

V

(Bekendmakingen)

ANDERE HANDELINGEN

EUROPESE COMMISSIE

Bekendmaking van een aanvraag tot wijziging van een productdossier voor een naam in de wijnsector als bedoeld in artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad

(2021/C 497/09)

Deze bekendmaking verleent het recht om binnen twee maanden na de datum van deze bekendmaking op grond van artikel 98 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

AANVRAAG TOT WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER

“COLLI BERICI”

PDO-IT-A0450-AM02

Datum van aanvraag: 13 juli 2018**1. Regels die op de wijziging van toepassing zijn**

Artikel 105 van Verordening (EU) nr. 1308/2013 – Niet-minimale wijziging

2. Beschrijving van en redenen voor de wijziging**2.1. Schraping van de categorie parelwijn en de wijnsoort Novello**

In het kader van een algemene herziening van de producttypes die onder de aanduiding “Colli Berici” vallen, wordt de categorie parelwijn geschrapt voor de witte wijnen en wordt de wijnsoort Novello geschrapt voor de rode wijnen.

De wijziging werd aangevraagd omdat de aanduiding sinds de oogst van 2014 niet meer wordt gebruikt voor parelwijn of voor de wijnsoort Novello.

De wijziging heeft betrekking op de artikelen 1, 2, 5, 6, 7 en 8 van het productdossier en op de punten 4 en 5.2 van het enig document.

2.2. Introductie van een type Superiore voor de wijnen Bianco (wit) en Rosso (rood)

Met deze wijziging worden een type Bianco Superiore en een type Rosso Superiore ingevoerd, waarvoor strengere technische en kwaliteitseisen van toepassing zijn in overeenstemming met de geldende wetgeving inzake de traditionele aanduiding “Superiore”.

Meer bepaald geldt voor de “Colli Berici” Bianco Superiore het volgende:

- de maximale druivenopbrengst per hectare is lager dan voor het gewone type Bianco (14 000 kg/ha in plaats van 16 000 kg/ha);
- het minimale natuurlijke alcohol-volumegehalte van de druiven is 10,50 % en het minimale totale alcohol-volumegehalte van de wijn is 12 %, wat 1 % hoger is dan voor het gewone type Bianco.

(1) PB L 347 van 20.12.2013, blz. 671.

Het volgende geldt voor “Colli Berici” Rosso Superiore:

- de maximale druivenopbrengst per hectare is lager dan voor het gewone type Rosso (13 500 kg/ha in plaats van 15 000 kg/ha);
- het minimale natuurlijke alcohol-volumegehalte van de druiven is 11 % en het minimale totale alcohol-volumegehalte van de wijn is 12,50 %, wat 1 % hoger is dan voor het gewone type Rosso.

Bovendien is een vereiste toegevoegd betreffende de vroegste datum waarop de nieuwe types Superiore voor consumptie kunnen worden vrijgegeven en zijn hun andere fysische, chemische en organoleptische kenmerken omschreven.

Met deze wijziging wordt beoogd de consument een ruimer assortiment producten te kunnen aanbieden, met inbegrip van wijn van superieure kwaliteit die verkregen wordt door de druivenopbrengst per hectare te verlagen, wat leidt tot een hoger alcoholgehalte in zowel de druiven als de wijnen.

De wijziging heeft betrekking op de artikelen 1, 2, 4, 5, 6, 7 en 8 van het productdossier en op de punten 4, 5.2 en 9 van het enig document.

2.3. *Gewijzigde combinatie van de druivenrassen voor de types Bianco en Rosso*

Het type Bianco moet voortaan voor ten minste 30 % en ten hoogste 60 % uit het druivenras Garganega bestaan, in plaats van 50 % en 100 % voorheen. Ook moet de combinatie van druivenrassen voortaan Sauvignon bevatten, en wel minimaal 20 % tot maximaal 50 %.

Het type Rosso moet voor ten minste 50 % uit het ras Merlot bestaan, zoals voorheen, terwijl het maximum van 100 % naar 65 % is verlaagd. Ook moet de combinatie van druivenrassen nu Tai Rosso bevatten met een minimum van 20 % tot een maximum van 50 %, terwijl Pinot Nero, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon en Carmenère tot 30 % mogen vertegenwoordigen. Niet-aromatische rode druiven, andere dan de hierboven genoemde, mogen maximaal 15 % vertegenwoordigen, tegenover 50 % voorheen.

Na een aantal jaren van testen, waarbij het ras Garganega in verschillende verhoudingen werd gemengd met een aantal witte druivenrassen die van oudsher als aanvulling werden gebruikt om het type Bianco te produceren, werd het ras Sauvignon, een van de best aangepaste rassen die van oudsher in het productiegebied van de wijnen met de BOB “Colli Berici” worden geteeld, geïdentificeerd als het aanvullende ras dat het meest geschikt is voor de productie van het type Bianco. Sauvignon geeft immers op de meest consistente wijze uitdrukking aan de aromatische en smaak eigenschappen die kenmerkend zijn voor het type Bianco.

