

Publikacja jednolitego dokumentu, o którym mowa w art. 94 ust. 1 lit. d) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013, oraz odesłania do publikacji specyfikacji produktu objętego nazwą w sektorze wina

(2020/C 202/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie dwóch miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„FRIULI”/„FRIULI VENEZIA GIULIA”/„FURLANIJA”/„FURLANIJA JULIJSKA KRAJINA”

PDO-IT-02176

Data złożenia wniosku: 21.7.2016

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

„Friuli”

„Friuli Venezia Giulia”

„Furlanija”

„Furlanija Julijska krajina”

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChNP – chroniona nazwa pochodzenia

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

4. Wino musujące

4. Opis wina lub win

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” – „Bianco”

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, niekiedy z odcieniami jasnej zieleni;

Zapach: kwiatowy, owocowy, zawierający głównie aromaty podstawowe i wtórne. W przypadku stosowania niektórych odmian aromaty zmieniają się w aromaty trzeciorzędne charakterystyczne dla tych odmian;

Smak: wytrawny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” – „Chardonnay”

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Zapach: kwiatowy, owocowy, zawierający słodkie i świeże aromaty. Gdy wino dojrzeje, aromat zmienia się w charakterystyczne, trzeciorzędowe aromaty;

Smak: wytrawny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” – „Friulano”

Barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej;

Zapach: kwiatowy, owocowy, możliwie zawierający aromatyczne nuty;

Smak: wytrawny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” – „Pinot Bianco”/„Pinot Blanc”

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, niekiedy z odcieniami jasnej zieleni;

Zapach: kwiatowy, owocowy, zawierający słodkie i świeże aromaty. Gdy wino dojrzeje, aromat zmienia się w charakterystyczne, trzeciorzędowe aromaty;

Smak: czysty, harmonijny, delikatny i aksamitny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” – „Pinot Grigio”/„Pinot Gris”

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności lub miedziana;

Zapach: słodko pachnące i świeże nuty, ze śladami kwiatowymi i owocowymi. Gdy wino dojrzeje, aromat zmienia się w charakterystyczne, trzeciorzędowe aromaty;

Smak: świeży i harmonijny, od wytrawnego po półwytrawnego;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” – „Sauvignon”/„Sauvignon blanc”

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, niekiedy z odcieniami jasnej zieleni;

Zapach: aromatyczny, z nutami kwiatowymi i owocowymi typowymi dla tej odmiany winorośli;

Smak: czysty, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” – „Malvasia”

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Zapach: delikatnie aromatyczny, z nutami kwiatowymi i owocowymi typowymi dla tej odmiany winorośli;

Smak: czysty, pełny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” – „Riesling”

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, niekiedy z odcieniami jasnej zieleni;

Zapach: elegancki z delikatnymi aromatycznymi nutami. Gdy wino dojrzeje aromat zmienia się w charakterystyczne, trzeciorzędowe aromaty;

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” – „Traminer Aromatico”

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności, niekiedy z odcieniami jasnej zieleni;

Zapach: aromatyczny, z nutami kwiatowymi i owocowymi typowymi dla tej odmiany winorośli;

Smak: intensywny, aromatyczny, od wytrawnego po półwytrawnego;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” – „Ribolla Gialla Spumante”

Pianka: delikatna i długo utrzymująca się;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Zapach: kwiatowy, owocowy, czasami z delikatną nutą drożdży;

Smak: żywy, harmonijny, *extra brut*, *brut*, bardzo wytrawny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” – „Ribolla Gialla Spumante Metodo Classico”

Pianka: delikatna i intensywna;

Barwa: od słomkowożółtej o różnej intensywności, do żółtozłotej;

Zapach: pełny z delikatną nutą drożdży;

Smak: wyrazisty, harmonijny, *pas dosé*, *extra brut*, *brut*, bardzo wytrawny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” – „Spumante”

Pianka: delikatna i długo utrzymująca się;

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności;

Zapach: kwiatowy, owocowy, czasami z delikatną nutą drożdży;

Smak: wyrazisty, harmonijny, *extra brut*, *brut*, bardzo wytrawny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” – „Spumante Metodo Classico”

Pianka: delikatna, trwała;

