

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 97 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 w sektorze wina

(2023/C 317/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 98 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1308/2013 ⁽¹⁾ w terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji.

„Terre Abruzzesi” / „Terre d’Abruzzo”

PGI-IT-02874

Data złożenia wniosku: 10.11.2022 r.

JEDNOLITY DOKUMENT

1. Nazwa lub nazwy

Terre Abruzzesi / Terre d’Abruzzo

2. Rodzaj oznaczenia geograficznego

ChOG – chronione oznaczenie geograficzne

3. Kategorie produktów sektora wina

1. Wino

8. Wino półmusujące

15. Wino z suszonych winogron

4. Opis wina lub win

1. *Bianco* [białe] ze wskazaniem lub bez wskazania białej odmiany winorośli – Kategoria: Wino

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Aromat: dominujące owocowe i kwiatowe aromaty o różnej intensywności w zależności od odmiany winorośli, z nutami owoców białych i tropikalnych.

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego, z posmakiem głównie białych i żółtych owoców, czasem białych i żółtych kwiatów, długo utrzymujący się o dobrym bukacie.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l.

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

⁽¹⁾ Dz.U. L 347 z 20.12.2013, s. 671.

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

2. *Bianco Frizzante* [białe półmusujące] – Kategoria: Wino półmusujące

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Pianka: delikatna i ulotna.

Barwa: słomkowożółta o różnej intensywności.

Aromat: przyjemnie owocowy, z nutami jabłka i owoców tropikalnych.

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego, mineralny, z posmakiem owoców białych i tropikalnych, długo utrzymujący się.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 14,0 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

3. *Rosso* [czerwone] ze wskazaniem lub bez wskazania czarnej odmiany winorośli – Kategoria: Wino

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: rubinowa o różnej intensywności.

Aromat: dominujące owocowe aromaty o różnej intensywności w zależności od odmiany winorośli, z nutami wiśni Amarena i dojrzałych małych czerwonych owoców, czasami z nutami roślinnymi.

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego, delikatnie taninowy, z posmakiem głównie dojrzałych czerwonych owoców, o dobrym bukicie i długo utrzymujący się.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

4. *Rosso Frizzante* [czerwone półmusujące] – Kategoria: Wino półmusujące

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Pianka: delikatna i ulotna.

Barwa: rubinowa o różnej intensywności.

Aromat: owocowy, z nutami wiśni Amarena i dojrzałych małych czerwonych owoców.

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego, z posmakiem czerwonych owoców i o dobrym bukicie.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

5. *Rosato* [różowe] ze wskazaniem lub bez wskazania odmian winorośli Merlot, Sangiovese, Pinot Nero i Pinot Grigio – Kategoria: Wino

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: różowa o różnej intensywności.

Aromat: dominujące owocowe aromaty o różnej intensywności w zależności od odmiany winorośli, przyjemnie korzenny, z lekkimi nutami roślin i owoców tropikalnych.

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego, z posmakiem owoców i przypraw, delikatny, o dobrym bukicie i długo utrzymujący się.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,0 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

6. *Rosato Frizzante* [różowe półmusujące] – Kategoria: Wino półmusujące

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Pianka: delikatna i ulotna.

Barwa: różowa o różnej intensywności.

Aromat: dominujące owocowe aromaty o różnej intensywności w zależności od odmiany winorośli, przyjemnie korzenny, z lekkimi nutami roślin i owoców tropikalnych.

Smak: od wytrawnego do półwytrawnego, z posmakiem owoców i przypraw, delikatny, długo utrzymujący się.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 10,50 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 15,00 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

7. *Bianco Passito* [białe z suszonych winogron] – Kategoria: Wino z suszonych winogron

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: żółta, w miarę dojrzewania przechodząca w bursztyn.

Aromat: suszone słodkie owoce, cedr, morela i miód.

Smak: od wytrawnego po słodki, z nutami suszonych owoców.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16,00 %, przy czym rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu co najmniej 11,00 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

8. *Rosso Passito* [czerwone z suszonych winogron] – Kategoria: Wino z suszonych winogron

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: czerwona o różnej intensywności, która w miarę dojrzewania przechodzi w kolor owocu granatu.

Aromat: dojrzałe czerwone owoce, wiśnia Amarena, śliwka i dżem.