Evenzo werd, eveneens na verscheidene jaren testen, besloten om de combinatie van druivenrassen voor het type Rosso te wijzigen door er het inheemse ras Tai Rosso in op te nemen als de meest representatieve rode druivensoort die van oudsher in het gebied wordt geteeld, aangezien is gebleken dat deze druif de typische aromatische en smaakkenmerken van de wijn, alsmede het uiterlijk van de wijn, consequent op een goed gedefinieerde wijze tot uiting brengt.

De wijziging heeft betrekking op artikel 2 van het productdossier, maar is niet van invloed op het enig document.

2.4. *“Colli Berici” Bianco/Rosso: de maximale druivenopbrengst per hectare en het minimale natuurlijke alcohol-volumegehalte van de druiven zijn toegevoegd en de druivenopbrengst per hectare is verhoogd*

Voor de types Bianco en Rosso zijn de maximale druivenopbrengst per hectare en het minimale natuurlijke alcohol-volumegehalte van de druiven toegevoegd. Deze waarden zijn niet specifiek aangegeven in het huidige productdossier, maar zijn bepaald als een gewogen gemiddelde van de waarden voor de druiven van de afzonderlijke rassen die gecombineerd zijn om de wijnen te produceren.

De volgende waarden zijn dus toegevoegd:

maximale druivenopbrengst per hectare:

- “Colli Berici” Bianco: 16 000 kg/ha;
- “Colli Berici” Rosso: 15 000 kg/ha;

minimaal natuurlijk alcohol-volumegehalte van de druiven:

- “Colli Berici” Bianco: 9,50 %
- “Colli Berici” Rosso: 10,00 %.

Bovendien is voor deze twee types de druivenopbrengst per hectare als volgt verhoogd:

- “Colli Berici” Bianco: van 13 000 kg/ha (gewogen gemiddelde van de afzonderlijke rassen) tot 16 000 kg/ha;
- “Colli Berici” Rosso: van 12 500 kg/ha (gewogen gemiddelde van de afzonderlijke rassen) tot 15 000 kg/ha.

De eerste wijziging is slechts een redactionele wijziging, aangezien de maximale druivenopbrengst per hectare en het minimale natuurlijke alcohol-volumegehalte van de druiven die gebruikt worden voor de productie van de types Bianco en Rosso nu uitdrukkelijk worden aangegeven, in plaats van, zoals in het huidige productdossier, te worden bepaald als een gewogen gemiddelde van de waarden voor de druiven van elk van de rassen die gecombineerd worden om de wijnen te produceren.

De wijziging houdt dus in dat nauwkeurige en vooraf vastgestelde waarden worden gegeven, ongeacht de druivenrassen die worden gebruikt.

Deze wijziging ligt bovendien in het verlengde van de hierboven beschreven toevoeging van Bianco Superiore en Rosso Superiore als nieuwe types, omdat de betrokken waarden (maximumopbrengst per hectare en minimaal natuurlijk alcohol-volumegehalte van de druiven) nu wat de types Bianco en Rosso betreft duidelijk kunnen worden onderscheiden van de meer restrictieve waarden die zijn vastgesteld voor druiven die bestemd zijn voor de productie van de nieuwe types met de traditionele aanduiding Superiore.

Wat betreft de tweede wijziging, is de bescheiden verhoging van de maximale druivenopbrengst per hectare gebaseerd op de daadwerkelijk in het gebied behaalde opbrengsten. Met name blijkt uit de tests die zijn uitgevoerd met betrekking tot de teelttechnieken en klimatologische trends, dat dezelfde hoge kwaliteitsnormen worden gehandhaafd, zowel voor de druiven als voor de wijnen die ervan worden geproduceerd.

De wijziging heeft betrekking op artikel 4 van het productdossier en op punt 5.2 van het enig document.

2.5. Aanvullende verpakkingsvoorschriften

Het maximumvolume van de glazen flessen die gebruikt worden voor de wijnen met de BOB “Colli Berici” wordt verhoogd van 5 tot 9 liter.

Het gebruik van een schroefdop met een lange, fijne rok, die alleen kon worden gebruikt voor flessen van maximaal 1,5 liter, is nu ook toegestaan voor dergelijke grotere glazen flessen. T-vormige glazen stoppers zijn nu ook toegestaan voor dergelijke grotere glazen flessen.

Stoppers die voor mousserende wijn worden gebruikt, moeten voldoen aan de geldende EU-wetgeving.

Het gebruik van een wijnzak van meerlagig polyethyleen of polyester, verpakt in een doos van karton of een ander stevig materiaal, als alternatief voor glazen flessen, is niet langer beperkt tot recipiënten van 2 liter of meer.

Ook wordt het maximumvolume van dergelijke recipiënten verhoogd van 5 liter tot 20 liter.

Er is bepaald dat dergelijke alternatieve recipiënten niet mogen worden gebruikt voor de types Superiore en Riserva.

De producenten moeten kunnen gebruikmaken van de geschikte verpakking voor hun wijnen om snel te kunnen inspelen op de behoeften van de verschillende internationale markten. Dit geldt met name voor markten zoals Duitsland en Noord-Europa, waar reeds een aanzienlijke vraag bestaat naar wijn die wordt verkocht in flessen met een schroefdop of een glazen stopper of in alternatieve verpakkingen van diverse afmetingen.

