



C/2024/4523

16.7.2024

**Publikacja informacji dotyczącej zatwierdzenia zmiany standardowej w specyfikacji produktu
objętego nazwą pochodzenia w sektorze winorośli i wina na podstawie w art. 17 ust. 2 i 3
rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33**

(C/2024/4523)

Niniejsza informacja zostaje opublikowana zgodnie z art. 17 ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 2019/33 (¹).

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Vicenza”

PDO-IT-A0476-AM04

Data przekazania informacji: 17 kwietnia 2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Wprowadzenie rodzaju „Pinot Grigio Superiore”

Opis:

Wprowadzenie nowego rodzaju „Pinot Grigio Superiore”

Uzasadnienie:

Proponowana zmiana ma na celu zwiększenie konkurencyjności nazwy Vicenza na rynku oraz wykorzystanie ogromnej możliwości handlowej, jaką jest wejście na nowe rynki i konsolidacja już istniejących, która pojawiła się obecnie, przy jednoczesnym zniechęceniu wytwórni win do zmiany klasyfikacji ChNP Vicenza Pinot Grigio z inną nazwą obejmującą rodzaj „Pinot Grigio Superiore”.

Zmiana ta dotyczy pkt 1, 4 i 6 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu (Opis win).

2. Zmiana nazwy rodzaju „Vicenza Pinot Grigio”

Opis:

Nazwę rodzaju „Vicenza Pinot Grigio” zmieniono na „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato [różowe] / Pinot Grigio Ramato [miedziane]”.

Uzasadnienie:

Wykorzystanie możliwości handlowej wejścia na nowe rynki i konsolidacji już istniejących, przy jednoczesnym zniechęceniu wytwórni win do zmiany klasyfikacji ChNP Vicenza Pinot Grigio z inną nazwą obejmującą rodzaj „Pinot Grigio Rosato / Ramato”.

Zmiana ta dotyczy pkt 1, 4, 6 i 7 specyfikacji produktu oraz pkt 4 jednolitego dokumentu (Opis win).

3. Wprowadzenie określenia „Rosé” [różowe] na etykiecie

Opis:

W przypadku rodzaju Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato można również używać określenia „Rosé” [różowe].

Uzasadnienie:

Wykorzystanie możliwości handlowej wejścia na nowe rynki i konsolidacji już istniejących.

Zmiana ta dotyczy pkt 7 specyfikacji produktu i pkt 9 jednolitego dokumentu (Dodatkowe wymogi).

(¹) Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

4. **Zmiana właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu rodzaju „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato”**

Opis:

W przypadku rodzaju „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato” zmieniono właściwości w momencie wprowadzenia do obrotu w odniesieniu do barwy i smaku.

Uzasadnienie:

Jak wynika ze zmiany nazwy rodzaju „Vicenza Pinot Grigio” na „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato”, opis barwy również zostaje zmieniony – z „od słomkowożółtej do żółtożółtej, czasami z odcieniami różu” na „od słomkowożółtej do żółtożółtej, różowej lub miedzianej”. W odniesieniu do smaku słowo „aksamitny” zastępuje się bardziej prawidłowym określeniem „bogaty”.

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu i pkt 4 jednolitego dokumentu (Opis win).

5. **Zmieniona minimalna naturalna objętościowa zawartość alkoholu w winogronach używanych w produkcji rodzaju „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato”**

Opis:

Minimalną naturalną objętościową zawartość alkoholu w winogronach używanych do produkcji rodzaju „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato” zmniejszono z 10,0 % do 9,5 %.

Uzasadnienie:

Uznano za właściwe dostosowanie minimalnej naturalnej objętościowej zawartości alkoholu w winogronach używanych do produkcji rodzaju „Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato” do zawartości charakteryzującej inne nazwy z obszaru, które obejmują również rodzaj Pinot Grigio, aby ułatwić podmiotom prowadzącym wytwórnictwo win produkowanie Pinot Grigio pod różnymi nazwami na potrzeby zarządzania zmianami klasyfikacji.

Zmiana dotyczy pkt 4 specyfikacji produktu.

6. **Zmieniona minimalna kwasowość ogólna rodzaju „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato”**

Opis:

Minimalną kwasowość ogólną wymaganą dla rodzaju „Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato” zmniejszono z 5,0 g/l do 4,5 g/l.

Uzasadnienie:

Uznano za właściwe dostosowanie minimalnej kwasowości ogólnej wymaganej dla rodzaju „Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato” do kwasowości charakteryzującej inne nazwy z obszaru, które obejmują również rodzaj Pinot Grigio, aby ułatwić podmiotom prowadzącym wytwórnictwo win produkowanie Pinot Grigio pod różnymi nazwami na potrzeby zarządzania zmianami klasyfikacji.

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji produktu i pkt 4 jednolitego dokumentu (Opis win).

7. **Poprawka formalna**

Opis:

W pkt 3 i 8 specyfikacji produktu skreślono słowa „kontrolowana [nazwa] pochodzenia”, ponieważ zostały one powtórzone przez pomyłkę.

