

Номер реєстрації	3124
Дата реєстрації	28.07.2021
Номер заявки	: і 2019 00004
Дата подання заявки	24.07.2019
Дата публікації відомостей про заявку та № 23 від 10.12.2019 номер бюлетеня	
Географічне зазначення	"Valpolicella Ripasso" (Вальполічелла ріпассо)
Кваліфікація географічного зазначення	назва місця походження товару
Назва товару	<p>вино</p> <p>Назву місця походження товару "Valpolicella Ripasso" (Вальполічелла Ріпассо) зарезервовано для вин, які мають нижчевикладені особливі характеристики, що застосовуються для вина "Valpolicella Ripasso" (Вальполічелла Ріпассо) та для його різновидів із ознаками "classico", "Valpantena", а також із кваліфікаційною ознакою "superiore" ("суперіоре").</p> <p>Характеристики вина:</p> <ul style="list-style-type: none"> • колір – темно-червоний із тенденцією до набуття гранатового відтінку при витримці; • запах – типовий, приємний; • смакоароматичний профіль - із сатиноюю текстурою, має тіло; • реальний мінімальний вміст алкоголю - 12,50 об.% (із потенційним максимальним залишковим вмістом алкоголю 0,60 об.%) і 13 об.% для типу "superiore"; • загальна мінімальна кислотність - 5,0 г/л; • мінімальний нередукуючий екстракт - 24,0 г/л або 26,0 г/л для типу "superiore". <p>Опис органолептичних характеристик "Valpolicella Ripasso" (Вальполічелла Ріпассо): вино рубінового кольору з відтінком гранату; вино набуває злегка ефірний аромат плодів троянди з ванільними нотами; аромат витончений, збалансований, сухий і бархатистий.</p> <p>Вина із географічним зазначенням "Valpolicella Ripasso" (Вальполічелла Ріпассо) виробляються з винограду, одержаного з виноградників із наступним ампелографічним складом:</p> <p>- Corvina Veronese (Корвіна Веронезе) (Cruina або Corvina) від</p>
Опис товару	

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, Негра, 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 Монтекья ді Кросара..

Завдяки захисту гірським ланцюгом гір Лессіні на півночі, близькості озера Гарда і південному розташуванню гірського ландшафту і дна долини, клімат, в якому росте виноградна лоза «Valpolicella» (Вальполічелла), загалом м'який, не занадто дощовий, і дуже схожий на середземноморський клімат, особливо на нижніх пагорбах і в долині.

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

Він не надмірно дощовий, крім зими, а середньорічний діапазон опадів- від 850 до 1000 мм. Грунти Вальполічелли утворені з розіпарованих вапняно-доломітових утворень, базальтів і моренних і річкових відкладень вулканічного походження, які визначають різні водні запаси для винограду на різних стадіях розвитку і росту листя і в період, коли виноград визріває.

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. Довга традиція «Valpolicella Ripasso» - це точна енологічна технологія, яка виконується виключно ентузіастами-виробникам вина з Valpolicella. які протягом

років постійно вдосконалювати і методику, і практику як у винограднику, так і в підвалі.

Для посилення особливостей бархатистої текстури і структури, саме цього вина, виробники Valpolicella присвятили себе дослідженням і розробці все більш сучасних агротехнічних методів для вибору винограду, який, коли тільки що зібраний успішно піддають первинному процесу виноробства, із наступною ферментацією на шкірці висушеного винограду, що використовувався для виробництва "Amarone della Valpolicella". Культивовані на системі простих перголах, що також відома "Верона перголетта", виноград "cogvina", призначений для створення "Valpolicella Ripasso, в даний час обирають вже в винограднику, із постійною обрізкою винограду і зменшенням кількості бутонів на стовбур, щоб стримати потенціал лози в частині вегетаційно-продуктивного балансу рослин. Фільтрація сонячного світла на виноградних гронах гарантована системою «Веронських перголет». Дозволяє здійснювати їх поступове дозрівання і утримання органолептичних і ароматичних властивостей безпосередньо при зборі врожаю, які традиційно проходять між 3-м і 4-м тижнями вересня. Після збору врожаю виноград ретельно перевіряють культиваторами винограду, а потім піддають пресуванню. Після одежання вина, вино Valpolicella витримують для наступної технології реферментації протягом 10/15 днів на залишках «Amarone della Valpolicella», таким чином вино стає "Valpolicella Ripasso". Виробники присвячують особливу увагу на час контакту між мезгою та вином, який повинен бути коротким, щоб дозволити проходження танінів, присутніх у меззі, до вина, і для надання останньому його характерної "сухості". Протягом багатьох років цей метод ставав все більш витонченим, щоб надати «Valpolicella Ripasso» більшої структури, більш високого вмісту алкоголю, більшої округлості і більш високих рівнів екстрактів та фенольних речовин. Після процесу виноробства. "Valpolicella Ripasso" залишаються дозрівати в дерев'яних бочках і потім розливають для розміщення на ринку не раніше ніж через 2 роки після збору врожаю.

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 "Valpolicella Ripasso" (Вальполічелла Ріпассо) 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 "Valpolicella Ripasso" (Вальполічелла Ріпассо) не є надмірним, вино має хороший рівень антоціанів. Сенсорні профілі є складними і дуже відмітними.

Тип ґрунтів і хороша експозиція виноградників на схилах

дозволяють отримати дуже збалансоване вино "Valpolicella Ripasso" (Вальполічелла Ріпассо) як для технологічної, так і для фенольної зрілості. Поліфеноли надають широкий і гармонійний сенсорний профіль, особливо для автохонного компонента «Рондінелла».

Вапнякові Ґрунти в південних частинах і на вершинах хребтів пропонують чудові умови для дозрівання винограду для вин «Valpolicella Ripasso» (Вальполічелла Ріпассо), які відповідно, мають хорошу акумуляцію цукру, добре розщеплення кислот, високі рівні антоціанів і поліфенолів з хорошою клітинною зрілістю.

Мармурові вапняки (Biancone і Scaglia) вищих схилів зони виробництва "Valpolicella Ripasso" (Вальполічелла Ріпассо) дають відмінний рівень цукру як до, так і після збору врожаю. Така висока придатність для виробництва "Valpolicella Ripasso" (Вальполічелла Ріпассо) підтверджується тенденціями кислотності і зрілості фенолів. Фактично, і виноград, і вино "Valpolicella Ripasso" (Вальполічелла Ріпассо) 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.