

OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de alteração do caderno de especificações de uma denominação do setor vitivinícola, ao abrigo do artigo 97.º, n.º 3, do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho

(2023/C 36/05)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 98.º do Regulamento (UE) n.º 1308/2013 do Parlamento Europeu e do Conselho ⁽¹⁾, no prazo de dois meses a contar da data da presente publicação

PEDIDO DE ALTERAÇÃO AO NÍVEL DA UNIÃO DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES

«Monti Lessini»

PDO-IT-A0462-AM02

Data de apresentação do pedido: 23.9.2021

1. **Requerente e interesse legítimo**

Conorzio Tutela Vini Lessini Durello

Associação voluntária de proteção dos vinhos abrangidos pela denominação de origem protegida (DOP).

2. **Rubrica do caderno de especificações a alterar**

- Nome do produto
- Categoria do produto vitivinícola
- Relação
- Restrições comerciais

3. **Descrição e motivos da alteração**3.1. **Introdução da categoria «Vinho espumante de qualidade»**

A alteração diz respeito à introdução da categoria «Vinho espumante de qualidade», que inclui as versões «Riserva» e «Crémant».

Visa permitir a produção de uma categoria de produto vitivinícola tradicionalmente produzido na área da denominação «Monti Lessini». As modernas técnicas vitícolas e de vinificação permitem produzir vinhos com um padrão de qualidade específico elevado, associado à origem geográfica do vinho.

Importa referir que esta categoria de vinho foi produzida na área abrangida pela denominação até 2011 e que foi posteriormente incluída na denominação de origem «Lessini Durello» da mesma área.

A alteração dá resposta às novas exigências produtivas e comerciais, sem deixar de respeitar a tradição.

(1) JO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

Pretende-se valorizar a categoria «Vinho espumante de qualidade» da DOP «Monti Lessini», estabelecendo uma ligação mais estreita entre a área geográfica e este vinho espumante, produzido a partir de uvas *durella* como casta principal. As uvas prestam-se particularmente à transformação em vinho espumante, exprimindo o potencial específico da área de produção da DOP, com as suas condições edafoclimáticas únicas e as técnicas de vinificação tradicionais.

A presente alteração diz respeito às seguintes rubricas do documento único: «Categorias de produtos vitivinícolas», «Descrição do(s) vinho(s)», «Práticas enológicas específicas», «Rendimentos máximos» e «Relação com a área geográfica».

3.2. **Inclusão da descrição das castas de uva autorizadas para a categoria «Vinho espumante de qualidade»**

De acordo com a legislação nacional e da UE, foi incluída a descrição das castas para a nova categoria «Vinho espumante de qualidade».

Precisa-se, nomeadamente, que a casta principal, *durella*, deve representar, pelo menos, 85 % da produção desta categoria. As castas *garganega*, *pinot-bianco*, *chardonnay* e *pinot-nero* podem ser utilizadas como castas secundárias, mas não podem representar mais de 15 %.

Não se altera com isto o documento único, uma vez que as castas já tinham sido incluídas no ponto 7. As castas autorizadas são as mesmas da tipologia «Monti Lessini», categoria «vinho».

3.3. **Inclusão dos rendimentos e do título alcoométrico volúmico para a categoria «Vinho espumante de qualidade»**

Nos termos da legislação da UE e nacional, os rendimentos máximos de uvas por hectare e o título alcoométrico volúmico natural das uvas deverem ser indicados para a nova categoria «Vinho espumante de qualidade».

Esta alteração diz respeito à rubrica «Rendimentos máximos» do documento único.

3.4. **Inclusão da derrogação à produção na área geográfica delimitada para a categoria «Vinho espumante de qualidade»**

Esta alteração diz respeito à inclusão da derrogação relativa às operações de vinificação para a nova categoria «Vinho espumante de qualidade». De acordo com o direito da UE, estas operações podem ser realizadas em qualquer parte do território das unidades administrativas mencionadas na secção «Área geográfica delimitada», bem como na zona demarcada de produção que abrange as províncias de Verona e Vicenza.

