ALLEGATO *B*

DOCUMENTO UNICO

Denominazione/denominazioni

'Colli Euganei'

Tipo di indicazione geografica

☑ DOP

☐ IGP

Paese cui appartiene la zona geografica delimitata

Italia

Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

2204 - Vini di uve fresche, compresi i vini arricchiti d'alcole; mosti di uva, diversi da quelli della voce 2009

Categorie di prodotti vitivinicoli elencate all'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013

Vino

Vino spumante

Vino spumante di qualità

Vino spumante di qualità del tipo aromatico

Vino frizzante

Descrizione del vino o dei vini

Prodotto vitivinicolo
"Colli Euganei" Bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma
Odore: vinoso con gradevole profumo caratteristico.

Sapore
Sapore: da secco ad abboccato, armonico, pieno, sapido, vellutato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 % vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

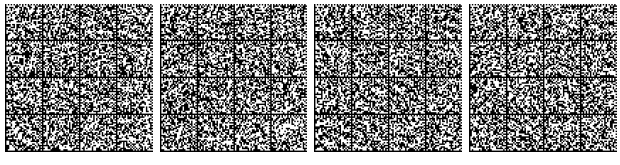
☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
"Colli Euganei" Bianco spumante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Spuma: evanescente.

Colore: giallo paglierino.



Aroma
Odore: caratteristico talvolta con sentore di lievito.

Sapore
Sapore: da brut nature a dry, sapido, vellutato caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
"Colli Euganei" Serprino frizzante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Spuma: evanescente.

Colore: giallo paglierino.

Aroma
Odore: fruttato, delicato.

Sapore
Sapore: da secco ad amabile, fresco, armonico, caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,0g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
"Colli Euganei" Serprino frizzante con il riferimento "sui lieviti"

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Colore: giallo paglierino più o meno intenso e possibile presenza di velatura.

Spuma: persistente.

Aroma
Odore: gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane.

Sapore
Sapore: secco, fresco, con retrogusto fruttato con possibili sentori di crosta di pane, a volte amarognolo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

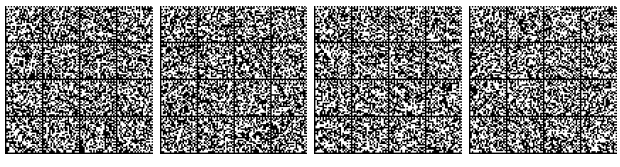
Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo



"Colli Euganei" Serprino spumante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Spuma: persistente.

Colore: giallo paglierino.

Aroma
Odore: fruttato e delicato.

Sapore
Sapore: da brut nature a dry, fresco, armonico, caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.



Prodotto vitivinicolo
"Colli Euganei" Serprino spumante con il riferimento "sui lieviti"

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Spuma: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino più o meno intenso e possibile presenza di velatura.

Aroma
Odore: gradevole e caratteristico di fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito.

Sapore
Sapore: brut nature, armonico, con retrogusto fruttato con possibili sentori di crosta di pane e lievito, a volte amarognolo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
"Colli Euganei" Tai

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Colore: giallo paglierino.

Aroma
Odore: delicato gradevole, caratteristico.

Sapore
Sapore: da secco ad abboccato, armonico, fresco caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
"Colli Euganei" Chardonnay

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Colore: giallo paglierino.

Aroma
Odore: gradevole, caratteristico, delicato.

Sapore
Sapore: da secco ad abboccato, fruttato, caratteristico, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
"Colli Euganei" Moscato

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma
Odore: intenso, caratteristico.

Sapore
Sapore: da secco a dolce, intenso caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	4,5
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Nella versione dolce, pressione CO_2 fino a 2,50 bar e il residuo zuccherino non deve essere inferiore a 50,00 g/l.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
"Colli Euganei" Moscato Spumante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Spuma: persistente, elegante.

Colore: giallo paglierino, intenso.

Aroma
Odore: intenso e caratteristico.

Sapore
Sapore: dolce, intenso caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	5,5
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Il residuo zuccherino non deve essere inferiore a 50,00 g/l.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
"Colli Euganei" Pinello Spumante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Spuma: persistente.

Colore: giallo paglierino.

Aroma
Odore: delicato e caratteristico.

Sapore
Sapore: da brut nature a dry, fresco, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
"Colli Euganei" Pinello Frizzante

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Spuma: evanescente.

Colore: giallo paglierino.

Aroma
Odore: delicato caratteristico.

Sapore
Sapore: da secco ad amabile fresco, armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0

Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
"Colli Euganei" Garganega

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Colore: giallo paglierino con riflessi talvolta dorati.

Aroma
Odore: delicato e caratteristico.

Sapore
Sapore: da secco ad abboccato, di medio corpo armonico, sapido.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
"Colli Euganei" Sauvignon

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Colore: giallo paglierino.

Aroma
Odore: delicato, caratteristico.

Sapore
Sapore: da secco ad abboccato, fresco armonico, sapido, elegante.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
"Colli Euganei" Manzoni bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Colore: giallo paglierino più o meno intenso.

Aroma
Odore: delicato, gradevole, caratteristico.