Uzasadnienie:

Korekta błędu.

Zmiana dotyczy pkt 3 i 8 specyfikacji produktu.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa lub nazwy**

Vicenza

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino
5. Gatunkowe wino musujące
6. Aromatyczne gatunkowe wino musujące
8. Wino półmusujące

4. **Opis wina lub win**

1. *Vicenza Bianco [białe]*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: od słomkowożółtej do intensywnie słomkowożółtej; Aromat: owocowy, intensywny, czasami lekko aromatyczny; Smak: wytrawny, świeży, harmonijny; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

2. *Vicenza Bianco Frizzante [białe półmusujące]*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta; Aromat: delikatny, owocowy, czasami lekko aromatyczny z nutami kwiatowymi; Smak: od wytrawnego po półsłodki, świeży; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

3. *Vicenza Bianco Spumante [białe półmusujące]*

ZWIĘZŁY OPIS

Pianka: subtelna, o delikatnej konsystencji i długotrwała; Barwa: jasno słomkowożółta o różnej intensywności; Aromat: delikatny, owocowy, czasami lekko aromatyczny z nutami kwiatowymi; Smak: od wytrawnego po słodki, owocowy; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

4. *Vicenza Bianco Passito [białe półmusujące]*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej; Aromat: charakterystyczny dla Passito, delikatny; Smak: półsłodki lub słodki, harmonijny; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16,00 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)

5. *Vicenza Rosso [czerwone]*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowa o różnej intensywności; Aromat: intensywny i długotrwały z nutami czerwonych jagód; Smak: świeży, wytrawny, harmonijny; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

6. *Vicenza Rosso Novello [czerwone młode]*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowa, niekiedy z odcieniami fioletu; Aromat: intensywny z nutami korzennymi i nutami czerwonych jagód; Smak: pełny, bogaty, łagodny; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

7. *Vicenza Rosso Riserva [czerwone młode]*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowa o różnej intensywności; Aromat: intensywny i długotrwały z nutami czerwonych jagód; Smak: wytrawny, harmonijny, mocny, przyjemnie taninowy; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,50 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

8. *Vicenza Rosato [różowe]*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: różowa o różnej intensywności; Aromat: delikatny, kwiatowy; Smak: od wytrawnego po półsłodki; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 5,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

9. *Vicenza Rosato Frizzante [różowe półmusujące]*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: różowa o różnej intensywności; Aromat: delikatny, kwiatowy; Smak: od wytrawnego po półsłodki, świeży, wyrazisty; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

10. *Vicenza Moscato Spumante*

ZWIĘZŁY OPIS

Pianka: subtelna, o delikatnej konsystencji i długotrwała; Barwa: jasno słomkowożółta; Aromat: intensywny, charakterystyczny dla tej odmiany; Smak: od wytrawnego po słodki, charakterystyczny dla tej odmiany; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 13,0 g/l. Produkowane są następujące rodzaje: „extra brut”, „brut”, „extra dry”, „dry”, „demi-sec”. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

11. *Vicenza Chardonnay*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta z zielonkawymi refleksami; Aromat: delikatny, z nutami dojrzałych białych owoców; Smak: wytrawny, harmonijny; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

12. *Vicenza Garganega*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta; Aromat: delikatny, z nutami białych kwiatów i dojrzałych białych owoców; Smak: wytrawny i harmonijny z lekko gorzką nutą; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

13. *Vicenza Riesling*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta z zielonkawymi refleksami; Aromat: intensywny z nutami brzoskwiń i owoców egzotycznych; Smak: wytrawny, owocowy Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

14. *Vicenza Sauvignon*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności; Aromat: delikatny z nutami brzoskwiń i owoców egzotycznych; Smak: świeży i harmonijny; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

15. *Vicenza Manzoni Bianco*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: blade słomkowożółta z zielonkawymi refleksami; Aromat: owocowy z nutami białych kwiatów; Smak: świeży, harmonijny, pełny; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 5,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

16. *Vicenza Pinot Bianco*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: blade słomkowożółta; Aromat: kwiatowy z nutami owoców egzotycznych; Smak: świeży, harmonijny, owocowy; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

17. *Vicenza Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej, różowej lub miedzianej; Aromat: intensywny, owocowy, czasami lekko aromatyczny z nutami kwiatowymi; Smak: wytrawny, świeży, bogaty; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

18. *Vicenza Cabernet*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: głęboko rubinowa; Aromat: intensywny aromat czerwonych owoców, czasami z lekko trawiastą nutą; Smak: wytrawny i długotrwały; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

19. *Vicenza Cabernet Riserva*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: głęboko rubinowa, niekiedy nabierająca barwy owocu granatu; Aromat: owocowy, czasami z pikantnymi nutami; Smak: wytrawny, o właściwej ilości tanin; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

