpailukykyä.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 7 artiklaa.

8. **Pullotusta koskevat säännökset**

Astioiden tilavuus on vapaasti valittavissa, kunhan ne ovat sallittuja. Kruunukorkkien käyttö on kielletty.

Tämän tarkoituksena on se, että tuottajat pysyvät mukana teknologian ja kuluttajakysynnän kehityksessä ja samalla käsitys tällä nimityksellä varustettujen viinien korkeasta laadusta säilyy.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 8 artiklaa.

9. **Viinin ja ympäristön yhteyttä koskevan kuvauksen päivittäminen**

Osittaisia mukautuksia on tehty äskettäin määritellyn alueen sekä paikallisten rypälelajikkeiden lisäämisen vuoksi sekä A1 kohdassa ”Yhteyden kannalta merkitykselliset tekijät” ja A2 kohdassa ”Yhteyden kannalta merkitykselliset inhimilliset tekijät” annetun yleisen kuvauksen parantamiseksi.

Tämä muutos koskee tuote-eritelmän 9 artiklaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Val d’Arno di Sopra

Valdarno di Sopra

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinien kuvaus**

1. Valkoviinit ja Riserva-merkityt valkoviinit, myös ne, joissa mainitaan rypälelajikkeet Chardonnay, Sauvignon, Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio tai Trebbiano

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Väri: oljenkeltaisen eri sävyt ja kullanvärisiä vivahteita, jotka korostuvat viinin vanhetessa.

— Aromi: hieno ja herkkä, voimakas ja kukkainen, hedelmäinen, viinin vanhetessa kehittyy mineraalisia vivahteita.

— Maku: hieno, herkkä, kuiva, harmoninen, pehmenee viinin vanhetessa.

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,50 tilavuusprosenttia tai 12,50 tilavuusprosenttia Riserva-merkittyjen viinien sekä Vigna-merkittyjen viinien osalta.

— Sokeriton uutos vähintään: 18,00 grammaa litrassa Chardonnay- ja Sauvignon-rypälelajikkeiden osalta, 17 grammaa litrassa Malvasia Bianca Lunga-, Orpicchio- ja Trebbiano-rypälelajikkeiden osalta, 19,00 grammaa litrassa Riserva- tai Vigna-merkittyjen Chardonnay- tai Sauvignon-rypälelajikkeesta valmistettujen viinien osalta ja 18 grammaa litrassa Riserva- tai Vigna-merkittyjen Malvasia Bianca Lunga-, Orpicchio- tai Trebbiano-rypälelajikkeesta valmistettujen viinien osalta.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

2. Roseelaatukuohuviinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Valmistetaan perinteistä menetelmää käyttäen saman vuosikerran rypäleistä. Vuosikerta on mainittava etiketissä.

— Vaahto: hienojakoinen ja pitkäkestoinen.

— Väri: vaihtelee vaaleanpunaisesta sipulinkuoren väriseen, vaihtelevan vivahteikas.

— Aromi: häivähdys hiivaa, toisinaan hedelmäinen.

— Maku: eloisa, harmoninen, keskitäyteläinen.

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,50 %.

— Sokeriton uutos vähintään: 18,00 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

3. Punaviinit ja Riserva-merkityt punaviinit, myös ne, joissa mainitaan rypälelajikkeet Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Pinot Nero, Pugnitello tai Foglia Tonda

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Väri: rubiininpunaisen eri sävyt, viinin vanhetessa saattaa kehittyä graniitinpunaisia vivahteita.

— Aromi: hieno, hedelmäinen, mausteinen, mahdollisesti dynaamiseksi muuttuva viinin vanhetessa, voimakas, monivivahteinen Cabernet Sauvignon-, Cabernet Franc- ja Merlot-rypäleistä valmistetuissa viineissä, kukkainen ja hedelmäinen Sangiovese-rypäleistä valmistetuissa viineissä, punaisten marjojen ja mausteiden aromeja Syrah-rypäleistä valmistetuissa viineissä.

— Maku: kuiva, täyteläinen, harmoninen Cabernet Franc- ja Cabernet Sauvignon -rypäleistä valmistetuissa viineissä.

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12,00 tilavuusprosenttia tai 13,00 tilavuusprosenttia Riserva-merkittyjen viinien ja Vigna-merkittyjen viinien osalta.

