

# ВІДОМОСТИ ПРО ДЕРЖАВНУ РЕЄСТРАЦІЮ ГЕОГРАФІЧНИХ ЗАЗНАЧЕНЬ

Номер реєстрації:	<b>3122</b>
Дата реєстрації:	<b>28.07.2021</b>
Номер заявки:	<b>i 2019 00002</b>
Дата подання заявки:	<b>23.07.2019</b>
Дата публікації відомостей про заявку та номер бюллетеня:	<b>№ 23/2019 10.12.2019</b>
Географічне зазначення:	"Valpolicella" (Вальполічелла)
Кваліфікація географічного зазначення:	Назва місця походження товару
Назва товару:	Вино

## Опис товару:

Назву місця походження товару "Valpolicella" (Вальполічелла) зарезервовано для вин, які мають нижчевикладені особливі характеристики, що застосовуються для вина "Valpolicella" (Вальполічелла), а також для його різновидів із ознаками "classico", "Valpantena", а також із кваліфікаційною ознакою "superiore" ("суперіора").

### Характеристики вина:

колір - червоний із тенденцією до набуття гранатового відтінку при витримці;

запах - винний із приємним, делікатним, типовим ароматом, інколи з гіркуватими мигдалевими тонами;

смакоароматичний профіль - із сатиновою текстурою, має тіло, пікантний, збалансований;

реальний мінімальний вміст алкоголю 11 об. % (із потенційним максимальним залишковим вмістом алкоголю 0,40 об. %) і 12 об. % для типу "superiore";

загальна мінімальна кислотність - 5,0 г/л;

мінімальний нередукуючий екстракт - 18,0 г/л або 20,0 г/л для типу "superiore".

Опис органолептичних характеристик "Valpolicella" (Вальполічелла): молоде, вишукане вино рубиново-червоного кольору; з винним витонченим букетом із вишневими та рожевими тонами; свіжим, сухим або досить м'яким смаком, приємно танінним, гіркуватим і переливчастим. Із витримуванням червоний колір набуває гранатового відтінку і смак стає сильнішим, з букетом, який іноді нагадує гіркий мигдаль.

Вина із географічним зазначенням "Valpolicella" (Вальполічелла) виробляються з винограду, одержаного з виноградників із наступним ампелографічним складом:

- Corvina Veronese (Корвіна Веронезе) (Cruina або Corvina) від 45 до 95 %; дозволено максимум 50 %

Corvinone (Корвіноне), замість відповідного відсотка Corvina (Корвіна);

- Rondinella (Рондінелла) від 5 до 30 %.

Виноград з виноградної лози може застосовуватися у виробництві вищезазначених вин, у кількості до максимум 25 % від загальної кількості:

- неароматний червоно-ягідний виноград, допущений до вирощування в провінції Верона згідно з Національним реєстром сортів винограду Італії - у кількості максимум 15 % з максимальною кількістю 10 % для кожної використовуваної лози;

- червоно-ягідний виноград, класифікований як місцевий італійський виноград за законом № 82/06, ст. 2, допущений до вирощування в провінції Верона згідно з Національним реєстром сортів виноград Італії, для решти 10 % від загальної кількості.

## Опис меж географічного місця:

Італія, регіон Венето, муніципалітети Марано, Фумане, Неграт, С. Амброджіо, С. П'єтро ін Каріано, Дольче, Верона, С. Мартіно Буон Альберго, Лаваньо, Мецане, Треньяго, Іллазі, Колоньола ді Колі, Каццано ді Трамінья, Греццана, Пескантіна, Серро Веронезе С. Мауро ді Салін і Монтеккья ді Кросара.

## Опис взаємозв'язку товару з географічним середовищем чи географічним місцем походження:

Завдяки захисту гірським ланцюгом гір Лессіні на півночі, близькості озера Гарда і південному розташуванню гірського ландшафту і dna долини, клімат, в якому росте виноградна лоза "Valpolicella" (Вальполічелла), загалом м'який, не занадто дощовий і дуже схожий на середземноморський клімат, особливо на нижніх пагорбах і в долині.

Він не надмірно дощовий, крім зими, а середньорічний діапазон опадів - від 850 до 1000 мм. Ґрунти Вальполічелли утворені з розшарованих вапняно-доломітових утворень, базальтів і моренних і річкових відкладень вулканічного походження, які визначають різні водні запаси для винограду на різних стадіях розвитку і росту листя і в період, коли виноград визріває.