Smak: od wytrawnego po słodki, o dobrej strukturze i z nutami suszonych czerwonych owoców, utrzymujący się.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 16,00 %, przy czym rzeczywista objętościowa zawartość alkoholu co najmniej 11,00 % obj.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 22,0 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 grama na litr wyrażona jako kwas winowy
Maksymalna kwasowość lotna (w miliekwiwalentach na litr)	
Maksymalna całkowita zawartość dwutlenku siarki (w miligramach na litr)	

9. *Novello* [nowe] – Kategoria: Wino

ZWIĘZŁY OPIS TEKSTOWY

Barwa: rubinowoczerwona, niekiedy z odcieniami fioletu.

Aromat: owocowy, z nutami wiśni, jeżyn i jagód.

Smak: świeży, posmak czerwonych owoców, delikatne i jedwabiste taniny.

Minimalna całkowita objętościowa zawartość alkoholu: 11,00 %.

Minimalna zawartość ekstraktu bezcukrowego: 18,0 g/l.

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

Ogólne cechy analityczne	
Maksymalna całkowita zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna rzeczywista zawartość alkoholu (w % objętości)	
Minimalna kwasowość ogólna	4,0 grama 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

5.1. Szczególne praktyki enologiczne

1. „Terre Abruzzesi” / „Terre d’Abruzzo” *Passito Bianco* i *Passito Rosso*

Szczególna praktyka enologiczna

Winogrona, które będą wykorzystywane do produkcji win objętych chronionym oznaczeniem geograficznym „Terre Abruzzesi” / „Terre d’Abruzzo” *Passito* mogą być pozostawione do wyschnięcia na winorośli lub, po zbiorach, suszone przy użyciu jednej z metod dopuszczonych na mocy przepisów. Po zakończeniu procesu suszenia winogrona muszą charakteryzować się naturalną zawartością alkoholu na poziomie co najmniej 16 % obj.

5.2. Maksymalna wydajność

1. „Terre Abruzzesi” / „Terre d’Abruzzo” *Bianco*, *Bianco Frizzante* i *Passito Bianco*

26 000 kg winogron z hektara

2. „Terre Abruzzesi” / „Terre d’Abruzzo” *Rosso*, *Rosato*, *Rosso Frizzante*, *Rosso Novello* i *Passito Rosso*

24 000 kg winogron z hektara

3. „Terre Abruzzesi” / „Terre d’Abruzzo” ze wskazaniem białej lub czarnej odmiany winorośli

22 000 kg winogron z hektara

6. Wyznaczony obszar geograficzny

Wina, które mogą być opatrzone chronionym oznaczeniem geograficznym „Terre Abruzzesi” / „Terre d’Abruzzo”, wytwarza się z winogron uprawianych na obszarze produkcji obejmującym całe terytorium administracyjne regionu Abruzji.

7. Odmiany winorośli

Aglianico N.

Barbera N.

Barbera Bianca B.

Biancame B.

Bombino Bianco B.

Cabernet Volos N.

Cabernet Franc N. – Cabernet
Cabernet Sauvignon N. – Cabernet
Calabrese N.
Canaiolo Nero N. – Canaiolo
Cannonau N.
Chardonnay B.
Ciliegiolo N.
Cococciola B.
Dolcetto N.
Dorona B.
Falanghina B.
Fiano B.
Gaglioppo N.
Garganega B.
Grechetto B.
Greco B.
Incrocio Manzoni 2–3 B.
Kerner B.
Maiolica N.
Malbech N.
Malvasia Istriana B. – Malvasia
Malvasia Bianca Lunga B. – Malvasia
Malvasia Bianca di Candia B. – Malvoisie
Malvasia del Lazio B. – Malvasia
Marzemino N.
Merlot Kanthus N.
Merlot N.
Montepulciano N.
Montonico Bianco B. – Montonico
Moscato Bianco B. – Moscato
Mostosa B.
Nebbiolo N.
Palava B.
Passerina B.
Pecorino B.
Petit Manseng B.
Petit Verdot N.
Pinot Bianco B. – Pinot
Pinot Grigio – Pinot

Pinot Nero N. – Pinot
Primitivo N.
Refosco Nostrano N. – Refosco
Riesling Italico B. – Riesling
Riesling Italico B. – Welschriesling
Sangiovese N.
Sauvignon B.
Sauvignon Kretos B.
Semillon B.
Sorèli B.
Sylvaner Verde B. – Silvaner
Syrah N.
Tannat N.
Terrano N.
Tocai Friulano B. – Friulano
Traminer Aromatico Rs
Trebiano Abruzzese B. – Trebbiano
Trebiano Toscano B. – Trebbiano
Veltliner B.
Verdicchio Bianco B. – Verdicchio
Vermentino B.
Viogner B.