— Sokeriton uutos vähintään: 21,00 kaikkien viinien osalta ja 25,00 Riserva-merkittyjen viinien ja Vigna-merkittyjen viinien osalta.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

4. Cabernet Franc-, Pugnitello- tai Sangiovese-rypäleistä valmistetut roseet

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Väri: vaihtelee haaleasta syvään vaaleanpunaiseen.

— Aromi: hieno, herkkä, hedelmäinen.

— Maku: kuiva, harmoninen, herkkä.

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 11,50 %.

— Sokeriton uutos vähintään: 18,00 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

5. Myöhäissadon viinit

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Väri: vaihtelee voimakkaan oljenkeltaisesta meripihkankeltaiseen ja syvään tiilenpunaiseen.

— Aromi: herkkä, voimakas, dynaaminen.

— Maku: samettinen, makea, harmoninen, korostuneen pyöreä.

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 15,00 %

— Sokeriton uutos vähintään: 20,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

6. ”Vin Santo”

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Väri: vaihtelee voimakkaan oljenkeltaisesta kullankeltaiseen ja syvään meripihkankeltaiseen.

— Aromi: dynaaminen, voimakas.

— Maku: vaihtelee kuivasta erittäin makeaan.

Lievä sameus on hyväksyttävää kaikissa suodattamattomissa viineissä.

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 16,00 %

— Sokeriton uutos vähintään: 23 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 45

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

7. ”Vin Santo Occhio di Pernice”

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

— Väri: vaihtelee syvästä tiilenpunaisesta syvään vaaleanpunaiseen ja haaleaan vaaleanpunaiseen.

— Aromi: dynaaminen, voimakas.

— Maku: makea, samettinen, pehmeä ja pyöreä.

Lievä sameus on hyväksyttävää kaikissa suodattamattomissa viineissä.

— Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 16,00 %

— Sokeriton uutos vähintään: 26,0 g/l.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%): —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%): —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4 grammaa litrassa viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra): 45

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

—

5.2 *Enimmäistuotokset:*

1. Valdarno di Sopra: valkoviinit, myös Riserva-merkityt valkoviinit, roseekuohuviinit, punaviinit, myös Riserva-merkityt punaviinit, seuraavista rypälelajikkeista valmistetut, myös Riserva-merkityt, viinit: Malvasia Lunga Bianca, Orpicchio, Sauvignon ja Trebbiano

11 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. Valdarno di Sopra: valkoviinit, myös Riserva-merkityt valkoviinit, roseekuohuviinit, punaviinit, myös Riserva-merkityt punaviinit, seuraavista rypälelajikkeista valmistetut, myös Riserva-merkityt, viinit: Chardonnay, Malvasia Lunga Bianca, Orpicchio, Sauvignon ja Trebbiano – Vigna-merkityt

   9 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

3. Cabernet Franc (myös Riserva-merkityt viinit ja roseet), Cabernet Sauvignon (myös Riserva-merkityt), Canaiolo Nero (myös Riserva-merkityt), Ciliegiolo (myös Riserva-merkityt), Foglia Tonda (myös Riserva-merkityt) ja Malvasia Nera (myös Riserva-merkityt)

   11 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

4. Cabernet Franc (myös Riserva-merkityt viinit ja roseet), Cabernet Sauvignon (myös Riserva-merkityt), Canaiolo Nero (myös Riserva-merkityt), Ciliegiolo (myös Riserva-merkityt), Foglia Tonda (myös Riserva-merkityt) ja Malvasia Nera (myös Riserva-merkityt) – Vigna-merkityt

   9 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

5. Merlot (myös Riserva-merkityt viinit), Pinot Nero (myös Riserva-merkityt), Pugnitello (myös Riserva-merkityt ja roseet) ja Syrah (myös Riserva-merkityt)

   11 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. Merlot (myös Riserva-merkityt viinit), Pinot Nero (myös Riserva-merkityt), Pugnitello (myös Riserva-merkityt ja roseet) ja Syrah (myös Riserva-merkityt) – Vigna-merkityt

   9 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

7. Val d'Arno di Sopra Vin Santo, Vin Santo Occhio di Pernice

   7 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

8. Myöhäissadon Val d'Arno di Sopra

   7 500 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Tuotantoalue on Toscanan alueella ja kattaa erityisesti seuraavien kuntien koko alueen Arezzon maakunnassa: Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Civitella in Val di Chiana, Castelfranco-Piandiscò, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, San Giovanni Valdarno, Castiglion Fibocchi ja Laterina-Pergine Valdarno. Lisäksi se kattaa osan Arezzon kunnasta Civitellan, Laterina-Pergine Valdarnon ja Castiglion Fibocchin kuntien rajojen ja Maestro della Chiana -kanavan ja Arno-joen vasemman reunaman välissä Capolonan kunnan rajaan asti Arezzon maakunnassa sekä Figline e Incisa Valdarnon, Reggellon ja Rignano sull'Arnon kuntien koko alueen Firenzen maakunnassa.