Землі, віднесені до виноградників "Valpolicella" (Вальполічелла), мають різноманітне розташування і експозицію відповідно до висоти, на якій вони ростуть, можуть досягати 500 метрів над рівнем моря, відповідно до схилів, які вони займають. Загалом, для правильної експозиції до сонячних променів, виноградники знаходяться на менш крутих схилах або на майже рівних ділянках високих пагорбів, у західній та східній частинах зони виробництва, а на гірських схилах нижнього та середнього рівня та на дні долини вони переважно розташовані по напрямку на південь.

Сьогодні вирощування винограду і виноробство, поєднання традицій і інновацій, прагнуть забезпечити привілеї якості вина шляхом обмеження потенціалу урожайності винограду і особливо потенціалу виробництва вина з винограду, вдаючись до суціль-

ної обрізки, обмежуючи кількість бруньок на стовбур і високу врожайність з гектара, при цьому, завжди додержуючись принципів природного вегетаційно-продуктивного балансу рослини.

Сьогодні більшість лоз культивується на "простих перголах" і "перголеттах", а виноградники регулюють належною літньою зеленою обрізкою, щоб забезпечити спадання виноградних грон з листовою апарату з перших етапів їх розвитку, що дозволяє постійний контроль за станом здоров'я і ступенем стигlosti винограду. Крім того, ця система культивування, що дозволяє фільтрувати сонячне світло через листя, дозволяє забезпечити хороший захист від прямих сонячних променів у літні місяці і поступове дозрівання з плинном часу, таким чином зберігаючи органолептичні та ароматичні особливості, характерні для "Корвіна" та інших сортів, які є ампліографічною основою вин "Valpolicella" (Вальполічелла), і особливого кольору під час виробництва вина.

Виноград подрібнюється незабаром після збирання, щоб запобігти окисненню антоціанових речовин і зберегти свіжість і м'якість, що характеризують "Valpolicella" (Вальполічелла), особливо покрашеного різновиду "superiore", який повинен зберігатися в дерев'яних бочках не менше року.

М'який, не надто дощовий, клімат, тепліший в літньо-осінній період, визначає досить регулярне дозрівання винограду, з хорошим рівнем цукру і фенольними компонентами. Це надає "Valpolicella" (Вальполічелла) з виноградників з дна долини обмежений вміст алкоголю, але за рахунок цього - збалансовану ольфакторну структуру, запах з квітковими нотами і ніжним кольором. Ґрунти низинних і середньогірських схилів, що не перевищують висоти 300 метрів над рівнем моря, є пішано-гравійними і глинистими, дають виноград з гарним вмістом цукру і середнім вмістом яблучної кислоти; тому вміст алкоголю в "Valpolicella" (Вальполічелла) не є надмірним, вино має хороший рівень антоціанів. Сенсорні профілі є складними і дуже відмітними.

Тип ґрунтів і хороша експозиція виноградників на схилах дозволяють отримати дуже збалансоване вино "Valpolicella" (Вальполічелла) як для технологічної, так і для фенольної зрілості. Поліфеноли надають широкий і гармонійний сенсорний профіль, особливо для автохонного компонента "Рондінелла".

Вапнякові ґрунти в південних частинах і на вершинах хребтів пропонують чудові умови для дозрівання винограду для вин "Valpolicella" (Вальполічелла), які, відповідно, мають хорошу акумуляцію цукру, добре розщеплення кислот, високі рівні антоціанів і поліфенолів з хорошою клітинною зрілістю.

Мармуркові вапняки (Biancone i Scaglia) вищих схилів зони виробництва "Valpolicella" (Вальполічелла) дають відмінний рівень цукру як до, так і після збору врожаю. Така висока придатність для виробництва "Valpolicella" (Вальполічелла) підтверджується тенденціями кислотності і зрілості фенолів. Фактично, і виноград, і вино "Valpolicella" (Вальполічелла) мають високий рівень кольору з високими загальними значеннями поліфенолів. З виноградних кісточок та шкірки зрілих ягід можна екстрагувати велику кількість танинів (дубильних речовин). На сенсорному рівні з'являються інтенсивні квіткові ноти і відтінки червоних фруктів.

