C/2024/6594

30.10.2024

Foilsiú teachtaireachta maidir le formheas ar leasú caighdeánach ar shonraíocht táirge le haghaidh ainm in earnáil an fhíona, dá dtagraítear in Airteagal 17(2) agus (3) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún

(C/2024/6594)

Foilsítear an teachtaireacht seo i gcomhréir le hAirteagal 17(5) de Rialachán Tarmligthe (AE) 2019/33 ón gCoimisiún ([1]).

FORMHEAS AR LEASÚ CAIGHDEÁNACH A CHUR IN IÚL

'Val d'Arno di Sopra / Valdarno di Sopra'

PDO-IT-A1497-AM02

Dáta na teachtaireachta: 31 Iúil 2024

TUAIRISC AR AN LEASÚ FORMHEASTA AGUS CÚISEANNA LEIS

1. Cineálacha nua fíona a chur isteach agus folimistéir a bhaint

Cuireadh catagóirí nua isteach a bhaineann le traidisiún agus stair limistéar an ainmniúcháin: Orpicchio, Trebbiano, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Foglia Tonda agus Pugnitello.

Trí rosé súilíneach ar ardchaighdeán a chur leis, tugtar tús áite do chatagóir atá in úsáid, agus an chatagóir fíona ghil shúilínigh ar ardchaighdeán á baint, catagóir nach n-úsáidtear.

Ina theannta sin, chun cáilíocht an táirgthe a fheabhsú, le haghaidh na bhfíonta cineáil, cuireadh an cineál 'Riserva' isteach, in éineacht le rosé mar chineál le haghaidh cineálacha a dhéantar as fíonchaora Sangiovese, Cabernet Franc nó Pugnitello.

Athbheodh an traidisiún a bhaineann le fíonta dearga agus geala buainte go déanach a tháirgeadh freisin, mar aon leis na fíonta traidisiúnta 'Vin Santo' agus 'Vin Santo Occhio di Pernice'.

Baineadh folimistéir roimhe seo, áfach, toisc go raibh siad ag cur bac ar fhorbairt an ainmniúcháin.

Baineann an leasú seo le hairteagail uile na sonraíochta táirge agus leis na ranna seo a leanas den doiciméad aonair: 'Tuairisc ar fhíonta', 'Uastáirgeacht', 'Nasc leis an limistéar geografach' agus 'Cineálacha fíonchaor'.

2. Leasú ar na cineálacha fíonchaor

Chun tipiciúlacht agus cáilíocht cineálacha áirithe fíona a fheabhsú, cuireadh na cineálacha fíonchaor ceadaithe in oiriúint, bunaithe ar thaithí na chéad 10 mbliana den ainmniúchán.

Cuimsíodh Trebbiano sna cineálacha fíonchaor le haghaidh fíon geal ar chúiseanna stairiúla, agus cuimsíodh Sauvignon mar gheall ar a shaintréithe comhlántacha.

Leasaíodh na cineálacha fíonchaor le haghaidh fíon dearg tar éis folimistéir a bhí ann roimhe sin a bhaint inar úsáideadh dhá mheascán éagsúla de chineálacha fíonchaor.

Cuireadh na cineálacha fíonchaor le haghaidh na gcineálacha fíona nár cuimsíodh roimhe seo isteach freisin.

Baineann an leasú seo le hAirteagal 2 den tsonraíocht táirge.

3. Leathnú an limistéir táirgeachta

D'iarr na táirgeoirí go leathnófaí an limistéar táirgeachta, i gcomhréir le stair an ainmniúcháin, chun an limistéar a luaitear i bhForógra Cosimo III de' Medici 1716 a áireamh, agus toisc gurb ionann saintréithe na hithreach agus na haeráide.

Baineann an leasú sin le hAirteagal 3 den tsonraíocht táirge agus leis an roinn 'Limistéar geografach críochaithe' den doiciméad aonair.

([1]) IO L 9, 11.1.2019, lch. 2.