7. **Rypälelajikkeet**

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Canaiolo Nero N – Canaiolo

Chardonnay B

Ciliegiolo N

Foglia Tonda N

Malvasia Nera di Brindisi N – Malvasia Nera di Lecce N

Malvasia Nera di Lecce N – Malvasia Nera di Brindisi N

Malvasia Bianca Lunga B. – Malvasia

Merlot N

Orpicchio B

Pinot Nero N – Pinot

Pugnitello N

Sangiovese N

Sauvignon B

Syrah N

Trebbiano Toscano B – Trebbiano

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

”VALDARNO / VAL D’ARNO DI SOPRA”

Alueen erityisten pinnanmuotoihin ja ilmastoon liittyvien tekijöiden sekä ihmisen toiminnan ansiosta alueen viinit ovat erittäin laadukkaita.

Etruskien aikoinaan istuttamien viinitarhojen reunoilla on edelleen nähtävissä roomalaisten teiden jäänteitä sekä Roomaan johtavia pyhiinvaellusreittejä seuraavia keskiaikaisia kivipenkereitä.

Val d’Arno on mainittu Cosimo III de’ Medicin vuonna 1716 antamassa ediktissä laatuviinin tuotantoalueena. Aluetta jonkin aikaa koetelleen härmän jälkeen erilaisten uusien viiniköynnöslajikkeiden kokeilussa saavutettiin suurta edistystä. Alueella on 1970-luvulta saakka tuotettu viinejä, jotka ovat kansainvälisesti tunnettuja erinomaisuudestaan. Tämä oli nimityksen alkuperä.

9. Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)

Markkinoille saattaminen

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

— Valkoviinit ja Riserva-merkityt valkoviinit, myös ne, joissa mainitaan rypälelajikkeet Chardonnay, Sauvignon, Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio tai Trebbiano: rypäleiden korjuuvuotta seuraavan vuoden helmikuun 1. päivänä tai sen jälkeen. Riserva-merkittyjen viinien osalta vähintään 12 kuukautta rypäleiden korjuukauden jälkeen. Tästä ajasta viinin on oltava ollut tynnyrissä vähintään kuusi kuukautta ja pullossa kolme kuukautta.

— Roseelaatukuohuviini: kypsytettävä vähintään 48 kuukautta tirage-vaiheen jälkeen.

— Punaviinit ja Riserva-merkityt punaviinit, myös ne, joissa mainitaan rypälelajikkeet Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Pinot Nero, Pugnitello tai Foglia Tonda: rypäleiden korjuuvuotta seuraavan vuoden maaliskuun 31. päivänä tai sen jälkeen. Riserva-merkittyjen viinien osalta vähintään 24 kuukautta rypäleiden korjuukauden päättymisen jälkeen. Tästä ajasta viinin on oltava ollut tynnyrissä 12 kuukautta ja pullossa kolme kuukautta.

— Cabernet Franc-, Pugnitello- tai Sangiovese-rypäleistä valmistettu rosee: rypäleiden korjuuvuotta seuraavan vuoden helmikuun 1. päivänä tai sen jälkeen.

— Myöhäissadon viinit: rypäleiden korjuuvuotta seuraavan vuoden marraskuun 1. päivänä tai sen jälkeen.

— ”Vin Santo”: sen jälkeen, kun viini on vanhennettu caratelli-puutynnyreissä, joiden tilavuus on enintään 225 litraa. Viini katsotaan vanhennetuksi 1. marraskuuta neljäntenä vuotena sadonkorjuun jälkeen.

— ”Vin Santo Occhio di Pernice”: sen jälkeen, kun viini on vanhennettu caratelli-puutynnyreissä, joiden tilavuus on enintään 225 litraa. Viini katsotaan vanhennetuksi 1. marraskuuta neljäntenä vuotena sadonkorjuun jälkeen.

Linkki tuote-eritelmään

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21633