De producenten krijgen ook de mogelijkheid grotere glazen flessen te gebruiken om in te spelen op de vraag naar dergelijke flessen van exploitanten en verzamelaars.

De wijziging heeft betrekking op artikel 8 van het productdossier en op punt 9 van het enig document.

ENIG DOCUMENT

1. Naam van het product

Colli Berici

2. Type geografische aanduiding

BOB — beschermde oorsprongsbenaming

3. **Wijncategorieën**

1. Wijn
5. Mousseerende kwaliteitswijn

4. **Beschrijving van de wijn(en)**

1. “Colli Berici” Bianco – Wijncategorie

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: strogeel;

Geur: delicaat, met toetsen van rijp wit fruit;

Smaak: droog, harmonieus;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 10,50 %;

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

2. “Colli Berici” Bianco Superiore – Wijncategorie

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: strogeel tot goudgeel;

Geur: intens, met toetsen van rijp wit fruit;

Smaak: droog, harmonieus, goed gestructureerd, fijn;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 12,00 %;

Minimaal suikervrij extract: 16,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

3. “Colli Berici” Bianco Spumante – Categorie mousserende kwaliteitswijn

BEKNOPT OMSCHRIJVING

Kleur: licht strogeel van kleur in verschillende tinten, helder;

Geur: delicaat, fruitig, licht aromatisch met florale toetsen;

Smaak: van brut tot demi-sec of halfdroog; fris, verfijnd, harmonieus;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 11,50 %;

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

4. “Colli Berici” Bianco Passito – Wijncategorie

BEKNOPT OMSCHRIJVING

Kleur: goudgeel;

Geur: vineus, intens, blijvend;

Smaak: zoet van rijp fruit;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 14,00 %;

Minimaal suikervrij extract: 20,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	11,50
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur

Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. “Colli Berici” Rosso – Wijncategorie

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: robijnrood, bij rijping neigend naar granaatrood;

Geur: intens van rode bessen;

Smaak: min of meer droog, harmonieus, rond, fluweelachtig;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 11,00 %;

Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

6. “Colli Berici” Rosso Superiore – Wijncategorie

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: robijnrood, bij rijping neigend naar granaatrood;

Geur: intens, blijvend, met toetsen van rode bessen, soms kruidig;

Smaak: droog, harmonieus, gestructureerd;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 12,50 %;

Minimaal suikervrij extract: 24,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

7. “Colli Berici” Rosso Riserva – Wijncategorie

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: robijnrood, bij rijping neigend naar granaatrood;

Geur: intens, blijvend, met toetsen van rode bessen, soms kruidig;

Smaak: droog, harmonieus, gestructureerd;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 12,50 %;

Minimaal suikervrij extract: 24,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

8. “Colli Berici” Spumante (klassieke methode) – Categorie mousserende kwaliteitswijn

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Schuim: fijn en bestendig;

Kleur: strogeel van variërende intensiteit;

Geur: fijn, met delicate noten van gist, florale toetsen en hints van rijp wit fruit;

Smaak: van extra brut tot demi-sec, typisch, levendig, harmonieus, rond;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 11,00 %;

Minimaal suikervrij extract: 16,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

9. “Colli Berici” Spumante Rosato/Rosé (klassieke methode) – Categorie mousserende kwaliteitswijn

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Schuim: fijn en bestendig;

Kleur: lichtroze van kleur in verschillende tinten;

Geur: fijn, genereus, complex, met delicate toetsen van gist en bessen;

Smaak: van extra brut tot demi-sec, typisch, levendig, harmonieus en met een gemiddelde body;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 11,00 %;

Minimaal suikervrij extract: 17,0 g/l;

Suikerresidu: 15-33 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

10. “Colli Berici” Garganega/Garganego – Wijncategorie

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: lichtgoud, strogeel;

Geur: licht vineus met een delicate, uitgesproken geur die kenmerkend is voor het ras;

Smaak: droog, licht bitter en harmonieus met een gemiddelde body en precies de juiste zuurgraad;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 11,00 %;

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

11. “Colli Berici” Tai – Wijncategorie

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: strogeel;

Geur: delicaat vineus;

Smaak: droog, harmonieus, fris;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 11,00 %;

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

12. “Colli Berici” Sauvignon – Wijncategorie

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: strogeel;

Geur: delicaat, kenmerkend voor het ras;

Smaak: droog, harmonieus, fris;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 11,00 %;

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

13. “Colli Berici” Pinot Bianco – Wijncategorie

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: licht strogeel;

Geur: delicaat intens, kenmerkend voor het ras;

Smaak: harmonieus, rond, fluweelachtig;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 11,00 %;

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

14. “Colli Berici” Pinot Nero – Wijncategorie

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: robijnrood, bij rijping neigend naar oranjeachtig;

Geur: delicaat;

Smaak: droog en smaakvol;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 11,00 %;

Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

15. “Colli Berici” Pinot Grigio – Wijncategorie

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: strogeel tot kopergeel;

