

Vini di ghiaccio - vins de glace – icewine – eiswein (Oeno 6/03)

Vino ottenuto esclusivamente da uve fresche che hanno subito una crioselezione nel vigneto senza ricorrere a processi fisici (cfr. punto d della scheda Controllo del tenore zuccherino della vendemmia). Le uve utilizzate nella produzione del vino di ghiaccio devono essere congelate al momento della raccolta e pressate in questo stato.

Prescrizioni :

- a) La raccolta e la pressatura dovranno essere eseguite a una temperatura raccomandata non superiore a -7°C .
- b) Il titolo alcolometrico volumico potenziale non può essere aumentato e dovrebbe essere almeno di 15% vol. (corrispondente a 110 ° Oechsle o 25.3 Brix).
- c) Il titolo alcolometrico minimo effettivo dovrebbe essere di 5,5% vol.
- d) Il limite massimo di acidità volatile dovrebbe essere di 35 milliequivalenti (2,1 g/L espresso in acido acetico).
- e) Tutte le uve utilizzate nel vino di ghiaccio dovrebbero provenire dalla stessa regione.

Vino a tenore alcolico modificato mediante dealcolizzazione (OIV-ECO 523/2016)

Il vino a tenore alcolico modificato mediante dealcolizzazione è la bevanda:

- ottenuta esclusivamente da vino o vino speciale come descritto nel Codice internazionale delle pratiche enologiche,
- che ha subito un trattamento di dealcolizzazione, conformemente al Codice internazionale delle pratiche enologiche, che ha ridotto l'iniziale titolo alcolometrico volumico effettivo del vino o del vino speciale in una proporzione superiore al 20%,
- che ha un titolo alcolometrico effettivo uguale o maggiore al titolo alcolometrico effettivo minimo per il vino o il vino speciale indicato nel *Codice internazionale delle pratiche enologiche*.

Retorno al inicio