A alteração é necessária para permitir que alguns produtores continuem a efetuar as suas operações de produção de vinho espumante de qualidade fora da zona demarcada, tal como explicado anteriormente, podendo recorrer a explorações terceiras dotadas das tecnologias adequadas para produzir este tipo de vinho, nomeadamente na fase de fermentação secundária.

A alteração diz respeito à rubrica «Outras condições» do documento único.

3.5. **Inclusão das normas de elaboração da categoria «Vinho espumante de qualidade»**

A alteração diz respeito à introdução das técnicas de elaboração autorizadas para a nova categoria «Vinho espumante de qualidade», que inclui as versões «Riserva» e «Crémant».

É motivada pela necessidade especificar as técnicas de elaboração da nova categoria «Vinho espumante de qualidade», que inclui as versões «Riserva» e «Crémant». Especifica-se, para cada uma destas versões, o método de elaboração, o período de envelhecimento em garrafa e o teor de açúcares.

A alteração diz respeito à rubrica «Práticas enológicas específicas».

3.6. Inclusão da descrição das características analíticas e organoléticas da categoria «Vinho espumante de qualidade», que inclui as versões «Riserva» e «Crémant».

A alteração diz respeito à inclusão das características da nova categoria «Vinho espumante de qualidade», que inclui as versões «Riserva» e «Crémant».

Deve-se à necessidade de incluir no caderno de especificações informações sobre a categoria «Vinho espumante de qualidade» (incluindo as versões «Riserva» e «Crémant»), indicando os principais parâmetros de referência para introdução no consumo.

A alteração diz respeito à rubrica «Descrição do(s) vinho(s)»

3.7. Inclusão da descrição da relação com a área geográfica para a categoria «Vinho espumante de qualidade»

A alteração diz respeito à introdução da descrição da relação com a área geográfica da nova categoria «Vinho espumante de qualidade», que inclui as versões «Riserva» e «Crémant».

Preende-se assim demonstrar que os requisitos de qualidade e as características específicas dos vinhos espumantes de qualidade recentemente introduzidos se devem essencialmente ao meio geográfico específico, tradicionalmente vocacionado para a viticultura, e aos fatores naturais e humanos. Destaca-se a forma como o tipo de solos, a altitude, a exposição e os recursos humanos (práticas de cultivo, sistemas de gestão, colheita manual, sistemas de transformação) se combinam para garantir um produto único, não reproduzível noutra local.

Esta alteração diz respeito à rubrica «Relação com a área geográfica» do documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. Nome do produto

Monti Lessini

2. Tipo de indicação geográfica

DOP – Denominação de Origem Protegida

3. Categoria de produtos vitivinícolas

1. Vinho

5. Vinho espumante de qualidade

4. Descrição do(s) vinho(s)

1. «Monti Lessini» Durello

BREVE DESCRIÇÃO

— Cor: amarelo-palha de intensidade variável;

— Nariz: levemente frutado, característico;

— Boca: seco, encorpado, mais ou menos adamado; regra geral, um vinho vivo;

— Título alcoométrico total mínimo: 10,50 % vol.

— Extrato não redutor mínimo: 15,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais

Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	5,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico

Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

2. «Monti Lessini» branco

BREVE DESCRIÇÃO

- Cor: amarelo-palha de intensidade variável;
- Nariz: delicado, característico;
- Boca: fresco, sávido e harmonioso;
- Título alcoométrico total mínimo: 11,50 % vol.;
- Extrato não redutor mínimo: 17,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

3. «Monti Lessini» Pinot Nero

BREVE DESCRIÇÃO

- Cor: vermelho-rubi, podendo apresentar laivos de violeta;
- Nariz: delicado, agradável, característico;
- Boca: seco, cheio, um agradável amargor;
- Título alcoométrico total mínimo: 12,5 % vol.;
- Extrato não redutor mínimo: 24,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	4,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

4. «Monti Lessini» Passito

BREVE DESCRIÇÃO

- Cor: amarelo-dourado;
- Nariz: característico, intenso e frutado;
- Boca: meio-doce ou doce, harmoniosamente aveludado, encorpado;
- Título alcoométrico total mínimo: 14,50 % vol;
- Extrato não redutor mínimo: 26,0 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,50
Acidez total mínima	5,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. «Monti Lessini» Vinho espumante de qualidade

