

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Vīna nozares nosaukuma produkta specifikācijas standarta grozījuma apstiprināšanas paziņojuma publikācija saskaņā ar Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu

(2020/C 442/08)

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17. panta 5. punktu.

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Colli di Rimini”

PDO-IT-A0297-AM02

Paziņojuma datums: 22.9.2020.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Vīna vai vīnu apraksts

Tiek ieviests paveids *Riserva* “Colli di Rimini” Rosso veidam (1. kategorija “Vīns”). Ražotāji ACVN apgabalā izmanto tradicionālu un vispāratzītu praksi atstāt vīnus nogatavināties, jo īpaši šim procesam labvēlīgākajos gados. Jau ir izveidots paveids *Riserva*, kuram uz etiķetes norādītas šķirnes ‘Sangiovese’ un ‘Cabernet sauvignon’. Arī sarkanvīnu, uz kura etiķetes nav norādīta vīnogu šķirne, bieži atstāj nogatavināt, jo īpaši tad, ja tas ir bagātāks ar ekstraktiem un ar lielāku spirta saturu nekā pamata sarkanvīns. Tas ir skaidri norādīts specifikācijā, lai varētu šos produktus tirgot ar norādi *Riserva*. Turklāt lielais šo strukturēto un komplekso vīnu pieprasījums pazinēju vidū rada iespēju tirgot plašāku vīnu klāstu ar šo ACVN.

Grozījums attiecas uz vienotā dokumenta 4. punktu (“Vīnu apraksts”) un produkta specifikācijas 1., 2., 4., 5. un 6. punktu.

2. Vīna vai vīnu apraksts

- 1) “Colli di Rimini” *Rebola* veida pussaldie un saldie paveidi ir svītroti, atstājot tikai *Rebola Secco* un *Rebola Passito*. Tas ļaus ražotājiem koncentrēties uz tiem veidiem, kuriem tradicionāli ir ciešāka saikne ar apgabalu, kurus patērētāji zina vislabāk un novērtē visaugstāk un kuri vislabāk baudāmi kopā ar vietējām delikatesēm.
- 2) *Rebola Passito* veida aprakstā visas atsaucēs uz reducējošajiem cukuriem ir svītrotas, un tās tiks aizstātas ar atsauci uz tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām. Turklāt ir sniegta sīkāka informācija par vīnu aromātu brīdī, kad tos laiž tirgū patēriņam (pamatojoties uz analītiskajiem un organoleptiskajiem datiem); to minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija ir palielināta no 16 % uz 17 %; to faktiskā spirta tilpumkoncentrācija ir palielināta no 11 % uz 12,5 %; nereducējošo ekstraktu vērtība palielināta no 19 uz 24 g/l. Šīs izmaiņas ir pamatotas ar klimata pārmaiņām, jo ilgākas vasaras un augstāka temperatūra rada ideālus apstākļus vīnogu nogatavināšanai un žāvēšanai, un tā rezultātā vīni ir bagātāki ar ekstraktiem un ar lielāku cukuru koncentrāciju, līdz ar to arī ar lielāku spirta saturu.

(1) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

- 3) Šķirņu salikuma izmaiņu rezultātā un pamatojoties uz datiem, kas iegūti, analizējot saražotos vīnus, ir veiktas izmaiņas balto un sarkano vīnu apraksta formulējumā, jo īpaši attiecībā uz cukuru satura palielināšanu (no sausa līdz pussausam) un attiecībā uz dažām aromāta un garšas īpašībām.

Grozījums attiecas uz vienotā dokumenta 4. punktu ("Vīnu apraksts") un produkta specifikācijas 6. punktu.

3. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

Šķirņu salikums ir grozīts attiecībā uz "Colli di Rimini" Rosso un "Colli di Rimini" Bianco veidu. Laika gaitā ACVN "Colli di Rimini" ražotāji ir precizējuši to vīnogu šķirņu salikumu, no kurām ACVN apgabalā ražo vīnus, pamatojoties uz vīnogulāju šķirnēm un audzēšanas praksi, ko plaši izmanto šajā ražošanas apgabalā. Tāpēc pēc plašiem izmēģinājumiem ir pielāgots vīnu ražošanā izmantoto šķirņu salikums. Tas ir konsolidējis vispievilcīgāko un visplašāk audzēto šķirņu izmantošanu, tādējādi stiprinot saikni ar ģeogrāfisko apgabalu, turpretī mazāk pievilcīgo vai maz audzēto šķirņu izmantošana ir vai nu pārtraukta, vai arī to proporcionālā daļa vīnu sastāvā ir samazināta.