Sapore
Sapore: da secco ad abboccato, fresco, armonico e persistente.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
"Colli Euganei" Pinot bianco

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Colore: giallo paglierino chiaro talvolta con riflessi verdognoli.

Aroma

Odore: delicato, gradevole, caratteristico.

Sapore
Sapore: da secco ad abboccato, fresco, sapido armonico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
"Colli Euganei" Raboso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto

Colore: rosso rubino con riflessi violacei; rosso intenso con riflessi purpurei talvolta granati con l'invecchiamento;

Aroma
Odore: fruttato, gradevole e persistente.

Sapore
Sapore: da secco ad abboccato, sapido, caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

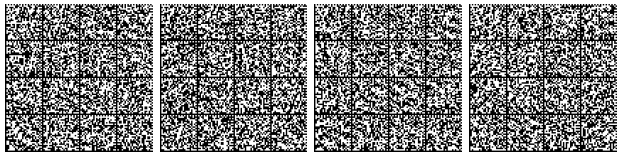
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	5,5
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.



Prodotto vitivinicolo
"Colli Euganei" Rosso

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Colore: rosso rubino più o meno intenso.

Aroma
Odore: vinoso, talvolta erbaceo, caratteristico.

Sapore
Sapore: secco, sapido, a volte leggermente tannico con retrogusto erbaceo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Zuccheri residui: massimo 6 g/l.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
"Colli Euganei" Rosso riserva

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Colore: da rosso rubino più o meno intenso a granato con l'invecchiamento.

Aroma
Odore: intenso a volte leggermente erbaceo, caratteristico.

Sapore
Sapore: secco, sapido, persistente e di corpo vellutato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Zuccheri residui: massimo 6 g/l.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
"Colli Euganei" Cabernet

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Colore: rosso intenso con riflessi violacei, talvolta granati con l'invecchiamento.

Aroma
Odore: gradevole, caratteristico.

Sapore
Sapore: da secco ad abboccato, pieno, con retrogusto leggermente erbaceo e persistente.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol

Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
"Colli Euganei" Cabernet franc

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Colore: rosso intenso con riflessi violacei.

Aroma
Odore: intenso leggermente erbaceo talvolta con sentori di frutta rossa.

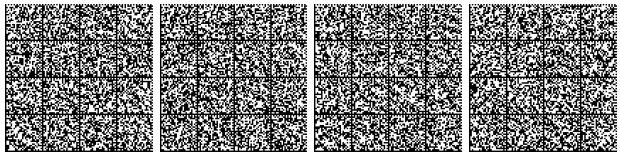
Sapore
Sapore: da secco ad abboccato, di corpo, caratteristico e persistente.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico



Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
"Colli Euganei" Carmenère

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Aroma
Odore: intenso erbaceo.

Sapore
Sapore: da secco ad abboccato morbido, equilibrato, caratteristico.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
"Colli Euganei" Cabernet Sauvignon

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Aroma
Odore: intenso caratteristico.

Sapore
Sapore: da secco ad abboccato di buona struttura, armonico, intenso, pieno

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
"Colli Euganei" Merlot

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Colore: rosso rubino più o meno intenso con riflessi violacei.

Aroma
Odore: gradevole, caratteristico.

Sapore
Sapore: da secco ad abboccato morbido, armonico, di corpo.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno, il sapore dei vini può rilevare sentore di legno.

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,0
Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico

Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Prodotto vitivinicolo
"Colli Euganei" Merlot novello

Caratteristiche organolettiche

Aspetto
Colore: rosso rubino.

Aroma
Odore: fragrante, caratteristico.

Sapore
Sapore: morbido, armonico e vellutato.

Informazioni supplementari sulle caratteristiche organolettiche

-

Caratteristiche analitiche

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol):	-
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol):	-
Acidità totale minima:	4,0

Unità di acidità totale minima:	in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro):	-
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro):	-

Informazioni supplementari sulle caratteristiche analitiche

Zuccheri riduttori residui: massimo 10,0 g/l.

Titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.

Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

☑ Eventuali altre caratteristiche analitiche non riportate in questa sezione rispettano i limiti previsti dalla legislazione dell'UE applicabile.

Pratiche di vinificazione

Pratiche enologiche specifiche utilizzate nell'elaborazione del vino o dei vini e relative restrizioni applicabili a detta elaborazione

Pratica di vinificazione
Taglio dei vini per le tipologie monovarietali

Tipo di pratica enologica
Restrizioni pertinenti delle pratiche enologiche

Descrizione

Nelle partite di prodotto destinate alla preparazione dei vini DOP "Colli Euganei" seguiti dalla specificazione del vitigno è consentito l'assemblaggio con mosti o vini, anche di annate diverse, ottenuti da uve, a bacca di colore analogo, di vitigni idonei alla coltivazione nella provincia di Padova, a condizione che il vigneto, dal quale provengano le uve del vitigno che designa la tipologia impiegate nella vinificazione, sia coltivato in purezza varietale o, comunque, che la presenza di uve delle varietà complementari non superi complessivamente la percentuale del 15%. Tali vigneti, aventi le caratteristiche previste nel disciplinare, devono essere

ubicati all'interno della zona geografica delimitata e idonei a essere iscritti nello schedario viticolo per la DOP "Colli Euganei".

