

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i vinsektoren i henhold til artikel 97, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013

(2023/C 317/14)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 98 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1308/2013 ⁽¹⁾, senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

»Terre Abruzzesi« / »Terre d'Abruzzo«

PGI-IT-02874

Ansøgningsdato: 10.11.2022

ENHEDSDOKUMENT

1. Produktets betegnelse

Terre Abruzzesi / Terre d'Abruzzo

2. Type geografisk betegnelse

BGB — beskyttet geografisk betegnelse

3. Kategorier af vinavlsprodukter

1. Vin

8. Perlevin

15. Vin af delvis tørrede druer

4. Beskrivelse af vinen/vinene

1. *Bianco* [hvidvin] med eller uden angivelse af den hvide druesort — kategori: vin

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: strågul af varierende intensitet.

Duft: fortrinsvis frugt- og blomsteragtige aromaer af varierende intensitet alt efter druesorten, med et strejf af frugt med hvidt kød og tropisk frugt.

Smag: fra tør til halvtør, med en eftersmag, som fortrinsvis er af frugt med hvidt og gult kød og undertiden af hvide og gule blomster, og med en god vedholdenhed og krop.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

⁽¹⁾ EUT L 347 af 20.12.2013, s. 671.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

2. *Bianco Frizzante* [hvid perlevin] — kategori: perlevin

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Skum: fint og flygtigt.

Farve: strågul af varierende intensitet.

Duft: behageligt frugtagtig med et strejf af æbler og tropisk frugt.

Smag: fra tør til halvtør, mineralsk, med en eftersmag af frugt med hvidt kød og tropisk frugt og med en god vedholdenhed.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

3. *Rosso* [rødvin] med eller uden angivelse af den sorte druesort — kategori: vin

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød af varierende intensitet.

Duft: fortrinsvis frugtagtige aromaer af varierende intensitet alt efter druesorten, med et strejf af amarenakirsebær og modne små røde frugter, undertiden med vegetabiliske noter.

Smag: fra tør til halvtør, let tannisk, med en eftersmag, som fortrinsvis er af modne røde frugter, og med en god krop og vedholdenhed.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,50 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

4. *Rosso Frizzante* [rød perlevin] — kategori: perlevin

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Skum: fint og flygtigt.

Farve: rubinrød af varierende intensitet.

Duft: frugtagtig, med et strejf af amarenakirsebær og modne små røde frugter.

Smag: fra tør til halvtør, med en eftersmag af røde frugter og en god krop.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,50 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. *Rosato* [rosé] med eller uden angivelse af druesorterne Merlot, Sangiovese, Pinot Nero og Pinot Grigio — kategori: vin

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: lyserød af varierende intensitet.

Duft: fortrinsvis frugtagtige aromaer af varierende intensitet alt efter druesorten, behageligt krydret og med lette noter af planter og tropisk frugt.

Smag: fra tør til halvtør, med en eftersmag af frugt og krydderier, blød og med en god krop og vedholdenhed.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,50 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

6. *Rosato Frizzante* [rosé perlevin] — kategori: perlevin

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Skum: fint og flygtigt.

Farve: lyserød af varierende intensitet.

Duft: fortrinsvis frugtagtige aromaer af varierende intensitet alt efter druesorten, behageligt krydret og med lette noter af planter og tropisk frugt.

Smag: fra tør til halvtør, med en eftersmag af frugt og krydderier, blød og med en god vedholdenhed.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,50 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15,00 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

7. *Bianco Passito* [hvidvin af delvis tørrede druer] — kategori: vin af delvis tørrede druer

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: gul, som går i retning af ravfarvet med alderen.

Duft: tørret sød frugt, ceder, abrikos og honning.

Smag: fra tør til sød med noter af tørret frugt.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 16,00 %, heraf et virkeligt alkoholindhold på mindst 11,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 22,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

8. Rosso Passito [rødvin af delvis tørrede druer] — kategori: vin af delvis tørrede druer

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rød af varierende intensitet, som går i retning af granatrød med alderen.

Duft: moden rød frugt, amarenakirsebær, blommer og marmelade.

Smag: fra tør til sød, med en god struktur og noter af tørret rød frugt, vedholdende.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 16,00 %, heraf et virkeligt alkoholindhold på mindst 11,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 22,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

9. Novello [ny vin] — kategori: vin

KORTEFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød, undertiden med et strejf af lilla.

Duft: frugtagtig, med et strejf af kirsebær, brombær og blåbær.

Smag: frisk, aromaer af rød frugt, bløde og silkeagtige tanniner.