BREVE DESCRIÇÃO

- Espuma: fina e persistente;
- Cor: amarelo-palha de intensidade variável;
- Nariz: característico com um delicado aroma de levedura;
- Boca: bruto natural, ou *pas dosé*, a extrabruto, bruto, extrasseco, seco e meio-seco;
- Título alcoométrico total mínimo: 11,5 % vol;
- Extrato não redutor mínimo: 15 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	
Acidez total mínima	5,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

6. «Monti Lessini» Vinho espumante de qualidade – Riserva

BREVE DESCRIÇÃO

- Espuma: fina e intensa;
- Cor: do amarelo-palha de intensidade variável ao amarelo-dourado;
- Nariz: notas complexas e evolutivas típicas de um longo período de envelhecimento em garrafa;
- Boca: bruto natural, ou *pas dosé*, a extrabruto, bruto, extrasseco, seco e meio-seco;
- Extrato não redutor mínimo: 15,00 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,50
Acidez total mínima	5,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

7. «Monti Lessini» Vinho espumante de qualidade – Crémant

BREVE DESCRIÇÃO

- Espuma: fina e cremosa;
- Cor: amarelo-palha de intensidade variável, com eventuais reflexos acobreados;
- Boca: delicado e fino, com notas típicas da fermentação secundária em garrafa;
- Boca: bruto natural, ou *pas dosé*, a extrabruto, bruto, extrasseco, seco e meio-seco;
- Extrato não redutor mínimo: 15,00 g/l.

Os parâmetros analíticos não indicados no quadro cumprem os limites estabelecidos na legislação nacional e da UE.

Características analíticas gerais	
Título alcoométrico total máximo (% vol.)	
Título alcoométrico adquirido mínimo (% vol.)	11,50
Acidez total mínima	5,5 em gramas por litro, expressa em ácido tartárico
Acidez volátil máxima (miliequivalentes por litro)	
Teor máximo de dióxido de enxofre total (miligramas por litro)	

5. Práticas de vinificação

a. Práticas enológicas específicas

Método clássico de elaboração de vinhos espumantes

Prática enológica específica

Fermentação secundária natural em garrafa, segundo o método clássico, em conformidade com as regras vigentes para a produção de vinhos espumantes.

b. Rendimentos máximos

1. «Monti Lessini» Durello

16 000 quilogramas de uvas por hectare

2. «Monti Lessini» branco

12 000 quilogramas de uvas por hectare

3. «Monti Lessini» Pinot Nero

12 000 quilogramas de uvas por hectare

4. «Monti Lessini» Vinho espumante de qualidade

16 000 quilogramas de uvas por hectare

5. «Monti Lessini» Vinho espumante de qualidade – Riserva

16 000 quilogramas de uvas por hectare

6. «Monti Lessini» Vinho espumante de qualidade – Crémant

16 000 quilogramas de uvas por hectare

6. Área geográfica delimitada

A área de produção dos vinhos abrangidos pela denominação de origem controlada «Monti Lessini» compreende:

- a) Província de Verona: todo o território dos municípios de Vestenanova, San Giovanni Ilarione e parte do território dos municípios de Montecchia di Crosara, Roncà, Cazzano di Tramigna, Tregnago e Badia Calavena.
- b) Província de Vicenza: todo o território dos municípios de Arzignano, Castelgomberto, Chiampo, Brogliano, Gambugliano, Trissino e parte do território dos municípios de Cornedo, Costabissara, Gambellara, Isola Vicentina, Malo, Marano Vicentino, Monte di Malo, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montorso Vicentino, Nogarole Vicentino, San Vito di Leguzzano, Schio e Zermeghedo.

