

# 多丽娜葡萄酒技术规范

## 一、地理标志名称

中文名称：多丽娜葡萄酒

原文名称：Vipavska dolina

## 二、产品类别

葡萄酒

## 三、申请人

申请人名称：斯洛文尼亚农业和林业商会

地址：Gospodinjska ulica 6, 1000 Ljubljana, Slovenija

## 四、欧盟成员国原产地地理标志保护

已于2006年2月17日获得欧洲联盟委员会注册为受保护的原产地名称（PDO）。

## 五、产品描述

### （一）品种

1. 白葡萄：雷布拉，玛尔维萨，赤霞珠，贵人香，霞多丽，品丽珠，泽琳，潘乐拉，青长相思，灰比诺，黄麝香，维帕瓦加尼亚。

2. 红葡萄：美乐、黑比诺，赤霞珠，巴贝拉，莱弗斯科。

### （二）酒精度

≥10.5%。

### （三）产品外观

红葡萄酒、白葡萄酒。

## 六、地理区域的简要界定

斯洛文尼亚Vipava省全部的行政区。

## 七、与地理区域的联系

生长期间的阳光和热量影响葡萄含糖水平，当完全成熟时，糖度为19~23度。大陆性气候的影响是不大，同时夜晚较温暖。由于夜晚温和，酸度偏低，介于5.5~7g/L。当地葡萄酒酿造者使用白葡萄品种，酿成的葡萄酒干物质含量介于16~19g/L之间，酒精含量在10.5~12.5%，酸度在5~8g/L之间。这些是充满活力，果香和清新的葡萄酒，具有最佳的酒精含量。葡萄酒的黄绿色和稻草黄色取决于葡萄暴露在阳光下足够的天数，葡萄的修剪和葡萄的成熟度。较长成熟期，小产量和长时间阳光照射使得葡萄能够充分成熟。葡萄酒的颜色从金黄色变成琥珀色。葡萄酒的酒精含量高达12.5~16%，总酸度为3.5~5.5g/L，干物质含量为20~24g/L。

红葡萄品种有更高的含糖量，因此酒精和干物质含量高。它们的良好多酚成熟度决定了单宁的强烈着色和结构，使葡萄酒在木制容器中能够老化和成熟。

## 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

1. 斯洛文尼亚农业研究所。
2. 法比让实验室。
3. Maribor农林业研究所。

4. Nova Gorica 农林业研究所。
5. Novo mesto 农林业研究所。