### Специфікація товару:

[https://base.uipv.org/searchBul/geo/geoc/bul\\_geoc\\_23-2019\\_10122019.pdf](https://base.uipv.org/searchBul/geo/geoc/bul_geoc_23-2019_10122019.pdf)

<b>Номер реєстрації:</b>	<b>3123</b>
<b>Дата реєстрації:</b>	<b>28.07.2021</b>
<b>Номер заяви:</b>	<b>і 2019 00003</b>
<b>Дата подання заяви:</b>	<b>24.07.2019</b>
<b>Дата публікації відомостей про заявку та номер бюллетеня:</b>	<b>№ 23/2019 10.12.2019</b>
<b>Географічне зазначення:</b>	"Amarone della Valpolicella" (Амароне делла Вальполічелла)
<b>Кваліфікація географічного зазначення:</b>	Назва місця походження товару
<b>Назва товару:</b>	Вино
<b>Опис товару:</b>	Назву місця походження товару "Amarone della Valpolicella" (Амароне делла Вальполічелла) зарезервовано для вин, які мають нижчевикладені особливі характеристики, що застосовуються для вина "Amarone della Valpolicella" (Амароне делла Вальполічелла) та його різновидів із ознаками "classico", "Valpantena", а також із кваліфікаційною ознакою "riserva" ("різерва").
<b>Характеристики вина:</b>	
	• колір - темно-червоний із тенденцією до набуття гранатового відтінку при витримці;
	• запах - характерний, акцентований;
	• смакоароматичний профіль - із сатиновою текстурою, теплий, повний;
	• реальний мінімальний вміст алкоголю 14 об. %;
	• максимальна кількість залишкових редукуючих цукрів 12 г/л для вмісту алкоголю 14 об. %. додаткові 0,1 г/л залишкового цукру дозволяються на кожні 0,10 об. % дійсного вмісту алкоголю більше 14 об. % і до 16 об. %, і 0,15 г/л залишкових цукрів для кожних 0,10 об. % дійсного вмісту алкоголю вище 16 об. %;
	• загальна мінімальна кислотність - 5,0 г/л;
	• мінімальний нередукуючий екстракт - 28,0 г/л або 32,0 г/л для типу "riserva".

Опис органолептических характеристик "Amarone della Valpolicella" (Амароне делла Вальполічелла): вино має інтенсивний червоний колір із відтінками гранатового, особливо з часом; аромат сухофруктів, тютюну і спецій, завдяки благородним дріжджам або ботритіс (сіра гниль), що розвивається при сушинні. Сmak дуже інтенсивний, із яскравими тонами сухофруктів, сухий, але дуже м'який, із повним, розігриваю-

чим і живим тілом; воно має сильну індивідуальність і може зберігатися більше 20 років.

Вина із географічним зазначенням "Amarone della Valpolicella" (Амароне делла Вальполічелла) виробляються з винограду, одержаного з виноградників із наступним ампелографічним складом:

- Corvina Veronese (Корвіна Веронезе) (Cruina або Corvina) від 45 до 95 %; дозволено максимум 50 % Corvinone (Корвіноне), замість відповідного відсотка Corvina (Корвіна);

- Rondinella (Рондинелла) - від 5 до 30 %.

Виноград з виноградної лози може застосовуватися у виробництві вищезазначених вин, у кількості до максимум 25 % від загальної кількості:

- неароматний червоно-ягідний виноград, допущений до вирощування в провінції Верона згідно з Національним реєстром сортів винограду Італії - у кількості максимум 15 % з максимальною кількістю 10 % для кожної використовуваної лози;

- червоно-ягідний виноград, класифікований як місцевий італійський виноград за законом № 82/06, ст. 2, допущений до вирощування в провінції Верона згідно з Національним реєстром сортів винограду Італії - для решти 10 % від загальної кількості.

#### Опис меж географічного місця:

Італія, регіон Венето, муніципалітети Марано, Фумане, Неграр, С. Амброджіо, С. П'єстро ін Каріано, Дольче, Верона, С. Мартіно Буон Альберго, Лаваньо, Меццане, Треньяго, Іллазі, Колоньола ді Колі, Каццано ді Трамінья, Греццана, Пескантіна, Серро Веронезе С. Мауро ді Салін і Монтеккья ді Кросара.