A área é delimitada como se segue: a leste, partindo da fronteira com a província de Vicenza, na localidade de Calderina a 36 m de altitude, a linha de demarcação segue a estrada para Roncà, que passa nas localidades de Binello e Momello. Atravessa o centro habitado de Roncà, retoma a estrada que entronca na estrada provincial de Monteforte-Montecchia e continua até à fronteira municipal de Montecchia di Crosara. Segue a fronteira deste município até aos 64 m de altitude e, em seguida, a estrada que volta a entroncar na estrada provincial a sul da cooperativa vinícola de Montecchia di Crosara. Avança para norte, por um breve troço, ao longo da estrada provincial de Val d'Alpone até à ponte sobre o rio epónimo e acompanha, em seguida, a estrada municipal que passa pelas localidades de Molino, Castello e San Pietro, a sul da aldeia de Montecchia di Corsara. Continua até ao rio Albo (cota altimétrica: 85 m), que delimita a área até aos 406 m de altitude, a sul de Corgnan e Tolotti, juntando-se depois à fronteira municipal de Cazzano di Tramigna. Segue a estrada municipal para Marsilio e acompanha a cota de nível através dos rios V. Brà e V. Magragna, até aos 149 m de altitude, na localidade de Caliarì. Continua daqui para norte, pela estrada que leva a Campiano, até à localidade de Panizzolo, a 209 m de altitude, entroncando no rio Tramigna; acompanha o seu curso para norte, até à fronteira municipal de Tregnano, e segue para oeste por breve troço ao longo do rio, até à localidade de Rovere (357 m de altitude e, em seguida, 284 m). Continua pela estrada que conduz a Tregnano, passando pela cota dos 295 m de altitude, atravessa a aldeia de Tregnano pela estrada principal e chega aos 330 m de altitude. Entronca aqui na estrada municipal que segue até Marcemigo, atravessa esta aldeia, passa Morini (cota altimétrica: 481 m), continuando pela estrada provincial de San Mauro di Saline (cota altimétrica: 523 m). Continua por esta estrada provincial (cota altimétrica: 523 m), seguindo-a em direção a norte, até à localidade de Bettola, na fronteira com o município de Badia Calavena. A partir de Bettola, segue a estrada municipal que desce para o vale; passa por Canovi, Valle, Antonelli, Riva, Fornari e chega no município de Badia Calavena. A partir da cota altimétrica de 451 m, segue a estrada municipal em direção a leste, chegando à localidade de Colli (cota altimétrica: 734 m), e entroncando na fronteira com Vestenanova (cota altimétrica: 643 m). Ainda na estrada municipal, atravessa a aldeia de Castelvero e avança por Vestenavechia até chegar ao centro de Vestenanova.

Prossegue até Siveri pela estrada municipal, chegando à localidade de Alberomato. Atravessa a aldeia de Bacchi e chega à fronteira da província de Vicenza. Segue as fronteiras provinciais para norte até à cota altimétrica de 474 m continuando, em seguida, pela fronteira norte do município de Chiampo, para leste, e depois para sul, até à intersecção da fronteira com a estrada provincial que liga Chiampo a Nogarole Vicentino (cota altimétrica: 468 m). Continua por esta estrada até Nogarole; segue pela estrada de Selva di Trissino e chega a Capitello, a seguir à cota altimétrica dos 543 m, virando à esquerda pelo caminho que vai dar ao aqueduto. Avança por este caminho, atravessa Prizzi e chega à cota altimétrica dos 530 m; entronca na estrada para Cornedo, atravessando Pellizzari e Duello, até intersetar a estrada municipal que conduz a Caliarì, Stella, e Ambrosi; passa por Grigio e volta a juntar-se à estrada provincial de Cornedo. Nesta última localidade, entronca na estrada nacional 246, que segue quase até à ponte de Nori. Vira para leste na estrada municipal que atravessa Colombara, Bastianci, Muzolon e Milani (cota altimétrica de 547 m). A partir daqui, segue a estrada de terra batida em direção a nordeste, até Crestani (cota altimétrica: 532 m). Acompanha depois a estrada municipal que leva a Mieghi, Milani (cota altimétrica: 626 m), Casare di Sopra, Casare di Sotto e Godeghe, até ao cruzamento com a estrada municipal de Monte di Malo-Monte Magrè, que percorre até esta povoação. A partir daqui, segue a estrada de Magrè até à cota altimétrica de 294, continua para noroeste até à cota altimétrica de 218, segue ao longo da estrada de Valfreda até Raga (cota altimétrica: 414) e prossegue até à fronteira municipal entre Schio e Torrelvicino, que acompanha até à cota altimétrica de 216 m. A partir daqui, segue o curso do rio Leogra até à ponte da estrada nacional 46, continuando pela estrada que bordeja o rio até à cota altimétrica dos 188 m. Avança, em seguida, pela estrada estatal n.º 46 (Schio-Vicenza), até à localidade de Fonte di Castelnuovo. Atravessa esta localidade e toma a estrada para Costabissara, passando por Ca' de Tommasi e Pilastro.