Šķirņu salikums pielāgots šādiem vīna veidiem:

- "Colli di Rimini" Rosso mainīts dažādo pašlaik izmantoto vīnogu šķirņu īpatsvars vīnā, šķirņu sarakstam pievienotas 'Cabernet franc' un 'Alicante' un no tā izņemtas 'Barbera', 'Ciliegiolo', 'Terrano' un 'Ancillotta',
- "Colli di Rimini" Bianco mainīts 'Trebiano' šķirnes īpatsvars vīnā, šķirņu sarakstam pievienotas 'Bombino bianco' un 'Sangiovese', kuru ogas tiek fermentētas bez mizām, kā arī no saraksta izņemtas 'Mostosa' un 'Biancame', lai pēdējo minēto šķirni pārsvarā izmantotu viensšķirnes vīnogu vīnam ar šo cilmes vietas nosaukumu.

Grozījums attiecas uz vienotā dokumenta 7. punktu ("Galvenās vīna vīnogu šķirnes") un produkta specifikācijas 2. punktu ("Vīnogu šķirnes").

4. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Ražošanas apgabala apraksts ir formulēts skaidrāk un precīzāk, norādot, ka tas atbilst visai Rimini provinces administratīvajai teritorijai, izņemot *Bellaria Igea Marina* pašvaldību un pludmales kūrorta teritorijas, kas atrodas otrpus valsts autoceļam Nr. 16 (Adrijas piekrastes automaģistrāle).

Šajā apgabalā ietilpst arī dažas pašvaldības, kas robežojas ar pašreizējo ACVN ražošanas apgabalu un kas pēc nesenās administratīvās apvienošanās ir kļuvušas par Rimini provinces daļu. Tām ir tāda vide, ģeoloģiskās un ražošanas īpašības, kas ir ļoti līdzīgas pašreizējā ACVN ražošanas apgabala īpašībām; šo apgabalu raksturo nelieli vīndārzi, kuru kopējā platība ir aptuveni 12 hektāri, kas galvenokārt apstādīti ar 'Sangiovese', 'Merlot', 'Biancame' un 'Trebiano' vīnogulājiem, t. i., šķirnēm, kuras tradicionāli audzē ACVN apgabalā, ar aptuveni 150 tonnu vīnogu ražas potenciālu.

Grozījums attiecas uz vienotā dokumenta 6. punktu un produkta specifikācijas 3. punktu.

5. Vīnkopības standarti

- a) Noteikums, saskaņā ar kuru apūdeņošanu kā ārkārtas pasākumu var veikt tikai divas reizes gadā pirms vīnogu nogatavošanās, ir svītrots. Saistībā ar mainīgajiem laika apstākļiem, kuri pēdējos gados raksturīgi iezīmējušies ar ilgstošām augstām temperatūrām, ražotājiem būtu jāļauj izmantot apūdeņošanu ikreiz, kad viņi to uzskata par vajadzīgu.
- b) Vīnus ar "Colli di Rimini" reģistrēto cilmes vietas nosaukumu drīkst bagātināt līdz 1 tilp.% apmērā. Šis ierobežojums nozīmē, ka ražotāji galvenokārt izmantos dabiskos cukurus no vīnogām, kuras izmanto šo vīnu ražošanai.

6. Iepakojums

- a) Ir skaidrāk noteikta pieļaujamā ietilpība un materiāls (stikls un keramika), ko drīkst izmantot dažādu veidu tarai.
- b) Ir precizēts, ka drīkst izmantot visus aizbāžņus, kurus ļauj lietot spēkā esošie tiesību akti, izņemot vienīgi kroņkorķus, kurus uzskata par nepiemērotiem ar šo ACVN apzīmētajiem prestižajiem vīniem.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 7. punktu, bet neietekmē vienoto dokumentu.

7. Saikne ar ģeogrāfisko vidi

Saiknes ar vidi apraksts ir formulēts īsāk. Būtisku izmaiņu nav, taču ir svītrotas dažas liekas daļas, kas attiecas uz vēsturiskajām atsaucēm un teritorijas aprakstu.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu.

8. Korekcijas

- a) *Riserva* vīnu dabīgā spirta satura un nogatavināšanas un kopšanas perioda nosacījumu izklāsts lielākas saskaņotības nolūkā ir pārcelts no specifikācijas 7. punkta ("Markējums, apraksts un noformējums") uz 5. punkta ("Vīndarības standarti") 5. apakšpunktu.
- b) Specifikācijas 7. punkta daļā par papildu atsaucēm svītrots termina *Superiore* lietošanas aizliegums, jo tas ir pretrunā ar specifikācijā paredzēto "Colli di Rimini" paveidu *Sangiovese Superiore*.
- c) Produkta specifikācijā vīnogulāju šķirnes 'Pignoletto' nosaukums ir aizstāts ar tās sinonīmu 'Grechetto gentile'.
- d) Specifikācijas 5. punktā teikums "Labvēlīgos gados iegūto un vīnu ražošanai izmantojamo vīnogu daudzumiem jāatbilst iepriekš minētajiem ierobežojumiem, ievērojot vīnogu/vīna ražas iznākuma ierobežojumus attiecīgajiem daudzumiem, ja kopējā vīnogu ražošana nepārsniedz šos ierobežojumus par 20 %" ir svītrots kā lieks, jo šis noteikums ir paredzēts vispārējos tiesību aktos.
- e) Teikums 5. punktā "Vinifikāciju var veikt atsevišķi attiecībā uz katru šķirni" ir svītrots kā lieks.