Geur: delicaat, aangenaam, kenmerkend voor het ras;

Smaak: droog, harmonieus, fluweelachtig;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 11,00 %;

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

16. “Colli Berici” Chardonnay – Wijncategorie

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: strogeel met bleekgroene tinten;

Geur: delicaat, kenmerkend voor het ras, fijn, aangenaam;

Smaak: droog, harmonieus, zacht, kenmerkend voor het ras;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 11,00 %;

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

17. “Colli Berici” Manzoni Bianco – Wijncategorie

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: strogeel;

Geur: delicaat, mild, kenmerkend voor het ras;

Smaak: droog, harmonieus;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 11,00 %;

Minimaal suikervrij extract: 14,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

18. “Colli Berici” Tai Rosso – Wijncategorie

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: licht robijnrood;

Geur: vineus, kenmerkend voor het ras;

Smaak: aangenaam, licht bitter en harmonieus met precies de juiste hoeveelheid tannines;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 11,00 %;

Minimaal suikervrij extract: 17,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

19. “Colli Berici” Tai Rosso Riserva – Wijncategorie

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: intens robijnrood;

Geur: vineus, intens, kenmerkend voor het ras;

Smaak: aangenaam, licht bitter en harmonieus met precies de juiste hoeveelheid tannines;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 12,00 %;

Minimaal suikervrij extract: 20,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

20. “Colli Berici” Tai Rosso Spumante – Categorie mousserende kwaliteitswijn

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Schuim: fijn en bestendig;

Kleur: licht robijnrood;

Geur: fruitig, intens, kenmerkend voor het ras;

Smaak: van brut tot demi-sec; fris, levendig, fruitig, licht bitter;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 11,00 %;

Minimaal suikervrij extract: 17,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

21. “Colli Berici” Merlot – Wijncategorie

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: robijnrood;

Geur: vineus, aangenaam intens, kenmerkend voor het ras;

Smaak: zacht, harmonieus, vol;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 11,00 %;

Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

22. “Colli Berici” Merlot Riserva – Wijncategorie

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: diep robijnrood;

Geur: vineus, aangenaam intens, kenmerkend voor het ras;

Smaak: zacht, harmonieus, vol;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 12,50 %;

Minimaal suikervrij extract: 20,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

23. “Colli Berici” Cabernet – Wijncategorie

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: diep robijnrood;

Geur: aangenaam intens, kenmerkend voor het ras;

Smaak: droog en robuust met precies de juiste hoeveelheid tannines;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 11,00 %;

Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

24. “Colli Berici” Cabernet Riserva – Wijncategorie

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: diep robijnrood, bij rijping neigend naar granaatrood;

Geur: aangenaam intens, kenmerkend voor het ras;

Smaak: droog en robuust met precies de juiste hoeveelheid tannines;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 12,00 %;

Minimaal suikervrij extract: 20,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

25. “Colli Berici” Cabernet Sauvignon – Wijncategorie

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: intens robijnrood;

Geur: vineus, kenmerkend voor het ras, intens;

Smaak: min of meer droog, rond, fluweelachtig;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 11,00 %;

Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

26. “Colli Berici” Cabernet Sauvignon Riserva – Wijncategorie

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: intens robijnrood, bij rijping neigend naar granaatrood;

Geur: vineus, intens, blijvend;

Smaak: min of meer droog, rond, fluweelachtig;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 12,50 %;

Minimaal suikervrij extract: 22,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

27. “Colli Berici” Cabernet Franc – Wijncategorie

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: intens robijnrood;

Geur: vineus, kenmerkend voor het ras, intens;

Smaak: droog, rond;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 11,00 %;

Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

28. “Colli Berici” Cabernet Franc Riserva – Wijncategorie

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: intens robijnrood, bij rijping neigend naar granaatrood;

Geur: kenmerkend voor het ras, blijvend;

Smaak: droog, rond;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 12,00 %;

Minimaal suikervrij extract: 20,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

29. “Colli Berici” Carmenère – Wijncategorie

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: diep robijnrood;

Geur: aangenaam intens, kenmerkend voor het ras;

Smaak: droog en robuust met precies de juiste hoeveelheid tannines;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 11,00 %;

Minimaal suikervrij extract: 18,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

30. “Colli Berici” *Carmenère Riserva* – *Wijncategorie*

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: diep robijnrood, bij rijping neigend naar granaatrood;

Geur: intens, kenmerkend voor het ras;

Smaak: droog en robuust met precies de juiste hoeveelheid tannines;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 12,00 %;

Minimaal suikervrij extract: 20,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

31. “Colli Berici” *Barbarano Rosso*/“Colli Berici” *Barbarano* – *Wijncategorie*

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: licht robijnrood;

Geur: vineus, intens, kenmerkend voor het ras;

Smaak: aangenaam en harmonieus met precies de juiste hoeveelheid tannines;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 11,00 %;

Minimaal suikervrij extract: 17,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

32. “Colli Berici” Barbarano Rosso/“Colli Berici” Barbarano Riserva – Wijncategorie

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Kleur: intens robijnrood;

Geur: vineus, intens, kenmerkend voor het ras;

Smaak: licht bitter en harmonieus met precies de juiste hoeveelheid tannines;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 13,00 %;

Minimaal suikervrij extract: 20,0 g/l.