Rese massime

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
"Colli Euganei" Rosso riserva

Resa massima:

Resa massima:	9000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
"Colli Euganei" Sauvignon

Resa massima:

Resa massima:	11000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
"Colli Euganei" Rosso

Resa massima:

Resa massima:	12000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
"Colli Euganei" Chardonnay, Manzoni bianco, Pinello frizzante e spumante, Pinot bianco, Tai, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Carmenère

Resa massima:

Resa massima:	12000

Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
"Colli Euganei" Moscato bianco, Moscato giallo, Garganega, Merlot

Resa massima:

Resa massima:	13000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
"Colli Euganei" Raboso veronese, Raboso piave

Resa massima:

Resa massima:	14000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Tutti i vini / categoria / varietà / tipo
"Colli Euganei" Serprino (da Glera) nelle versioni frizzante e spumante

Resa massima:

Resa massima:	15000
Unità di resa massima:	chilogrammi di uve per ettaro

Indicazione della o delle varietà di uve da cui il vino o i vini sono ottenuti

- Cabernet franc N. - Cabernet
- Cabernet sauvignon N. - Cabernet
- Carmenère N. - Cabernet
- Carmenère N. - Cabernet italiano
- Carmenère N. - Cabernet nostrano
- Chardonnay B.

- Garganega B. - D'Oro B.
- Garganega B. - Garganego
- Garganega B. - Grecanico dorato B.
- Garganega B. - Oro B.
- Glera B. - Serprino
- Glera lunga B. - Glera
- Glera lunga B. - Serprino
- Manzoni bianco B. - Incrocio Manzoni 6.0.13 B.
- Merlot N.
- Moscato bianco B. - Moscatello
- Moscato bianco B. - Moscatellone
- Moscato bianco B. - Moscato
- Moscato bianco B. - Moscato reale
- Moscato giallo B. - Moscatello
- Moscato giallo B. - Moscatellone
- Moscato giallo B. - Moscato
- Moscato giallo B. - Muskateller
- Pinella B. - Pinella bianca
- Pinella B. - Pinello
- Pinot bianco B. - Pinot
- Pinot bianco B. - Pinot blanc
- Raboso piave N. - Friularo
- Raboso piave N. - Raboso
- Raboso veronese N. - Raboso
- Sauvignon B. - Sauvignon blanc
- Tocai friulano B. - Tai
- Tocai friulano B. - Tuchì

Definizione concisa della zona geografica delimitata

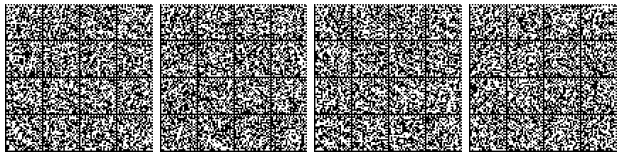
La zona di produzione dei vini DOP "Colli Euganei" comprende per intero il territorio amministrativo dei comuni di Arquà Petrarca, Galzignano Terme, Torreglia ed in parte quello dei comuni di Abano Terme, Montegrotto Terme, Battaglia Terme, Due Carrare, Monselice, Baone, Este, Cinto Euganeo, Lozzo Atestino, Vò, Rovolon, Cervarese S. Croce, Teolo, Selvazzano Dentro, tutti in provincia di Padova.

Legame con la zona geografica

Categoria di prodotto vitivinicolo
Vino

Sintesi del legame

Informazioni sulla zona geografica: Fattori naturali. La zona di produzione della denominazione ricade nei Colli Euganei che sono colline di origine vulcanica con forma tipicamente conica, che si elevano in gruppo nella pianura padana nei pressi delle città termali di Abano Terme, Montegrotto Terme, in provincia di Padova, all'interno del Parco dei Colli Euganei, isola naturalistica riconosciuta dalla Regione Veneto di quasi 19.000 ha. L'altitudine alla quale si trovano la maggior parte dei vigneti varia da 50-300 metri slm arrivando fino a sfiorare i 400. Il clima dei Colli Euganei è temperato, caratterizzato da condizioni termiche quasi mediterranee, inverni miti, estati calde e asciutte e buone escursioni termiche fra il giorno e la notte. Nelle giornate limpide e nelle prime ore del mattino è frequente il fenomeno dell'inversione termica, per cui le zone collinari godono di una temperatura superiore rispetto alla pianura. Per queste peculiarità la zona, rinomata e ricercata dai turisti, è ideale per la coltivazione della vite. La piovosità media annuale oscilla tra i 700 e i 900 mm con due punte massime, in primavera e autunno. L'umidità relativa è variabile tra la pianura e la collina, dove i valori sono notevolmente inferiori; i venti prevalenti provengono da NNE, NE e N con velocità e frequenze basse. La giacitura dei terreni coltivati a vite è situata prevalentemente in pendii e declivi che consentono il deflusso delle acque evitando i ristagni. La zona, per la maggior parte collinare, consente ai produttori di scegliere per ogni tipologia di vitigno, le esposizioni e le giaciture più idonee a far risaltare le qualità specifiche; infatti, a seconda dell'esposizione "più o meno fresca", la scelta enologica cambia passando da uve destinate a vini bianchi, a base spumante o a uve per vini, sia bianchi che rossi, giovani e fruttati nei terreni ad esposizione prevalentemente a nord, ad uve per ottenere vini più strutturati e riserve per i versanti a sud. I suoli sono originati dalla disgregazione delle rocce vulcaniche, presentano un buon scheletro, sono ben drenati e ricchi di minerali e microelementi. A seconda del livello di disgregazione delle rocce vulcaniche nei millenni, nelle diverse zone dei Colli, emergono tipologie di suoli differenziati: vulcaniti (rioliti trachiti, basalti, tufi basaltici), rocce sedimentarie (biancone, scaglia rossa e marna), alluvioni (conoidi di deiezione, fondovalle alluvionale). La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno dei Colli Euganei un territorio altamente vocato alla produzione di vini di pregio. Fattori umani e storici La presenza nei Colli Euganei di popolazioni addette alla coltura della vite hanno lentamente trasformato il paesaggio collinare, occupando con le viti interi declivi e terrazzamenti effettuati dall'uomo. Le tecniche di cura della vite effettuate sui pendii dei Colli Euganei,



