



C/2024/6843

15.11.2024

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

(C/2024/6843)

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

INFORMACJA DOTYCZĄCA ZATWIERDZENIA ZMIANY STANDARDOWEJ

„Ramandolo”

PDO-IT-A0939-AM02

Data przekazania informacji: 26 sierpnia 2024 r.

OPIS I UZASADNIENIE ZATWIERDZONEJ ZMIANY

1. Wprowadzenie rodzaju „Riserva”

Opis: do istniejącego rodzaju wina dodano rodzaj wina „Riserva”.

Uzasadnienie: dodano rodzaj wina „Riserva”, ponieważ na rynku istnieje popyt również na wino Ramandolo o dłuższym okresie dojrzewania niż wino produkowane standardową metodą.

Zmiana ta dotyczy pkt 1 specyfikacji produktu oraz pkt „Opis wina lub win” w jednolitym dokumencie.

2. Wprowadzenie do obrotu

Opis: wina objętego ChNP „Ramandolo” nie można wprowadzać do obrotu przed listopadem roku następującego po zbiorach. Wina rodzaju „Riserva” nie można wprowadzać do obrotu przed dniem 1 grudnia trzeciego roku po zbiorach.

Uzasadnienie: w przypadku standardowego wina Ramandolo zmieniono datę wprowadzenia do obrotu, aby można je było wprowadzić do obrotu z minimalnym poziomem dojrzałości mającym zastosowanie do wszystkich win.

W przypadku Ramandolo Riserva zastosowano jednak okres trzech lat przed wprowadzeniem do obrotu, aby zaspokoić zapotrzebowanie na rynku.

Zmiana ta dotyczy pkt 5 specyfikacji produktu.

3. Dodanie właściwości chemicznych i fizycznych rodzaju Riserva w momencie degustacji wina

Opis: dodano właściwości organoleptyczne, chemiczne i fizyczne nowego rodzaju Riserva.

Uzasadnienie: w oparciu o wyniki degustacji wina Ramandolo, które dojrzewało przez co najmniej trzy lata, dodano nowe deskryptory aromatu i smaku, a także podwyższono minimalną zawartość ekstraktu bezcukrowego.

Zmiana ta dotyczy pkt 6 specyfikacji oraz pkt „Opis wina lub win” w jednolitym dokumencie.

⁽¹⁾ Dz.U. L 9 z 11.1.2019, s. 2.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. **Nazwa produktu**

Ramandolo

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. **Kategorie produktów sektora wina**

1. Wino

3.1. *Kod Nomenklatury scalonej*

— 22 – NAPOJE BEZALKOHOLOWE, ALKOHOLOWE I OCET

2204 – Wino ze świeżych winogron, włącznie z winami wzmocnionymi; moszcz gronowy, inny niż ten objęty pozycją 2009

4. **Opis wina lub win**

1. Ramandolo

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: złotożółta o różnym stopniu nasycenia.

Aromat: intensywny i charakterystyczny.

Smak: słodki, aksamitny, o średniej zawartości tanin i intensywności, z możliwymi nutami drzewnymi.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 14,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 25 gramów na litr.

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): 30

— Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

2. Ramandolo Riserva

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: złotożółta o różnym stopniu nasycenia.

Aromat: intensywny i charakterystyczny, z możliwą obecnością nut owoców cytrusowych, owoców kandyzowanych, zielonej herbaty, ewentualnie także szafranu i dżemu brzoskwiнового.

Smak: słodki, łagodny, czasem lekko taninowy, wyważony, mogą być w nim obecne nuty drzewne.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 14,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 26 gramów na litr.

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 gramów na litr, wyrażona jako kwas winowy
- Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwentach na litr): 30
- Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr): —

5. Praktyki enologiczne**5.1. Szczególne praktyki enologiczne**

—

5.2. Maksymalna wydajność**1. Ramandolo**

52 hektolitry z hektara.