Segue depois a estrada municipal de Costabissara a Creazzo, passando por S. Valentino, até à fronteira meridional do município de Costabissara; continua para oeste ao longo da fronteira meridional de Costabissara, até intersetar a estrada que vai de Gambugliano a Sovizzo, bordejando a estrada da Valdiezza. Segue depois a estrada para Castegomberto, até intersetar a estrada que leva a Busa, Pilotto e Vallorona. No sinal STOP, vira à esquerda e, a seguir, novamente à esquerda, passando o cruzamento de Monteschiavi. No cruzamento para Contrà Vallorona, Rubbo e Spinati deixa a estrada para as referidas localidades e segue em frente até ao fim da Via Vallorona. Prossegue pela direita, contornando o monte, até Valdimolino. Continua pela estrada que leva a Sant'Urbano di Montecchio Maggiore (estrada Cavallara). Segue pela estrada de Bastian até intersetar a estrada que vem de Castegomberto. Continua pela estrada de Bernuffi, virando à esquerda até chegar à zona residencial de Sant'Urbano. No cruzamento, vira à esquerda seguindo a estrada para Sovizzo Alto; chegando a Casa Cattani, vira à direita para a rua Caussa; no final desta, vira à direita, seguindo a estrada de Carbonara até Bastia Bassa, continuando, depois, para Campestrini e chegando, por fim, a Villa Cordellina. Em seguida, vira à direita, entronca na SS 246 e vira à esquerda em direção a Montorsina (zona das mansões de Julieta e Romeu).

Continua pela estrada em direção a Montecchio Maggiore e Montorso, até à ponte sobre o rio Chiampo. Atravessa o curso de água e continua para sul até à estrada de Zermeghedo, passando por Mieli. No cruzamento de Mieli, segue pela esquerda em direção a Belloccheria – considera-se área demarcada aquela que segue o perfil do monte até via Perosa. Continua daqui para o centro habitado de Montebello via Castelletto, até ao cruzamento com a estrada de Mira. Segue daqui pela estrada de Selva até ao cruzamento de Casa Cavazza e Zermeghedo.

Avança pela estrada de Agugliana e continua em direção a La Guarda. A cerca de 300 metros desta localidade, vira à esquerda pelo caminho que a liga à fronteira com Gambellara, continuando, rumo a norte, até aos 143 m de altitude.

Desce a estrada secundária que conduz a Gambellara, que atravessa em direção a oeste, segue a estrada de Gambellara a Calderina e chega à delimitação da área inicial da província de Verona.

7. Castas de uva de vinho

Chardonnay B

Durella B – durello

Garganega B – garganego

Pinot-bianco B – pinot

Pinot-grigio – pinot

Pinot-nero N – pinot

Sauvignon B – sauvignon-blanc

8. Descrição da(s) relação(ões)

DOP «Monti Lessini» (Vinho e Vinho espumante de qualidade)

Identificação da área geográfica

Fatores naturais relevantes para a relação

A área de produção dos vinhos DOP «Monti Lessini» abarca a parte montanhosa da região oriental de Lessini, que se estende ao longo da fronteira entre as províncias de Verona e Vicenza. A geologia é bastante complexa e multifacetada, predominando as rochas sedimentares detríticas de base vulcânica nas zonas atualmente consagradas à viticultura. Os solos resultantes são ricos em minerais, moderadamente profundos, de textura fina e um esqueleto basáltico escasso à superfície, mas abundante em profundidade. O perfil mineral dos solos favorece o processo de fermentação dos mostos de uvas *durella*, uma casta de uva branca quase exclusiva desta área.