8. Opis związku lub związków

8.1. „Terre Abruzzesi” / „Terre d’Abruzzo”, wszystkie kategorie wina (wino, wino półmusujące, wino z suszonych winogron)

Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego

— Czynniki naturalne mające wpływ na związek z obszarem:

ChOG obejmuje obszar regionu Abruzji.

Prowincja Chieti

Prowincja Chieti obejmuje szeroki obszar nadmorskich wzgórz, który rozciąga się od rzeki Foro do rzeki Trigno, za którym znajdują się wzgórza śródlądowe oraz pogórza rozciągające się aż do podnóża masywu Maiella i gór Frentani na północnym zachodzie. Istnieje również obszar śródlądowy graniczący z prowincją L’Aquila na północy i regionem Molise na południu, który można uznać za górzysty. Gliniaste wzgórza otaczają część piaszczystych i gliniastych równin zalewowych ukształtowanych przez rzeki Foro, Sangro, Sinello i Trigno, tworząc pofałdowany krajobraz z szerokimi, niemal płaskimi nasypami i zboczami, które są łagodne i zaokrąglone, ale często gwałtownie poprzecinane stromymi, a nawet pionowymi zboczami powstałymi w wyniku intensywnej erozji (wąwozy). Gleby rolne niemal zawsze mają równomierny rozkład materiału w glebie, przy czym gleby występujące na tych obszarach charakteryzują się strukturą piaszczysto-gliniastą; zazwyczaj są one luźne, a ich głębokość zmienia się w zależności od nachylenia i ekspozycji. Retencja wody jest średnia do niskiej, a poziom składników odżywczych i próchnicy jest niski do umiarkowanego. Na gruntach o nachyleniu mniejszym niż 25 % i dobrej ekspozycji gleby te są wykorzystywane pod uprawy winorośli i oliwek, które są powszechnymi sposobami wykorzystania gleby, chroniącymi ją również przed szybką ero-

zją. Średnia roczna suma opadów waha się w granicach od 650 mm rocznie na zboczach przybrzeżnych do ponad 800 mm rocznie w przypadku wzgórz śródlądowych. Najbardziej deszczowy jest okres między październikiem a grudniem (około 80 mm/miesiąc), podczas gdy miesiącem z absolutnym minimum opadów jest lipiec (od 30 mm do 40 mm). Klimat jest umiarkowany, przechodzący w umiarkowany ciepły w miesiącach letnich. Średnie temperatury mieszczą się w przedziale od 13 °C w kwietniu do 15 °C w październiku, a najwyższe wartości sięgają 25 °C w lipcu i sierpniu. Obszar ten charakteryzują znaczne różnice temperatur między dniem a nocą, częściowo ze względu na bliskość masywu Maiella, co stwarza optymalne warunki do nagromadzenia się substancji aromatycznych w winogronach i pozwala uzyskać wina o intensywnym i charakterystycznym zapachu. Indeks cieplny Winklera, tj. średnia aktywna temperatura w okresie od kwietnia do października, wynosi od 1 700 stopniodni (obszary śródlądowe) do 2 300 stopniodni (nadmorskie wzgórza), co stwarza warunki zapewniające optymalne dojrzewanie wczesnych odmian, takich jak Chardonnay, Pinot i Moscato, średniopóźnych odmian, między innymi Pecorino, Trebbiano i Malvasia, oraz późniejszych odmian, w tym Cococciola, Falanghina, Montepulciano i Montonico.