Šie grozījumi vienoto dokumentu neietekmē.

- f) Ir atjaunināta iesniedzēja konsorcija, ministrijas, reģiona un pārbaudes struktūras kontaktinformācija. Šie grozījumi attiecas uz vienotā dokumenta 1.2.1., 1.2.2., 1.2.3. un 1.2.5. punktu un specifikācijas 8. punktu ("Atsauce uz pārbaudes struktūru").

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. Produkta nosaukums

"Colli di Rimini"

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns
15. Vīns no vēlu novāktām, izžuvušām vīnogām

4. Vīna vai vīnu apraksts

"Colli di Rimini" Bianco

ACVN "Colli di Rimini" Bianco vīniem ir dažādas intensitātes salmu dzeltena krāsa, maigs aromāts diapazonā no augļaina līdz ziedu aromātam un aromātiska un harmoniska, sausa līdz vidēji sausa garša.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 g/l.

Visi neminētie analītiskie parametri atbilst ierobežojumiem, kas noteikti valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

“Colli di Rimini” Rosso

ACVN *“Colli di Rimini” Rosso* vīnu krāsa ir no rubīnsarkanās līdz granātsarkanai, un tiem ir harmoniska un var būt tanīniem raksturīga garša ar iespējamām sarkano augļu un zālaugu niansēm, pikantām vai minerāliem raksturīgām notīm.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 20 g/l.

Visi neminētie analītiskie parametri atbilst ierobežojumiem, kas noteikti valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

“Colli di Rimini” Rosso Riserva

ACVN *“Colli di Rimini” Rosso Riserva* vīnu krāsa ir no intensīvi rubīnsarkanās līdz granātsarkanai, tiem piemīt bagātīgs, vīnam raksturīgs aromāts, dažreiz ar zālaugu vai minerālu, kā arī koksnes notīm, piesātināta, izturēta un harmoniska, sausa līdz vidēji sausa garša ar elegantu struktūru un, iespējams, ar tanīniem piemītošu raksturu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22 g/l.

Visi neminētie analītiskie parametri atbilst ierobežojumiem, kas noteikti valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

“Colli di Rimini” Cabernet Sauvignon

ACVN “Colli di Rimini” Cabernet Sauvignon vīniem ir rubīnsarkana vai izteikti rubīnsarkana krāsa, raksturīgs ēterisks, dažreiz pikants vai zālaugu aromāts un piesātināta, harmoniska, sausa līdz vidēji sausa garša, dažreiz ar viegli izteiktu tanīniem piemītošu raksturu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,5 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 20 g/l.

Visi neminētie analītiskie parametri atbilst ierobežojumiem, kas noteikti valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

“Colli di Rimini” Cabernet Sauvignon Riserva

ACVN “Colli di Rimini” Cabernet Sauvignon Riserva vīniem ir izteikti rubīnsarkana krāsa ar granātsarkanām nokrāsām, raksturīgs ēterisks zālaugu aromāts un piesātināta, harmoniska garša, dažreiz ar viegli izteiktu tanīniem piemītošu raksturu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 26 g/l.

Visi neminētie analītiskie parametri atbilst ierobežojumiem, kas noteikti valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 g/l (izteikts vīnskābē)

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

“Colli di Rimini” *Biancame*

ACVN “Colli di Rimini” *Biancame* vīniem ir gaiša salmu dzeltena krāsa ar zaļganu nokrāsu, raksturīgs aromāts ar iespējamām ziedu notīm un svaiga un līdzsvarota, sausa līdz vidēji sausa garša.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 10,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15 g/l.

Visi neminētie analītiskie parametri atbilst ierobežojumiem, kas noteikti valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

“Colli di Rimini” *Sangiovese*

ACVN “Colli di Rimini” *Sangiovese* vīniem ir rubīnsarkana krāsa, dažreiz ar violetu nokrāsu, tiem ir vīnam raksturīgs un var būt ziedu vai minerālu aromāts un harmoniska, sausa līdz vidēji sausa garša ar tanīniem piemītošu raksturu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 20 g/l.