Barwa: od słomkowożółtej do złotożółtej;

Zapach: pełny z delikatną nutą drożdży;

Smak: wyrazisty, harmonijny, *pas dosé*, *extra brut*, *brut*, bardzo wytrawny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	5 gramów na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” – „Verduzzo Friulano”

Barwa: od ciemnej słomkowożółtej lub złocistej do bursztynowej;

Zapach: intensywny, harmonijny;

Smak: harmonijny, od wytrawnego do słodkiego;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” – „Rosso”

Barwa: rubinowoczerwona, w miarę dojrzewania nabierająca barwy owocu granatu;

Zapach: intensywny, owocowy, podczas dojrzewania pojawiają się aromaty trzeciorzędne sprawiając, że zapach staje się bardziej złożony;

Smak: czysty, wytrawny, pełny i harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” – „Cabernet”

Barwa: rubinowoczerwona;

Zapach: typowy, owocowy, podczas dojrzewania pojawiają się aromaty trzeciorzędne sprawiając, że zapach staje się bardziej złożony;

Smak: wytrawny, pełny, harmonijny, czasami delikatnie trawiasty;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” – „Cabernet Franc”

Barwa: rubinowoczerwona, w miarę dojrzewania nabierająca barwy owocu granatu;

Zapach: trawiasty, intensywny;

Smak: wytrawny, delikatnie ziołowy, pełny, garbnikowy, zgodny z zapachem;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” – „Cabernet Sauvignon”

Barwa: rubinowoczerwona, w miarę dojrzewania nabierająca barwy owocu granatu;

Zapach: typowy, intensywny, z nutami przypominającymi czerwone owoce, w procesie dojrzewania, wraz z ewolucją aromatów na aromaty trzeciorzędne, staje się bardziej złożony;

Smak: wytrawny, harmonijny;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” – „Merlot”

Barwa: rubinowoczerwona;

Zapach: winny, owocowy, intensywny, gdy dojrzewa staje się bardziej złożony;

Smak: wytrawny, czasami delikatnie ziołowy, strukturalny, pełen smaku, z wiekiem rozwijający się pod względem złożoności i równowagi;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” – „Refosco dal Peduncolo Rosso”

Barwa: rubinowoczerwona, intensywnie fioletowa;

Zapach: intensywny, owocowy;

Smak: wytrawny, czasami lekko gorzki;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” – „Pinot Nero”/„Pinot Noir”

Barwa: rubinowoczerwona, w miarę dojrzewania nabierająca barwy owocu granatu;

Zapach: eteryczny, winny, owocowy, możliwie z pikantnymi nutami;

Smak: harmonijny, od wytrawnego do półwytrawnego;

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,5 %;

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18 g/l.

Wszelkie parametry analityczne nieprzedstawione w poniższej tabeli są zgodne z ograniczeniami określonymi w przepisach krajowych i unijnych.

Ogólne analityczne cechy charakterystyczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość miareczkowa	4 gramy na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. Praktyki enologiczne

a) Podstawowe praktyki enologiczne

BRAK

b) Maksymalne zbiory

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska krajina” Bianco Chardonnay, Friulano, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Ribolla Gialla Spumante, Sauvignon

14 000 kg winogron na hektar

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” Verduzzo Friulano, Spumante

14 000 kg winogron na hektar

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” Malvasia

12 000 kg winogron na hektar

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” Riesling, Traminer Aromatico

13 000 kg winogron na hektar

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” Cabernet, Cabernet Franc

13 000 kg winogron na hektar

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso, Rosso, Pinot Nero

14 000 kg winogron na hektar

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska Krajina” Merlot

14 000 kg winogron na hektar

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Winogrona przeznaczone do produkcji moszczów i win oznaczonych nazwą „Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska krajina” uprawia się na obszarze obejmującym całe terytorium następujących gmin:

W prowincji Pordenone:

Arba, Arzene - Valvasone, Aviano, Azzano Decimo, Brugnera, Budoia, Caneva, Casarsa della Delizia, Castelnovo del Friuli, Cavasso Nuovo, Chions, Cordenons, Cordovado, Fanna, Fiume Veneto, Fontanafredda, Maniago, Meduno, Montebelluna, Morsano al Tagliamento, Pasiano di Pordenone, Pinzano al Tagliamento, Polcenigo, Porcia, Pordenone, Prata di Pordenone, Pravisdomini, Roveredo in Piano, Sacile, San Giorgio della Richinvelda, San Martino al Tagliamento, San Quirino, San Vito al Tagliamento, Sequals, Sesto al Reghena, Spilimbergo, Travesio, Vajont, Vivaro, Zoppola.