20. *Vicenza Cabernet Sauvignon*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: głęboko rubinowa; Aromat: intensywny, z nutami czerwonych owoców; Smak: wytrawny, harmonijny; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

21. *Vicenza Cabernet Sauvignon Riserva*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: głęboko rubinowa, niekiedy nabierająca barwy owocu granatu; Aromat: złożony aromat czerwonych jagód; Smak: wytrawny, pełny, lekko taninowy; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

22. *Vicenza Merlot*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowa; Aromat: intensywny, z nutami wiśni i czerwonych jagód; Smak: świeży, łagodny; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

23. *Vicenza Merlot Riserva*

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowa, niekiedy nabierająca barwy owocu granatu; Aromat: złożony, z nutami wiśni i innych czerwonych owoców jagodowych; Smak: pełny, łagodny, długotrwały; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 4,5 grama na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

24. *Vicenza Pinot Nero*

ZWIEŻŁY OPIS

Barwa: rubinowa; Aromat: mocny, przyjemny; Smak: wytrawny i bogaty; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

25. *Vicenza Pinot Nero Riserva*

ZWIEŻŁY OPIS

Barwa: rubinowa, niekiedy nabierająca barwy owocu granatu; Aromat: mocny, złożony; Smak: pełny, aksamitny, długotrwały; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 12,00 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

26. *Vicenza Raboso*

ZWIEŻŁY OPIS

Barwa: rubinowa o różnej intensywności, niekiedy z odcieniami fioleto; Aromat: winny i intensywny z nutami wiśni marasca; Smak: świeży, harmonijny, bogaty; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 20,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

27. Vicenza Raboso Riserva

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: rubinowa o różnej intensywności, niekiedy nabierająca barwy owocu granatu; Aromat: intensywny i złożony z nutami wiśni marasca; Smak: świeży, mocny, długotrwały; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,50 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 5 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

28. Vicenza Pinot Grigio Superiore

ZWIĘZŁY OPIS

Barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej, czasami z odcieniami różu; Aromat: charakterystyczny, harmonijny; Smak: wytrawny, świeży, charakterystyczny; Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,5 %; Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l. Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne cechy analityczne

- Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości) -
- Minimalna kwasowość ogólna 5,0 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr) -
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr) -

5. Praktyki enologiczne5.1. *Szczególne praktyki enologiczne*

—

5.2. *Maksymalna wydajność:*

1. Garganega
18 000 kg winogron na hektar
2. Manzoni Bianco
14 000 kg winogron na hektar
3. Merlot, Merlot Riserva
16 000 kg winogron na hektar
4. Moscato, Pinot Nero, Pinot Nero Riserva
13 000 kg winogron na hektar
5. Bianco, Bianco Frizzante, Bianco Spumante
18 000 kg winogron na hektar

6. Bianco Passito
14 400 kg winogron na hektar
7. Rosso, Rosso Novello, Rosso Riserva, Rosato, Rosato Frizzante
16 000 kg winogron na hektar
8. Moscato Spumante
13 000 kg winogron na hektar
9. Cabernet, Cabernet Riserva, Cabernet Sauvignon Riserva, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio / Pinot Grigio Rosato / Pinot Grigio Ramato, Raboso, Raboso Riserva, Riesling
15 000 kg winogron na hektar
10. Sauvignon, Cabernet Sauvignon
15 000 kg winogron na hektar
11. Pinot Grigio Superiore
13 500 kg winogron na hektar

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Obszar produkcji win objętych ChNP „Vicenza”, o których mowa w art. 1, jest określony w następujący sposób:

- a) obejmuje on całe terytorium następujących gmin:

Albettone, Alonte, Altavilla Vicentina, Arcugnano, Arzignano, Asigliano Veneto, Barbarano Vicentino, Breganze, Brendola, Cassola, Carrè, Cartigliano, Castegnero, Castelgomberto, Chiuppano, Creazzo, Fara Vicentina, Gambellara, Gambugliano, Grancona, Lonigo, Longare, Malo, Marano Vicentino, Marostica, Mason Vicentino, Molvena, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montecchio Precalcino, Montegalda, Montegaldella, Monteviale, Montorso Vicentino, Mossano, Mussolente, Nanto, Nove, Orgiano, Pianezze, Rosà, Rossano Veneto, Salcedo, Sandrigo, San Germano dei Berici, San Vito di Leguzzano, Sarego, Sarcedo, Schiavon, Sossano, Sovizzo, Tezze sul Brenta, Thiene, Villaga, Zanè, Zermeghedo, Zovencedo i Zugliano,

oraz część terytorium następujących gmin:

Agugliaro, Bassano del Grappa, Brogliano, Caltrano, Calvene, Chiampo, Costabissara, Cogollo del Cengio, Campiglia dei Berici, Costabissara, Cornedo, Dueville, Grumolo delle Abbadesse, Isola Vicentina, Lugo Vicentino, Monte di Malo, Nogarole Vicentino, Piovene Rocchette, Pove del Grappa, Poiana Maggiore, Romano d'Ezzelino, Quinto Vicentino, Schio, Santorso, Torri di Quartesolo, Trissino, Vicenza i Villaverla.