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	4,5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

33. “Colli Berici” Barbarano Rosso/“Colli Berici” Barbarano Spumante – Categorie mousserende kwaliteitswijn

BEKNOPTE OMSCHRIJVING

Schuim: fijn en bestendig;

Kleur: licht robijnrood;

Geur: intens, met toetsen van frambozen en aalbessen;

Smaak: van brut tot demi-sec; fris, levendig, fruitig, licht bitter;

Minimaal totaal alcohol-volumegehalte: 11,50 %;

Minimaal suikervrij extract: 17,0 g/l;

Analytische parameters die niet zijn opgenomen in de onderstaande tabel, voldoen aan de grenswaarden die zijn vastgesteld in nationale en EU-wetgeving.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimaal effectief alcoholgehalte (in volumeprocent)	
Minimale totale zuurgraad	5 g/l, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximaal gehalte aan vluchtige zuren (in milli-equivalent per liter)	
Maximaal totaalgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter)	

5. **Wijnbereidingsprocedés**

a. *Essentiële oenologische procedés*

—

b. *Maximumopbrengsten*

1. Bianco, Bianco Spumante, Bianco Passito

16 000 kg druiven per hectare

2. Bianco Superiore, Garganega

14 000 kg druiven per hectare

3. Rosso

15 000 kg druiven per hectare

4. Rosso Superiore

13 500 kg druiven per hectare

5. Rosso Riserva

12 500 kg druiven per hectare

6. Chardonnay, Spumante (klassieke methode), Rosé Spumante (klassieke methode), Merlot, Merlot Riserva

13 000 kg druiven per hectare

7. Tai, Sauvignon, Pinot Bianco, Pinot Nero, Pinot Grigio, Manzoni Bianco, Tai Rosso, Tai Rosso Riserva, Tai Rosso Spumante

12 000 kg druiven per hectare

8. Cabernet, Cabernet Riserva, Cabernet Sauvignon, Cabernet Sauvignon Riserva, Cabernet Franc, Cabernet Franc Riserva

12 000 kg druiven per hectare

9. Carmenère, Carmenère Riserva

12 000 kg druiven per hectare

6. **Afgebakend geografisch gebied**

A. Het productiegebied van de wijnen met de BOB "Colli Berici" omvat het gehele administratieve grondgebied van de gemeenten Albettonne, Alonte, Altavilla, Arcugnano, Barbarano Vicentino, Brendola, Castegnaro, Grancona, Mossano, Nanto, Orgiano, San Germano dei Berici, Sovizzo, Villaga en Zovencedo; en een deel van het administratieve grondgebied van de gemeenten Asigliano Veneto, Campiglia dei Berici, Creazzo, Longare, Lonigo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montegalda, Montegaldella, Monteviale, Sarego, Sossano en Vicenza.

B. Het productiegebied van de wijnen met de BOB “Colli Berici” Barbarano omvat een deel van het administratieve grondgebied van de gemeenten Longare, Castegnaro, Villaga, Barbarano Vicentino, Mossano en Nanto.

Het gebied wordt als volgt afgebakend:

De grenslijn begint bij Palazzo Bianco in Lumignano, gemeente Longare, en loopt langs de gemeentelijke weg naar Castegnaro op een hoogte van 21 m en door het centrum van het dorp. De grenslijn volgt deze weg tot ze samenkomt met de weg die de grens vormt tussen Costalunga en Cozza, en verlaat deze op de kruising met de provinciale weg Dei Monti op een hoogte van 23 m. De grenslijn volgt de gemeentelijke weg door het centrum van het dorp tot op een hoogte van 24 m, draait naar links op een hoogte van 25 m en volgt deze weg tot aan Cà Ghiotto (hoogte 21 m). De grenslijn gaat rechtdoor door de poort van de boerderij Gianesini Orfalia en volgt het door de greppel afgebakende pad tot ze op een hoogte van 18 m weer bij de gemeentelijke weg naar Mossano uitkomt. Vervolgens buigt de grenslijn naar rechts in noordoostelijke richting naar Villa Montruglio tot ze bij de hoogtelijn uitkomt die de contouren van de heuvel aangeeft en volgt ze die tot in Palù, waar ze weer bij de gemeentelijke weg naar Mossano uitkomt. De grenslijn blijft de contourlijn volgen, en passeert op een hoogte van 20 m bij Pozzole, 21 m, 19 m en 20 m bij Cà Salvi, voordat ze weer op de provinciale weg Dorsale dei Berici uitkomt. De grenslijn buigt af naar rechts, volgt die weg tot aan de kruising met de gemeentelijke weg van Sottocosta en volgt dan verder die weg tot op een hoogte van 19 m. Daarna buigt de grenslijn naar rechts, tot op een hoogte van 28 m, en dan naar links langs het pad tot aan Casa Faggionato (hoogte 25 m). Van daaruit volgt de grens de hoogtelijn die de contouren van de heuvel markeert, tot ze weer aansluit op de provinciale weg Dorsale dei Berici en die weg in zuidelijke richting volgt tot de kruising met de weg naar Villaga op een hoogte van 19 m. Daar buigt ze af naar rechts en volgt ze de gemeentelijke weg tot Toara, waar ze door Case Paradiso (op een hoogte van 23 m) gaat en vandaar verder in zuidelijke richting loopt op een hoogte van 21 m en 20 m, Bagno di Villaga en Forno. Vlak na de hoogte van 21 m buigt de grens af naar rechts en verder in westelijke richting langs Cà Oche buigt ze naar rechts op een hoogte van 22 m, 19 m en de weg Ronca Salgan. Vanuit Toara volgt de grenslijn de weg naar Pozzolo en gaat ze bij de eerste bocht rechtdoor via een hoogte van 20 m en het riviertje de Tapparo en gaat ze dan verder naar de grens in noordwestelijke richting langs de hoogte van 22 m tot ze zich bij het pad boven het dorp Tarche (hoogte 96 m) voegt.