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Winogrona przeznaczone do produkcji wina objętego zarejestrowaną i gwarantowaną nazwą pochodzenia „Ramandolo” w rozumieniu pkt 1 muszą być produkowane na następującym obszarze: rozpoczynając od małego kościoła w Ramandolo (369 m n.p.m.), granica biegnie wzdłuż drogi prowadzącej do góry Bernardia (doliną w kierunku północno-wschodnim) i osiąga wysokość 518 m n.p.m. w pobliżu opuszczonego przysiółka Tamar. Od tego miejsca przebiega w linii prostej na południowy wschód przez obszar leżący na wysokości 250 m n.p.m., na zbiegu dróg z Torlano di Sotto i Torlano di Sopra [Torlano Dolne i Torlano Górne], i dociera do San Giorgio (469 m n.p.m.). Następnie biegnie w kierunku południowo-zachodnim, sięga do góry Plantanadiz (370 m n.p.m.) i La Croce (370 m n.p.m.), przechodząc przez Pecol di Centa i górę Mache Fave (365 m n.p.m.). Następnie biegnie w linii prostej na południowy wschód, przecinając most na potoku Lagna (222 m n.p.m.). Dalej biegnie wzdłuż potoku na południe do ujścia do potoku Cornappo (190 m n.p.m.), a następnie wzdłuż Cornappo aż do ujścia do potoku Torre (178 m n.p.m.). Następnie granica biegnie na północny zachód wzdłuż potoku Torre do miejscowości Oltretorre (Tarcento) i na moście na potoku Torre łączy się z drogą krajową nr 356, która biegnie na zachód przez miejscowości Aprato i San Biagio, docierając do punktu położonego na wysokości 214 m n.p.m. Od tego miejsca granica przebiega drogą w kierunku północnym, docierając na wysokość 222 m n.p.m., a następnie 261 m n.p.m. w miejscowości Menoli. Dalej biegnie w linii prostej do miejscowości Noglareda (313 m n.p.m.) i osiągając wysokość 415 i 440 m n.p.m. dociera do miejscowości Beorchian. Następnie biegnie na północny wschód do Case Zuc (440 m n.p.m.), osiągając wysokość 404 m n.p.m., aby dotrzeć do Case Rosazzis (392 m n.p.m.). Od tego punktu granica biegnie wzdłuż linii prostej na północny wschód do Gaspar (253 m n.p.m.), a następnie drogą do Zomeais (244 m n.p.m.). Następnie przebiega przez most na potoku Torre do Ciseris (264 m n.p.m.) i biegnie dalej wzdłuż linii przechodzącej przez wzniesienia na wysokości 394 i 457 m n.p.m. powyżej miejscowości Compare, docierając do Borgo Patochis (406 m n.p.m.). Od tego miejsca granica biegnie na wschód, wznosi się na wysokość 478 m n.p.m., a następnie zakręca na południe przez Case Zatreppi, docierając do wzniesienia na wysokości 448 m n.p.m. w miejscowości Sedilis. Dalej biegnie wzdłuż linii prostej na wschód przez Case Dri (376 m n.p.m.) i przechodzi przez punkty na wysokości 356 i 369 n.p.m., aż do małego kościoła w Ramandolo (369 m n.p.m.) – punktu, w którym rozpoczęto wyznaczanie granicy.