Prowincja L'Aquila

Prowincja L'Aquila ma typową morfologię górzystego obszaru o dość skalistym i nierównym krajobrazie, szczególnie w najbardziej wysuniętej w głąb lądu części w pobliżu grzbietu Apeninów, gdzie znajdują się dawne i niedawne tarasy fluwialne/aluwialne i koryta rzek. Góry Abruzji, które charakteryzują prowincję L'Aquila, są częścią środkowego i południowego pasma Apeninów i tworzą sekcję, w której Apeniny osiągnęły maksymalną szerokość, wysokość i gęstość. Gęstość i okazałość tych gór wynika z powszechnej obecności i grubości wapienia (w szczególności gęstego wapienia, ale także wapienia dolomitycznego), charakteryzującego się licznymi elementami krasowymi, a zwłaszcza hydrografią powierzchniową, w której przepływy wody są sporadyczne lub nieobecne. Winorośl uprawiana jest jedynie na kilku obszarach, w szczególności w śródlądowych basenach aluwialnych między górami (Alto Tirino, Valle Peligna, Valle Subequana, Valle Roveto), na dobrze przepuszczalnych glebach o odpowiedniej ekspozycji i wystarczającej zawartości składników odżywczych. Klimat jest zasadniczo umiarkowany, z raczej mroźnymi i długimi zimami. Średnie roczne temperatury mieszczą się w przedziale od 10 °C do 12 °C, a najwyższe wartości sięgają 23–25 °C w lipcu. Roczne opady wynoszą około 800 mm rocznie i są równomiernie rozłożone w ciągu roku (od 40 mm w lipcu i sierpniu do 70 mm w listopadzie i grudniu). Indeks cieplny Winklera, tj. średnia aktywna temperatura w okresie od kwietnia do października, wynosi od 1 600 do 2 000 stopniodni, co stwarza warunki zapewniające optymalne dojrzewanie odmian uprawianych lokalnie (zarówno wczesnych, jak i średniopóźnych).

8.2. „Terre Abruzzesi” / „Terre d’Abruzzo”, wszystkie kategorie wina (wino, wino półmusujące, wino z suszonych winogron)

Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego

— Czynniki naturalne mające wpływ na związek z obszarem:

Prowincja Pescara

Prowincję Pescara można uznać za górzystą, z wyjątkiem wąskiego pasa graniczącego z pozostałymi trzema prowincjami regionu. Składa się ona z szerokiego i rozległego obszaru nadmorskich wzgórz, za którym znajdują się wzgórza śródlądowe i pogórza rozciągające się aż do podnóża masywów Gran Sasso i Maiella. Gleby są głównie glebami brunatnymi, brunatnymi glebami wapiennymi (regosole i wertisole) oraz śródziemnomorskimi glebami brunatnymi. Na zwróconych w stronę południa gruntach o nachyleniu mniejszym niż 25 % gleby te są wykorzystywane pod uprawy winorośli i oliwek, które są powszechnymi sposobami wykorzystania gleby, chroniącymi ją również przed szybką erozją. Średnia roczna suma opadów waha się w granicach od 600 mm rocznie na zboczach przybrzeżnych do ponad 800 mm rocznie w przypadku wzgórz śródlądowych. Najbardziej deszczowy jest okres między październikiem a grudniem (około 80 mm/miesiąc), podczas gdy miesiącem z absolutnym minimum opadów jest lipiec (od 30 mm do 40 mm). Klimat jest umiarkowany, a średnie temperatury mieszczą się w przedziale od 13 °C w kwietniu do 15 °C w październiku, a najwyższe wartości sięgają 25 °C w lipcu i sierpniu. Obszar ten charakteryzują znaczne różnice temperatur między dniem a nocą, częściowo ze względu na bliskość masywów Gran Sasso i Maiella, oraz dobra wentylacja, co stwarza optymalne warunki dla zdrowia winogron i gromadzenia się w nich substancji aromatycznych oraz pozwala uzyskać wina o intensywnym i charakterystycznym zapachu. Indeks cieplny Winklera, tj. średnia aktywna temperatura w okresie od kwietnia do października, wynosi od 1 700 stopniodni (obszary śródlądowe) do 2 300 stopniodni (nadmorskie wzgórza), co stwarza warunki zapewniające optymalne dojrzewanie wczesnych odmian, takich jak Chardonnay, Sauvignon, Moscato i Incrocio Manzoni, średniopóźnych odmian, między innymi Pecorino, Malvasia i Trebbiano, oraz późnych odmian, np. Montepulciano.

