C/2025/3207

6.6.2025 г.

Публикуване на съобщение за одобрено стандартно изменение в продуктовата спецификация на географско означение в съответствие с член 5, параграф 4 от Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията [1]

(C/2025/3207)

СЪОБЩЕНИЕ ЗА ОДОБРЕНИЕТО НА СТАНДАРТНО ИЗМЕНЕНИЕ

(член 24 от Регламент (ЕС) 2024/1143)

„dell'Emilia / Emilia“

PGI-IT-A0509-AM07 — 10.3.2025 г.

1. **Наименование на продукта**

„dell'Emilia / Emilia“

2. **Вид на географското означение**

☐ защитено наименование за произход (ЗНП)

☒ защитено географско указание (ЗГУ)

☐ географско указание (ГУ)

3. **Сектор**

☐ селскостопански продукти

☒ вина

☐ спиртни напитки

4. **Държава, към която принадлежи географският район**

Италия

5. **Орган на държавата членка, който съобщава за стандартното изменение**

Министерство на земеделието, продоволствената независимост и горите

6. **Изпълняване на условията за стандартно изменение**

Измененията отговарят на определението за стандартно изменение в член 24, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143, тъй като не попадат в обхвата на определенията в член 24, параграф 3 от същия регламент. С други думи:

— те не включват промяна в наименованието или в използването, или в категорията на продукта;

— не съществува риск да обезсилят връзката с географския район, посочен в единния документ;

— те не водят до допълнителни ограничения по отношение на предлагането на продукта на пазара.

[1] Делегиран регламент (ЕС) 2025/27 на Комисията от 30 октомври 2024 г. за допълване на Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета с правила относно регистрацията и защитата на географски означения, храни с традиционно специфичен характер и незадължителни термини за качество и за отмяна на Делегиран регламент (ЕС) № 664/2014 (ОВ L, 2025/27, 15.1.2025 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Описание на одобреното(ите) стандартно(и) изменение(я)**

1. *Добавяне на уточнение за категория*

Описание:

Уточнява се категорията („пенливи вина“), към която принадлежат пенливите вина „dell'Emilia / Emilia“.

Основание:

Изменението се прави, за да се внесат разяснения относно произвежданите категории пенливи вина.

Изменението се отнася до член 1 от продуктовата спецификация.

2. *Добавяне на нов вид Ancellotta Rosato (розе) за разновидностите „вино“, „искрящо вино“, „пенливо вино“ и „частично ферментирала гроздова мъст“*

Описание:

Въвежда се новият вид Ancellotta Rosato (за разновидностите „вино“, „искрящо вино“, „пенливо вино“ и „частично ферментирала гроздова мъст“), а терминът „Rosso“ [червено] се добавя към съществуващия вид Ancellotta, за да се направи разграничение между двата вида.

Основание:

През последните десетилетия енологичните техники значително и съществено се усъвършенстваха и вече не е трудно да се произвеждат вина розе от грозде със силна наситеност на цвета. Освен това през последните десетилетия, независимо от колебанията, търсенето на вина розе се увеличи значително, тъй като тези вина привличат потребителите. Поради това с възможността за производство на вина розе от грозде Ancellotta се осигурява допълнителна възможност за производителите, която да им позволи да оползотворят специфичните характеристики на сорта, като същевременно възродят вида Ancellotta, за да се разшири предлагането на потребителите.

Изменението се отнася до членове 1 и 6 от продуктовата спецификация и до раздел „Описание на виното или вината“ от единния документ.

3. *Добавяне на разновидността „частично ферментирала гроздова мъст“ за вида Lambrusco Rosato*

Описание:

Разновидността „частично ферментирала гроздова мъст“ се добавя за вида Lambrusco Rosato.