4. **Táirgeacht agus neart alcóil nádúrtha de réir toirte a leasú agus a chuimsiú**

Rinneadh táirgeadh uasta fíonchaor in aghaidh an heicteáir a chaighdeánú ag 11 tona in aghaidh an heicteáir, cé is moite d'fhíonta buainte go déanach agus 'Vin Santo' arb é 7.5 tona in aghaidh an heicteáir an táirgeadh uasta ina leith.

Ina theannta sin, ceartaíodh an neart alcóil nádúrtha íosta, nó luadh é, mar iarmhairt ar athrú aeráide marthanach.

Is é is aidhm dó sin i ngach cás feabhas a chur ar cháilíocht an fhíona a tháirgtear.

Baineann an leasú seo le hAirteagal 4 den tsonraíocht agus leis an roinn maidir le 'Uastáirgeacht' den doiciméad aonair.

5. **Rialacha maidir le fíonóireacht agus scaoileadh lena dtomhailt**

Chun an próiseas seiceála a éascú, agus chun sainaithint leis an limistéar a neartú, baineadh an rogha fíon súilíneach ar ardchaighdeán a tháirgeadh agus a bhuidéalú lasmuigh de limistéar an ainmniúcháin. Ina theannta sin, chun an nasc idir an táirge agus an limistéar a ráthú, agus i bhfianaise na n-athruithe san aeráid, ní cheadófar saibhriú úrfhíonta agus fíonta a thuilleadh.

Tar éis atheagrú a dhéanamh agus tuilleadh cineálacha fíona a chur isteach, tugadh an tagairt d'fhíonta ar a dtugtar 'Riserva' cothrom le dáta, agus leagadh síos na tréimhsí ama chun iad a scaoileadh ar an margadh.

Le haghaidh fíon súilíneach ar ardchaighdeán, leagadh síos na tréimhsí ama is gá le haghaidh 'tirage' (rud a spreagann an dara coipeadh) chun ardcháilíocht a ráthú i gcomhréir le ceanglais uile na sonraíochta.

Baineann an leasú seo le hAirteagal 5 den tsonraíocht táirge agus leis an roinn maidir le 'Coinníollacha breise' den doiciméad aonair.

6. **Breiseanna agus leasuithe ar thréithe ceimiceacha, fisiceacha agus orgánaileipteacha na bhfíonta**

Tugadh saintréithe na gcineálacha éagsúla fíona ar thomhaltas cothrom le dáta agus cuireadh isteach iad, chun na cineálacha nua a cuireadh isteach a chur san áireamh agus chun tuairiscí níos cruinne a thabhairt.

Leis sin, beifear in ann meastóireacht níos cruinne a dhéanamh freisin nuair a bheidh na fíonta ag céim an fhormheasa.

Baineann an leasú sin le hAirteagal 6 den tsonraíocht agus leis an roinn maidir le 'Tuairisc ar an bhfíon (nó ar na fíonta)' den doiciméad aonair.

7. **Foráil maidir le fíonta rosé, fíonta ar a bhfuil an téarma 'Vigna' agus tagairt don ainm geografach níos leithne ar an lipéad**

As seo amach: is féidir an focal 'rosé' a úsáid le haghaidh fíon súilíneach ar ardchaighdeán agus fíonta rosé araon; ní mór na luachanna anailíseacha céanna a bheith ag fíonta ar a bhfuil an téarma 'Vigna' agus atá ag fíonta ar a dtugtar 'Riserva'; is féidir an t-ainm geografach 'Toscana' a úsáid ar lipéid ar a bhfuil na tásca ábhartha.

Tá na leasuithe sin go léir beartaithe chun soiléireacht níos fearr a thabhairt agus chun feabhas a chur ar cháilíocht agus ar iomaíochas na bhfíonta a chumhdaítear leis an ainmniúchán.

Baineann an leasú seo le hAirteagal 7 den tsonraíocht táirge.