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11,00 %.

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18,0 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn	
Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.)	
Minimalt totalt syreindhold	4,0 gram pr. liter udtrykt i vinsyre
Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l)	
Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l)	

5. Vinfremstillingsmetoder

5.1. Væsentlige ønologiske fremgangsmåder

1. »Terre Abruzzesi«/»Terre d'Abruzzo« *Passito Bianco* og *Passito Rosso*

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Druer, der skal anvendes til fremstilling af vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Terre Abruzzesi«/»Terre d'Abruzzo« *Passito*, kan blive siddende på vinstokkene for at tørre eller kan efter høsten tørres med en af de metoder, der er tilladt i henhold til lovgivningen. Efter tørringsprocessens afslutning skal druerne have et naturligt alkoholindhold på mindst 16 % vol.

5.2. Maksimale udbytter

1. »Terre Abruzzesi«/»Terre d'Abruzzo« *Bianco*, *Bianco Frizzante* og *Passito Bianco*

26 000 kg druer pr. hektar

2. »Terre Abruzzesi«/»Terre d'Abruzzo« *Rosso*, *Rosato*, *Rosso Frizzante*, *Rosso Novello* og *Passito Rosso*

24 000 kg druer pr. hektar

3. »Terre Abruzzesi«/»Terre d'Abruzzo« med angivelse af den hvide eller sorte druesort

22 000 kg druer pr. hektar

6. Afgrænset geografisk område

Vine, som kan bære den beskyttede geografiske betegnelse »Terre Abruzzesi«/»Terre d'Abruzzo«, er fremstillet af druer dyrket i et produktionsområde, der omfatter hele det administrative område i regionen Abruzzo.

7. Druesorter

Aglianico N.

Barbera N.

Barbera Bianca B.

Biancame B.

Bombino Bianco B.

Cabernet Volos N.

Cabernet Franc N. — Cabernet
Cabernet Sauvignon N. — Cabernet
Calabrese N.
Canaiole Nero N. — Canaiolo
Cannonau N.
Chardonnay B.
Ciliegiolo N.
Cococciola B.
Dolcetto N.
Dorona B.
Falanghina B.
Fiano B.
Gaglioppo N.
Garganega B.
Grechetto B.
Greco B.
Incrocio Manzoni 2-3 B.
Kerner B.
Maiolica N.
Malbec N.
Malvasia Istriana B. — Malvasia
Malvasia Bianca Lunga B. — Malvasia
Malvasia Bianca di Candia B. — Malvoisie
Malvasia del Lazio B. — Malvasia
Marzemino N.
Merlot Kanthus N.
Merlot N.
Montepulciano N.
Montonico Bianco B. — Montonico
Moscato Bianco B. — Moscato
Mostosa B.
Nebbiolo N.
Palava B.
Passerina B.
Pecorino B.
Petit Manseng B.
Petit Verdot N.
Pinot Bianco B. — Pinot
Pinot Grigio — Pinot

Pinot Nero N. — Pinot
Primitivo N.
Refosco Nostrano N. — Refosco
Riesling Italico B. — Riesling
Riesling Italico B. — Welschriesling
Sangiovese N.
Sauvignon B.
Sauvignon Kretos B.
Semillon B.
Sorèli B.
Sylvaner Verde B. — Silvaner
Syrah N.
Tannat N.
Terrano N.
Tocai Friulano B. — Friulano
Traminer Aromatico R
Trebiano Abruzzese B. — Trebbiano
Trebiano Toscano B. — Trebbiano
Veltliner B.
Verdicchio Bianco B. — Verdicchio
Vermentino B.
Vioigner B.

8. Tilknytning til det geografiske område

8.1. »Terre Abruzzesi«/»Terre d'Abruzzo«, alle vinkategorier (vin, perlevin og vin af delvis tørrede druer)

Oplysninger om det geografiske område.

— Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen:

BGB-området omfatter regionen Abruzzos område.