Основание:

Разновидността „частично ферментирала гроздова мъст“ вече съществува за видовете Lambrusco Rosso и Lambrusco Vinificato in Bianco [ферментирало без люспи]. Поради това най-правдоподобната причина за липсата ѝ за вида Lambrusco Rosato изглежда е случаен пропуск. Освен това е важно да се има предвид, че понятието „червено“ вино или вино „розе“ се различава много в различните части на територията и зависи от местните традиции и обичаи, особено в района на Емилия и Ломбардия, където се отглежда сортът грозде Lambrusco. Поради това се предлага добавянето на „частично ферментирала гроздова мъст“ към вида Lambrusco Rosato, както с цел да се коригира очевидна грешка, така и за да се избегнат споровете относно цвета на продукта на всякакво равнище, независимо дали между операторите в сектора, или по отношение на контролните и/или надзорните органи.

Изменението се отнася до членове 1 и 6 от продуктовата спецификация и до раздел „Описание на виното или вината“ от единния документ.

4. *Премахване на приложение 1 и препратките към него*

Описание:

Заличава се приложение 1, в което се съдържа списъкът на сортовете, които могат да се отглеждат в областта Емилия-Романя, и следователно се заличават също така всички препратки към нея в продуктовата спецификация.

Основание:

Смята се, че приложение 1 не е необходимо, тъй като съответната разпоредба в спецификацията, която се отнася до сортовете, подходящи за отглеждане в областта Емилия-Романя, вече е изчерпателна, като се има предвид, че регионалният орган поддържа актуален списък на сортовете, които могат да се отглеждат. Всъщност, ако списъкът на сортовете е посочен в приложение към спецификацията (приложение 1), приложението става неактуално всеки път, когато се извършва промяна в регионалния списък, което налага многократни изменения в спецификацията.

Изменението се отнася до член 2 от продуктовата спецификация и включва премахване на приложение 1.

5. *Добавяне на два нови сорта Lambrusco към комбинацията от сортове грозде*

Описание:

Сортовете Lambrusco Benetti и Lambrusco del Pellegrino се добавят към комбинацията от сортове грозде за видовете Lambrusco Rosso, Rosato и Vinificato in Bianco.

Основание:

Сортовете Lambrusco Benetti и Lambrusco del Pellegrino са включени в регионалния списък на винените сортове грозде, които могат да се отглеждат в областта Емилия-Романя, и следователно се отглеждат в района на производство. Добавянето на тези сортове към комбинацията от сортове за видовете Lambrusco (Rosso, Rosato и Vinificato in Bianco) позволява на съответните производители да повишат стойността на своите продукти, като ги използват за различните видове Lambrusco с типичното географско указание „dell'Emilia / Emilia“. Освен това продуктовата спецификация на типичното географско указание „dell'Emilia / Emilia“ се привежда в съответствие със спецификациите на вината със ЗНП с наименованието на сорта грозде Lambrusco от същия район, като това дава възможност продуктите с еднакви комбинации от сортове грозде да се прекласифицират.

Изменението се отнася до член 2 от продуктовата спецификация и до раздел „Винени сортове грозде“ от единния документ.

6. *Регулаторни актуализации и корекции от редакционно естество*

Описание:

Препратките към законодателството са актуализирани и са направени редакционни корекции в различни точки от продуктовата спецификация.

Основание:

Промените са направени, за да се включат правилните препратки към законодателството и за да стане текстът по-ясен и по-разбираем.

Изменението се отнася до членове 5, 7 и 10 от продуктовата спецификация.

7. *Добавяне на уточнение за добива от преработка на гроздето/винифицирането за видовете с наименованието на сорта грозде Lambrusco*

Описание:

Добавя се нов параграф, за да се регулира изрично добивът от преработка на гроздето/винифицирането за видовете с наименованието на сорта Lambrusco; за тези видове разрешеният добив от грозде Lambrusco се определя на 75 %, а за оставащия добив от 5 % — до максималния добив от 80 % — вината трябва да се етикетират без наименованието на сорта грозде или да се прекласифицират като вина без ЗНП/ЗГУ.

Основание:

Изменението се прави, за да се предотврати прекомерното използване на гроздето Lambrusco, с цел ограничаване на производството, като същевременно се защити икономическата стойност на вината Lambrusco.