Prowincja Teramo

Prowincja Teramo składa się z szerokiego i rozległego obszaru nadmorskich wzgórz, za którym znajdują się wzgórza śródładowe i pogórza rozciągające się aż do podnóża masywu Gran Sasso w środkowej i południowej części oraz Monti della Laga w północnej części. Gleby na tym obszarze są pylasto-ilaste z luźniejszymi warstwami na obszarach przybrzeżnych i zasadniczo dość łagodnymi zboczami o dobrej ekspozycji. Obszar ten jest wykorzystywany pod uprawy winorośli i oliwek, które są powszechnymi sposobami wykorzystania gleby, chroniącymi ją również przed szybką erozją. Średnia roczna suma opadów waha się w granicach od 600 mm rocznie na zboczach przybrzeżnych do ponad 800 mm rocznie w przypadku wzgórz śródładowych. W ciągu roku opady deszczu rozkładają się równomiernie, przy czym okres bardziej intensywnych opadów przypada między październikiem a grudniem (około 70 mm miesięcznie), a najmniej opadów obserwuje się w lipcu (około 40 mm). Klimat jest ciepły i umiarkowany, a średnie temperatury mieszczą się w przedziale od 13 °C w kwietniu do 15 °C w październiku, a najwyższe wartości sięgają 24–25 °C w lipcu i sierpniu. Obszar ten charakteryzują znaczne różnice temperatur między dniem a nocą, częściowo ze względu na bliskość masywu Gran Sasso i Monti della Laga, oraz dobra wentylacja, co stwarza optymalne warunki dla zdrowia winogron i gromadzenia się w nich substancji aromatycznych oraz pozwala uzyskać wina o intensywnym i charakterystycznym zapachu. Indeks cieplny Winklera, tj. średnia aktywna temperatura w okresie od kwietnia do października, wynosi od 1 800 stopniodni (obszary śródładowe) do 2 200 stopniodni (nadmorskie wzgórza), co zapewnia pełne i prawidłowe dojrzewanie wszystkich odmian winorośli uprawianych na tym obszarze – od wczesnych odmian, takich jak Chardonnay i Sauvignon, przez średniopóźne odmiany, między innymi Trebbiano, Pecorino i Passerina, i aż po późne odmiany, w tym Montonico i Montepulciano.

8.3. „Terre Abruzzesi” / „Terre d’Abruzzo”, kategoria: wino

- Informacje dotyczące szczególnej jakości produktów przypisywanej pochodzeniu geograficznemu i związkowi przyczynowemu z obszarem geograficznym

Zarówno wina czerwone, jak i różowe cechują się typowymi aromatami czerwonych owoców o różnym stopniu dojrzałości, takich jak wiśnia i jeżyna, czasami także z nutami roślinnymi i korzennymi. Są to dość złożone wina o dobrej kwasowości i smaku od wytrawnego do półwytrawnego. Mają one dobrą strukturę połączoną z dużą elegancją i subtelnością. Wina białe są świeże i wonne, z aromatami białych i tropikalnych owoców i kwiatów. Są to dość złożone wina pod względem zapachu, który długo się utrzymuje, i smaku od wytrawnego do półwytrawnego, czasami z pikantnymi i mineralnymi nutami. Mają one dobrą kwasowość, dużą elegancję i subtelność.

Cechy charakterystyczne tych win wynikają ze szczególnej topografii obszaru, charakteryzującej się rozległymi nasłonecznionymi wzgórzami w połączeniu z obecnością Morza Adriatyckiego na wschodzie oraz masywów Gran Sasso i Maiella na, odpowiednio, północnym zachodzie i południowym zachodzie, co sprzyja powstawaniu istotnych przepływów powietrza (bryzy). Warunki te są optymalne dla zdrowia winogron i ich dojrzewania, a także dla gromadzenia się substancji aromatycznych w winogronach, co pozwala uzyskać wina o intensywnym i charakterystycznym zapachu.