#### Опис взаємозв'язку товару з географічним середовищем чи географічним місцем походження:

Землі, віднесені до виноградників "Valpolicella" (Вальполічелла), мають різноманітне розташування і експозицію відповідно до висоти, на якій вони ростуть, можуть досягати 500 метрів над рівнем моря, відповідно до схилів, які вони займають. Загалом, для правильної експозиції до сонячних променів, виноградники знаходяться на менш крутих схилах або на майже рівних ділянках високих пагорбів, у західній та східній частинах зони виробництва, а на гірських схилах нижнього та середнього рівня та на дні долини вони переважно розташовані по напрямку на південь.

Осobливий характер і складність цього вина зумовлені постійним вдосконаленням агрономічних і виноробних технологій, прийнятих виробниками протягом багатьох років. Вибираючи системи вирощування лоз, придатних для виробництва "Amarone della Valpolicella", спостерігається поступовий перехід від подвійної перголи "Верона", яка також називається "тендоне", до простої перголи і "перголетти Верона", які забезпечують підвищення якості винограду завдяки частим оновленням пагонів і обмеженню виробництва до єдиного пагона. Сьогодні більшість виноградних лоз культивується на "простих перголах" і "перголетах", а виноградниками управляють відповідною літньою зеленою обрізкою, забезпечують опускання виноградних грон з листового апарату з перших етапів їх розвитку, що дозволяє постійно контролювати стан здоров'я та ступінь стигlosti винограду. Виноград збирають у третій декаді вересня та першому тижні жов-

тня, приділяючи велику увагу, щоб гарантувати, що грона цілком здорові і повністю дозріли, так що вони залишаються неушкодженими в кінці фази сушіння.

М'який, не надто дощовий, клімат, тепліший в літньо-осінній період, визначає досить регулярне дозрівання винограду, з хорошим рівнем цукру і фенольними компонентами. Це надає "Amarone della Valpolicella" (Амароне делла Вальполічелла) з виноградників з дна долини обмежений вміст алкоголю, але за рахунок цього - збалансовану ольфакторну структуру, запах з квітковими нотами і ніжним кольором. Ґрунти низинних і середньогірських схилів, що не перевищують висоти 300 метрів над рівнем моря, є піщано-гравійними і глинистими, дають виноград з гарним вмістом цукру і середнім вмістом яблучної кислоти; тому вміст алкоголю в "Amarone della Valpolicella" (Амароне делла Вальполічелла)" не є надмірним, вино має хороший рівень антоціанів. Сенсорні профілі є складними і дуже відмітними.

Тип ґрунтів і хороша експозиція виноградників на схилах дозволяють отримати дуже збалансоване вино "Amarone della Valpolicella" (Амароне делла Вальполічелла) як для технологічної, так і для фенольної зрілості. Поліфеноли надають широкий і гармонійний сенсорний профіль, особливо для автохонного компонента "Рондинелла".

Мармурові вапняки (Biancone i Scaglia) вищих схилів зони виробництва "Amarone della Valpolicella" (Амароне делла Вальполічелла) дають відмінний рівень цукру як до, так і після збору врожаю. Така висока придатність для виробництва "Amarone della Valpolicella" (Амароне делла Вальполічелла) підтверджується тенденціями кислотності і зрілості фенолів. Фактично, і виноград, і вино "Amarone della Valpolicella" (Амароне делла Вальполічелла) мають високий рівень кольору з високими загальними значеннями поліфенолів. З виноградних кісточок та шкірки зрілих ягід можна екстрагувати велику кількість танінів (дубильних речовин). На сенсорному рівні з'являються інтенсивні квіткові ноти і відтінки червоних фруктів.

#### Специфікація товару:

[https://base.uipv.org/searchBul/geo/geoc/bul\\_geoc\\_23-2019\\_10122019.pdf](https://base.uipv.org/searchBul/geo/geoc/bul_geoc_23-2019_10122019.pdf)

---

Номер реєстрації:

3124

Дата реєстрації:

28.07.2021

Номер заяви:

і 2019 00004

Дата подання заяви:

24.07.2019

Дата публікації відомостей про заявку та номер бюллетеня:

№ 23/2019  
10.12.2019

Географічне зазначення:

"Valpolicella  
Ripasso"  
(Вальполічелла  
ріпассо)

**Кваліфікація географічного  
значення:**

Назва місця  
походження  
товару

**Назва товару:**

Вино

**Опис товару:**

Назву місця походження товару "Valpolicella Ripasso" (Вальполічелла Ріпассо) зарезервовано для вин, які мають нижчевикладені особливі характеристики, що застосовуються для вина "Valpolicella Ripasso" (Вальполічелла Ріпассо) та для його різновидів із ознаками "classico", "Valpantena", а також із кваліфікаційною ознакою "superiore" ("суперіоре").