8. **Forálacha maidir le buidéalú**

Ar choinníoll go n-údaraítear na coimeádáin, is ábhar saor-rogha é a dtoilleadh. Toirmisctear caipíní a úsáid.

Déantar é sin chun é a chur ar a gcumas do tháirgeoirí a bheith ar an eolas faoi fhorbairtí sa teicneolaíocht agus in éileamh na dtomhaltóirí, agus an dearcadh ar ardchaighdeán i bhfíonta a bhfuil an t-ainmniúchán sin acu á choinneáil ar bun an tráth céanna.

Baineann an leasú seo le hAirteagal 8 den tsonraíocht táirge.

9. **An tuairisc ar an nasc leis an gcomhshaol a thabhairt cothrom le dáta**

Rinneadh coigeartuithe páirteacha mar thoradh ar an limistéar nua-shainithe agus ar chuimsiú cineálacha áitiúla fíonchaor, agus chun feabhas a chur ar an tuairisc ghinearálta i roinn A1 'Tosca atá ábhartha don nasc' agus A2 'Tosca daonna atá ábhartha don nasc'.

Baineann an leasú seo le hAirteagal 9 den tsonraíocht táirge agus leis an roinn maidir le 'Nasc leis an limistéar geografach' den doiciméad aonair.

DOICIMÉAD AONAIR

1. **Ainm an táirge**

Val d'Arno di Sopra

Valdarno di Sopra

2. **Cineál an táisc gheografaigh**

ATFC – Ainmniúchán tionscnaimh faoi chosaint

3. **Catagóirí an táirge fíniúna**

1. Fíon

5. Fíon súilíneach ar ardchaighdeán

3.1. *Cód Ainmníochta Comhcheangailte*

— 22 - DEOCHANNA, BIOTÁILLÍ AGUS FÍNÉAGAR

2204 - Fíon ó fhíonchaora úra, lena n-áirítear fíonta treisithe; úrfhíon fíonchaor seachas úrfhíon fíonchaor faoi cheannteideal 2009

4. **Tuairisc ar na fíonta**

1. Fíon geal agus fíon geal ar a dtugtar 'Riserva' freisin, mar aon le tagairt do na cineálacha fíonchaor Chardonnay, Sauvignon, Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio agus Trebbiano

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

— Dath: dath buí na tuí de dhéine éagsúil agus imireacha óir a éiríonn níos suntasaí nuair a aosaítear an fíon;

— Dea-bholadh: mín agus éadrom, dian agus bláthach, torthaíoch, ag forbairt bolaithe mianracha nuair a aosaítear an fíon;

— Blas: mín, éadrom, tirim, comhchuí, ag bogadh nuair a aosaítear an fíon;

— Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 11.50 %; nó 12.50 % le haghaidh fíonta ar a dtugtar 'Riserva' agus fíonta ar a bhfuil an téarma 'Vigna';

— Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 18.00 gram in aghaidh an lítir le haghaidh Chardonnay agus Sauvignon; 17 ngram in aghaidh an lítir le haghaidh Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio agus Trebbiano; 19.00 gram in aghaidh an lítir le haghaidh Chardonnay agus Sauvignon ar a dtugtar 'Riserva' nó ar a bhfuil an téarma 'Vigna'; 18 ngram in aghaidh an lítir le haghaidh Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio agus Trebbiano ar a dtugtar 'Riserva' nó ar a bhfuil an téarma 'Vigna'.

Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, comhlíonann sé na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 4.5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

2. Fíon rosé súilíneach ar ardchaighdeán

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

— Modh traidisiúnta, ó fhíonchaora d'aon bhliain bhuainte amháin, nach mór a lua ar an lipéad;

— Cúr: mín agus marthanach;

— Dath: idir bándearg agus craiceann oinniúin, agus fíneáltacht éagsúil ann;

— Dea-bholadh: ruainnín fíneálta giosta, torthaíoch uaireanta;

— Blas: spleodrach, comhchuí, agus meántathag;

— Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 11.50 %;

— Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 18.00 gram in aghaidh an lítir.

Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, comhlíonann sé na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 5 ghram in aghaidh an lítir arna shloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

3. Fíon dearg agus fíon dearg ar a dtugtar 'Riserva' mar aon le tagairt do na cineálacha fíonchaor Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Pinot Nero, Pugnitello agus Foglia Tonda

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

— Dath: dath an rúibín de dhéine éagsúil; féadfaidh imireacha gairnéid forbairt nuair a aosaítear an fíon;

— Dea-bholadh: fíneáltacht, torthaíoch, spíosraithe, d'fhéadfadh éirí dinimiciúil nuair a aosaítear an fíon, dian, casta i bhfíonta a dhéantar as fíonchaora Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc agus Merlot, bláthach agus torthaíoch i bhfíonta a dhéantar as fíonchaora Sangiovese, dea-bholaithe de chaora dearga agus spíosraí i bhfíonta a dhéantar as fíonchaora Syrah;

— Blas: tirim, lán, comhchuí i bhfíonta a dhéantar as fíonchaora Cabernet Franc agus Cabernet Sauvignon;

— Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 12.00 %; nó 13.00 % le haghaidh fíonta ar a dtugtar 'Riserva' agus fíonta ar a bhfuil an téarma 'Vigna';

— Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 21.00 le haghaidh na bhfíonta uile; 25.00 le haghaidh fíonta ar a dtugtar 'Riserva' nó ar a bhfuil an téarma 'Vigna'.

Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, comhlíonann sé na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 4.5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

4. Rosé a dhéantar as fíonchaora Cabernet Franc, Pugnitello nó Sangiovese

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

— Dath: idir bándearg éadrom agus bándearg dian;

— Dea-bholadh: fíneálta, éadrom, torthaíoch;

— Blas: tirim, comhchuí, éadrom;

— Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 11.50 %;

— Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 18.00 gram in aghaidh an lítir.

Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, comhlíonann sé na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 4.5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

5. Buaint dhéanach

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

— Dath: idir buí dian na tuí agus buí ómra agus terracotta domhain;

— Dea-bholadh: éadrom, dian, dinimiciúil;

— Blas: veilbhitiúil, milis, comhchuí le maothlachas suntasach;

— Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 15.00 %;

— Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 20.0 gram in aghaidh an lítir.

Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, comhlíonann sé na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 4 ghram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): —

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

6. 'Vin Santo'

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

— Dath: idir buí dian na tuí agus órga, agus ómra dian;

— Dea-bholadh: dinimiciúil, dian;

— Blas: idir tirim agus an-mhilis.

Tá moirtiúlacht bheag inghlactha le haghaidh aon fhíon neamhscagtha.

— Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 16.00 %;

— Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 23 gram in aghaidh an lítir.

Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, comhlíonann sé na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 4.5 gram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): 45

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

7. 'Vin Santo Occhio di Pernice'

TUAIRISC ACHOMAIR I SCRÍBHINN

— Dath: idir terracotta domhain agus bándearg dian agus bándearg éadrom;

— Dea-bholadh: dinimiciúil, dian;

— Blas: milis, veilbhitiúil, bog agus maothlach.

Tá moirtiúlacht bheag inghlactha le haghaidh aon fhíon neamhscagtha.

— Neart alcóil iomlán íosta de réir toirte: 16.00 %;

— Eastóscán íosta saor ó shiúcra: 26.0 gram in aghaidh an lítir.

Aon pharaiméadar anailíseach nach dtaispeántar sa tábla thíos, comhlíonann sé na teorainneacha a leagtar síos sa reachtaíocht náisiúnta agus i reachtaíocht an Aontais.