richiedono capacità ed esperienza sia per l'allevamento della vite, sia per le tecniche di potatura al fine di creare un ambiente protetto dai venti e efficacemente esposto alla luce e al sole. Le capacità professionali dei produttori si esprimono anche nella scelta dei vitigni più idonei per ogni particolare condizione che caratterizza i diversi versanti, le altitudini dei terreni e le diverse tipologie di suoli. Le capacità degli operatori nella selezione dei vitigni nonché la loro presenza percentuale nelle tipologie di vini "Colli Euganei" richiedono esperienza, capacità tecniche, enologiche e sensoriali di lunga tradizione. Le testimonianze storiche più antiche della vite e del vino nella zona dei Colli Euganei risalgono ai reperti archeologici in terracotta, ciotole e coppe legati al consumo del vino, risalenti della civiltà preromana (VII – VI secolo a.C). In epoca romana la diffusa presenza della vite in ambito padovano è citata da diversi storici latini. Tra il IX e il X secolo sono testimoniate le coltivazioni della vite in molti comuni dei Colli Euganei. I nobili che vivevano nel territorio, sono stati fra i primi nel Veneto dopo il 1850, ad introdurre il Merlot ed il Cabernet che si sono ambientati alle condizioni pedoclimatiche della zona. Documenti sull'agricoltura del 1879 attestano già in quegli anni la presenza di varietà autoctone quali il Moscato e il Serprino nei Colli Euganei. I produttori hanno continuato l'azione di qualificazione del prodotto tanto che già nel 1969 i vini dei Colli Euganei hanno ottenuto il riconoscimento della DOC Colli Euganei (D.P.R. 13 Agosto 1969). Il continuo miglioramento e caratterizzazione qualitativa di una tipologia di Moscato giallo, il "Fior d'Arancio", ha portato al riconoscimento della DOCG Colli Euganei Fior d'Arancio. Oggi la denominazione Colli Euganei, valorizzata anche dalla "Strada del vino Colli Euganei", é rinomata e conosciuta dai turisti sia italiani sia stranieri che frequentano la zona termale dei colli; i suoi vini, sia giovani che invecchiati, sono commercializzati anche in molti Paesi europei ed extraeuropei, dall'America all'Asia, dove nuovi mercati ne scoprono il valore commerciale inteso come qualità elevata e ottimo rapporto qualità/prezzo. Grazie alle loro peculiarità, numerosi sono i riconoscimenti ottenuti dai vini a DOP Colli Euganei sia in ambito locale (come la Festa dell'uva di Vo' iniziata nel 1950, "Vini Euganei a Primavera" sul Monte Gemola, la manifestazione "Calici di Stelle" e molte altre) sia nazionale che internazionale. Ben figurano inoltre sulle principali guide nazionali tra le quali Vini d'Italia del Gambero Rosso, Slow Wine di Slow Food, I vini d'Italia de L'Espresso, l'Annuario dei migliori vini di Luca Maroni, Il Golosario di Massobrio, e molti altri che riservano sempre maggior spazio ai vini DOP Colli Euganei. Anche nei concorsi sia nazionali, sia internazionali (Concorso internazionale del Vinitaly, Concurs Mondial de Bruxelles, Japan Wine Challenge, India Wine Challenge, Los Angeles County Fair per citarne solo alcuni) i vini dei Colli Euganei hanno ricevuto e continuano a ottenere numerosi riconoscimenti. Informazioni sul prodotto: I vini a DOP Colli Euganei devono la loro peculiarità alla presenza di precursori aromatici diversificati e da un rapporto zuccheri/acidità equilibrato nelle diverse tipologie di vino. I vini rossi sono caratterizzati da un colore rosso rubino più o meno intenso, con riflessi violacei, talvolta granati con l'invecchiamento. L'odore é fragrante, caratteristico, intenso; a seconda dei vitigni si possono riscontrare i sentori di frutti rossi, ciliegia, frutta matura, note speziate, erba fresca o secca, tabacco o di tostato. I vini rossi dei Colli Euganei presentano un'ottimale maturazione fenolica, che, grazie anche ad un ottimale rapporto tra zuccheri e acidi, permette di ottenere vini caratterizzati da elevata struttura, un grande equilibrio fra le diverse componenti e un'elevata morbidezza al palato. I vini di varietà a bacca bianca e aromatici, ottenuti prevalentemente su rocce sedimentarie, ottengono produzioni contenute dal punto di vista quantitativo associate ad elevate gradazioni zuccherine e buoni equilibri acidi. La maturazione delle uve è buona. I vini ottenuti