Provinsen Chieti

Provinsen Chieti består af et bredt bakket kystområde, der går fra floden Foro til floden Trigno, som efterfølges af bakkerne inde i landet og endelig forbjergene, der strækker sig helt til foden af Maiellamassivet og Frentanibjergene i nordvest. Der er også et indlandsområde, som grænser op til provinsen L'Aquila mod nord og regionen Molise mod syd, og som kan betragtes som bjergrigt. De lerholdige bakker forbinder nogle sand- og lerholdige flodsletter, der er dannet af floderne Foro, Sangro, Sinello og Trigno, og skaber et bølgende landskab med brede, næsten flade jordvolde og skråninger, der er bløde og afrundede, men som ofte afbrydes brat af stejle, endda vertikale skråninger på grund af ekstrem erosion (erosionskløfter). I langt de fleste tilfælde har landbrugsjorden en jævn fordeling af materiale og består af jord med en sand- og lerholdig struktur. Den er normalt løs med en dybde, der varierer alt efter hældningen og eksponeringen. Vandbindingen er middelhøj til lav med et lavt til moderat indhold af næringsstoffer og humus. På arealer med en hældning på under 25 % og en god eksponering anvendes denne jord til vindyrkning og olivendyrkning, der er almindelige måder at udnytte jorden på, som også beskytter den mod øget erosion. Den

gennemsnitlige årlige nedbørsmængde varierer mellem 650 mm om året på kystskråningerne og over 800 mm om året på bakkerne inde i landet. Den mest regnfulde periode er mellem oktober og december (over 80 mm om måneden), mens måneden med den absolut mindste nedbørsmængde er juli (mellem 30 mm og 40 mm). Klimaet er tempereret og tempereret/varmt i sommermånederne. Gennemsnitstemperaturerne går fra 13 °C i april til 15 °C i oktober og kan nå op på 25 °C i juli og august måned. Der er betydelige temperaturudsving mellem dag og nat, også på grund af Maiellamassivets nærhed, hvilket skaber optimale betingelser for akkumulering af aromastoffer i druerne og giver vine med en intens og karakteristisk duft. Winkler-varmeindekset, dvs. den gennemsnitlige aktive temperatur i perioden fra april til oktober, ligger på mellem 1 700 graddage (indlandsområder) og 2 300 graddage (kystbakker), hvilket skaber betingelser, der sikrer en optimal modning af tidlige sorter som Chardonnay, Pinot og Moscato, moderat sene sorter som Pecorino, Trebbiano og Malvasia og sene sorter som Cocciola, Falanghina, Montepulciano og Montonico.

Provinsen L'Aquila

Provinsen L'Aquila har den morfologi, som er typisk for et bjergområde, nemlig et temmelig kuperet og ujævnt landskab, navnlig i den del, der ligger længst inde i landet nær Appenninerbjergkæden, hvor der er gamle og nyere fluviale/alluviale terrasser og flodsenge. Abruzzobjergene, der kendetegner provinsen L'Aquila, er en del af den centrale og sydlige Appenninerbjergkæde og udgør det afsnit, hvor Appenninerne når deres maksimale bredde, højde og tæthed. Disse bjerges tæthed og størrelse skyldes den udbredte forekomst og tykkelse af kalksten (især tæt kalksten, men også dolomitkalksten), ofte med karstkarakteristika og navnlig en overfladehydrografi, hvor vandstrømmene er uregelmæssige eller fraværende. Der dyrkes kun vinstokke i nogle få områder, navnlig i alluvialbassinerne mellem bjergene inde i landet (Alto Tirino, Valle Peligna, Valle Subequana og Valle Roveto), på veldrænet jord med en god eksponering og et tilstrækkeligt indhold af næringsstoffer. Klimaet er generelt tempereret med ret kolde, lange vintre. De årlige gennemsnitstemperaturer ligger på mellem 10 °C og 12 °C og kan nå op på 23-25 °C i juli. Den årlige nedbørsmængde er ca. 800 mm om året og er jævnt fordelt over hele året (fra 40 mm i juli og august til 70 mm i november og december). Winkler-varmeindekset, dvs. den gennemsnitlige aktive temperatur i perioden fra april til oktober, ligger på mellem 1 600 og 2 000 graddage, hvilket skaber betingelser, der sikrer en optimal modning af de lokalt dyrkede sorter (uanset om det er tidlige eller moderat sene sorter).

8.2. »Terre Abruzzesi«/»Terre d'Abruzzo«, alle vinkategorier (vin, perlevin og vin af delvis tørrede druer)

Oplysninger om det geografiske område.

— Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen:

Provinsen Pescara

Provinsen Pescara kan betragtes som bjergrig bortset fra en smal stribe, der grænser op til de tre andre provinser i regionen. Den består af et bredt og omfattende bakket kystområde, som efterfølges af bakkerne inde i landet og endelig forbjergene, der strækker sig helt til foden af Gran Sasso- og Maiellamassiverne. Jordbunden er hovedsagelig brun jord, brun kalkholdig jord (regosoler og vertisoler) samt brun middelhavsjord. På sydvendte arealer med en hældning på under 25 % anvendes denne jord til vindyrkning og olivendyrkning, der er almindelige måder at udnytte jorden på, som også beskytter den mod øget erosion. Den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde varierer mellem 600 mm om året på kystskråningerne og over 800 mm om året på bakkerne inde i landet. Den mest regnfulde periode er mellem oktober og december (over 80 mm om måneden), mens måneden med den absolut mindste nedbørsmængde er juli (mellem 30 mm og 40 mm). Klimaet er tempereret, og gennemsnitstemperaturerne går fra 13 °C i april til 15 °C i oktober og kan nå op på 25 °C i juli og august måned. Der er betydelige temperaturudsving mellem dag og nat, også på grund af Gran Sasso- og Maiellamassivernes nærhed, og der er god ventilation, hvilket skaber optimale betingelser for druernes sundhed og deres akkumulering af aromastoffer og giver vine med en intens og karakteristisk duft. Winkler-varmeindekset, dvs. den gennemsnitlige aktive temperatur i perioden fra april til oktober, ligger på mellem 1 700 graddage (indlandsområder) og 2 300 graddage (kystbakker), hvilket skaber betingelser, der sikrer en optimal modning af tidlige sorter som Chardonnay, Sauvignon, Moscato og Incrocio Manzoni, moderat sene sorter som Pecorino, Malvasia og Trebbiano og sene sorter som Montepulciano.

Provinsen Teramo

Provinsen Teramo består af et bredt og omfattende bakket kystområde, som efterfølges af bakkerne inde i landet og forbjergene, der strækker sig helt til foden af Gran Sasso-massivet i den centrale og sydlige del og Monti della Laga i den nordlige del. Området har silt- og lerjord med løsere lag i kystområderne og generelt ret bløde skråninger med en god eksponering. Det anvendes til vindyrkning og olivendyrkning, der er almindelige måder at udnytte jorden på, som også beskytter den mod øget erosion. Den gennemsnitlige årlige nedbørsmængde varierer mellem 600 mm om året på kystskråningerne og over 800 mm om året på bakkerne inde i landet. Nedbørsmængden er godt fordelt over hele året med en mere regnfuld periode mellem oktober og december (ca. 70 mm om måneden), mens den måned, hvor der er mindst nedbør, er juli (ca. 40 mm). Klimaet er varmt og tempereret, og gennemsnitstemperaturerne går fra 13 °C i april til 15 °C i oktober og kan nå op på 24-25 °C i juli og august måned. Der er betydelige temperaturudsving mellem dag og nat, også på grund af Gran Sasso-massivets og Monti della Lagas nærhed, og der er god ventilation, hvilket skaber optimale betingelser for druernes sundhed og deres akkumulering af aromastoffer og giver vine med en intens og karakteristisk duft. Winkler-varmeindekset, dvs. den gennemsnitlige aktive temperatur i perioden fra april til oktober, ligger på mellem 1 800 graddage (indlandsområder) og 2 200 graddage (kystbakker), hvilket sikrer, at alle de druesorter, der dyrkes i området, bliver fuldstændigt og ordentligt modne, både de tidlige sorter som Chardonnay og Sauvignon, de moderat sene sorter som Trebbiano, Pecorino og Passerina og de sene sorter som Montonico og Montepulciano.

8.3. »Terre Abruzzesi«/»Terre d'Abruzzo«, kategori: vin

- Oplysninger om specifikke produktkvaliteter, der kan tilskrives den geografiske oprindelse og årsagssammenhængen med det geografiske område:

Både rødvinene og rosévinene har de typiske aromaer af røde frugter af varierende modenhed, såsom kirsebær og brombær, undertiden også med vegetabiliske og krydrede noter. Det er forholdsvis komplekse vine med et godt syreindhold og en smag, der går fra tør til halvtør. De har en god struktur kombineret med en stor elegance og en fin karakter. Hvidvinene er friske og velduftende, og de har aromaer af frugt med hvidt kød, tropisk frugt og blomster. Det er forholdsvis komplekse vine ud fra et duftmæssigt synspunkt. De har en god vedholdenhed og en smag, der kan gå fra tør til halvtør, undertiden med krydrede og mineralske noter. De har et godt syreindhold, en stor elegance og en fin karakter.

Disse vines særlige kendetegn skyldes områdets særlige topografi, der er kendetegnet ved store solrige bakker kombineret med Adriaterhavet mod øst og Gran Sasso- og Maiellamassiverne mod henholdsvis nordvest og sydvest, hvilket fremmer dannelsen af betydelige luftstrømme (briser). Disse betingelser er optimale for druernes sundhed og modning samt for akkumuleringen af aromastoffer i druerne, hvilket giver vine med en intens og karakteristisk duft.