Saintréithe anailíseacha ginearálta

— Neart alcóil iomlán uasta (in % de réir toirte): —

— Neart alcóil iarbhír íosta (in % de réir toirte): —

— Aigéadacht iomlán íosta: 4 ghram in aghaidh an lítir, arna sloinneadh mar aigéad tartarach

— Aigéadacht luaineach uasta (i milleachoibhéisí in aghaidh an lítir): 45

— Dé-ocsaíd sulfair iomlán uasta (i milleagraim in aghaidh an lítir): —

5. **Cleachtais fhíoneolaíocha**

5.1. *Cleachtais fhíoneolaíocha shonracha*

—

5.2. *Uastáirgeacht*

1. **Valdarno di Sopra: fíon geal lena n-áirítear fíonta ar a dtugtar 'Riserva', fíon rosé súilíneach, fíon dearg lena n-áirítear 'Riserva', fíonta a dhéantar as na cineálacha fíonchaor seo a leanas, lena n-áirítear 'Riserva': Malvasia Lunga Bianca, Orpicchio, Sauvignon agus Trebbiano**

11 000 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

2. **Valdarno di Sopra: fíon geal lena n-áirítear fíonta ar a dtugtar 'Riserva', fíon rosé súilíneach, fíon dearg lena n-áirítear 'Riserva', fíonta a dhéantar as na cineálacha fíonchaor seo a leanas, lena n-áirítear 'Riserva': Chardonnay, Malvasia Lunga Bianca, Orpicchio, Sauvignon agus Trebbiano – ar a bhfuil an téarma 'Vigna'**

   9 000 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

3. **Cabernet Franc lena n-áirítear fíonta ar a dtugtar 'Riserva' agus rosé, Cabernet Sauvignon lena n-áirítear 'Riserva', Canaiolo Nero lena n-áirítear 'Riserva', Ciliegiolo lena n-áirítear 'Riserva', Foglia Tonda lena n-áirítear 'Riserva' agus Malvasia Nera lena n-áirítear 'Riserva'**

   11 000 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

4. **Cabernet Franc lena n-áirítear fíonta ar a dtugtar 'Riserva' agus rosé, Cabernet Sauvignon lena n-áirítear 'Riserva', Canaiolo Nero lena n-áirítear 'Riserva', Ciliegiolo lena n-áirítear 'Riserva', Foglia Tonda lena n-áirítear 'Riserva' agus Malvasia Nera lena n-áirítear 'Riserva' - ar a bhfuil an téarma 'Vigna'**

   9 000 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

5. **Merlot lena n-áirítear fíonta ar a dtugtar 'Riserva', Pinot Nero lena n-áirítear 'Riserva', Pugnitello lena n-áirítear 'Riserva' agus rosé, agus Syrah lena n-áirítear 'Riserva'**

   11 000 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

6. **Merlot lena n-áirítear fíonta ar a dtugtar 'Riserva', Pinot Nero lena n-áirítear 'Riserva', Pugnitello lena n-áirítear 'Riserva' agus rosé, agus Syrah lena n-áirítear 'Riserva' - ar a bhfuil an téarma 'Vigna'**

   9 000 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

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

   7 500 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

8. Buaint dhéanach Val d'Arno di Sopra

   7 500 cileagram fíonchaor in aghaidh an heicteáir

6. Limistéar geografach críochaithe

Tá an limistéar táirgeachta laistigh de réigiún na Tuscáine agus áirítear ann go sonrach críoch iomlán na mbardas seo a leanas: Cavriglia, Montevarchi, Bucine, Civitella in Val di Chiana, Castelfranco-Piandiscò, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, San Giovanni Valdarno, Castiglion Fibocchi, Laterina-Pergine Valdarno agus an chuid de bhardas Arezzo atá comhdhéanta idir teorainneacha bhardais Civitella, Laterina-Pergine Valdarno agus Castiglion Fibocchi agus bruach clé chanáil Maestro della Chiana agus Abhainn Arno, chomh fada leis an teorainn le bardas Capolona, i gcúige Arezzo, agus críoch iomlán bhardais Figline e Incisa Valdarno, Reggello agus Rignano sull'Arno, i gcúige Fhlórans.