**Характеристики вина:**

- колір - темно-червоний із тенденцією до на-  
буття гранатового відтінку при витримці;
- запах - типовий, приємний;
- смакоароматичний профіль - із сатиновою  
текстурою, має тіло;
- реальний мінімальний вміст алкоголю - 12,50 об. % (із потенційним максимальним залишко-  
вим вмістом алкоголю 0,60 об. %) і 13 об. % для типу  
"superiore";
- загальна мінімальна кислотність - 5,0 г/л;
- мінімальний нередукуючий екстракт - 24,0 г/л  
або 26,0 г/л для типу "superiore".

Опис органолептичних характеристик "Valpolicella Ripasso" (Вальполічелла Ріпассо): вино рубінового кольору з відтінком гранату; вино набуває злегка ефірного аромату плодів троянд з ванільними нотами; аромат витончений, збалансований, сухий і бархатистий.

Вина із географічним зазначенням "Valpolicella Ripasso" (Вальполічелла Ріпассо) виробляються з винограду, одержаного з виноградників із наступним ампелографічним складом:

- Corvina Veronese (Корвіна Веронезе) (Cruina або Corvina) від 45 до 95 %; дозволено максимум 50 % Corvinone (Корвіноне), замість відповідного відсотка Corvina (Корвіна)

- Rondinella (Рондинелла) від 5 до 30 %.

Виноград з виноградної лози може застосовуватися у виробництві вищезазначених вин, у кількості до максимум 25 % від загальної кількості:

- неароматний червоно-ягідний виноград, до-  
пущений до вирощування в провінції Верона згідно з  
Національним реєстром сортів винограду Італії - у кількості максимум 15 % з максимальною кількістю 10 %  
для кожної використовуваної лози;

- червоно-ягідний виноград, класифікований як  
місцевий італійський виноград за законом № 82/06,  
ст. 2, допущений до вирощування в провінції Верона  
згідно з Національним реєстром сортів винограду  
Італії - для решти 10 % від загальної кількості.

**Опис меж географічного місця:**

Італія, регіон Венето, муніципалітети Марано,  
Фумане, Неграр, С. Амброджіо, С. П'єтро ін Каїано,  
Дольче, Верона, С. Мартіно Буон Альберго, Лаваньо,  
Меццане, Треньяго, Іллазі, Колоньола ді Колі, Каццано  
ді Трамінья, Греццана, Пескантіна, Серро Вероне-  
зе С. Мауро ді Салін і Монтеккья ді Кросара.

**Опис взаємозв'язку товару з географічним середовищем чи географічним місцем походження:**

Завдяки захисту гірським ланцюгом гір Лессіні на півночі, близькості озера Гарда і південному розташуванню гірського ландшафті у дна долини, клімат, в якому росте виноградна лоза "Valpolicella" (Вальполічелла), загалом м'який, не занадто дощовий і дуже схожий на середземноморський клімат, особливо на нижніх пагорбах і в долині.

Він не надмірно дощовий, крім зими, а середньорічний діапазон опадів - від 850 до 1000 мм. Ґрунти Вальполічелла утворені з розіпавованих вапняно-доломітових утворень, базальтів і моренних і річкових відкладень вулканічного походження, які визначають різні водні запаси для винограду на різних стадіях розвитку і росту листя і в період, коли виноград визріває.

Землі, віднесені до виноградників "Valpolicella" (Вальполічелла), мають різноманітне розташування і експозицію відповідно до висоти, на якій вони ростуть, можуть досягати 500 метрів над рівнем моря, відповідно до схилів, які вони займають. Загалом, для правильної експозиції до сонячних променів, виноградники знаходяться на менш крутих схилах або на майже рівних ділянках високих пагорбів, у західній та східній частинах зони виробництва, а на гірських схилах нижнього та середнього рівня та на дні долини вони переважно розташовані по напрямку на південь.

Довга традиція "Valpolicella Ripasso" - це точна енологічна технологія, яка виконується виключно ентузіастами-виробниками вина з "Valpolicella", які протягом років постійно вдосконалювати і методику, і практику як у винограднику, так і в підвали.

