

# 科内利亚诺瓦尔多比亚德尼 – 普罗塞克技术规范

## 一、地理标志名称

中文名称：科内利亚诺瓦尔多比亚德尼 – 普罗塞克

原文名称：Conegliano Valdobbiadene - Prosecco /

Valdobbiadene - Prosecco / Conegliano - Prosecco（参见欧盟文件）

## 二、产品类别

葡萄酒

## 三、申请人

申请人名称：科内利亚诺瓦尔多比亚德尼 – 普罗塞克葡萄酒保护联合会

地址：7, Piazza della Libertà, 31053 Pieve di Soligo, località Solighetto, Italia

## 四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于1973年9月18日获得欧洲共同体注册为受保护的原产地名称（PDO）。

## 五、产品描述

### （一）品种

主要品种是格雷拉葡萄（至少占85%）。

### （二）酒精含量

≥9.50% vol。

### （三）产品外观

白葡萄酒。

## 六、地理区域的简要界定

意大利威尼托区（特雷维索省）。

## 七、与地理区域的联系

科内利亚诺瓦尔多比亚德尼—普罗塞克地区位于地理标志普罗塞克的中心，涉及威尼托区和福利乌里区的9个省。

科内利亚诺瓦尔多比亚德尼—普罗塞克地区几个世纪以来一直专门从事白葡萄酒生产，成为其特色。1936年，科内利亚诺试验研究院的一项土壤学研究证明了该地区的气候和土壤条件天然适合生产白葡萄酒、水果味葡萄酒、花香葡萄酒、口感淡雅的葡萄酒和干葡萄酒。该地区的豚脊山脉地形有利于实现光线的截获、水的持续渗透和较高的温度，这些因素使格雷拉葡萄含糖量低，且酸甜适中。

该地区的土壤由砂岩、砾岩及混有冰碛岩石的泥灰土构成，使该地区的葡萄除了具有典型的矿物质味和科内利亚诺瓦尔多比亚德尼—普罗塞克地区的风味之外，口感醇厚，气味芳香。该山区典型的温和气候和巨大温差变化决定了格雷拉葡萄富含多种芳香族化合物，使其芳香浓郁，成为酿酒佳品。这些因素同时有利于非挥发性酸的保存，特别是苹果酸部分的保存，也使得科内利亚诺瓦尔多比亚德尼—普罗塞克葡萄酒的气泡给人以强劲的清新感和微酸感。实际上，土壤气候因素决定了该山区的葡萄成熟缓慢，更有利于葡萄积累芳香，并减缓酸的降解。

该地区夏季的降水量明显多于特雷维索省的其他地区，这使

得格雷拉葡萄和其他少数葡萄品种生长均衡，有利于葡萄叶积累碳水化合物和芳香族化合物，也保护葡萄避免在夏季受暴晒，从而保障了科内利亚诺瓦尔多比亚德尼—普罗塞克地区葡萄酒的清香和微酸特点。

#### **八、标签的具体规则**

无。

#### **九、负责审查产品规范方面的管理机构**

意大利农业、食品和林业政策部。