7. Odmiany winorośli

Verduzzo Friulano B - Verduzzo

8. Opis związku lub związków

8.1. A) Specyfika obszaru geograficznego

1. Czynniki naturalne mające wpływ na związek z obszarem

Obszar geograficzny ChNP „Ramandolo” znajduje się we wschodniej części regionu Friuli-Wenecja Julijska w prowincji Udine. Obejmuje on pofalowany obszar z wysokimi i średnimi wzgórzami w gminach Nimis i Tarcento na zboczach góry Bernadia, której szczyt sięga 1 732 m n.p.m. i stanowi barierę przed zimnymi wiatrami północnymi. Miejscowość Ramandolo, od której pochodzi nazwa wina, to mała wieś w gminie Nimis. Wszystkie winnice na obszarze Ramandolo mają ekspozycję południową i znajdują się na terenie, który wznosi się na wysokość 250 m n.p.m. w Torlano, w gminie Nimis, i 369 m n.p.m. w Ramandolo, a jego najwyższy punkt znajduje się na wysokości 413 m n.p.m. w Sedilis, w gminie Tarcento. Opady deszczu należą tu do najwyższych wśród obszarów regionu Friuli-Wenecja Julijska z powiązanymi ChNP i przekraczają 2 200 mm, przy ok. 130 dniach deszczowych rocznie. W połączeniu ze znacznymi wahaniami temperatury przed zbiorami czynniki te tworzą swego rodzaju mikroklimat, który sprawia, że z winorośli Verduzzo Friulano, uprawianej na tarasowych zboczach wzgórz, powstaje niepowtarzalne wino Ramandolo. Te wyjątkowe warunki klimatyczne sprawiły, że wybór uprawianych winogron jest ściśle ograniczony. Poza lokalną odmianą Verduzzo na obszarze tym można znaleźć zasadniczo tylko dwie inne odmiany: Picolit i Refosco dal Peduncolo Rosso, które jednak nie są uwzględnione w specyfikacji. Gleby składają się w dużej mierze z margłów eoceńskich, a Ramandolo jest najbardziej wysuniętym na północ obszarem uprawy winorośli we Friuli. Wzgórzca, na których posadzono winnice, otaczają wapienne formacje góry Bernadia, stanowiącej ostateczną granicę. Warunki na wzgórzach, na których uprawia się winorośl do produkcji Ramandolo, należą do najtrudniejszych w regionie. Zbocza są bardzo strome, o nachyleniu przekraczającym 30 %, i prace bardzo często muszą być wykonywane wyłącznie ręcznie. Tarasy są bardzo często wąskie, czasem ich szerokość jest mniejsza niż metr, jednak dzięki różnicy wysokości nie ma ryzyka, że będą rzucać cień na winorośl znajdującą się poniżej.

2. Czynniki ludzkie istotne z punktu widzenia związku

Obszar, na którym produkuje się wino Ramandolo, można opisać jako „miejsce, w którym ludzie walczą, aby wyrwać wzgórzom małe skrawki ziemi pozwalające im przetrwać dzięki uprawie winorośli”.

Ramandolo: w przeszłości zakładano, że nazwa „Romandolo” jest pochodzenia rzymskiego; może ona jednak również mieć inne pochodzenie. Jak twierdzi Cornelio Cesare Desinan, nazwa z pewnością nie pochodzi z czasów rzymskich: „romandulus” to zdrobnienie słowa „romandus”, które nie oznacza „rzymski”, lecz raczej „romański”, innymi słowy „neołaciński” lub „friulijski”. Wieś Ramandolo znajduje się dokładnie na granicy językowej, która przesuwiała się kilka razy: na północy zamieszkują Słowianie i Słowenci, a na południu Friulijczycy, potomkowie Rzymian.

Pierwszy dokument, w którym wspomniano o istnieniu wsi Ramandolo, pochodzi z lipca 1273 r. – zawiera on słowa „in Villa de Ramandul”. Historia i dzieje wsi Ramandolo są ściśle powiązane z kościołem San Giovanni Battista. Zbudowano go z inicjatywy dziesięciu osób, które w drodze aktu notarialnego z dnia 9 kwietnia 1482 r. zobowiązały się do wniesienia dwóch dukatów każda.

Okoliczny krajobraz wiejski uległ znacznym zmianom w wyniku trzęsienia ziemi w 1976 r., które spowodowało na tym obszarze poważne zniszczenia; prawie wszystkie domy i kościoły zostały odbudowane lub wyremontowane. Ze względu na częste opady gradu większość winnic zabezpiecza się siatką ochronną, zwykle umieszczaną na szczytach roślin, która wymaga od plantatorów winorośli stałej uwagi. Ponadto wykonanie jakichkolwiek prac ręcznych w winnicy wymaga podniesienia siatki, a następnie nałożenia jej z powrotem we właściwej pozycji.