Granice tego obszaru określa się w następujący sposób:

w miejscu, w którym droga krajowa nr 46 (del Pasubio) kończy się w miejscowości Albera w gminie Vicenza, skręca w lewo w Viale Diaz, a następnie biegnie wzdłuż Viale del Verme do Via Cricoli. Stamtąd ciągnie się dalej na wschód wzdłuż Via Ragazzi del 99 do skrzyżowania z Via Quadri, później wzdłuż tej drogi na południowy wschód do skrzyżowania ze Strada Bertesina. Następnie podąża dalej na wschód do zbiegu z Via Quintarello, prowadząc do mostu nad autostradą Valdastico, którą ciągnie się do zbiegu z drogą prowincjonalną Cà Balbi. Tam biegnie przez most na rzece Tesina, po czym bezpośrednio skręca w lewo przez miejscowość Marola, dalej biegnie wzdłuż Via Stradone do mostu na rzece Tergola, którym podąża na południe do Tribolo. Na moście skręca w drogę prowincjonalną Abbadesse i biegnie nią do Vancimuglio. Stamtąd wiedzie dalej wzdłuż Via Longare, przecinając rzekę Settimo, wyznaczając granicę między Grumolo delle Abbadesse i Longare. Dalej przebiega wzdłuż granicy gminy Montegalda z Grisignano di Zocco do granicy z prowincją Padwa. Granicą prowincji dochodzi do Punta di Vò, a stamtąd do drogi wiodącej do Agugliaro, znanej jako Via Punta, aż do skrzyżowania z Via Roma, wzdłuż której biegnie w kierunku zachodnim przez około 50 metrów, po czym skręca w prawo w Via Mottarelle i ciągnie się do skrzyżowania z Via Finale. Następnie biegnie wzdłuż Via Finale na zachód do zbiegu z Via Ponte Alto, gdzie skręca w lewo i podąża drogą krajową nr 247 (Riviera) przez 50 metrów, potem skręca w prawo i wiedzie wzdłuż Via Giotto do przecięcia granicy gminy Agugliaro i przekracza granicę gminy Campiglia dei Berici. Na skrzyżowaniu z Via Galileo Galilei skręca w lewo i podąża Via Crocetta do granicy z gminą Noventa Vicentina, wzdłuż której dociera do skrzyżowania z kanałem Alonte. Dalej biegnie na południe wzdłuż kanału Alonte, przecinając drogę prowincjonalną San Feliciano w Ponte Murello, a następnie drogę prowincjonalną Poianese w Ponte Cazzola, aż do kanału Roneghetto, którym podąża w kierunku południowo-wschodnim przez około 100 metrów do zbiegu z granicą gmin Poiana Maggiore i Noventa Vicentina, wzdłuż której dociera do kanału Ronego. Następnie wzdłuż kanału Ronego prowadzi na północny zachód aż do granicy gminy z Asigliano Veneto. Od tego miejsca granica wyznaczonego obszaru biegnie wzdłuż granicy prowincji Vicenza, przez miejscowości Spessa, Bagnolo di Lonigo i Lobbia Vicentina do zbiegu