W prowincji Gorizia:

Capriva del Friuli, Cormons, Doberdò del Lago, Dolegna del Collio, Farra d'Isonzo, Fogliano Redipuglia, Gorizia, Gradisca d'Isonzo, Grado, Mariano del Friuli, Medea, Monfalcone, Moraro, Mossa, Romans d'Isonzo, Ronchi dei Legionari, Sagrado, San Canzian d'Isonzo, San Floriano del Collio, San Lorenzo Isontino, San Pier d'Isonzo, Savogna d'Isonzo, Staranzano, Turriaco, Villesse.

W prowincji Trieste:

Duino-Aurisina, Monrupino, Muggia, San Dorligo della Valle, Sgonico, Trieste.

W prowincji Udine:

Aiello del Friuli, Aquileia, Artegna, Attimis, Bagnaria Arsa, Basiliano, Bertiole, Bicinicco, Buia, Buttrio, Camino al Tagliamento, Campoformido, Campolongo al Torre, Carlino, Cassacco, Castions di Strada, Cervignano del Friuli, Chiopris-Viscone, Cividale del Friuli, Codroipo, Colloredo di Monte Albano, Corno di Rosazzo, Coseano, Dignano, Faedis, Fagagna, Fiumicello, Flaibano, Gemona del Friuli, Gonars, Latisana, Lestizza, Lignano Sabbiadoro, Magnano in Riviera, Majano, Manzano, Marano Lagunare, Martignacco, Mereto di Tomba, Moimacco, Mortegliano, Moruzzo, Muzzana del Turgnano, Nimis, Osoppo, Pagnacco, Palazzolo dello Stella, Palmanova, Pasian di Prato, Pavia di Udine, Pocenia, Porpetto, Povoletto, Pozzuolo del Friuli, Pradamano, Precenicco, Premariacco, Prepotto, Ragnogna, Reana del Rojale, Remanzacco, Rive d'Arcano, Rivignano-Teor, Ronchis, Ruda, San Daniele del Friuli, San Giorgio di Nogaro, San Giovanni al Natisone, San Pietro al Natisone, San Vito al Torre, San Vito di Fagagna, Santa Maria la Longa, Sedegliano, Talmassons, Tapogliano, Tarcento, Tavagnacco, Terzo d'Aquileia, Torreano, Torviscosa, Treppo Grande, Tricesimo, Trivignano Udinese, Udine, Varmo, Villa Vicentina, Visco.

7. Główne odmiany winorośli do produkcji wina

Tocai Friulano B. – Friulano
Chardonnay B.
Refosco, dal Peduncolo Rosso N. – Refosco
Ribolla Gialla B. – Ribolla
Riesling Italico B. – Riesling
Riesling Renano B. – Riesling
Sauvignon B. – Sauvignon Blanc
Tocai friulano B.
Verduzzo Friulano B. – Verduzzo
Cabernet Franc N. – Cabernet
Cabernet Sauvignon N. – Cabernet
Carmenère N. – Cabernet
Pinot Bianco B. – Pinot Blanc
Pinot Grigio – Pinot Gris
Pinot Nero N. – Pinot Noir
Merlot N.
Malvasia Istriana B. – Malvasia
Traminer Aromatico Rs. – Gewürztraminer