De grens sluit hier aan op de weg naar Pozzolo en volgt die tot aan de kruising met de gemeentelijke weg naar Barbarano. Na Crosaron en op een hoogte van 192 m gaat de grens verder langs de contourlijn (hoogte 200 m) langs Colonia de Giovanni tot aan de weg Dorsale dei Berici, die ze vlakbij de hoogte van 206 m kruist. Vandaar volgt de grens de bosrand onder de Monte della Cengia, passeert ze de hoogten 356 m, 250 m en 290 m en komt ze weer uit op de gemeentelijke weg van Mossano naar Crosara. De grenslijn volgt die weg tot aan Cà Leonardi en loopt dan verder langs de bosrand, boven Cà Rigo langs, tot aan Cà Marziai. Vandaar loopt de grenslijn langs de onverharde weg tot aan de aansluiting op de gemeentelijke weg Nanto-Monti bij Monte della Torretta. De grenslijn volgt die gemeentelijke weg in oostelijke richting tot aan Chiesa Vecchia di Nanto. Vandaar gaat de grenslijn verder in noordelijke richting langs de bosrand, boven Cà Lunardi (hoogte 193 m) langs, voorbij de hoogte van 106 m en dan ten noorden van Castegnaro op een hoogte van 93 m. Vandaar gaat de grenslijn verder langs de contourlijn (hoogte 100 m) tot aan de begraafplaats van Lumignano. De weg gaat verder langs de hoogten van 73 m en 25 m tot aan Palazzo Bianco, het punt van vertrek. Het gebied omvat ook de heuvels rond Castello di Belvedere, afgebakend door de contourlijn op een hoogte van 28 m.

7. Voornaamste wijndruivenras(sen)

Cabernet Franc N. – Cabernet

Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

Carmenère N. - Cabernet

Chardonnay B.

Durella B. – Durello

Garganega B.

Grapariol B.

Incrocio Bianco Fedit 51 C.S.G.B.

Manzoni Bianco B. – Incrocio Manzoni 6.0.13 B.

Marzemina Bianca B. – Marzemina

Merlot N.

Pinot Bianco B.

Pinot Grigio

Pinot Nero N.

Riesling Italico B. – Riesling

Riesling Renano B. – Riesling

Sauvignon B.

Tocai Friulano B. – Tai

Tocai Rosso N. – Tai Rosso

Trebbiano di Soave B. – Trebbiano

Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

Vespaiola B.

8. Beschrijving van het (de) verband(en)

8.1. “Colli Berici” – Alle categorieën: Mousserende kwaliteitswijn

Natuurlijke factoren

De Berici-heuvels (Colli Berici, ook wel Monti Berici genoemd), zijn de laatste uitlopers van de Alpen en het meest opvallende landschapselement ten zuiden van Vicenza. Het zijn golvende heuvels van middelmatige hoogte (300-400 m), gevormd door tektonische plooïing en opstuwing en door verspreide vulkanische kegels. Dit land van heuvels en uitlopers bestaat bijna uitsluitend uit een reeks sedimentaire kalkhoudende rotsformaties die in de loop der tijd zijn veranderd in steenachtige rode kleigronden. Ook hebben talrijke ontsluitingen van basaltgesteente en vulkanisch tufsteen geleid tot bodems die rijk zijn aan mineraalzouten. Door de depressies, de zinkgaten en de grotten, die kenmerkend zijn voor landvormen van karst en kalksteen, hebben de Berici-heuvels een goede afwatering en soms een zekere waterschaarste. Het Fimonmeer is het enige natuurlijke bekken in dit gebied.

Het landschap wordt verrijkt door de afwisseling van glooiende hellingen en valleien, de bijzondere ligging van de hellingen en een hoogte die bescherming biedt tegen mist en late vorst en die de straling van de zon bevordert, waardoor een lange dagelijkse blootstelling aan het licht is gewaarborgd in de maanden die cruciaal zijn voor de groei van de wijnstok en de rijping van de druiventrossen.

De Berici-heuvels hebben een microklimaat dat uitstekend geschikt is voor de wijnbouw, met bijzonder zachte temperaturen tot laat in de herfst, een goed temperatuurverschil tussen dag en nacht en een lage jaarlijkse neerslag (500-600 mm).