Z czynnikami ludzkimi wiąże się wiele aspektów, które wpłynęły i nadal wpływają na produkcję wina Ramandolo. Aspekty te odzwierciedlają niewątpliwie wszystkie czynniki, które stanowią integralną część obecnej specyfikacji produktu.

— Połączenie odmian w winnicach: odmianą winorośli, która jest idealna do produkcji tego wina, jest Verduzzo Friulano. Powszechnie uprawia się ją na tym obszarze z wykorzystaniem klonu o nazwie „Verduzzo Giallo” [żółte Verduzzo], który różni się od zielonej formy Verduzzo uprawianej w pozostałej części regionu i w sąsiadującej Wenecji Euganejskiej.

- Systemy prowadzenia, odstęp między krzewami i metody cięcia: zdecydowaną większość winorośli prowadzi się z wykorzystaniem systemu znanego jako „cappucina” (podwójnie wygięte ramiona). Stosuje się również system Guyota, a także pojedynczo wygięte ramiona. Rzędy często wyznacza się drzewami owocowymi, głównie wiśnią, jabłonią, śliwą i figą. Szczególne ukształtowanie terenu i strome nachylenie sprawiają, że uprawy nie da się zmechanizować. Z tego powodu zarówno przerzedzanie pędów, jak i zimowe cięcie wykonuje się wyłącznie ręcznie, głównie z pomocą lokalnych pracowników. Zbiory również wykonuje się ręcznie i stanowią one jeden z najbardziej wymagających etapów całego cyklu vegetacyjnego. Winorośl jest prawie zawsze gęsto zasadzona, a stosowane systemy prowadzenia umożliwiają wysoką gęstość nasadzeń, co skutkuje zmniejszeniem wydajności na krzew.
- Zbiór winogron i praktyki enologiczne: winogrona zbiera się późno, bardzo często po lekkim podsuszeniu na krzewie. W dobrych latach zbiory mogą odbywać się nawet pod koniec października. Wielu producentów umieszcza zebrane winogrona bezpośrednio w skrzynkach, które następnie przenosi się do wspólnego miejsca wykorzystywanego do podsuszania winogron, zarządzanego przez spółdzielnię producentów. Inni producenci suszą winogrona na siatce. W dobrych latach może się rozwinąć „szlachetna pleśń” (*Botrytis cinerea*), która nadaje winom wyjątkowe cechy. Wielu producentów wina preferuje krótką macerację, która ze względu na niskie temperatury podczas fermentacji jest w efekcie łagodną formą maceracji na zimno. Inni producenci stosują metodę wina białego [bez maceracji] i uzyskują łagodniejsze wino, które jest od razu gotowe do picia. Verduzzo jest odmianą winorośli produkującą znaczną ilość tanin. Jest jedną z bardzo niewielu odmian białych winogron, której owoce zawierają te związki fenolowe w skórkach. Z tego powodu bardzo trudno jest wyważyć właściwe stężenia tanin, kwasowość i słodycz, a osiągnięcie tej równowagi wymaga doświadczenia, które producenci wina Ramandolo posiadają i przekazują kolejnym pokoleniom.

8.2. B) *Szczegółowe informacje dotyczące jakości lub właściwości produktu, które można przypisać głównie lub wyłącznie środowisku geograficznemu*

Jak stwierdzono w pkt 6 obowiązującej specyfikacji produktu, tylko jeden rodzaj wina jest objęty ChNP „Ramandolo”. W wyniku połączenia warunków klimatycznych, ukształtowania terenu i stosowanych przez producentów technik uprawy winorośli powstaje wino o złotej barwie, lekko taninowe, pełne, słodkie, z aromatami akacji, dojrzałych owoców, takich jak śliwki i morele, oraz miodu górskiego, które jest dobrze wyważone i przyjemne oraz charakteryzuje się odpowiednim poziomem ogólnej kwasowości. Podobnie jak w przypadku wszystkich wielkich win, które można spożywać bez dodatków i których produkcja obejmowała dłuższy lub krótszy okres podsuszania winogron, kwasowość lotna osiąga ponadprzeciętny poziom. Wino nigdy nie jest jednak niezrównoważone ze względu na wysoce wyważony charakter wynikający z niezaprzeczalnie wysokiego poziomu ekstraktu bezcukrowego.