8. Opis związku lub związków

Kategoria: Wina i wina musujące

Czynniki naturalne istotne z punktu widzenia związku

Obszar geograficzny produkcji „Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska krajina” ChNP obejmuje administracyjne terytorium gmin w regionie Friuli-Wenecja Julijska, należące do prowincji Gorizia, Pordenone, Trieste i Udine. Ze względu na swoją wielkość obszary te tworzą bardzo różnorodny krajobraz, w którym wzgórza przechodzą w niziny. Charakteryzuje się on dużą różnorodnością cech morfologicznych. Obszar ten można podzielić na trzy obszary morfologiczne: obszar pagórkowaty; obszar nizin centralnych; obszar przybrzeżny. Obszary nizin centralnych oznaczone jako „Friuli” mogą być podzielone na wschodnie i zachodnie. Klimat na zachodzie jest cieplejszy z silnym nagrzewaniem poprzez promienie słoneczne za dnia i wahania temperatury. Tereny te składają się z osadów aluwialnych uformowanych z materiałów naniesionych przez różne rzeki (Tagliamento, Isonzo, Torre, Natisone, Stella, Meduna, Livenza, Cellina, Noncello, Judrio itd.), które przepływają przez ten obszar. Złoża te uformowały gleby o konsystencji od piaszczysto-gliniastej do piaszczysto-mulisto-gliniastej, czasami charakteryzujące się obecnością głębokich osadów mulisto-gliniastych. Ponadto obszar nizin centralnych w prowincjach Udine i Pordenone wyróżnia się ogromnymi ilościami wapiennego materiału dolomitowego, który został zerwany z gór za pomocą siły wody i przeniesiony z prądem wzdłuż koryta rzeki. Na wschodzie obszary nizin charakteryzują się glebami nieurodzajnymi, ubogimi lub innymi im podobnymi; co za tym idzie występuje tam przewaga żwiru, który jest pokryty lub wymieszany z warstwą zmodyfikowanego materiału glebowego, o głębokości od 30 do 70 cm. Gleby te zasadniczo wpływają na niską zawartość alkoholu w winach „Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska krajina” ChNP, a jednocześnie nadają pewnego wyrafinowania winom, w szczególności winom białym. W istocie świeże i aromatyczne nuty Pinot Grigio oraz nuty owocowe i kwiatowe Pinot Bianco, Friulano i Chardonnay można bezpośrednio przypisać temu wpływowi. Wschodni obszar pagórkowaty charakteryzuje się głównie glebami z eocenu (margiel zmieszany z piaskowcem), które tworzą „Flys di Cormòns”, znany też jako „Ponca” w języku friulijskim, a na zachodzie i północy glebami morenowymi, gdzie gruz żwirowy często miesza się z segmentami gliniasto-mulistymi. Winorośle uprawiane na obszarach, na których występują gleby „ponca”, charakteryzują się winogronami, z których powstają wina o dobrej strukturze i pełniejszym ciele niż te, które są produkowane na równinach. Wina czerwone uzyskiwane z winorośli rosnących na zboczach są szczególnie eleganckie i wyrafinowane. Obszary te pozwalają obu odmianom zarówno Merlot jak i Cabernet franc uzyskać pełnię ekspresji charakteryzującą się delikatnymi nutami ziołowymi zapachowymi i smakowymi. Również na wina białe uzyskiwane z winorośli rosnących na zboczach pozytywny wpływ ma ich lokalizacja. Odmiany takie jak Verduzzo Friulano uzyskują dzięki temu pełnię ekspresji zapachowej i smakowej. Wina białe czerpią również

spore korzyści z gleb „ponca” i mogą prezentować złożone aromaty od kwiatowych do owocowych. Mogą również przetrwać się w eleganckie i trzeciorzędne aromaty. Różne struktury gleb mają pierwszorzędny wpływ na rozmieszczenie korzeni winorośli. Na luźnych glebach korzenie przebijają się na głębokość kilku metrów, co pozwala na ciągłą dostawę wody i minerałów do roślin, podczas gdy warstwa gleby przy powierzchni może wyschnąć bez żadnych niekorzystnych skutków dla winorośli. Prowadzi to do poprawy jakości produktów, takich jak produkty uzyskiwane z typowych dla Friuli gleb piaszczystych i kamienisto-aluwialnych, które zostały włączone do wspólnotowej klasyfikacji jakościowej uprawy winorośli.