Изменението се отнася до член 5 от продуктовата спецификация.

8. *Определяне на наситеността на цвета*

Описание:

Добавя се параграф, за да се регулира допустимата максимална наситеност на цвета при търговията на видовете с наименованието на сорта Lambrusco по отношение на съответните продукти преди производството на виното, вината, бутилираните искрящи и пенливи вина, както и вината в наливно състояние с типичното географско указание „dell'Emilia / Emilia“, продавани на крайния потребител.

Основание:

Изменението се прави, за да се ограничат продуктите със ЗГУ „dell'Emilia / Emilia“ с наименованието на сорта грозде Lambrusco в точно определен диапазон на наситеност на цвета и да се избегнат изкривявания на пазара.

Изменението се отнася до член 5 от продуктовата спецификация.

9. *Уточняване на формулировката относно произхода на продуктите, добавяни по време на енологични практики, като например подслаждане и вторична ферментация*

Описание:

Изменя се формулировката на параграфа относно сортовете грозде, използвани за видовете с наименованието на сорта грозде, с конкретно позоваване на количествата продукти, добавяни при енологичните практики, като например подслаждане и вторична ферментация, като се добавя препратка към района на производство.

Основание:

Изменението се прави, за да се уточни, че този член не се отнася до лозята, а по-скоро до територията на географското указание, определена чрез административните граници.

Изменението се отнася до член 5 от продуктовата спецификация.

10. *Добавяне на уточнение за защитата на сортовата идентичност на видовете с наименованието на сорта Lambrusco*

Описание:

Добавя се параграф, с който се уточнява, че всички продукти, получени от сортове, различни от принадлежащите към семейство Lambrusco — добавяни на всеки етап от преработката и производството на видовете с наименованието на сорта Lambrusco, включително евентуално смесване, до 15 %, с продукти, получени от грозде, набрано извън района на производство — могат да се смесват само с продукти, получени от лоза, в които се отглеждат изключително сортове Lambrusco.

Основание:

Изменението има за цел да се защити сортовата идентичност на видовете Lambrusco — в интерес на потребителите, както и за да се увеличи стойността на продуктите, получени от този сорт, и да се даде възможност за по-голям контрол на производството и на продуктите, добавяни на различните етапи на преработката, до пускането на бутилираните вина на пазара за консумация, което оказва положително въздействие върху качеството на произвежданите вина и икономическата стойност на продуктите.

Изменението се отнася до член 5 от продуктовата спецификация.

11. *Корекция на характеристиките при предлагане за консумация и добавяне на характеристиките на новите видове*

Описание:

Коригират се някои от характеристиките при предлагане за консумация на съществуващите видове и се добавят характеристиките при предлагане за консумация на новите видове. Освен това се добавя параграф относно възможността при искрящите и пенливите вина с типичното географско указание „dell'Emilia / Emilia“, произвеждани чрез вторична ферментация в бутилка, да има помътняване поради остатъци от ферментацията.

Основание:

Посоченото изменение е необходимо с цел премахване на неточните, неясни или несъответстващи на категорията на продукта термини, добавяне на характеристиките на новите видове, както и с цел подобряване и актуализиране на описанията на продуктите.

Изменението се отнася до член 6 от продуктовата спецификация и раздел „Описание на виното или вината“ от единния документ.

12. *Добавяне на термина „vivace“ (динамично)*

Описание:

Добавя се възможността за използване на традиционния термин „vivace“ съгласно регламентираното в действащите правила на ЕС.

Основание:

Изменението се прави, тъй като потребителите в този район, за който е характерно многовековното производство на шумящи вина, ценят вината с известно отделяне на мехурчета, дори при видовете тихи вина.

Изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация.

13. *Добавяне на възможност за използване на термина „rosé“ (розе)*

Описание:

Добавя се възможността за използване на термина „rosé“ като алтернатива на термина „Rosato“ върху етикетите на всички разновидности на вината розе, включително вината с наименованието на сорта грозде, както и по отношение на сорта грозде Pinot Grigio, когато от него се произвежда вино розе чрез мацерация с люспите.