7. Cineálacha fíonchaor

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. **Tuairisc ar an nasc (nó ar na naisc)**

'VALDARNO / VAL D'ARNO DI SOPRA'

Tá gnéithe sonracha rilífe agus aeráide sa limistéar a tháirgeann, in éineacht le hidirghabháil an duine, fíonta ar ardchaighdeán.

Is féidir rianta de bhóithre Rómhánacha a fheiceáil fós ar imill na bhfíonghort a chuir na hÉatrúscaigh roimhe seo, mar aon leis na léibhinn chloiche thirime mheánaoiseacha a shíneann taobh leis na bealaí oilithreachta chun na Róimhe.

Luadh i bhforógra 1716 Cosimo III de' Medici an Val d'Arno mar limistéar táirgeachta fíona ar ardchaighdeán. Tar éis na tréimhse coinclí, rinneadh forbairt mhór ar thurgnamh a dhéanamh ar chineálacha fíniúna eile agus cineálacha fíniúna nua. Ó bhí na 1970idí ann, tá fíonta á dtáirgeadh a bhfuil cáil idirnáisiúnta orthu as a mbarr feabhais. Ba é sin bunús an ainmniúcháin.

9. Coinníollacha fíor-riachtanacha breise (pacáistiú, lipéadú, ceanglais eile)

Dul isteach ar an margadh

Creat dlíthiúil:

Reachtaíocht náisiúnta

An cineál coinníll breise:

Forálacha breise a bhaineann le lipéadú

Tuairisc ar an gcoinníoll:

— Fíon geal agus fíon geal ar a dtugtar 'Riserva' freisin, le tagairt do na cineálacha fíonchaor Chardonnay, Sauvignon, Malvasia Bianca Lunga, Orpicchio agus Trebbiano: tráth nach luaithe ná an 1 Feabhra den bhliain tar éis na bliana inar buanadh na fíonchaora. Le haghaidh fíonta 'Riserva', tráth nach luaithe ná 12 mhí ó thréimhse bhuainte na bhfíonchaor, a bhfuil 6 mhí díobh ar a laghad sa bhairille agus 3 mhí díobh sa bhuidéal.

— Fíon rosé súilíneach ar ardchaighdeán: tréimhse aibithe 48 mí ar a laghad ón dáta tirage.

— Fíon dearg agus fíon dearg ar a dtugtar 'Riserva' freisin, le tagairt do na cineálacha fíonchaor Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Malvasia Nera, Canaiolo Nero, Ciliegiolo, Pinot Nero, Pugnitello agus Foglia Tonda: tráth nach luaithe ná an 31 Márta den bhliain tar éis na bliana inar buanadh na fíonchaora. Le haghaidh fíonta 'Riserva', tráth nach luaithe ná 24 mhí ó dheireadh thréimhse bhuainte na bhfíonchaor, a bhfuil 12 mhí díobh sa bhairille agus 3 mhí díobh sa bhuidéal.

— Rosé déanta as fíonchaora Cabernet Franc, Pugnitello nó Sangiovese: tráth nach luaithe ná an 1 Feabhra den bhliain tar éis na bliana inar buanadh na fíonchaora.

— Buaint dhéanach: tráth nach luaithe ná 1 Samhain den bhliain tar éis na bliana inar buanadh na fíonchaora.

— 'Vin Santo': tráth nach luaithe ná an t-aosú i mbairillí adhmaid ar a dtugtar 'caratelli', ag a bhfuil toilleadh nach mó ná 225 lítear. Meastar go mbíonn an t-aosú críochnaithe an 1 Samhain den cheathrú bliain tar éis na buainte.

— ‘Vin Santo Occhio di Pernice’: tráth nach luaithe ná an t-aosú i mbairillí adhmaid ar a dtugtar ‘caratelli’, ag a bhfuil toilleadh nach mó ná 225 lítear. Meastar go mbíonn an t-aosú críochnaithe an 1 Samhain den cheathrú bliain tar éis na buainte.

Nasc chuig an tsonraíocht táirge

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