z drogą krajową nr 11 (Padana Superiore) w Torri di Confine w gminie Gambellara. Dalej biegnie granicą gminy Gambellara, przy granicy prowincji Weronia, obok miejscowości Sarmazza, następnie wzdłuż granicy prowincji do miejscowości Calderina (45 m n.p.m.), Cavaggoni (348 m n.p.m.) i Monte Segan (504 m n.p.m.). Następnie ciągnie się dalej wzdłuż granicy między prowincjami, mijając punkt na wysokości 608 m n.p.m., aż do Rubeldi. Stamtąd kieruje się drogą do Motti aż do Maglio di Chiampo, a od miejscowości Sgargeri przebiega wzdłuż drogi przez miasto Nogarole. Prowadzi wzdłuż tej drogi aż do Selva di Trissino i drogą Selva di Trissino dociera do Capitello tuż za punktem na wysokości 543 m n.p.m., gdzie skręca w lewo na trasę prowadzącą do akweduktu. Trasą tą podąża przez Pizi aż do miejsca, w którym na wysokości 530 m łączy się z drogą do Cornedo Vicentino, którą kieruje się przez Pellizzari i Duello do skrzyżowania z drogą gminną prowadzącą do Caliani, Stella, Savegnago i Ambrosi, mijając miejscowość Grigio i ponownie łączy się z drogą prowincjonalną do Cornedo. W Cornedo łączy się z drogą krajową nr 246, którą biegnie niemal do mostu Nori, a następnie skręca na wschód w drogę gminną wiodącą wzdłuż Colombara, Bastianci, Muzolon i Milani (547 m n.p.m.). Stamtąd podąża drogą gruntową w kierunku północno-wschodnim aż do Crestani (532 m n.p.m.). Następnie przebiega wzdłuż drogi gminnej do Miegghi, Milani (626 m n.p.m.), Casare di Sopra, Casare di Sotto i Godeghe aż do drogi gminnej Monte di Malo-Monte Magrè, którą dociera do Monte Magrè. Od tego miejsca ciągnie się wzdłuż drogi do Magrè aż do wysokości 294 m n.p.m., dalej w kierunku północno-zachodnim do wysokości 218 m n.p.m., kieruje się drogą Valfreda do Raga (414 m n.p.m.), a potem do granicy gmin Schio i Torrebelvicino, wzdłuż której biegnie aż do punktu na wysokości 216 m n.p.m. Stamtąd podąża wzdłuż potoku Leogra do mostu na drodze krajowej nr 46. Przebiega wzdłuż drogi krajowej nr 46 do Poleo, a następnie dalej na północny wschód do Folgare (287 m n.p.m.), San Martino (273 m n.p.m.), Sessegolo (289 m n.p.m.) i Timonchio (226 m n.p.m.). Z Timonchio biegnie drogą gminną przez Murello, Grimola, Santorso (wysokość 292 m n.p.m.) i Inderle na granicy Santorso i Piovene Rocchette, aż do zbiegu z potokiem Astico, w górę którego dociera do wysokości 150 m n.p.m. Od tego miejsca kieruje się wzdłuż drogi gminnej do Cogollo del Cengio przez Scalzarella, a od Cogollo del Cengio wzdłuż drogi gminnej do Falon, a następnie do Mosson (302 m n.p.m.) aż do centrum Caltrano. Tam łączy się z drogą prowincjonalną Caltrano-Calvene, przechodzi przez Camisino i La Costa i dociera do miasta Calvene, skąd podąża drogą gminną do Mortisa, Lore i Capitello delle Mare w gminie Lugo Vicentino (416 m n.p.m.). Stamtąd ciągnie się wzdłuż granicy gmin Salcedo i Lusiana aż do Ponte (493 m n.p.m.), gdzie granica ta zbiega się z drogą prowincjonalną Breganze-Lusiana. Dalej przebiega wzdłuż granicy gminy do Laverda (229 m n.p.m., 346 m n.p.m., 410 m n.p.m. i 510 m n.p.m.) i dociera do drogi do Crosara, którą podąża aż do centrum. Od tego miejsca biegnie wzdłuż Via Pianari do Erta (456 m n.p.m.), po czym kieruje się na wschód i opada w stronę Capo di Sopra i Piazzette (263 m n.p.m.). Następnie przebiega wzdłuż drogi prowincjonalnej z Valle San Floriano do Valrovina i Caluga (388 m n.p.m.) do miejscowości Vallison (285 m n.p.m.), a stamtąd wzdłuż potoku Vallison aż do zbiegu z rzeką Brenta. Od zbiegu potoku Vallison z rzeką Brenta podąża w górę rzeki Brenta do mostu Campese. Przechodzi przez miejscowości Albertoni, Zanchetta Pove del Grappa i Rivagge, a następnie ciągnie się w kierunku północno-wschodnim wzdłuż granicy gminy Pove del Grappa-Romano d'Ezzelino do Signori (342 m n.p.m. i 250 m n.p.m.), dociera do drogi krajowej nr 141, którą biegnie do granicy prowincji (236 m n.p.m. i 217 m n.p.m.). Przebiega wzdłuż granicy prowincji Vicenza i Treviso do miejsca, w którym łączy się z granicą prowincji Padwa, i dalej na zachód do rzeki Brenta. Biegnie wzdłuż rzeki do San Michele, Scaldaferrero i Bassanese na granicy gminy z Sandrigo, a następnie na południe do Salvetti, gdzie łączy się z granicą gminy i kieruje się wzdłuż niej na północ do Rozzola. Dalej przebiega wzdłuż drogi gminnej do Povolario, przez Le Buse i centrum Dueville aż do Villanova, gdzie łączy się z granicą gminy Dueville, podążając w kierunku południowym, aż do zbiegu z granicą gminy Villaverla nad potokiem Timonchio. Stamtąd ciągnie się wzdłuż granicy gminy Villaverla aż do przecięcia się z granicą gminy Isola Vicentina. Dalej na południe wzdłuż tej granicy łączy się z drogą gminną i dociera do miejscowości Ponte, gdzie zbiega się z drogą krajową nr 46 i biegnie aż do Vicenzy.