Historische en menselijke factoren

Naar verluidt was vanaf de 13e eeuw het noordelijke deel van de Berici-heuvels geheel gewijd aan de wijnbouw, evenals de Barbarano-heuvels die het eigendom waren van de bisschop van Vicenza, die het tijdstip van de oogst en de verwerking vastlegde om ervoor te zorgen dat de landbouwers niet werden afgeleid van de zorg voor hun wijnstokken in de meest geschikte periode. Bovendien werden de plaatselijke wijnen gerijpt in de grotten van de Berici-heuvels, waar de duisternis en de constante lage temperatuur zorgden voor goede bewaaromstandigheden. In 1290 werden in Costozza handels- en technische voorschriften vastgesteld, evenals regels ter bescherming van de wijngaarden en de wijnen van het gebied.

Door de opkomst van de Venetiaanse Republiek kreeg de wijnbouw een sterke stimulans. In de 19e eeuw gaf de aartshertog van Oostenrijk opdracht tot onderzoek naar de wijnen van Lombardije-Venetië, waarbij enkele technische aspecten en de selectie van de wijnstokken werden bestudeerd, onder andere voor wijnen uit de Berici-heuvels.

Naast de twee inheemse wijnstokrassen in de Berici-heuvels, Garganega en Tocai Rosso, werden vanaf het begin van de 19e eeuw internationale rassen ingevoerd uit Frankrijk, met name uit de streek Bordeaux. Deze soorten, die in de Berici-heuvels werden aangeplant, hebben in de loop der tijd hun eigen kenmerken ontwikkeld, doordat zij zich aanpasten aan de plaatselijke bodem en het klimaat. Cabernet Franc uit de Berici-heuvels was de eerste Cabernet DOC in Italië. Toen de productie in de jaren vijftig van de vorige eeuw weer op gang kwam, werden de kwaliteit en de teeltmethoden geleidelijk verfijnd, evenals de organisatie van de productie, en op 20 september 1973 erkende het Italiaanse ministerie “Colli Berici” als gecontroleerde oorsprongsbenaming (Denominazione d'origine Controllata, DOC).

8.2. “Colli Berici” – Wijncategorie

Oorzakelijk verband tussen de eigenschappen van het geografische gebied en de kwaliteit en kenmerken van het product die hoofdzakelijk toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving:

De typische kenmerken van de “Colli Berici”-wijnen in de wijncategorie zijn het resultaat van de bodemgesteldheid en het klimaat in het productiegebied, gecombineerd met menselijke factoren die een invloed hebben gehad en nog steeds hebben op het oenologisch potentieel van de druiven en op de verwerkingstechnologieën.

Inheemse en uitheemse wijnstokrassen worden verbouwd op de grond die voor elk ras het meest geschikt wordt geacht wat bodem en klimaat betreft, wat leidt tot de productie van karakteristieke wijnen van hoge kwaliteit.

Door de beperkte beschikbaarheid van water als gevolg van karstische zinkgaten met een goede afwatering en weinig jaarlijkse neerslag wordt de vegetatieve groei van de wijnstokken beperkt, wat van essentieel belang is voor de kwalitatieve productie van bijzonder geconcentreerde wijnen. De samenstelling van de bodem, die kalkhoudend tot soms zeer kalkhoudend (35 %–75 %) is, rijk aan minerale zouten en kalkhoudend gesteente van karstische oorsprong en met een goede afwatering, is bepalend voor de structuur en de kenmerken van de rode wijnen; deze hebben een hoog anthocyaan- en polyfenolgehalte, een diepe kleur en een goede tanninesmaak met toetsen van rijp fruit en specerijen. Met name de wijnen van de op deze bodem verbouwde druivenrassen Tai Rosso, Carmenère en Merlot ontwikkelen complexe en rijpe fenolische toetsen die in evenwicht zijn met fruitige en kruidige toetsen.

In gebieden met overwegend een basaltbodem, afkomstig van vulkaankegels, helpt de kwaliteit van de bodem het delicate aroma en de geur van de witte wijnen “Colli Berici” tot uiting te brengen, met hun sterke smaak en frisse en fruitige aroma. Vooral de wijnen die van de druiven Garganega en Pinot Bianco worden geproduceerd, hebben een complexer aroma en een complexere smaak.

Het ras Garganega wordt het meest gebruikt voor de productie van Passito-wijn van ingedroogde druiven.

Het drogen gebeurt in droogloodsen (lokale die van oudsher voor het drogen worden gebruikt). De duur van de droogperiode is variabel en hangt af van de kenmerken die de wijnmaker met deze techniek in het eindproduct tot uiting wil brengen.

Het droogproces wordt in de hand gewerkt door de aanzienlijke temperatuurverschillen tussen dag en nacht, vooral aan het eind van de zomer en in de herfst, en door de wind die vanuit de Alpen over de hellingen van het gebied waait.