Istnieją wspólne cechy środowiskowe, które można powiązać z pozycją termiczną gruntów „Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska krajina” ChNP, a mianowicie ich zdolności do nagrzewania co w istotny sposób wpływa na chłonność korzeni. Kolejnym wspólnym czynnikiem typowym dla obszaru produkcji „Friuli” ChNP jest wysokie stężenie mikroelementów, które są ściśle związane z jakością wina, ponieważ bogactwo enzymów jest w dużym stopniu uzależnione od rodzaju gleby. Bogactwo mikroelementów gleby wpływa na charakterystykę bukietu aromatycznego. Właśnie z tych względów można wskazać wspólny mianownik dla aromatów win „Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska krajina” ChNP.

Czynniki historyczne i ludzkie istotne z punktu widzenia związku

Już od czasów starożytnych uprawa winorośli na tym obszarze odgrywała ważną rolę. Uprawa winorośli ma długą historię, której początki sięgają, jak wskazuje historia starożytnych Greków i Rzymian, 700 r. p.n.e. Następnie została potwierdzona w kronikach Herodiana, Tytusa Liwiusza i Strabona. W czasach rzymskich wino Pucino było winem wysoko cenionym na cesarskim dworze. Senat wysyłał swoich osadników do Akwileji z myślą o rozszerzeniu uprawy winorośli. Przez kilka stuleci Akwileja, będąca trzecim miastem Cesarstwa Rzymskiego, była miejscem, z którego wino produkowane w regionie Friuli – Wenecja Julijska wysyłano do północno-wschodnich regionów Europy.

Uprawa winorośli rozwinęła się pod rządami Lombardów. W XIX w. pierwsze winorośle Pinot, Merlot i Sauvignon dotarły do Friuli dzięki hrabiemu z rodu *la Tour*. Następnie rozprzestrzeniły się one na całym obszarze regionu Friuli.

W dzisiejszych czasach, wina białe produkuje się starannie wybierając winogrona, które są delikatnie sprasowywane i poddawane fermentacji w kontrolowanej temperaturze bez skórek, w celu uwydatnienia typowych aromatów dla różnych odmian winorośli. W przypadku partii, które zanim zostaną dopuszczone do konsumpcji poddawane są dłuższemu dojrzewaniu w drewnie lub w butelce, proces produkcji wina wymaga kontaktu ze skórkami przez zróżnicowany czas; w związku z tym produkowane w ten sposób wina mają wyższą zawartość substancji nadających im kolor.

Natomiast w przypadku win czerwonych kontakt ze skórkami ma zasadnicze znaczenie dla wydobycia frakcji polifenolowej, która jest najważniejsza dla wydobycia cech win czerwonych. Faza leżakowania w drewnie jest opcjonalna, ale nadal częściowo stosowana; partie te są jednak ostrożnie zróżnicowane w celu uzyskania ostatecznego jak najbardziej zrównoważonego wyniku. W tym przypadku możliwe jest, że wina te będą zawierały wyraźną nutę drewna.

Informacje na temat jakości/cech charakterystycznych win, które można przypisać przede wszystkim środowisku geograficznemu

Kategoria: Wino

Wina objęte ChNP „Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska krajina” w kategorii „wino” mają szczególne cechy charakterystyczne, które mogą być im przydzielone głównie ze względu na terytorium, tj. warunki glebowe i klimatyczne, natomiast działalność człowieka jest odpowiedzialna za pozostałe cechy charakterystyczne.

Zgodnie z prawodawstwem UE całkowita kwasowość wyrażona jako kwas winowy nie może być mniejsza niż 3,5 g/l; art. 6 ustanawia jednak minimum 4 g/l dla wszystkich odmian.

Terytorium „Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska krajina” ChNP zapewnia białym winom słomkowo-żółtą barwę z różnorodnymi odcieniami jasnej zieleni lub złotymi przeblaskami. W przypadku Pinot Grigio dozwolona jest również nuta o zróżnicowanej intensywności miedzi. Jeśli chodzi o smak, wina zapewniają przyjemne i miękkie doznania z domieszką czystych i intensywnych aromatów od bardzo owocowych do kwiatowych, szlachetnych i eleganckich. Bilans i ciało wina są znakiem towarowym „Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska krajina” objętych ChNP. Posiadają one strukturę umożliwiającą im leżakowanie przez długi czas.

