

Номер реєстрації	3123
Дата реєстрації	28.07.2021
Номер заявки	: і 2019 00003
Дата подання заявки	24.07.2019
Дата публікації відомостей про заявку та номер бюлетеня	№ 23 від 10.12.2019
Географічне зазначення	"Amarone della Valpolicella" (Амароне делла Вальполічелла)
Кваліфікація географічного зазначення	назва місця походження товару
Назва товару	<p>вино</p> <p>Назву місця походження товару "Amarone della Valpolicella" (Амароне делла Вальполічелла) зарезервовано для вин, які мають нижчевикладені особливі характеристики, що застосовуються для вина "Amarone della Valpolicella" (Амароне делла Вальполічелла) та його різновидів із ознаками "classico", "Valpantena", а також із кваліфікаційною ознакою "riserva" ("різерва").</p> <p>Характеристики вина:</p> <ul style="list-style-type: none"> • колір – темно-червоний із тенденцією до набуття гранатового відтінку при витримці; • запах – характерний, акцентований; • смакоароматичний профіль – із сатиною текстурою, теплий, повний;
Опис товару	<ul style="list-style-type: none"> • реальний мінімальний вміст алкоголю 14 об.%; • максимальна кількість залишкових редуруючих цукрів 12 г/л для вмісту алкоголю 14 об. %.; додаткові 0,1 г/л залишкового цукру дозволяються на кожні 0,10 об.% дійсного вмісту алкоголю більше 14 об.% і до 16 об.%, і 0,15 г/л залишкових цукрів для кожних 0,10 об.% дійсного вмісту алкоголю вище 16 об.%; • загальна мінімальна кислотність - 5,0 г/л; • мінімальний нередукуючий екстракт - 28,0 г/л або 32,0 г/л для типу «riserva». <p>Опис органолептичних характеристик "Amarone della Valpolicella" (Амароне делла Вальполічелла): вино має інтенсивний червоний колір із відтінками гранатового, особливо з часом; аромат сухофруктів, тютюну і спецій,</p>

завдяки благородним дріжджам або ботритіс (сіра гниль), що розвивається при сушінні. Смак дуже інтенсивний, із яскравими тонами сухофруктів, сухий, але дуже м'який, із повним, розігріваним і живим тілом; воно має сильну індивідуальність і може зберігатися більше 20 років.

Вина із географічним зазначенням "Amarone della Valpolicella" (Амароне делла Вальполічелла) виробляються з винограду, одержаного з виноградників із наступним ампелографічним складом:

- Corvina Veronese (Корвіна Веронезе) (Cruina або Corvina) від 45% до 95%; дозволено максимум 50% Corvinone (Корвіноне), замість відповідного відсотка Corvina (Корвіна);

- Rondinella (Рондінелла) - від 5% до 30%.

Виноград з виноградної лози може застосовуватися у виробництві вищезазначених вин, у кількості до максимум 25% від загальної кількості:

- неароматний червоно-ягідний виноград, допущений до вирощування в провінції Верона згідно з Національним реєстром сортів винограду Італії – у кількості максимум 15% з максимальною кількістю 10% для кожної використовуваної лози;

- червоно-ягідний виноград, класифікований як місцевий італійський виноград за законом № 82/06, ст. 2, допущений до вирощування в провінції Верона згідно з Національним реєстром сортів винограду Італії - для решти 10% від загальної кількості.

Опис меж географічного місця

Італія, регіон Венето, муніципалітети Марано, Фумане, Неграр, С. Амброджіо, С. Пьетро ін Каріано, Дольче, Верона, С. Мартіно Буон Альберго, Лаваньо, Меццане, Треньяго, Іллазі, Колоньола ді Колі, Каццано ді Трамінья, Греццана, Пескантина, Серро Веронезе С. Мауро ді Салін і Монтеккья ді Кросара.

Опис взаємозв'язку товару з географічним середовищем чи географічним місцем походження:

Землі, віднесені до виноградників Valpolicella (Вальполічелла), мають різноманітне розташування і експозицію відповідно до висоти, на якій вони ростуть, можуть досягати 500 метрів над рівнем моря, відповідно до схилів, які вони займають. Загалом, для правильної експозиції до сонячних променів, виноградники знаходяться на менш крутих схилах або на майже рівних ділянках високих пагорбів, у західній та східній частинах зони виробництва, а на гірських схилах нижнього та середнього рівня та на дні долини вони переважно розташовані по напрямку на південь. Особливий характер і складність цього вина зумовлені постійним вдосконаленням агрономічних і виноробних технологій, прийнятих виробниками протягом багатьох років. Вибираючи системи вирощування лоз,

придатних для виробництва "Amarone della Valpolicella", спостерігається поступовий перехід від подвійної перголи "Верона", яка також називається "тендоне", до простої перголи і "перголетти Верона", які забезпечують підвищення якості винограду завдяки частим оновленням пагонів і обмеженню виробництва до єдиного пагона. Сьогодні більшість виноградних лоз культивується на «простих перголах» і «перголетах», а виноградниками управляють відповідною літньою зеленою обрізкою, забезпечують опускання виноградних грон з листового апарату з перших етапів їх розвитку, що дозволяє постійно контролювати стан здоров'я та ступінь стиглості винограду. Виноград збирають у третій декаді вересня та першому тижні жовтня, приділяючи велику увагу, щоб гарантувати, що грона цілком здорові і повністю дозріли, так що вони залишаються неушкодженими в кінці фази сушіння. М'який, не надто дощовий, клімат, тепліший в літньо-осінній період, визначає досить регулярне дозрівання винограду, з хорошим рівнем цукру і фенольними компонентами. Це надає "«Amarone della Valpolicella» (Амароне делла Вальполічелла)" з виноградників з дна долини обмеженого вмісту алкоголю, але за рахунок цього - збалансовану ольфакторну структуру, запах з квітковими нотами і ніжним кольором. Ґрунти низинних і середньогірських схилів, що не перевищують висоти 300 метрів над рівнем моря, є піщано-гравійними і глинистими, дають виноград з гарним вмістом цукру і середнім вмістом яблучної кислоти; тому вміст алкоголю в «Amarone della Valpolicella» (Амароне делла Вальполічелла) не є надмірним, вино має хороший рівень антоціанів. Сенсорні профілі є складними і дуже відмінними.

Тип ґрунтів і хороша експозиція виноградників на схилах дозволяють отримати дуже збалансоване вино «Amarone della Valpolicella» (Амароне делла Вальполічелла) як для технологічної, так і для фенольної зрілості. Поліфеноли надають широкий і гармонійний сенсорний профіль, особливо для автохонного компонента «Рондінелла».

Мармурові вапняки (Biancone і Scaglia) вищих схилів зони виробництва «Amarone della Valpolicella» (Амароне делла Вальполічелла) дають відмінний рівень цукру як до, так і після збору врожаю. Така висока придатність для виробництва «Amarone della Valpolicella» (Амароне делла Вальполічелла) підтверджується тенденціями кислотності і зрілості фенолів. Фактично, і виноград, і вино «Amarone della Valpolicella» (Амароне делла Вальполічелла) мають високий рівень кольору з високими загальними значеннями поліфенолів. З виноградних кісточок та шкірки зрілих ягід можна екстрагувати велику кількість танінів (дубильних речовин). На сенсорному рівні з'являються інтенсивні квіткові ноти і відтінки червоних фруктів.