Trossen met veel ruimte tussen de individuele druiven zijn bij uitstek geschikt om te worden gedroogd en worden in de wijngaarden geselecteerd op het ogenblik van de oogst. De druiven die bestemd zijn om te worden ingedroogd en te worden verwerkt tot wijn worden ongeveer tien dagen vroeger geoogst dan de druiven die bestemd zijn voor droge wijn, om een hoger zuurgehalte te verkrijgen waarmee het suikergehalte van de geproduceerde wijn in evenwicht kan worden gebracht.

8.3. “Colli Berici” – Categorie mousserende kwaliteitswijn

Oorzakelijk verband tussen de eigenschappen van het geografische gebied en de kwaliteit en kenmerken van het product die hoofdzakelijk toe te schrijven zijn aan de geografische omgeving:

De typische kenmerken van de “Colli Berici”-wijnen in de wijncategorie mousserende kwaliteitswijn zijn het resultaat van de bodemgesteldheid en het klimaat in het productiegebied, gecombineerd met menselijke factoren die een invloed hebben gehad en nog steeds hebben op het oenologisch potentieel van de druiven en op de verwerkingstechnologieën.

Meer bepaald wordt de omgeving van het productiegebied gekenmerkt door zachte lentes, die de kieming van zeer vroegrijpe druivenrassen bevorderen, en niet te warme zomers, waardoor de druiven niet te vroeg rijpen en een hoge verhouding tussen zuur en suiker behouden blijft.

De productie van mousserende wijn heeft baat gehad bij de aanwezigheid in de streek van de Oenologische School van Conegliano, waar sinds het einde van de 19e eeuw hooggespecialiseerde opleidingen in de productieprocessen van mousserende wijn worden gegeven.

Deze specialisatie heeft de exploitanten in staat gesteld de meest geschikte rassen voor de productie van mousserende wijn te selecteren en het beheer van de wijngaard te verbeteren, van de keuze van de onderstam tot de leivorm tot het loofwandbeheer. Al deze aspecten zijn van essentieel belang om druiven te verkrijgen die geschikt zijn voor de cuvées die bestemd zijn om te worden verwerkt tot mousserende kwaliteitswijn met de vereiste organoleptische kenmerken van frisheid en elegantie.

De druiven worden doorgaans vroeger geoogst dan die voor de productie van niet-mousserende wijnen om het juiste evenwicht tussen suikers en zuurgraad te garanderen dat nodig is om mousserende kwaliteitswijn te produceren. De basiswijn wordt gewoonlijk van één ras geproduceerd, en eventuele andere componenten worden tijdens het produceren van de cuvée bijgemengd.

De “Colli Berici” Spumante (klassieke methode) en de “Colli Berici” Spumante Rosato (klassieke methode) worden vervaardigd volgens de traditionele methode van nagisting in de fles, die in de loop der tijd is aangepast aan de technische en wetenschappelijke vooruitgang. Er gelden vooraf vastgelegde kwaliteitsdoelstellingen om fijne en fruitige wijnen te verkrijgen met de delicate toetsen van gist die typisch zijn voor de nagisting in de fles en met een suikergehalte dat varieert van extra-brut tot demi-sec.

De mousserende kwaliteitswijnen “Colli Berici” Bianco Spumante, “Colli Berici” Tai Rosso Spumante en “Colli Berici” Barbarano Spumante zijn het resultaat van een technologische innovatie in het gistingsproces in tanks, waardoor het proces van gistomzetting efficiënter is geworden. Het geurprofiel en de specifieke organoleptische eigenschappen van de wijnen zijn daardoor verbeterd, met name door de frisheid en het aroma naar boven te brengen die eigen zijn aan een omgeving die bij uitstek geschikt is om dergelijke wijnen te produceren. Deze soorten hebben een suikergehalte dat varieert van brut tot demi-sec.

Het unieke en onderscheidende karakter van de mousserende kwaliteitswijnen uit het BOB-gebied “Colli Berici” is dus het gevolg van de pH- en zuurbalans, die een gunstig effect heeft op het aangename aroma en dus de algehele elegantie van de wijnen, die het uiteindelijke resultaat zijn van de geschikte wijnbereidingsprocedures.

9. **Andere essentiële voorwaarden**

Specifieke voorschriften voor verpakkingen

Rechtskader:

Nationale wetgeving

Type aanvullende voorwaarde:

aanvullende bepalingen betreffende etikettering

Beschrijving van de voorwaarde:

De wijnen met de BOB “Colli Berici” moeten in de handel worden gebracht in een traditionele glazen fles van maximaal 9 liter die, met uitzondering van mousserende wijnen, wordt afgesloten met een kurk, een schroefdop met een lange rok of een glazen T-vormige stopper.

Stoppers die voor mousserende wijn worden gebruikt, moeten voldoen aan de geldende EU-wetgeving.

Voor wijnen met de BOB “Colli Berici” in de wijn categorie mag als alternatief voor glazen flessen een wijnzak van meerlagig polyethyleen of polyester worden gebruikt, verpakt in een doos van karton of ander stevig materiaal, met een inhoud van maximaal 20 liter. Dergelijke alternatieve recipiënten mogen echter niet worden gebruikt voor de types Superiore en Riserva.

Link naar het productdossier

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17001>