Wina czerwone charakteryzują się rubinowoczerwonym kolorem o rozmaitych odcieniach i czarującym aromatem, który odpowiada za jego przyjemną delikatność. Aromat może zmieniać się w trawiasty, czasami owocowy i pikantny o charakterystycznym bukiecie. Są bardzo wytrawne i charakteryzują się pełnym ciałem.

Smak wina jest bardzo dobrze wyważony, okraszony nutą cierpkości, szczególnie w przypadku odmian przeznaczonych do długiego leżakowania. W związku z tym zawsze obecna jest kwasowość, która jednak nigdy nie zawodzi podniebienia.

Charakterystyka tych win jest określona na podstawie warunków glebowych i klimatycznych obszaru produkcji, jego dobrze przepuszczalnej gleby, odpowiedniego zaopatrzenia w wodę, delikatnego, świeżego klimatu oraz dużych różnic temperatur między dniem i nocą podczas całego okresu dojrzewania winogron, w szczególności w okresie między dojrzewaniem a zbiorem. Czynniki te wchodzi w interakcję, umożliwiając optymalne dojrzewanie gron, zapewniając w ten sposób odpowiednią zawartość cukru w winogronach, w połączeniu z innymi szczególnymi cechami jakościowymi i organoleptycznymi odmian winorośli uprawianych na tym obszarze.

Kategoria: Wino musujące

W kategorii „wino musujące” wina „Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska krajina” ChNP mają całkowitą kwasowość, bardziej uwypukloną niż pozostałe kategorie, przy czym minimalna wartość wynosi 5 g/L i wyrażona jest jako kwas winowy. Obszar ten nadaje winom musującym słomkowożółtą barwę o zróżnicowanej intensywności, czasami przechodzącą nawet w złote odcienie. Posiadają one szeroki wachlarz delikatnych aromatów. W przypadku Ribolla Gialla Spumante można zaobserwować nuty kwiatowe i owocowe; w zależności od zastosowanej techniki może być obecna intrygująca nuta drożdży, która jest wynikiem powtórnej fermentacji w autoklawach lub w butelce.

W smaku równowaga tych win przeważa nad czymkolwiek innym. Jest ona często wzbogacona charakterystycznymi nutami kwaskowatymi, które ułatwiają rozpoznanie odmian wykorzystywanych do ich produkcji. W zależności od zawartości cukru istnieją różne rodzaje wina musującego: od *pas dosé* do bardzo wytrawnych.

Związek przyczynowy między elementami obszaru geograficznego i jakością oraz cechami charakterystycznymi produktu, które można przypisać przede wszystkim środowisku geograficznemu:

Kategoria: Wino

Wzajemna zależność czynników środowiskowych i czynników glebowych oraz klimatycznych, o których mowa w pkt a), i czynników ludzkich, o których mowa w pkt b), łączy się w celu uzyskania jak najlepszej ekspresji win „Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska krajina” ChNP. Przyczynia się ona w znacznym stopniu do produkcji win zarówno białych, jak i czerwonych, bogatych w delikatne aromaty, które są również odpowiednie do średniego- i długiego dojrzewania oraz posiadają bardzo elegancką strukturę. Praktyka uprawy winorośli wywarła głęboki wpływ na krajobraz obszarów „Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska krajina” ChNP.

Systemy gospodarki rolnej jako połączenie elementów biologicznych i strukturalnych są zależne od cech krajobrazowych, geologii, gleby i klimatu. Wyraźne predyspozycje do uprawy winorośli, którymi charakteryzują się tereny znajdujące się między wschodnimi wzgórzami graniczącymi ze Słowenią a równinami centralnymi Friuli, i profesjonalne umiejętności producentów winogron przyczyniają się do bezbłędnej uprawy.

Wina białe z obszarów nizinnych o oznaczeniu „Friuli” mają określone cechy odmianowe, dobrą kwasowość i zawartość alkoholu, a także ciało lekkie, lecz harmonijne. Bawią się swoją świeżością i zapachem, ale charakteryzują się przy tym dobrą kwasowością. Chardonnay i Pinot Grigio są przyjemne i zyskują wiele korzyści z wpływu gleby i klimatu. Friulano jest powszechnie występującą odmianą winorośli, która uzyskuje bardzo zadawalające wyniki i odznacza się swoją elegancją. Wina Sauvignon wyraźnie wyróżniają się na tym obszarze; są one bardzo wyważone, a ich barwa waha się od słomkowożółtej do odcieni zielonkawych, posiadają charakterystyczny aromat i strukturę. Wina pochodzące z nizin Pinot Bianco są aromatyczne, wyrafinowane i mają doskonałą konsystencję, a wpływ luźnej gleby uwydatnia ich właściwości aromatyczne.