sono caratterizzati da profumi floreali, di frutta e di crosta di pane fresco. I vini bianchi giovani, ottenuti nelle zone alluvionali, presentano un carattere fresco molto apprezzato specialmente dai consumatori più giovani. Tra i vini bianchi aromatici, il Moscato, molto caratteristico della zona, presenta un peculiare equilibrio di estratti e zuccheri e vengono esaltate le note di pesca, banana, citronella geranio, salvia, rosa. Legame causale: L'interazione dei diversi fattori che caratterizzano l'area dei Colli Euganei - dalle peculiarità climatiche, ai diversi tipi di suoli, la varietà di giacitura dei terreni ed esposizione delle viti sui diversi versanti dei Colli Euganei - determina delle condizioni differenziate che risultano ideali per le diverse tipologie di vini dei Colli Euganei. Anche le competenze specifiche dei produttori permettono di ottimizzare le interazioni fra suolo-esposizione-giacitura consentendo di posizionare i vari vitigni in funzione della vocazionalità delle zone in modo da ottenere la massima espressione delle potenzialità del vitigno. Il clima temperato e le escursioni termiche fra giorno e notte, che caratterizzano la zona di produzione, determinano, in particolare sui vini bianchi, la produzione di significative quantità di precursori aromatici che consentono di esaltare le caratteristiche organolettiche e i sentori tipici dei diversi vitigni (floreale, fruttato ecc.). Non a caso la zona di produzione è tra le rare zone viticole nel Veneto dove si ottengono le massime espressioni dei moscati nei quali, a seconda della tipologia di suolo e delle esposizioni, vengono esaltate le note di pera, banana, citronella geranio, salvia, rosa. I suoli originati dalle vulcaniti con suoli mediamente profondi, a tessitura media o moderatamente grossolana con presenza frequente di scheletro, ben dotate di elementi nutritivi, determinano una produzione contenuta in termini quantitativi che determina gradazioni zuccherine medio-alte e buoni equilibri acidi. Tale tipologia di suoli e buone esposizioni dei terreni in declivio, permettono di ottenere vini rossi caratterizzati da un'ottimale maturazione sia fenolica che tecnica (equilibrato rapporto tra zuccheri e acidi) che, per esempio, nel Merlot stesso, esaltano i sentori di ciliegia, frutta matura, note speziate ed erbacee oppure di tabacco mentre nel Cabernet si possono trovare sentori di frutta matura, piccoli frutti, erbaceo, erba fresca, speziato e tostato. Le rocce sedimentarie (scaglia biancone) sono ideali per ottenere rossi molto strutturati, consistenti, molto ricchi, di assoluto pregio. Le rocce sedimentarie (marna) e le zone alluvionali (conoidi di deiezione e fondovalle alluvionale), presentano una buona fertilità che consente di ottenere produzioni elevate in termini quantitativi con conseguenti minori livelli di gradazioni zuccherine e tenori acidi; questi terreni sono da preferire per vini che non subiranno affinamento ed invecchiamento ma per vini da bere giovani e quindi per le varietà a bacca bianca, specialmente le aromatiche, che permettono di ottenere vini freschi, come il Moscato, il Serprino, il Pinello, lo Chardonnay, e le altre tipologie di vini bianchi dei Colli Euganei.

Categoria di prodotto vitivinicolo
Vino spumante

Sintesi del legame

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione della denominazione ricade nei Colli Euganei che sono colline di origine vulcanica con forma tipicamente conica, che si elevano in gruppo

nella pianura padana nei pressi delle città termali di Abano Terme, Montegrotto Terme, in provincia di Padova, all'interno del Parco dei Colli Euganei, isola naturalistica riconosciuta dalla Regione Veneto di quasi 19.000 ha. L'altitudine alla quale si trovano la maggior parte dei vigneti varia da 50-300 metri slm arrivando fino a sfiorare i 400.

Il clima dei Colli Euganei è temperato, caratterizzato da condizioni termiche quasi mediterranee, inverni miti, estati calde e asciutte e buone escursioni termiche fra il giorno e la notte. I suoli sono originati dalla disgregazione delle rocce vulcaniche, presentano un buon scheletro, sono ben drenati e ricchi di minerali e microelementi.

La zona collinare consente ai produttori di scegliere per le diverse attitudini delle varietà con vocazione spumantistica tra uve a bacca bianca come Garganega, Tocai friulano, Chardonnay e Sauvignon e uve a bacca bianca tradizionalmente spumantizzate come Serprino, Pinello e Moscato (giallo e bianco).

La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno dei Colli Euganei un territorio altamente vocato alla produzione di Vini Spumanti freschi di una beva accattivante e molto morbida.