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

Decydujące znaczenie dla cech jakościowych tych win mają głównie szczególne warunki glebowe i klimatyczne panujące na obszarze produkcji. Umiarkowany klimat, dobrze przepuszczalne gleby o odpowiedniej ilości dostępnej wody oraz wyraźne różnice między temperaturami w nocy i w dzień w okresie dojrzewania winogron zapewniają optymalne dojrzewanie kiści winogron, sprawiając, że winogrona mają odpowiednią zawartość cukru i kwasu. Parametry te, wraz z charakterystycznymi cechami uprawianych odmian, umożliwiają uzyskanie wysokiej jakości win o dość złożonych profilach organoleptycznych i bardzo wyjątkowych właściwościach, które są silnie związane z obszarem produkcji i odmianą winorośli, z których są wytwarzane.

8.4. „Terre Abruzzesi” / „Terre d’Abruzzo”, kategoria: wino półmusujące

- Informacje dotyczące szczególnej jakości produktów przypisywanej pochodzeniu geograficznemu i związkowi przyczynowemu z obszarem geograficznym

Białe, czerwone i różowe wina półmusujące mają delikatną i ulotną piankę, dość długo utrzymującą się nuty owocowe i kwiatowe oraz smak od wytrawnego do półwytrawnego, z dobrą strukturą kwasową i złożonością. Cechy charakterystyczne tych win wynikają ze szczególnej topografii obszaru, charakteryzującej się rozległymi nasło-

necznionymi wzgórzami w połączeniu z obecnością Morza Adriatyckiego na wschodzie oraz masywów Gran Sasso i Maiella na, odpowiednio, północnym zachodzie i południowym zachodzie, co sprzyja powstawaniu istotnych przepływów powietrza (bryzy). Warunki te są optymalne dla zdrowia winogron, a także dla gromadzenia się substancji aromatycznych w winogronach, co pozwala uzyskać wina o intensywnym i charakterystycznym zapachu.

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

Cechy charakterystyczne win półmusujących wynikają z warunków glebowo-klimatycznych panujących na obszarze produkcji w połączeniu z czynnikami ludzkimi, które miały wpływ na enologiczny potencjał winogron oraz na technologie przetwarzania. Zachodzi zatem silny związek przyczynowy między szczególną jakością produktów a ich pochodzeniem geograficznym.

8.5. „Terre Abruzzesi” / „Terre d’Abruzzo”, kategoria: wina z suszonych winogron

- Informacje dotyczące szczególnej jakości produktów przypisywanej pochodzeniu geograficznemu i związkowi przyczynowemu z obszarem geograficznym

Białe wina *Passito* produkowane są głównie z lokalnych odmian winogron, takich jak Trebbiano Abruzzese i aromatycznych winogron z rodzin Moscato i Malvasia. Mają one barwę od żółtej do bursztynowej i intensywny aromat dojrzałych owoców i miodu. Smak może być od wytrawnego po słodki i bardzo długo się utrzymuje. Czerwone wina *Passito* są produkowane głównie poprzez pozostawienie winogron do wyschnięcia na winorośli (głównie odmiany Montepulciano, samodzielnie lub w połączeniu z międzynarodowymi odmianami, takimi jak Merlot, Cabernet Sauvignon i Syrah). Są one rubinowoczerwone, nabierające z upływem czasu barwy owocu granatu. Wina te dobrze się starzeją; mają dobrą strukturę i bukiet oraz wysoką zawartość alkoholu. Wina te są produkowane jedynie na najbardziej nasłonecznionych, najlepiej wentylowanych i najsuchszych obszarach, które zapewniają najlepsze warunki do uzyskania zdrowych, przejrzalnych winogron, bogatych w cukier, ale przede wszystkim w substancje aromatyczne, które osiągają pełną wyrazistość w powstałych z tych winogron winach.

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

Opisane wina *Passito* zawdzięczają swoje przyjemne właściwości jakości winogron, warunkom glebowym i klimatycznym oraz szczególnej topografii obszaru produkcji. Uzyskanie takich surowców zależy w szczególności od wyraźnej różnicy temperatur między dniem a nocą w okresie dojrzewania kiści winogron. Wraz z doskonałą wentylacją zapewnia to zbiór zdrowych winogron o zrównoważonym profilu kwasowym i aromatycznym.

W przypadku tych win również zachodzi zatem silny związek przyczynowy między szczególną jakością produktów a ich pochodzeniem geograficznym.

9. Dodatkowe wymogi zasadnicze (pakowanie, etykietowanie i inne wymogi)

—

Link do specyfikacji produktu

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/18784>