7. **Odmiany winorośli**

Cabernet Franc N - Cabernet
Cabernet Sauvignon N - Cabernet
Chardonnay B
Garganega B
Manzoni Bianco B - Incrocio Manzoni 6.0.13 B
Merlot N
Moscato Bianco B - Moscato
Pinot Bianco B. - Pinot Blanc
Pinot Grigio
Pinot Nero N
Raboso Piave N - Raboso
Raboso Veronese N - Raboso
Riesling Italico B - Riesling
Sauvignon B

8. **Opis związku lub związków:**

8.1. „Vicenza” – wszystkie kategorie produktów sektora wina

Czynniki naturalne:

Obszar ten zawdzięcza swoją szczególną odpowiedniość do uprawy winorośli swojemu położeniu geograficznemu – od północy grzbiet górski chroni go przed zimowymi wiatrami, a od południa wzgórze Berici łagodzą ciepłe prądy powietrza z Niziny Padańskiej. Vicenza korzysta również z bardzo dobrej sieci hydrograficznej, która ma zasadnicze znaczenie dla rozwoju uprawy winorośli, a także wszelkiej innej działalności rolniczej.

Dzięki korzystnemu położeniu stoków obszar uprawy winorośli cechuje szczególnie klimat, który charakteryzuje się łagodnymi wiosnami, umiarkowanie gorącymi latami i łagodnymi jesieniami. Średnia temperatura latem wynosi 22,9 °C, przy czym najwyższe temperatury występują w lipcu, a jesienią odnotowuje się duże różnice między temperaturą w dzień i w nocy. Opady deszczu występują głównie od kwietnia do września i są w miarę równomierne.

Pod względem geologicznym obszar produkcji charakteryzuje się różnymi rodzajami podłoża, od przeważającego wulkanicznego bazaltu na zachodnich wzgórzach i na północy, po osadowe wapienie morskie, w szczególności w części środkowej i południowej oraz na wzgórzach Berici. Cechy charakterystyczne terenu, który jest na ogół dobrze odwodniony ze względu na luźną teksturę gleby, są brane pod uwagę przy wyborze stosowanych odmian. Umożliwia to prawidłowy rozwój winorośli i osiągnięcie zrównoważonego wzrostu pod względem wegetatywnym i wydajnościowym, co z kolei zapewnia jakość produkcji.

W czasie zbiorów winogrona mają średnią zawartość cukru i kwasowość ogólną, która zmienia się w zależności od warunków pogodowych w sezonie zbiorów, ale zawsze jest wystarczająca do produkcji bardzo świeżych win.

Czynniki historyczne i ludzkie:

Oznaczenie ChNP Vicenza powstało w 2000 r. i obejmuje rozległy obszar rozciągający się od rejonu Berico na południe od miasta Vicenza do pogórza w północno-wschodniej części prowincji Vicenza. Nowoczesne techniki uprawy winorośli i wiedza fachowa Vicenzy są zakorzenione w wielowiekowej tradycji produkcji wina.

Badania przeprowadzone przez Centrum Doświadczalne z Conegliano oraz działania szkoleniowe w zakresie nowych technik uprawy winorośli oraz technik enologicznych i rozpowszechnianie tych technik przez instytuty z Conegliano i San Michele all'Adige dały podwaliny współczesnej uprawie winorośli. Miejscowi plantatorzy winorośli mieli w tym swój znaczący udział, wprowadzając procesy i metody zarządzania winnicami oraz innowacyjne technologie produkcji wina z myślą o osiągnięciu zrównoważenia środowiskowego i stabilności gospodarczej.

8.2. „Vicenza” – kategoria wina

Informacje na temat jakości / cech charakterystycznych win, które można przypisać przede wszystkim środowisku geograficznemu

Białe wina poszczególnych rodzajów mają barwę od słomkowożółtej do złotożółtej, czasami z odcieniami różu, tak jak w przypadku Pinot Grigio.

Są one lekkie i świeże na podniebieniu, o profilu aromatycznym związanym z odmianami winorośli, z których są produkowane (głównie Chardonnay, rodzina Pinot, Sauvignon i odmiany lokalne, np. Garganega). Jeśli chodzi o bukiet, wina białe charakteryzują się nutami owocowymi, czasami z nutami białych kwiatów. W smaku są wytrawne i harmonijne, czasem z lekko kwaśną nutą.

Główne odmiany winorośli wykorzystywane do produkcji czerwonych win objętych ChNP Vicenza to Cabernet i Merlot lub Raboso, odmiana lokalna. Wina mają rubinową barwę o różnej intensywności, niekiedy nabierającą barwy owocu granatu w przypadku win dojrzałych. Ich bukiet jest intensywny, z nutami czerwonych owoców jagodowych, lub dynamiczny w przypadku win Pinot Nero. Ogólnie wina czerwone zazwyczaj są świeże o ograniczonej kwasowości, ale często są wyważone, mają umiarkowaną zawartość alkoholu i odpowiedni poziom polifenoli. Pagórkowate tereny z głównie wapiennymi glebami zapewniają strukturę, kolor i cechy charakterystyczne dla odmiany. Po dojrzeniu wina czerwone zwykle nabierają złożonych aromatów, cierpkoci i osiągają właściwy poziom tanin.

Wina różowe są na ogół produkowane z ciemnych odmian winorośli (głównie Merlot) i charakteryzują się różową barwą, której intensywność zmienia się w zależności od procesu produkcji wina. Są one delikatne i mają owocowy bukiet. Wina te mają świeży i harmonijny smak, od wytrawnego po półsłodki, zazwyczaj o zrównoważonej kwasowości i umiarkowanej zawartości alkoholu.