Wschodnie obszary nizinne charakteryzują się białymi winami o dobrej kwasowości, świeżości i wyraźnej osobowości wykorzystanej odmiany. Oprócz Friulano, Chardonnay i Pinot Grigio, tereny nizinne chlubią się również delikatnym aromatem wina Malvasia z nutami owocowymi i kwiatowymi typowymi dla tej odmiany; jest ono bardzo kuszące. Nie należy zapominać o winach czerwonych wyprodukowanych na tych obszarach. Wina Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot i Il Refosco charakteryzują się intensywną, niemal krwistą barwą. Zbiory są umiarkowane, niezwykle pełne, mają głęboki smak oraz wysoką zawartość garbników, aczkolwiek są słodkie. Krótko mówiąc, są to wina pierwszej klasy o dobrej strukturze, które – w przypadku win nadających się do leżakowania i przeznaczonych do długotrwałego leżakowania w beczkach – zachowują bogactwo owocowych doznań nadających im aromatycznego charakteru.

Wzgórza charakteryzują się bogatymi, mocnymi winami o doskonałym charakterze i gładkości. Friulano może czasami stać się winem wystawnym, ze względu na jego naturalną pełnię i strukturę; Pinot Bianco posiada silny charakter; Traminer jest pełen smaku; Riesling pełny i otulający; Mavasia jest zdecydowanie intensywna, tak samo jak Merlot, Cabernet Franc i Cabernet Sauvignon, które osiągają doskonałą dojrzałość z winami zdominowanymi przez słodkie garbniki i doznania niedojrzałych jeszcze owoców z trawiastymi nutami oraz o bardzo intensywnym smaku i zapachu. Na tych obszarach istnieją dwa całkowicie różne sposoby doświadczania czerwonych win: są to wina, które mogą być spożywane bezpośrednio, tzn. wina, których urok polega na łatwości picia, jak również i na dostarczanych przez nie owocowych doznaniach oraz na jaskrawo rubinowej czerwonej barwie; z drugiej strony istnieje również chęć produkcji

wyśmienitych win przeznaczonych do leżakowania w beczkach, które mogą oferować pełnię i głębię doznań oraz zapewnić im samym długie życie i zaspokojenie nawet najbardziej wymagających podniebień będących w stanie docenić złożone i uwodzące bukiety. Verduzzo Friulano z tych obszarów jest pełne, o bardzo dobrej strukturze i niemal aksamiłne. Ma ono intensywną, prawie złotą barwę i nadzwyczajnie dobry potencjał do leżakowania, a wzajemne oddziaływanie pomiędzy klimatem i glebą oraz doświadczenie producentów wina jest gwarancją jakości tej marki.

Wzgórza na północy i na zachodzie tego obszaru charakteryzują się typową aromatyczną odmianą Sauvignon, która znajduje tu jeden z najbardziej atrakcyjnych i najbardziej charakterystycznych terenów w całym regionie Friuli. Obszary te mają również wpływ na Chardonnay, Pinot Grigio o świeżych aromatach nut kwiatowych i owocowych, oraz na Ribolla Gialla. W końcu, o ile obszary objęte ChNP „Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska krajina” mają silny związek z tradycją, w ciągu ostatnich 30 lat odnotowano dążenie do innowacji technologicznych zarówno w winnicach, jak i w piwnicach winnych, co prowadzi do dalszych postępów w zakresie jakości, w szczególności w odniesieniu do:

- ograniczenia produkcji, w tym włączając praktykę przerzedzania winorośli,
- klimatyzacji obszarów przetwórczych i zbiorników na wino,
- wyboru metod uprawy najlepiej nadających się do uprawy winorośli wysokiej jakości,
- zachowania biotypów dawnych odmian, z zastosowaniem selekcji masowej zamiast selekcji klonalnej,
- usprawnienia i wymiany zbiorników na wino używając stali nierdzewnej, pojemników i beczek na potrzeby starzenia się, przy jednoczesnym dążeniu do osiągnięcia dobrej końcowej równowagi.

