

弗朗齐亚科达技术规范

一、地理标志名称

中文名称：弗朗齐亚科达

原文名称：Franciacorta

二、产品种类

葡萄酒

三、申请人

申请人名称：弗朗齐亚科达、科特弗朗齐、赛比诺生产者联盟

地址：53 G. Verdi, 25030 Erbusco (BS), 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

霞多丽（Chardonnay）、白比诺（Pinot Bianco）、黑皮诺（Pinot Nero）品种酿造。

（二）酒精含量

≥11.50% vol。

（三）产品外观

白葡萄酒和桃红葡萄酒。

六、地理区域的简要界定

意大利伦巴第大区（布雷西亚省）。

七、与地理区域的联系

弗朗齐亚科达位于阿尔卑斯山脉的波河平原的北端，坐落在伊塞奥湖附近。它的气候在某些方面与波河平原的气候类似，然而还受到湖泊气候的影响。夏季热气受到卡莫尼卡山谷和伊塞奥湖走廊的冷气流影响，冬季则接收散发自湖泊夏秋季节累积的热量，这里的气候因此变得非常的温和。弗朗齐亚科达的地质变化很大，可以分成六种：精冰碛，由山脊上和冰碛丘陵陡坡区的薄土层组成，这里的植物的生产潜力最低，土壤会加快植物的早熟性。这些主要分布在冰川退缩和湖泊沉积物区域的深粉质土壤和优质的淤泥为当地生产的葡萄提供了浓味植物芳香和复杂的气味。主要为花香味。河流冰川类土壤是由深层粗骨土组成，位于萨尔尼科冰川区，这种土壤可以诱发植物产生更大的生产潜力，减少其早熟的程度。主要可以种植酿造中等复杂性和水果味的干葡萄酒的葡萄。崩积土壤与深层土壤有关，位于低石灰岩山丘的山坡和梯田上。冰碛类似的土质为中等或中等细质的土壤，是冰碛梯形山丘最外层结构的反映。这个区域所产的葡萄酒为干性带水果味且富有浓厚植物芳香。崩积土具备两种相关的生产潜力和酸性活动：在山丘的脚部（末端崩积层），生产水平和酸性被认为比梯田部位（梯形崩积层）高。

史前酒的存在可以证明这个地区非常适应酒的生产。在史前时代发现的种子和在这个区域收集的考古材料可以进一步证明这点。普林尼、科鲁迈拉和维吉尔等古典作家在他们的作品中都

提到这个区域。我们还通过不同的历史传记知道那些在弗朗齐亚科达居住过的人群：塞诺马尼部族、罗马人和伦巴底人。九、十和十一世纪主要城市的修道院的记录确定了酒文化的传播方式，在葡萄种植区发掘的弗朗齐亚科达近古到中世纪重要的考古材料也见证酒文化的传播。弗朗齐亚科达地名第一次在1277年布雷西亚法则第八部的条例中出现。

该名字始于Cluny建立的修道院在Rodengo、Provaglio和Rovato时期和免费法庭。最近的研究指出这个自由的名称指商品从弗朗齐亚科达可以免费送往布雷西亚市，作为交换可以自由通行在布雷西亚和伊塞奥之间狭窄的道路，沿着湖边通往莫尼卡山谷。不管该“自由”名称是何时开始的，该名称的确定来自于拉丁语francae和修道院的curtae角色。十五世纪早期该地区经历了一段长时间的稳定，增加了农业生产活动、新资本的投入和在郊外山脉间对葡萄酒的集中生产。在弗朗齐亚科达可以看到新技术的广泛等记，如“种植”和修剪。从弗朗齐亚科达的综合历史、葡萄酒的制作和当地的文化，在世界葡萄酒制作技术历史上第一个推出使用在瓶子内天然发酵，对人体有益的技术。1570年发表的由医师Gerolamo Conforti Brescia书写的重要文章Libellus mordaci wine。该医师从事著名修士气泡酒的研究，他重点指出气泡酒的重要传播和广泛的消费，以及这个区域和弗朗齐亚科达间深厚和古老的联系的铁证。

最近的见证为Gabriele Rosa在他1852年的葡萄酒条例中指出弗朗齐亚科达的白葡萄酒是“最优秀、最浓味和最苦涩的葡萄酒”。

1967年创建了弗朗齐亚科达法定产区，它是最早以意大利为

原产地，包括气泡酒的葡萄酒名称之一。后者于1995年成立，是意大利命名受控制和原产地保证的优质葡萄酒中最受推崇的葡萄酒。这是让越来越多地认识酒和领土之间不可分割的道路上的一个里程碑，而弗朗齐亚科达是识别葡萄酒及其生产方法的唯一名称。

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、食品和林业政策部农产品质量保护和反假冒伪劣检查机构。