A área da DOP «Monti Lessini» beneficia de um clima temperado e ameno, com precipitações anuais de cerca de 1 000 mm, concentradas sobretudo na primavera e no outono, e temperaturas médias anuais de cerca de 13,5 °C.

A estrutura fisiográfica da área, comum à região de Lessini no seu conjunto, é caracterizada por vales alongados e, por vezes, estreitos, orientados predominantemente de norte-noroeste a sul-sudeste, separados por cumes dispostos num padrão correspondente, que se estendem para sul até desaparecerem sob as jazidas aluviais da planície do vale do Pó. A diferença de altitude nesta área é de cerca de 800 m, fator que favorece grandes variações entre as temperaturas diurnas e noturnas.

Fatores históricos e humanos que contribuem para a relação

A história da viticultura na região de Monti Lessini tem 700 anos. A vinha cultivou-se sempre com esmero nesta região montanhosa entre as províncias de Verona e Vicenza.

Os documentos históricos sobre a agricultura na região de Monti Lessini destacam frequentemente a expressão «Terra cum vineis», ou seja, terras inteiramente ocupadas por vinhas. A partir do século XIX, a viticultura e a enologia nas províncias da denominação levaram ao aumento significativo da produção e à melhoria da qualidade dos vinhos produzidos.

A este aumento seguiram-se as primeiras medidas de proteção dos vinhos típicos e o subsequente estabelecimento de uma associação para representar os produtores. Inicialmente criada pelo Decreto Ministerial n.º 25/06/1987 (*Gazzetta Ufficiale* n.º 6, de 9 de janeiro de 1988), no âmbito da DOP «Lessini Durello», em 2011, o nome da denominação foi alterado para «Monti Lessini» e a DOP «Lessini Durello» foi reconhecida. O Consórcio para a Proteção do «Lessini Durello» [Consorzio di Tutela del Lessini Durello], reconhecido pelas autoridades italianas em novembro de 2000, tem por objetivo dar maior visibilidade às denominações produzidas na região, bem como às condições produtivas e socioeconómicas dos vales Veronese e Vicentine, na área abrangida pelo caderno de especificações. Os produtores da denominação, juntamente com o Consórcio, aprimoraram a técnica utilizada para produzir vinhos espumantes a partir de uvas *durella*, conferindo-lhes assim uma posição prestigiosa entre os vinhos espumantes produzidos na região de Veneza.

As melhores culturas são produzidas em solos bem expostos, de origem vulcânica, com técnicas de cultivo racionais, em conformidade com as tradições autóctones. A casta *durella* dá-se bem em terrenos com boa exposição solar, mas requer, acima de tudo, um boa circulação de ar na vinha.

Os sistemas de condução da vinha evoluíram ao longo dos anos, conforme os objetivos enológicos. Atualmente, os sistemas ideais para este tipo de produção são a condução em latada e o método Guyot. O sistema em latada utiliza-se nas encostas íngremes, onde as operações são efetuadas manualmente. Os sistemas em espaldeira ou Guyot são sobretudo utilizados em zonas mais acessíveis e menos íngremes. Estes sistemas de condução da vinha garantem uma boa maturação e sanidade das uvas. São uma característica emblemática não só da paisagem, mas também da qualidade dos vinhos e da consistência dos rendimentos.

A área da DOP «Monti Lessini» é hoje famosa pela sua excelência enológica, reconhecida nos concursos de vinhos em Itália e no resto do mundo.

DOP «Monti Lessini» – Categoria Vinho

Relação causal entre a qualidade, as características do produto e o meio geográfico com os fatores naturais e humanos.

Os vinhos «Monti Lessini» DOP – Durello apresentam cor amarelo-palha de intensidade variável, aroma característico e delicadamente frutado; no palato são secos e encorpados, com aromas de intensidade variável sendo, regra geral, vinhos vivos. Aromas de maçãs mais ou menos verdes alternando com notas mais fortes e complexas de origem mineral e sílex, notas marinhas de iodo e enxofre.

Os vinhos brancos DOP «Monti Lessini» apresentam cor amarelo-palha de intensidade variável, aroma agradável e característico; no palato são frescos, sápidos e harmoniosos.