Visi neminētie analītiskie parametri atbilst ierobežojumiem, kas noteikti valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

“Colli di Rimini” Sangiovese Superiore

ACVN “Colli di Rimini” *Sangiovese Superiore* vīniem ir rubīnsarkana krāsa, dažreiz ar violetu nokrāsu, iespējams ziedu aromāts, bet garša ir harmoniska, sausa, var būt ar tanīniem piemītošu raksturu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 24 g/l.

Visi neminētie analītiskie parametri atbilst ierobežojumiem, kas noteikti valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

“Colli di Rimini” Sangiovese Riserva

ACVN “Colli di Rimini” *Sangiovese Riserva* vīniem ir rubīnsarkana krāsa, intensīvs, dažreiz arī ziedu aromāts un sausa, harmoniska garša, kas var būt ar tanīniem piemītošu raksturu. Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 13,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 26 g/l.

Visi neminētie analītiskie parametri atbilst ierobežojumiem, kas noteikti valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

“Colli di Rimini” Rebola Secco

ACVN “Colli di Rimini” *Rebola Secco* vīnu krāsa ir no gaiši salmu dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai, tiem ir raksturīgs maigs augļu aromāts un harmoniska, maiga garša un izteikta struktūra.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 12,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 17 g/l.

Visi neminētie analītiskie parametri atbilst ierobežojumiem, kas noteikti valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais kopējais skābums:	4,5 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

“Colli di Rimini” Rebola Passito

ACVN *“Colli di Rimini” Rebola Passito* vīnu krāsa ir no zeltaini dzeltenas līdz dzintarainai, tiem piemīt raksturīgs intensīvs augļu aromāts, dažreiz ar zemes notīm, un piesātināta, salda un samtaina garša, kas līdzsvarota ar skābumu.

Minimālā kopējā spirta tilpumkoncentrācija: 17,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 24 g/l.

Visi neminētie analītiskie parametri atbilst ierobežojumiem, kas noteikti valsts un ES tiesību aktos.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %):	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %):	12,5
Minimālais kopējais skābums:	4 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos uz litru):	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru):	

5. Vīndarības metodes

a. Īpašā vīndarības metode

NAV

b. Maksimālais ražas iznākums

“Colli di Rimini” Bianco, t. sk. ar norādi *Riserva*:

84 hl no hektāra.

“Colli di Rimini” Rosso:

77 hl no hektāra.

“Colli di Rimini” Biancame:

84 hl no hektāra.

“Colli di Rimini” Cabernet Sauvignon:

77 hl no hektāra.

“Colli di Rimini” Cabernet Sangiovese:

77 hl no hektāra.

“Colli di Rimini” *Rebola*:

77 hl no hektāra.

“Colli di Rimini” *Rebola Passito*:

55 hl no hektāra.

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Vīnogas, kas paredzētas ar reģistrēto cilmes vietas nosaukumu “Colli di Rimini” apzīmētiem vīniem, jāražo Rimini provinces administratīvajās robežās, izņemot teritorijas, kas atrodas otrpus valsts autoceļam Nr. 16 (Adrijas piekrastes automaģistrāle), un visu pašvaldības *Bellaria Igea Marina* teritoriju.

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

‘Alicante N.’

‘Biancame B.’

‘Bombino bianco B.’

‘Cabernet franc N.’ – ‘Cabernet’

‘Cabernet sauvignon N.’ – ‘Cabernet’

‘Merlot N.’

‘Montepulciano N.’

‘Petit verdot N.’

‘Pignoletto B.’ – ‘Grechetto gentile’

‘Rebo N.’

‘Sangiovese R.’

‘Syrah N.’

‘Trebiano romagnolo B.’ – ‘Trebiano’

8. Saiknes apraksts

Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Jūras tuvums ietekmē vīnogulāju augšanas ciklu, kam ir labvēlīga parasti vējainā vide, kurā temperatūra ziemā nav pārāk zema un vasarā nav pārāk augsta. Kaļķainās un mālainās augsnes ar vidēji zemu auglības līmeni, nelielais nokrišņu daudzums vasarā un siltās intensīvas augšanas dienas nodrošina neliela apjoma ražu un labus nogatavošanās apstākļus. Tas pozitīvi ietekmē vīnu ķīmiskās, fizikālās un organoleptiskās īpašības, tiem ir augsts sauso ekstraktu un spirta saturs, jo īpaši sarkanvīniem, kuriem raksturīga intensīva krāsa, kuri ir bagāti ar polifenoliem un ir labi piemēroti nogatavināšanai. Līdzsvarotā nogatavošanās palīdz atklāties katras vīnogu šķirnes raksturīgajām īpašībām.

9. Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķēšana, citas prasības)

Nav

Saite uz produkta specifiku

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15987>