Wina Novello mają barwę od jasnoczerwonej do rubinowej, niekiedy z odcieniami fioleto. Jeżeli chodzi o bukiet, to zazwyczaj charakteryzuje się on intensywnym, winnym aromatem o wyczuwalnej obecności pikantnych nut typowych dla maceracji węglowej. W smaku zazwyczaj są pełne, łagodne i bogate.

Białe wina Passito mają barwę od słomkowożółtej do złotożółtej, w zależności od odmiany winorośli i zastosowanej techniki. Aromat jest delikatny i charakterystyczny, z nutami suszonych winogron. Smak jest harmonijny i może wahać się od półsłodkiego do słodkiego.

Związek przyczynowy między elementami obszaru geograficznego i jakością oraz cechami charakterystycznymi produktu, które można przypisać przede wszystkim środowisku geograficznemu

Szczególne cechy charakterystyczne win „Vicenza” należących do kategorii „Wina” wynikają z warunków glebowo-klimatycznych obszaru produkcji w połączeniu z czynnikami ludzkimi, które miały i nadal mają wpływ na enologiczny potencjał winogron oraz na technologie produkcji wina.

Środowisko obszaru produkcji charakteryzuje się łagodnymi wiosnami, umożliwiającymi kiełkowanie bardzo wczesnych odmian, takich jak Chardonnay i Pinots, niezbyt gorącymi latami, dzięki czemu winogrona nie dojrzewają zbyt wcześnie, oraz łagodnymi jesieniami pozwalającymi w pełni dojrzeć określonym późnym odmianom, w tym odmianie Garganega, Cabernet Sauvignon i Raboso.

Wahania temperatur między dniem a nocą są ściśle związane z powstawaniem pewnych związków aromatycznych (terpenów), które są typowe dla wykorzystywanych odmian i są prekursorami aromatycznymi niezwykle cenionych nut kwiatowych w winach białych i różowych. Dzięki temu uzyskuje się typowe właściwości organoleptyczne i chemiczne win, takie jak czasami intensywny bukiet, wytrawny smak, dobra struktura i zawartość alkoholu oraz umiarkowana kwasowość.

Zasadniczym czynnikiem jest przy tym profesjonalizm plantatorów winorośli pod względem optymalizacji zarządzania winnicą, okrywy liści i ochrony roślin, z uwzględnieniem wrażliwości kiści winogron m.in. odmiany Pinot.

W przypadku poszczególnych odmian winorośli można stosować różne techniki produkcji wina, a w celu uzyskania szczególnych właściwości organoleptycznych winogrona są zazwyczaj zbierane i przetwarzane na wino osobno.

Ponadto wahania temperatur między nocą a dniem oraz typowe dla tego klimatu prądy świeżego powietrza pomagają konserwować winogrona podczas suszenia w suszarniach. Te suszone winogrona mają zatem wysokie stężenie substancji i są doskonałe do produkcji win Bianco Passito, których barwa różni się w zależności od odmiany winorośli i zastosowanej techniki produkcji wina.

8.3. Kategorie „Vicenza”: gatunkowe wino musujące, aromatyczne gatunkowe wino musujące, wino półmusujące

Informacje na temat jakości / cech charakterystycznych win, które można przypisać przede wszystkim środowisku geograficznemu

Wina „Vicenza” z rodzaju gatunkowe musujące, aromatyczne gatunkowe musujące i półmusujące zazwyczaj mają słomkowożółtą barwę o różnej intensywności, natomiast z rodzaju półmusujące różowe mają charakterystyczny różowawy odcień.

Jakość win musujących jest ściśle związana z ograniczoną liczbą odmian winorośli, z których można je produkować.

Wina musujące mają delikatną, długo utrzymującą się piankę.

Wina Bianco Spumante mają owocowy bukiet z nutą jabłka, brzoskwini lub innych owoców o białym miąższu; ich aromat jest delikatny, potencjalnie z nutami białych kwiatów i orzechów, co jest wynikiem fermentacji w zbiorniku.

Wino Moscato Spumante jest produkowane z odmiany winorośli Moscato Giallo, której nuty aromatyczne są wzmacniane w procesie łagodnego dojrzewania, któremu sprzyja klimat subalpejski. Jego bukiet jest intensywny z charakterystycznymi nutami muszkatowymi typowymi dla tej odmiany

Wina półmusujące, czy to białe, czy różowe, wyróżniają się delikatną świeżością związaną z umiarkowanym uwalnianiem dwutlenku węgla.

Zarówno wina musujące, jak i półmusujące mają harmonijny smak ze świeżymi nutami i zrównoważoną kwasowością. Zawartość cukru waha się od wytrawnego do słodkiego w przypadku „Vicenza” Bianco Spumante i „Vicenza” Moscato Spumante oraz od wytrawnego do półwytrawnego w przypadku „Vicenza” Bianco Frizzante i „Vicenza” Rosato Frizzante.