Основание:

Изменението се прави с цел задоволяване на търсенето на пазара и искането на производителите.

Изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация.

14. *Възможност за използване на термина „rifermentazione in bottiglia“ (вторична ферментация в бутилка) върху етикета*

Описание:

Добавя се параграф, с който се разрешава използването на термина „rifermentazione in bottiglia“ върху етикета.

Основание:

Изменението се прави с цел потребителите да бъдат правилно информирани за използването на техниката за производство чрез вторична ферментация в бутилка, използвана все по-често през последните години за производството на искрящо вино. Често при тези вина утайките от ферментацията не се отстраняват, като наличието на остатъци придава на виното вид на „помътняло“.

Изменението се отнася до член 7 от продуктовата спецификация.

15. *Добавяне на уточнение относно директната продажба на вината със ЗГУ „dell'Emilia / Emilia“ в наливно състояние по отношение на видовете Lambrusco*

Описание:

Добавя се уточнение, с което се разрешава вината със ЗГУ „dell'Emilia / Emilia“ от вида Lambrusco с минимално съдържание на остатъчна захар 5 g/l, необходимо за тяхната последваща естествена ферментация в бутилка, да се продават в съдове с вместимост 10—60 l, които не са под налягане.

Основание:

Изменението са прави, тъй като след подходящо подслаждане тези видове традиционно се продават в наливно състояние на крайните потребители („продажба в дамаджани“). След това потребителите сами бутилират виното, за да получат традиционното искрящо вино Lambrusco посредством вторична ферментация в бутилка. Този обичай е утвърден в Емилия до такава степен, че вече е кодифициран във всички спецификации на вина със ЗНП „Lambrusco“, с които се определя, че по този начин може да се пуска на пазара за консумация само видът искрящо вино.

Изменението се отнася до член 8 от продуктовата спецификация.

16. *Актуализиране на връзката с географската среда*

Описание:

Членът относно връзката с географската среда не се променя, но е взето решение да се пренапише раздел „Връзка с географския район“ от единния документ.

Основание:

Целта е да се включи в единния документ вече предвидената в продуктовата спецификация информация. Следователно изменението е чисто редакционно.

Това изменение се отнася до раздел „Връзка с географския район“ от единния документ.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

1. **Наименование/наименования**

dell'Emilia / Emilia

2. **Вид на географското означение**

ЗГУ — Защитено географско указание

3. **Категории лозаро-винарски продукти**

1. Вино

4. Пенливи вина

8. Искрящо вино

11. Частично ферментирала гроздова мъст

15. Вино от стафидирано грозде

3.1. *Код по Комбинираната номенклатура*

— 22 — БЕЗАЛКОХОЛНИ И АЛКОХОЛНИ НАПИТКИ, ДРУГИ АЛКОХОЛСЪДЪРЖАЩИ ТЕЧНОСТИ И ВИДОВЕ ОЦЕТ

2204 — Вина от прясно грозде, включително обогатените с алкохол; гроздова мъст, различна от тази от № 2009

4. **Описание на виното или вината**

—

1. *„dell'Emilia / Emilia“ Bianco (бяло вино)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: сламеножълт с различна наситеност;

Аромат: с добра наситеност, с преобладаващи цветни и/или плодови нотки, които варират в зависимост от използваните сортове грозде и околната среда;

Вкус: от сух до сладък, добре изразен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 13 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

2. *„dell'Emilia / Emilia" Bianco Frizzante (бяло искрящо вино)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: сламеножълт;

Аромат: с добра наситеност, с преобладаващо цветни и плодови нотки, които варират в зависимост от използваните сортове грозде;

Вкус: от сух до сладък, добре изразен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 13 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

3. *„dell'Emilia / Emilia" Bianco Spumante (бяло пенливо вино)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: сламеножълт с различна наситеност;

Аромат: деликатен, уханен, характерен, с цветни и плодови нотки;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