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska krajina” ChNP zawdzięczają więc swoje szczególne cechy jakościowe interakcjom między środowiskiem naturalnym a ludzkim czynnikiem tradycji i wiedzy w odniesieniu do uprawy, produkcji i dojrzewania wina. Producenci podjęli decyzje zdecydowane ukierunkowane na jakość w odniesieniu do uprawy winogron (monitorowanie plonów, innowacje technologiczne) i produkcji „Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska krajina” ChNP, poprzez ograniczanie lub często unikanie stosowania praktyk wzbogacania.

Podsumowując, dzięki specyficznym cechom obszaru produkcji, wiedzy przekazywanej z pokolenia na pokolenie producentów winogron oraz odpowiedniej interwencji człowieka zarówno w winnicach, jak i w piwnicach, odmiana winorośli Friuli jest w stanie wydobyc co najlepsze ze swoich winogron i wytwarzanych z nich win.

Kategoria: Wino musujące

„Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska krajina” ChNP obejmują cztery kategorie win musujących. Odmiany kwalifikujące się do kategorii Ribolla Spumante to Ribolla Gialla w postaci własnej lub wymieszana dla poprawienia (do 15 % wina) z winogronami, moszczami i winami innych odmian tego samego koloru dopasowanych do uprawy w prowincjach: Trieste, Gorizia, Udine i Pordenone, z wyjątkiem win odmiany Moscato, Mülle, Thurgau i Traminer. Odmiany Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero (fermentowane bez skórek) są dozwolone samodzielnie lub w połączeniach do uzyskania Spumante i Spumante Metodo Classico.

Ribolla Gialla jest odmianą winorośli, która na przestrzeni lat dostosowała się do pagórkowatego obszaru, na którym jej struktura może się rozwijać, a jej aromaty mogą być doskonałe. Ponieważ wina musujące są produkowane w drodze wtórnej fermentacji w autoklawach lub w butelce, winogrona przeznaczone do ich produkcji są zazwyczaj zbierane wcześniej niż winogrona do win niemusujących, w celu zapewnienia wyższej kwasowości i zrównoważonej zawartości alkoholu w produkcie końcowym. Właśnie z tych powodów Ribolla Spumante może wykazywać bardzo wiele zalet na każdym rodzaju gleby i w każdym klimacie, zarówno na nizinach, jak i na wzgórzach.

Gleby i klimat na obszarze objętym „Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska krajina” ChNP nadają się szczególnie do uprawy odmian wykorzystywanych jako podstawy win musujących dla Spumante, takich jak Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio i Pinot Nero (fermentowane bez skórek).

Niziny są w stanie uwidocznic potencjał aromatyczny Chardonnay i Pinot Bianco, zwiększając co roku elegancję drugorzędnych i trzeciorzędnych aromatów, nawet w cieplejszych i bardziej suchych latach. W obszarze produkcji „Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska krajina” ChNP to właśnie składnik kwasowy jest uwydatniony na tych obszarach produkcji. Skład gleby i interakcje między klimatem, działalnością człowieka i cechami geograficznymi sprzyjają gromadzeniu się w winogronach głównych kwasów (jabłkowego, winowego i cytrynowego), które stanowią jedną z największych frakcji tych rodzajów produktu.

Wreszcie w górzystych częściach obszaru produkcji „Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska krajina” ChNP środowisko podkreśla ciało tych win, polepszając stężenie soli mineralnych i kwasów, jednocześnie podnosząc stężenie cukru razem z prekursorami aromatycznymi, które mogą po fermentacji alkoholowej charakteryzować te wina musujące aromatem bardziej złożonym i długotrwałym, spowodowanym obecnością drugorzędnych aromatów, które powstają w procesie fermentacji i które nadają „Friuli”/„Friuli Venezia Giulia”/„Furlanija”/„Furlanija Julijska” ChNP Spumante i Spumante Metodo Classico złożoności i głębi.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze

Brak.

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14295>