- Årsagssammenhæng mellem elementer i det geografiske område og produktets kvalitet og kendetegn, der i alt væsentligt kan tilskrives det geografiske område:

Disse vines kvalitetsegenskaber afhænger hovedsagelig af de særlige jordbunds- og klimaforhold i produktionsområdet. Det tempererede klima, den veldrænede jord med en god vandtilgængelighed og de markante temperaturudsving mellem dag og nat under druernes modning sikrer en optimal modning af drueklaserne, hvilket giver druer med et godt sukker- og syreindhold. Disse parametre gør det sammen med de dyrkede sorters særlige egenskaber muligt at fremstille vine af høj kvalitet med ret komplekse organoleptiske profiler og meget særlige egenskaber, som er stærkt knyttet til produktionsområdet og til den druesort, de er fremstillet af.

8.4. »Terre Abruzzesi«/»Terre d'Abruzzo«, kategori: perlevin

- Oplysninger om specifikke produktkvaliteter, der kan tilskrives den geografiske oprindelse og årsagssammenhængen med det geografiske område:

De hvide, rosé og røde perlevine har et fint og flygtigt skum, ret vedholdende frugt- og blomsteragtige noter og en smag, der går fra tør til halvtør, med en god syrestruktur og kompleksitet. Disse vines særlige kendetegn skyldes områdets særlige topografi, der er kendetegnet ved store solrige bakker kombineret med Adriaterhavet mod øst

og Gran Sasso- og Maiellamassiverne mod henholdsvis nordvest og sydvest, hvilket fremmer dannelsen af betydelige luftstrømme (briser). Disse betingelser er optimale for druernes sundhed og for akkumuleringen af aromastoffer i druerne, hvilket giver vine med en intens og karakteristisk duft.

- Årsagssammenhæng mellem elementer i det geografiske område og produktets kvalitet og kendetegn, der i alt væsentligt kan tilskrives det geografiske område:

Perlewinens særlige kendetegn skyldes jordbunds- og klimaforholdene i produktionsområdet kombineret med de menneskelige faktorer, der har haft en indvirkning på druernes ønologiske potentiale og på forarbejdningsteknologierne. Derfor er der en stærk årsagssammenhæng mellem produkternes særlige kvalitet og deres geografiske oprindelse.

8.5. »Terre Abruzzesi«/»Terre d'Abruzzo«, kategori: vin af delvis tørrede druer

- Oplysninger om specifikke produktkvaliteter, der kan tilskrives den geografiske oprindelse og årsagssammenhængen med det geografiske område:

Hvide *Passito*-vine fremstilles hovedsagelig af lokale druer såsom Trebbiano Abruzzese og aromatiske druer fra Moscato- og Malvasiafamilien. De er gule til ravfarvede med en intens aroma af moden frugt og honning. Smagen kan variere fra tør til sød og er meget vedholdende. Røde *Passito*-vine fremstilles hovedsagelig ved at lade druerne tørre på vinstokkene (primært Montepulciano, enten alene eller i kombination med internationale sorter såsom Merlot, Cabernet Sauvignon og Syrah). De har en rubinrød farve, som går i retning af granatrød. Vinene er meget gemmeegnede. De har en god struktur og krop og et højt alkoholindhold. Disse vine fremstilles kun i de mest solrige, bedst ventilerede og mest tørre områder, hvilket giver de bedste betingelser for at opnå sunde, overmodne druer, der er rige på sukker, men først og fremmest på aromastoffer, som kommer fuldt ud til udtryk i de vine, der fremstilles af dem.

- Årsagssammenhæng mellem elementer i det geografiske område og produktets kvalitet og kendetegn, der i alt væsentligt kan tilskrives det geografiske område:

De beskrevne *Passito*-vines behagelige karakter skyldes druernes kvalitet, jordbunds- og klimaforholdene samt produktionsområdets særlige topografi. Opnåelsen af sådanne råvarer afhænger navnlig af de markante temperaturudsving mellem dag og nat under drueklaserens modning. Sammen med den særdeles gode ventilation sikrer dette, at der høstes sunde druer med en afbalanceret syre- og aromaprofil.

Derfor er der også for disse vine en stærk årsagssammenhæng mellem produktets særlige kvalitet og deres geografiske oprindelse.

9. Andre vigtige betingelser (emballage, mærkning, andre krav)

—

Link til produktspecifikationen

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18784>