4. *„dell'Emilia / Emilia" Bianco Passito (бяло вино от стафидирано грозде)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: златистожълт, доближаващ се до кехлибарен;

Аромат: деликатно уханен;

Вкус: приятен полусладък или сладък, топъл, кадифен, понякога леко свеж;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 16 %, от които най-малко 12 % об. действително алкохолно съдържание;

Минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

5. *„dell'Emilia / Emilia" Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato (бяло вино — частично ферментирала гроздова мъст)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: сламеножълт;

Аромат: с добра наситеност, с преобладаващо цветни и плодови нотки, които варират в зависимост от използваните сортове грозде;

Вкус: сладък;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,0 %;

Действително алкохолно съдържание в обемни проценти: минимално 1 % и максимално под 7 %;

Минимален беззахарен екстракт: 13 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

6. *„dell'Emilia / Emilia“ Rosso (червено вино)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен с различна наситеност;

Аромат: винен, с нотки на повече или по-малко узрели плодове, понякога придружен от цветни нотки, предимно на теменужки, както и пикантни нотки, в зависимост от използваните сортове грозде и лозаро-винарския район;

Вкус: от сух до сладък, мек и с точното количество киселинност;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

7. *„dell'Emilia / Emilia“ Rosso Frizzante (червено искрящо вино)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: рубиненочервен с различна наситеност;

Аромат: винен, със свежи плодови и цветни нотки;

Вкус: от сух до сладък, добре изразен, с приятна свежест;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

8. *„dell'Emilia / Emilia“ Rosso Spumante (червено пенливо вино)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: рубиненочервен или гранатовочервен с различна наситеност;

Аромат: деликатен, уханен и богат, с цветни нотки;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

9. *„dell'Emilia / Emilia“ Rosso Novello (младо червено вино)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: ярко рубиненочервен;

Аромат: винен и с отчетливи плодови нотки;

Вкус: мек и с точното количество киселинност;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

10. *„dell'Emilia / Emilia“ Rosso Passito (червено вино от стафидирано грозде)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: наситен гранатовочервен;

Аромат: деликатно уханен; Вкус: приятен полусладък или сладък, топъл, кадифен, понякога леко свеж;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 16 %, от които най-малко 12 % об. действително алкохолно съдържание;

Минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

11. *„dell'Emilia / Emilia" Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato (червено вино — частично ферментирала гроздова мъст)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: рубиненочервен с различна наситеност;

Аромат: винен, със свежи плодови и цветни нотки;

Вкус: сладък и добре изразен, с приятна свежест;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,0 %;

Действително алкохолно съдържание в обемни проценти: минимално 1 % и максимално под 7 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

12. *„dell'Emilia / Emilia" Rosato (розе)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: розов с различна наситеност и различни нюанси;

Аромат: с преобладаващи плодови нотки;

Вкус: от сух до сладък, с подходяща мекота и свежест, добре изразен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

13. *„dell'Emilia / Emilia" Rosato Frizzante (искрящо вино розе)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: розов с различна наситеност и различни нюанси;

Аромат: с леки цветни нотки, придружени от по-изразени плодови нотки;

Вкус: от сух до сладък, с подходяща мекота и свежест, добре изразен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

14. *„dell'Emilia / Emilia" Rosato Spumante (пенливо вино розе)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: розов с различна наситеност;

Аромат: уханен, с отчетливи цветни и плодови нотки;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

15. *„dell'Emilia / Emilia" Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato (вино розе — частично ферментирала гроздова мъст)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: розов с различна наситеност;

Аромат: винен, със свежи плодови и цветни нотки;

Вкус: сладък и добре изразен, с приятна свежест;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Действително алкохолно съдържание в обемни проценти: минимално 1 % и максимално под 7 %;

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

16. *„dell'Emilia / Emilia“ Ancellotta или Lancellotta Rosso*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: наситен рубиненочервен;

Аромат: винен, с нотки на зрели плодове, понякога придружени от цветни нотки;