Fattori storici e umani rilevanti per il legame

La presenza nei Colli Euganei di popolazioni addette alla coltura della vite hanno lentamente trasformato il paesaggio collinare, occupando con le viti interi declivi e terrazzamenti effettuati dall'uomo. Le tecniche di cura della vite effettuate sui pendii dei Colli Euganei, richiedono capacità ed esperienza sia per l'allevamento della vite, sia per le tecniche di potatura al fine di creare un ambiente protetto dai venti e efficacemente esposto alla luce e al sole.

Tra il IX e il X secolo sono testimoniate le coltivazioni della vite in molti comuni dei Colli Euganei. I nobili che vivevano nel territorio, sono stati fra i primi nel Veneto dopo il 1850, ad introdurre il Moscato (giallo e bianco) e il Serprino nei Colli Euganei.

Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto, l'ambiente geografico con i fattori naturali e umani

Informazioni sul prodotto:

Per la categoria Vino spumante le peculiarità risalgono fin dai tempi storici nella coltivazione di vitigni come il Serprino ed il Pinello ed aromatici come il Moscato (giallo e bianco) che in questo particolare habitat hanno sviluppato una attitudine enologica tipica che nel tempo ha fortemente caratterizzato le attuali produzioni spumantistiche.

Questi vini spumanti sono ottenuti esclusivamente da varietà a bacca bianca cosiddette semi-aromatiche quali Serprino e Pinello e aromatiche quali Moscato, coltivate prevalentemente su rocce sedimentarie e suoli biancastri che permettono di ottenere produzioni caratterizzate da molti precursori aromatici, elevate gradazioni zuccherine e buoni equilibri acidici. I vini spumanti si caratterizzano per

intensi profumi floreali, di frutta fresca con lievi sentori di crosta di pane fresco, vini di facile beva per la loro morbidezza di sapore.

Categoria di prodotto vitivinicolo
Vino spumante di qualità

Sintesi del legame

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione della denominazione ricade nei Colli Euganei che sono colline di origine vulcanica con forma tipicamente conica, che si elevano in gruppo nella pianura padana nei pressi delle città termali di Abano Terme, Montegrotto Terme, in provincia di Padova, all'interno del Parco dei Colli Euganei, isola naturalistica riconosciuta dalla Regione Veneto di quasi 19.000 ha. L'altitudine alla quale si trovano la maggior parte dei vigneti varia da 50-300 metri slm arrivando fino a sfiorare i 400.

Il clima dei Colli Euganei è temperato, caratterizzato da condizioni termiche quasi mediterranee, inverni miti, estati calde e asciutte e buone escursioni termiche fra il giorno e la notte.

La zona collinare consente ai produttori di scegliere per le diverse attitudini delle varietà con vocazione spumantistica tra uve a bacca bianca già utilizzate anche per i vini fermi come Garganega, Tocai friulano, Chardonnay e Sauvignon e uve a bacca bianca tradizionalmente spumantizzate come Serprino, Pinello e Moscato.

La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno dei Colli Euganei un territorio altamente vocato alla produzione di vini spumanti freschi di una beva accattivante e molto morbida fino a vini spumanti più complessi.

Fattori storici e umani rilevanti per il legame

La presenza nei Colli Euganei di popolazioni addette alla coltura della vite hanno lentamente trasformato il paesaggio collinare, occupando con le viti interi declivi e terrazzamenti effettuati dall'uomo.

Tra il IX e il X secolo sono testimoniate le coltivazioni della vite in molti comuni dei Colli Euganei. I nobili che vivevano nel territorio, sono stati fra i primi nel Veneto dopo il 1850, ad introdurre il Moscato (giallo e bianco) e il Serprino e il Pinello nei Colli Euganei.

Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto, l'ambiente geografico con i fattori naturali e umani

Informazioni sul prodotto:

La produzione spumantistica di Vino Spumante di Qualità DOC Colli Euganei si fonda sull'utilizzo del metodo Charmat per la spumantizzazione dei tre vini tipici

quali Serprino, Moscato (giallo e bianco) e il Pinello. L'introduzione di seconde fermentazioni in autoclave più lunghe per un minimo di sei mesi ha iniziato a diffondersi con la produzione di Spumanti bianchi secchi nella tipologia di sapore Brut e oggi estesa anche alla tipologia Serprino sempre più performante anche nella fascia dei vini spumanti premium. La produzione di Vini Spumanti di Qualità in anni più recenti si è arricchita di vini prodotti con il metodo classico che prevedono nella produzione della cuvèe base del Colli Euganei Bianco la partecipazione di uve più precoci come Chardonnay e Pinot bianco. I vini si caratterizzano per intensi profumi floreali, di frutta fresca con lievi sentori di crosta di pane fresco, noti per la loro morbidezza di sapore.

Per il Vino Spumante di Qualità Serprino è prevista la menzione "sui lieviti" se ottenuto con una fermentazione in bottiglia per non meno di 90 giorni e senza separazione dei residui di fermentazione.

Categoria di prodotto vitivinicolo
Vino spumante di qualità del tipo aromatico

Sintesi del legame

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione della denominazione ricade nei Colli Euganei che sono colline di origine vulcanica con forma tipicamente conica, che si elevano in gruppo nella pianura padana nei pressi delle città termali di Abano Terme, Montegrotto Terme, in provincia di Padova, all'interno del Parco dei Colli Euganei, isola naturalistica riconosciuta dalla Regione Veneto di quasi 19.000 ha.