Związek przyczynowy między elementami obszaru geograficznego i jakością oraz cechami charakterystycznymi produktu, które można przypisać przede wszystkim środowisku geograficznemu

Szczególne cechy charakterystyczne gatunkowych win musujących, aromatycznych gatunkowych win musujących i win półmusujących opisane powyżej wynikają z połączenia działania warunków glebowych i klimatycznych występujących na obszarze produkcji oraz czynników ludzkich, które miały wpływ na enologiczny potencjał winogron i technologii przetwarzania w przeszłości i obecnie.

Jakość win z rodzaju gatunkowe musujące, aromatyczne gatunkowe musujące i półmusujące jest związana z dostępnością surowców pochodzących z obszarów uprawy winogron o cechach jakościowych odpowiednich do produkcji takich win. Te cechy jakościowe wynikają w szczególności ze zdolności winogron do utrzymania zrównoważonego stosunku cukru do kwasowości, do czego przyczyniają się wahania temperatury między dniem a nocą na ostatnim etapie dojrzewania, co nadaje winom ich charakterystyczne, delikatne aromaty.

Kluczowy jest zatem wkład wnoszony przez operatorów pod względem sposobu zarządzania winnicą – od wyboru podkładki po metodę prowadzenia oraz od zarządzania ulistnieniem po regulację zaopatrzenia w wodę. Wszystkie te aspekty są niezbędne, aby uzyskać winogrona odpowiednie do produkcji wina cuvée, które na kolejnym etapie zostaną przetworzone na gatunkowe wino musujące, aromatyczne gatunkowe wino musujące lub wino półmusujące o wymaganych organoleptycznych cechach charakterystycznych, takich jak świeżość i delikatny aromat.

Winogrona są zwykle zbierane wcześniej niż owoce przeznaczone do produkcji win niemusujących, aby zapewnić właściwą równowagę między zawartością cukrów i kwasowością wymaganą do produkcji gatunkowego wina musującego. Wino jest zazwyczaj wytwarzane z jednej odmiany, a wszelkie inne składniki dodaje się na etapie produkcji win cuvée.

Gatunkowe wina musujące, aromatyczne gatunkowe wina musujące i wina półmusujące „Vicenza” są również wynikiem wprowadzenia innowacji technologicznych do procesów fermentacji w zbiorniku, co pomogło zwiększyć skuteczność procesu przemiany drożdżowej, tym samym ulepszając profil aromatyczny produkowanych win i sprawiło, że są one jeszcze bardziej przyjemne. To dodatkowo zwiększa organoleptyczną wyjątkowość win, w szczególności poprzez wydobywanie świeżości i nut kwiatowych uzyskiwanych głównie dzięki winogronom, co potwierdza fakt, że obszar ten stanowi doskonałe środowisko do produkcji win Vicenza. Wyjątkowe i charakterystyczne cechy gatunkowych win musujących, aromatycznych gatunkowych win musujących i win półmusujących z obszaru objętego ChNP Vicenza wynikają z równowagi kwasowości i pH, która uwydatnia przyjemne aromaty win, a tym samym ich ogólną elegancję będącą końcowym efektem odpowiednich procesów produkcji wina.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

Przepisy szczególne dotyczące pakowania

Ramy prawne:

prawodawstwo unijne

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe wymogi dotyczące etykietowania

Opis wymogu

Przepisy dodatkowe dotyczące pojemników:

W przypadku win objętych ChNP „Vicenza” wprowadzanych do obrotu w pojemnikach o pojemności do 5 litrów należy używać tradycyjnych szklanych butelek zamykanych korkiem lub zakrętką.

Dopuszcza się stosowanie pojemników innych niż ze szkła, będących rodzajem bukłaka z tworzywa sztucznego, wykonanego z polietylenu i poliestru, umieszczonych w obudowie z tektury (lub z innego sztywnego materiału), o objętości 5–20 litrów.

Tych innych pojemników nie można stosować w przypadku rodzajów z oznaczeniem Riserva.

Korki stosowane do win musujących muszą być zgodne z obowiązującymi przepisami. Do win półmusujących można wykorzystywać zakrętkę.

Wersja Riserva win objętych ChNP Vicenza musi być wprowadzana do obrotu w szklanych butelkach o pojemności nie większej niż 9 litrów, zamkniętych korkiem. Niedozwolone jest zatem stosowanie „gąsiorów” lub „dymionów”.

Wymogi w zakresie etykietowania

Ramy prawne:

prawodawstwo unijne

Rodzaj wymogów dodatkowych:

dodatkowe wymogi dotyczące etykietowania

Opis wymogu

W przypadku rodzajów Pinot Grigio Rosato i Pinot Grigio Ramato można również stosować określenie „Rosé” [różowe].

LINK DO SPECYFIKACJI PRODUKTU

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21132>