Вкус: от сух до сладък, с точното количество киселинност;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

17. *„dell'Emilia / Emilia“ Ancellotta или Lancellotta Rosso Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: наситен рубиненочервен;

Аромат: винен, със свежи плодови нотки;

Вкус: от сух до сладък, добре изразен, с приятна свежест;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

18. *„dell'Emilia / Emilia“ Ancellotta или Lancellotta Rosso Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: рубиненочервен или гранатовочервен с различна наситеност;

Аромат: деликатен, уханен и богат, с плодови нотки;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

19. *„dell'Emilia / Emilia“ Ancellotta или Lancellotta Rosso Novello*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: ярко рубиненочервен;

Аромат: винен и с отчетливи плодови нотки;

Вкус: мек и с точното количество киселинност;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

20. *„dell'Emilia / Emilia“ Ancellotta или Lancellotta Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: рубиненочервен с различна наситеност;

Аромат: винен, със свежи плодови и цветни нотки;

Вкус: сладък и добре изразен, с приятна свежест;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,0 %;

Действително алкохолно съдържание в обемни проценти: минимално 1 % и максимално под 7 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

21. *„dell'Emilia / Emilia" Ancellotta или Lancellotta Rosato*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: розов с различна наситеност;

Аромат: с преобладаващи плодови нотки, придружени от цветни нотки;

Вкус: от сух до сладък, мек, свеж, добре изразен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

22. *„dell'Emilia / Emilia" Ancellotta или Lancellotta Rosato Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: розов с различна наситеност;

Аромат: с преобладаващи плодови нотки, придружени от цветни нотки;

Вкус: от сух до сладък, мек, свеж, добре изразен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

23. *„dell'Emilia / Emilia“ Ancellotta или Lancellotta Rosato Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: розов с различна наситеност;

Аромат: деликатен и уханен, с цветни и плодови нотки;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

24. *„dell'Emilia / Emilia“ Ancellotta или Lancellotta Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: розов с различна наситеност;

Аромат: с преобладаващи плодови нотки;

Вкус: сладък и добре изразен, с приятна свежест;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Действително алкохолно съдържание в обемни проценти: минимално 1 % и максимално под 7 %;

Минимален беззахарен екстракт: 14 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

25. *„dell'Emilia / Emilia" Barbera*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен с различна наситеност;

Аромат: винен, приятно деликатен;

Вкус: сух, с точното количество киселинност;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

26. *„dell'Emilia / Emilia" Barbera Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: наситен рубиненочервен;

Аромат: винен, със силни плодови нотки;

Вкус: сух, с приятна свежест и киселинност;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

27. *„dell'Emilia / Emilia" Barbera Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: рубиненочервен или гранатовочервен с различна наситеност;

Аромат: деликатен, уханен и богат, с плодови нотки;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

28. *„dell'Emilia / Emilia" Barbera Novello (младо вино)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: ярко рубиненочервен;

Аромат: винен и с отчетливи плодови нотки;

Вкус: мек и с точното количество киселинност;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

29. *„dell'Emilia / Emilia" Barbera Mosto di uve parzialmente fermentato*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: рубиненочервен с различна наситеност;

Аромат: винен, със свежи плодови и цветни нотки;

Вкус: сладък и добре изразен, с приятна свежест;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,0 %;

Действително алкохолно съдържание в обемни проценти: минимално 1 % и максимално под 7 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

30. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco Rosso Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: рубиненочервен или гранатовочервен с различна наситеност;

Аромат: деликатен, уханен, характерен, с цветни нотки;

Вкус: от сух до сладък, мек и с точното количество киселинност;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

31. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco Rosso Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: рубиненочервен или гранатовочервен с различна наситеност;

Аромат: деликатен, уханен и богат, с цветни нотки;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

32. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco Rosso Novello Frizzante (младо червено искрящо вино)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: ярко рубиненочервен;

Аромат: винен и с отчетливи плодови нотки;

Вкус: мек и с точното количество киселинност;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

33. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco Mosto di uve parzialmente fermentato*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: рубиненочервен с различна наситеност;