Il clima dei Colli Euganei è temperato, caratterizzato da condizioni termiche quasi mediterranee, inverni miti, estati calde e asciutte e buone escursioni termiche fra il giorno e la notte.

La giacitura dei terreni coltivati a vite è situata prevalentemente in pendii e declivi che consentono il deflusso delle acque evitando i ristagni. I suoli sono originati dalla disgregazione delle rocce vulcaniche, presentano un buon scheletro, sono ben drenati e ricchi di minerali e microelementi.

La zona, per la maggior parte collinare, consente ai produttori di scegliere per le diverse attitudini delle varietà con vocazione spumantistica tradizionale come Serprino e Moscato (giallo e bianco).

La combinazione tra natura del terreno e fattori climatici fanno dei Colli Euganei un territorio altamente vocato alla produzione di vini spumanti di qualità del tipo aromatico.

Fattori storici e umani rilevanti per il legame

La presenza nei Colli Euganei di popolazioni addette alla coltura della vite hanno lentamente trasformato il paesaggio collinare, occupando con le viti interi declivi e terrazzamenti effettuati dall'uomo.

Tra il IX e il X secolo sono testimoniate le coltivazioni della vite in molti comuni dei Colli Euganei. I nobili che vivevano nel territorio, sono stati fra i primi nel Veneto dopo il 1850, ad introdurre il Moscato (giallo e bianco) e il Serprino nei Colli Euganei.

Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto, l'ambiente geografico con i fattori naturali e umani

Informazioni sul prodotto:

Per la categoria Vino Spumante di Qualità del tipo Aromatico, i vini a DOC Colli Euganei devono la loro peculiarità alla presenza in tempi storici di vitigni aromatici come il Serprino il Moscato (giallo e bianco) che in questo particolare habitat hanno sviluppato una attitudine enologica tipica che nel tempo ha fortemente caratterizzato le attuali produzioni spumantistiche.

Questi Vini Spumanti di Qualità del Tipo Aromatico sono ottenuti esclusivamente da varietà a bacca bianca cosiddette aromatiche quali Serprino e Moscato giallo e Moscato bianco, coltivate prevalentemente su rocce sedimentarie e suoli biancastri che permettono di ottenere produzioni molto caratterizzate da molti precursori aromatici, elevate gradazioni zuccherine e buoni equilibri acidici. I vini si caratterizzano per intensi profumi floreali, di frutta fresca con lievi sentori di crosta di pane fresco, vini spumanti molto caratteristici anche nel sapore con una spiccata morbidezza e dolcezza, mai prevalente.

Tra i Vini Spumanti di qualità del Tipo Aromatico, il Moscato giallo è certamente il vitigno caratteristico dell'areale sia per storia di coltivazione e sia per storia enologia tanto da essere riconosciuto con una propria menzione "Fior d'Arancio già riconosciuta come DOCG "Colli Euganei Fior d'Arancio".

Categoria di prodotto vitivinicolo
Vino frizzante

Sintesi del legame

Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona di produzione della denominazione ricade nei Colli Euganei che sono colline di origine vulcanica con forma tipicamente conica, che si elevano in gruppo nella pianura padana nei pressi delle città termali di Abano Terme, Montegrotto Terme, in provincia di Padova.

Il clima dei Colli Euganei è temperato, caratterizzato da condizioni termiche quasi mediterranee, inverni miti, estati calde e asciutte e buone escursioni termiche fra il giorno e la notte.

La giacitura dei terreni coltivati a vite è situata prevalentemente in pendii e declivi che consentono il deflusso delle acque evitando i ristagni. La zona, per la maggior parte collinare, consente di scegliere per ogni tipologia di vitigno, la scelta enologica.

I suoli sono originati dalla disgregazione delle rocce vulcaniche, presentano un buon scheletro, sono ben drenati e ricchi di minerali e microelementi.

Fattori storici e umani rilevanti per il legame

La presenza nei Colli Euganei di popolazioni addette alla coltura della vite hanno lentamente trasformato il paesaggio collinare, occupando con le viti interi declivi e terrazzamenti effettuati dall'uomo. Le capacità degli operatori nella selezione dei vitigni nonché la loro presenza percentuale nelle tipologie di vini "Colli Euganei" richiedono esperienza, capacità tecniche, enologiche e sensoriali di lunga tradizione.

Tra il IX e il X secolo sono testimoniate le coltivazioni della vite in molti comuni dei Colli Euganei. Documenti sull'agricoltura del 1879 attestano già in quegli anni la presenza di varietà autoctone quali il Serprino ed il Pinello.

Legame causale tra la qualità, le caratteristiche del prodotto, l'ambiente geografico con i fattori naturali e umani

Informazioni sul prodotto:

I vini frizzanti a DOC Colli Euganei sono prodotti utilizzando esclusivamente le varietà a bacca bianca tradizionali quali Serprino e il Pinello e devono la loro peculiarità alla presenza di precursori aromatici diversificati e da un rapporto zuccheri/acidità equilibrato e ottimale per le tipologie frizzante e spumante.