Os vinhos DOP «Monti Lessini» Pinot Nero apresentam cor vermelho-rubi, por vezes, com reflexos de violeta; aroma delicado, agradável e característico; no palato, são secos, encorpados e agradavelmente amarejados.

Os vinhos DOP «Monti Lessini» Passito apresentam cor amarelo-dourada, com aromas característicos intensos e frutados. No palato, são meio-doces a doces, aveludados, harmoniosos e encorpados.

Os montes Lessini são ideais para a produção dos vinhos da DOP «Monti Lessini»: os solos calcários e vulcânicos são ricos em nutrientes e as correntes frias que descem dos Monti Lessini permitem que as uvas atinjam a maturação ideal, mantendo a acidez necessária. As notas minerais são próprias destes tipos de vinho.

Os sistemas tradicionais de condução da vinha em latada e espaldeira, as competências técnicas dos viticultores, a tradição centenária e os investimentos em tecnologia enológica permitem produzir vinhos de grande complexidade aromática. Com efeito, os vinhos DOP «Monti Lessini» distinguem-se não tanto pela robustez da estrutura, mas pelas características olfativas, que definem a identidade do produto.

DOP «Monti Lessini» – Categoria Vinho espumante de qualidade

Relação causal entre a qualidade, as características do produto e o meio geográfico com os fatores naturais e humanos.

Os vinhos espumantes de qualidade da DOP «Monti Lessini» apresentam espuma fina e persistente; cor amarelo-palha de intensidade variável e um aroma característico, com delicadas notas de levedura. O teor de açúcares varia do bruto natural, ou *pas dosé*, ao meio-seco.

Os vinhos espumantes de qualidade DOP «Monti Lessini» reserva apresentam espuma fina e persistente. A cor varia entre o amarelo-palha e o amarelo-dourado; apresentam aromas complexos, com notas bem desenvolvidas, típicas de um longo período de envelhecimento em garrafa. O teor de açúcares varia do bruto natural, ou *pas dosé*, ao meio-seco.

Os vinhos espumantes de qualidade da DOP «Monti Lessini» Crémant apresentam espuma fina e cremosa. A cor varia entre o amarelo-palha e o amarelo-dourado; apresentam aromas complexos, com notas bem desenvolvidas, típicas de um longo período de envelhecimento em garrafa. O teor de açúcares varia do bruto natural, ou *pas dosé*, ao meio-seco.

O clima temperado e as acentuadas variações de temperatura entre o dia e a noite, típicas da área da DOP «Monti Lessini», contribuem para a produção de um número significativo de precursores aromáticos que reforçam as características organolépticas e as notas típicas da casta *durella*.

A mineralidade dos solos, juntamente com a acidez crispante da casta *durella*, torna o vinho particularmente apto para a produção de espumante. Esta última técnica (que tem sido utilizada como método de valorização da casta *durella* desde a criação da denominação) apresenta as características acima referidas, consoante o período de envelhecimento: quando este é mais curto, apresenta notas e aromas de maçã verde e citrinos, uma mineralidade típica, uma consistência verdadeiramente tânica única nos vinhos brancos e um cordão de bolhas particularmente finas. Quando é mais longo (versão «Riserva»), a exuberância da casta é menor e os vinhos mais expressivos. As notas autolíticas desempenham um papel importante na criação de sensações organoléticas elegantes. As notas marinhas típicas estão sempre presentes e o vinho, não sendo embora demasiado encorpado, apresenta um sabor persistente com um amargor mineral em final de boca.

9. **Outras condições essenciais (acondicionamento, rotulagem, outros requisitos)**

Produção de vinhos espumantes

Quadro jurídico:

Legislação da UE

Tipo de condição adicional:

Derrogação relativa à produção na área geográfica delimitada

Descrição da condição:

As operações de vinificação dos vinhos espumantes de qualidade podem ser efetuadas no interior da zona de produção delimitada, bem como nas províncias de Verona e Vicenza, em conformidade com a derrogação prevista no artigo 5.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento Delegado (UE) 2019/33 ⁽²⁾ da Comissão.

Hiperligação para o caderno de especificações

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17283>

⁽²⁾ JOL 9 de 11.1.2019, p. 2.