8.3. C) *Opis związku przyczynowego między aspektami, o których mowa w lit. A, oraz aspektami, o których mowa w lit. B*

Nad pokrytym wzgórzami obszarem produkcji wznosi się góra Bernadia, która ze względu na znaczną wysokość (1 732 m n.p.m.) dominuje w północnej części obszaru objętego ChNP Ramandolo. Takie ukształtowanie terenu stanowi naturalną barierę dla zimnych północnych wiatrów, przekierowującą je na obszary położone poniżej tych, na których produkuje się wino objęte ChNP. Należy pamiętać, że Ramandolo jest najbardziej wysuniętą na północ częścią regionu Friuli-Wenecja Julijska, w której uprawia się winogrona, a zatem poza Trentino Alto Adige jest to jeden z najbardziej wysuniętych na północ obszarów uprawy winorośli we Włoszech.

Gleba powstała z formacji ukształtowanych w eocenie, w szczególności na obszarze wapiennym z wczesnego eocenu; ponadto liczne osuwiska spowodowane przez odłamki wapienia staczające się po zboczach góry Bernadia zmieniły skład górnej warstwy. Powstałej w ten sposób wierzchniej warstwy gleby nie spotyka się nigdzie indziej we Friuli-Wenecji Julijskiej. Te margle eocenijskie można sklasyfikować jako „flisz kormoński” (*flysch di Cormons*), znany jako „ponca” w lokalnym dialekcie friulijskim. Należą do nich gleby marglowe i pagórkowate tereny na obszarach objętych ChNP „Colli Orientali del Friuli” i „Collio”.

Uprawiana na tych glebach winorośl Verduzzo Friulano bezpośrednio wchłania z podglebia marglowego wszystkie charakterystyczne i indywidualne elementy, dzięki którym zyskuje wigor. Wielokrotnie wykazano, że „ponca” jest glebą, która nie pozwala na nadmierny wzrost, lecz skutkuje ograniczeniem ilości przy jednoczesnej poprawie jakości. Winorośl jest praktycznie jedyną rośliną uprawianą na tym obszarze poza tym, co naturalnie bujnie rozwija się na tych wysokościach, tj. oprócz drzew.

W ostatnim dziesięcioleciu średnie roczne opady deszczu przekraczały 2 200 mm i odnotowywano ponad 130 deszczowych dni w roku. Nawet w sezonie wegetacyjnym winorośli opady deszczu rozkładają się równomiernie, w wyniku czego susza występuje na tym obszarze rzadko.

Średnia temperatura wynosi 13,6 °C, osiągając najwyższą wartość w lecie, znacznie przekraczającą 30 °C. Z drugiej strony w zimie temperatura poniżej zera nie jest zjawiskiem nietypowym.

Te warunki klimatyczne ograniczają możliwość podsuszania na krzewie i powodują, że przeprowadza się je częściej w skrzynkach lub na siatkach. Ma ono na celu częściową eliminację wody z winogron i skoncentrowanie cukrów, kwasów, substancji aromatycznych, fenoli itp.

Połączenie technik enologicznych ze szczególnym mikroklimatem i podsuszaniem winogron pozostawia niezatarty ślad w zapachu wina. Aromat miodu i dojrzałych owoców, wraz z charakterystycznymi taninami, składają się na zbiór tak unikalnych odczuć, że stanowią one własny znak towarowy.