Queste uve sono prevalentemente coltivate su rocce sedimentarie che consentono produzioni con buoni accumuli zuccherini e contenuti acidici. I vini ottenuti sono caratterizzati da profumi floreali, di frutta fresca e di crosta di pane fresco. Alla beva si presentano delicati e di buona morbidezza.

Per il vino Serprino frizzante cosi come per lo spumante è prevista la menzione "sui lieviti" se ottenuto con una fermentazione in bottiglia per non meno di 30 giorni e senza separazione dei residui di fermentazione.

Ulteriori requisiti applicabili

Titolo del requisito / della deroga
Disposizioni specifiche per l'etichettatura delle tipologie Serprino frizzante e spumante

Quadro di riferimento giuridico:
Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga
Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Per i vini DOP “Colli Euganei” nelle tipologie Serprino frizzante e Serprino spumante è consentito riportare l’indicazione della tipologia anche nel modo seguente: «Serprino dei Colli Euganei», che deve figurare in caratteri di dimensioni uguali.

Titolo del requisito / della deroga
Obbligo di riportare la denominazione con caratteri di dimensione doppia

Quadro di riferimento giuridico:
Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga
Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Per i vini DOP “Colli Euganei” nelle tipologie rosso, rosso riserva e con la specificazione di vitigno è fatto obbligo che il nome della denominazione “Colli Euganei” figuri con caratteri di dimensione almeno doppi rispetto a quelli usati per l’indicazione della tipologia rosso e/o della specificazione di vitigno.

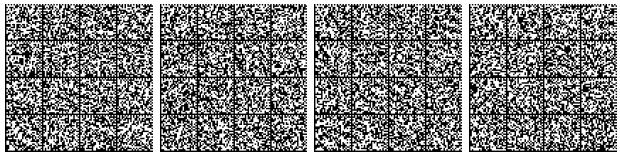
Titolo del requisito / della deroga
Obbligo di riportare in etichetta il riferimento "sui lieviti" per tipologie Serprino frizzante e spumante ottenute per rifermentazione in bottiglia senza separazione dei residui di fermentazione

Quadro di riferimento giuridico:
Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga
Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

I vini “Colli Euganei” Serprino frizzante e “Colli Euganei” Serprino spumante, ottenuti per fermentazione in bottiglia senza separazione dei residui di fermentazione, devono riportare in etichetta il riferimento «sui lieviti».



Titolo del requisito / della deroga
Disposizioni specifiche per l'etichettatura delle tipologie monovarietali

Quadro di riferimento giuridico:
Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga
Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione del requisito / della deroga

Nell'etichettatura e presentazione dei vini DOP "Colli Euganei", per le tipologie Cabernet, Cabernet franc, Carmenère, Cabernet Sauvignon, Merlot e Raboso, è fatto obbligo di indicare il nome della denominazione di origine, l'espressione «denominazione di origine protetta» o, in alternativa, le menzioni tradizionali italiane «denominazione di origine controllata» oppure «D.O.C.», ed il nome della corrispondente tipologia, nel rispetto del seguente ordine, dall'alto verso il basso:

- «Colli Euganei»;

- «denominazione di origine controllata» oppure «denominazione di origine protetta»;

- o, in alternativa ai primi due trattini, «Colli Euganei D.O.C.»;

- e, a seconda dei casi, «Cabernet», «Cabernet franc», «Carmenère», «Cabernet Sauvignon», «Merlot» o «Raboso».

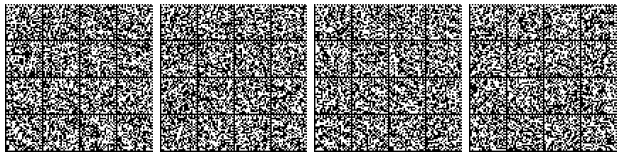
Inoltre, i caratteri del nome della tipologia (Cabernet, Cabernet franc, Carmenère, Cabernet Sauvignon, Merlot o Raboso) devono avere un'altezza massima pari alla metà di quella dei caratteri che compongono la denominazione "Colli Euganei" e devono avere lo stesso font (tipo di carattere), stile grafico, spaziatura, evidenza, colore e intensità colorimetrica e figurare su uno sfondo uniforme.

Titolo del requisito / della deroga
Disposizioni relative al confezionamento dei vini

Quadro di riferimento giuridico:
Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga
-

Descrizione del requisito / della deroga



Per i vini DOP “Colli Euganei” (categoria vino), ad esclusione delle tipologie “rosso” e “rosso riserva”, è consentito l’uso di recipienti di altri materiali idonei a venire in contatto con gli alimenti, delle capacità nominali previste dalla normativa.

Titolo del requisito / della deroga
Chiusure ammesse

Quadro di riferimento giuridico:
Nella legislazione nazionale

Tipo di ulteriore requisito / deroga
-

Descrizione del requisito / della deroga

Per i vini DOP "Colli Euganei" sono ammesse tutte le chiusure consentite dalla normativa, ad esclusione del tappo a corona. Tuttavia, in deroga a tale previsione, il tappo a corona è ammesso per la sola tipologia Serprino frizzante con il riferimento “sui lieviti”.

Riferimento elettronico (URL) alla pubblicazione del disciplinare

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/25313

26A05634