Для посилення особливостей бархатистої текстури і структури, саме цього вина, виробники "Valpolicella" присвятили себе дослідженням і розробці все більш сучасних агротехнічних методів для вибору винограду, який, коли тільки що зібраний, успішно піддають первинному процесу виноробства, із наступною ферментацією на шкірці висушеного винограду, що використовувався для виробництва "Amarone della Valpolicella". Культивовані на системі простих перголах, що також відома як "Верона перголетта", виноград "corvina", призначений для створення "Valpolicella Ripasso", в даний час вибирають вже в винограднику, із постійною обрізкою винограду і зменшенням кількості бутонів на стовбур, щоб стримати потенціал лози в частині вегетаційно-продуктивного балансу рослин. Фільтрація сонячного світла на виноградних гронах, гарантована системою "Веронських перголет", дозволяє здійснювати їх поступове дозрівання і утримання органолептичних і ароматичних властивостей безпосередньо при зборі врожаю, який традиційно проходить між 3-м і 4-м тижнями вересня. Після збору врожаю виноград ретельно перевіряють культиваторами винограду, а потім піддають пресуванню. Після одержання вина, вино "Valpolicella" витримують для наступної технології реферментації протягом 10/15 днів на залишках "Amarone della Valpolicella", таким чином вино стає "Valpolicella Ripasso". Виробники приділяють особливу увагу часу контакту між мезгою та вином, який повинен бути коротким, щоб дозволити проходження танінів, присутніх у меззі, до вина, і для надання останньому його характерної "сухості". Протягом багатьох років цей метод ста-

вав все більш витонченим, щоб надати "Valpolicella Ripasso" більшої структури, більш високого вмісту алкоголю, більшої округлості і більш високих рівнів екстрактів та фенольних речовин. Після процесу виноробства, "Valpolicella Ripasso" залишаються дозрівати в дерев'яних бочках і потім розливають для розміщення на ринку не раніше ніж через 2 роки після збору врожаю.

М'який, не надто дощовий, клімат, тепліший в літньо-осінній період, визначає досить регулярне дозрівання винограду, з хорошим рівнем цукру і фенольними компонентами. Це надає "Valpolicella Ripasso" (Вальполічелла Ріпассо) виноградникам з дна долини обмежений вміст алкоголю, але за рахунок цього - збалансовану ольфакторну структуру, запах з квітковими нотами і ніжним кольором. Грунти низинних і середньогірських схилів, що не перевищують висоти 300 метрів над рівнем моря, є піщано-гравійними і глинистими, дають виноград з гарним вмістом цукру і середнім вмістом яблучної кислоти; тому вміст алкоголю в "Valpolicella Ripasso" (Вальполічелла Ріпассо) не є надмірним, вино має хороший рівень антоціанів. Сенсорні профілі є складними і дуже відмітними.

Тип ґрунтів і хороша експозиція виноградників на схилах дозволяють отримати дуже збалансоване вино "Valpolicella Ripasso" (Вальполічелла Ріпассо) як для технологічної, так і для фенольної зрілості. Поліфеноли надають широкий і гармонійний сенсорний

профіль, особливо для автохонного компонента "Рондінелла".

Вапнякові ґрунти в південних частинах і на вершинах хребтів пропонують чудові умови для дозрівання винограду для вин "Valpolicella Ripasso" (Вальполічелла Ріпассо), які, відповідно, мають хорошу акумуляцію цукру, добре розщеплення кислот, високі рівні антоціанів і поліфенолів з хорошою клітинною зрілістю.

Мармурові вапняки (Biancone i Scaglia) вищих схилів зони виробництва "Valpolicella Ripasso" (Вальполічелла Ріпассо) дають відмінний рівень цукру як до, так і після збору врожаю. Така висока придатність для виробництва "Valpolicella Ripasso" (Вальполічелла Ріпассо) підтверджується тенденціями кислотності і зрілості фенолів. Фактично, і виноград, і вино "Valpolicella Ripasso" (Вальполічелла Ріпассо) мають високий рівень кольору з високими загальними значеннями поліфенолів. З виноградних кісточок та шкірки зрілих ягід можна екстрагувати велику кількість танінів (дубильних речовин). На сенсорному рівні з'являються інтенсивні квіткові ноти і відтінки червоних фруктів.

#### **Специфікація товару:**

[https://base.uipv.org/searchBul/geo/geoc/bul\\_geoc\\_23-2019\\_10122019.pdf](https://base.uipv.org/searchBul/geo/geoc/bul_geoc_23-2019_10122019.pdf)

---