Z biegiem lat produkcję tego wina doskonalono i liczne zebrane dokumenty w sposób niebudzący wątpliwości dowodzą, że jest to obszar produkcji wina. W tekście przedstawiającym pochodzenie Ramandolo („Alle Radici de Ramandolo”) Claudio Fabbro podaje następujący przykład: II Targi – Konkurs win z Friuli, zorganizowany przez Friulijskie Towarzystwo Rolnicze w Udine w dniach 20–23 kwietnia 1893 r., na których wyróżnienie za wino Ramandolo, niezgłoszone do konkursu, otrzymał Giovanni Comelli, znany jako „Moro”, zapalony plantator winorośli z Torlano.

„Wielki powód do dumy wówczas dla niego i obecnie dla jego potomków, a przynajmniej dla tych, którzy wierzą w uprawę winorośli i wino... Świadczy to o ugruntowanym zwyczaju nazywania tego wina produkowanego z winogron Verduzzo Friulano tą samą nazwą, co obszar geograficzny produkcji: Ramandolo. Obszar ten obejmuje małą wieś w gminie Nimis, położoną na zboczach góry Bernadia, rozślawioną dzięki właśnie temu nektarowi, wytwarzanemu z winogron uprawianych z takim poświęceniem w winnicach, które często pną się po skałach górskich. Po wytłoczeniu tych winogron powstaje jednak tak wyśmienite i wyszukane wino, że pozwala zapomnieć o wysiłku włożonym w jego produkcję.

Co więcej, wino o takiej wyrazistości i charakterze może powstać wyłącznie w Ramandolo i na otaczających je wzgórzach Cloz, Sedilis, Moric i Coia.

Inne miejscowości Colli Orientali [wzgórz wschodnich] we Friuli są bez wątpienia urokliwe, posiadają świetne warunki do uprawy winorośli i z pewnością produkuje się w nich doskonałe Verduzzo. Nie ma ono jednak nic wspólnego z winem z Ramandolo i sąsiednich obszarów”.

W cennym dokumencie z 1934 r. opublikowanym w „L'Agricoltura Friulana” [Rolnictwo we Friuli] (nr 51, 22 grudnia 1934 r. – 13. rok ery faszystowskiej) dr Perusini Gaetano napisał:

„We Friuli nie ma nikogo, kto by nie znał wina z Ramandolo. Jednak chociaż Marescalchi wspominał o tym winie w swoim opracowaniu dotyczącym typowych włoskich win, nie zdobyło ono należnego mu uznania wśród enologów i plantatorów winorośli.

Nieliczne teksty, w których o nim wspomniano, zawierają wiele nieścisłości. Najpoważniejsza z nich dotyczy obszaru pochodzenia tego wina. Moim zdaniem nazwa Ramandolo jest nadawana wyłącznie winom produkowanym z zastosowaniem określonych metod z winogron Verduzzo, zbieranych w pobliżu wsi Ramandolo na stromym zboczu położonym na wysokości 250–370 m n.p.m., gdzie występują korzystne warunki zarówno środowiskowe, jak i glebowe. Stok ten jest osłonięty przed zimnymi wiatrami przez skalne zbocza góry Bernadia, które wznoszą się ponad wsią niemal pionowo. Ponadto skały te silnie odbijają światło słoneczne, co powoduje, że utrzymuje się tam nieco wyższa temperatura niż w sąsiednich wsiach”.

W 1992 r. dekretem ministerstwa rolnictwa uznano podobszar Ramandolo jako objęty ChNP „Colli Orientali del Friuli”. Później Stowarzyszenie na rzecz Ochrony Ramandolo, założone w 1988 r., uzyskało pierwszą regionalną ChNP dla swojego wina. I rzeczywiście, dekretem ministerialnym z dnia 9 października 2001 r. ministerstwo uznało ponadprzeciętną wartość nazwy Ramandolo poprzez przekształcenie statusu podobszaru w status ChNP.

Najnowsze lata cechuje pozytywny rozwój nazwy, obejmujący sadzenie nowych winnic i restrukturyzację starszych, a także szeroko zakrojoną kampanię reklamową, co w połączeniu ze specjalistycznymi umiejętnościami plantatorów winorośli przyczyniło się do nieprzerwanego wzrostu jakości i renomy „Ramandolo”.

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

—

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/21934>