Аромат: винен, със свежи плодови и цветни нотки;

Вкус: сладък и добре изразен, с приятна свежест;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,0 %;

Действително алкохолно съдържание в обемни проценти: минимално 1 % и максимално под 7 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

34. *„dell'Emilia / Emilia“ Lambrusco Rosato Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: розов с различна наситеност;

Аромат: приятен, ярко изразен, уханен, с отчетливи цветни и плодови нотки;

Вкус: от сух до сладък, плътен и свеж, добре изразен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

35. *„dell'Emilia / Emilia“ Lambrusco Rosato Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: розов с различна наситеност;

Аромат: уханен, с отчетливи цветни и плодови нотки;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

36. *„dell'Emilia / Emilia“ Lambrusco Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: розов с различна наситеност;

Аромат: със свежи плодови и цветни нотки;

Вкус: сладък и добре изразен, с приятна свежест;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Действително алкохолно съдържание в обемни проценти: минимално 1 % и максимално под 7 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

37. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco (Vinificato in Bianco [ферментирало без люспи]) Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: сламеножълт;

Аромат: деликатен, уханен, характерен, с цветни нотки;

Вкус: от сух до сладък, плътен и свеж, добре изразен, наситен, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

38. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco (Vinificato in Bianco) Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: сламеножълт;

Аромат: деликатен, уханен и богат, с цветни нотки;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

39. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco (Vinificato in Bianco) Novello Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: сламеножълт;

Аромат: винен и с отчетливи плодови нотки;

Вкус: мек и с точното количество киселинност;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

40. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco (Vinificato in Bianco) Mosto di uve parzialmente fermentato*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: сламеножълт;

Аромат: винен, със свежи плодови и цветни нотки;

Вкус: сладък и добре изразен, с приятна свежест;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,0 %;

Действително алкохолно съдържание в обемни проценти: минимално 1 % и максимално под 7 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

41. *„dell'Emilia / Emilia“ Malbo Gentile*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен с различна наситеност;

Аромат: винен, с плодови нотки;

Вкус: сух, с точното количество киселинност;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

42. *„dell'Emilia / Emilia“ Malbo Gentile Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: рубиненочервен с различна наситеност;

Аромат: винен, с плодови нотки;

Вкус: сух, добре изразен и приятен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

43. *„dell'Emilia / Emilia“ Malbo Gentile Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: наситен рубиненочервен;

Аромат: уханен, винен;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

44. *„dell'Emilia / Emilia" Malbo Gentile Novello*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: ярко рубиненочервен;

Аромат: винен и с отчетливи плодови нотки;

Вкус: мек и с точното количество киселинност;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

45. *„dell'Emilia / Emilia" Malbo Gentile Passito (вино от стафидирано грозде)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: наситен гранатовочервен;

Аромат: деликатно уханен;

Вкус: приятен полусладък или сладък, топъл, кадифен, понякога леко свеж;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 16 %, от които най-малко 12 % об. действително алкохолно съдържание;

Минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

46. *„dell'Emilia / Emilia“ Malbo Gentile Mosto di uve parzialmente fermentato*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: рубиненочервен с различна наситеност;

Аромат: винен, със свежи плодови и цветни нотки;

Вкус: сладък и добре изразен, с приятна свежест;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,0 %;

Действително алкохолно съдържание в обемни проценти: минимално 1 % и максимално под 7 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

47. *„dell'Emilia / Emilia“ Pinot Nero*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: бледо рубиненочервен;

Аромат: деликатен, уханен, ароматен;

Вкус: сух, плътен и свеж, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

48. *„dell'Emilia / Emilia“ Pinot Nero Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: бледо рубиненочервен;

Аромат: деликатен, уханен и ароматен, с изразени плодови нотки;

Вкус: сух, плътен и свеж, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

49. *„dell'Emilia / Emilia“ Pinot Nero Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: бледо рубиненочервен;

Аромат: уханен, ароматен;

Вкус: от брют натюр до сух, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

50. *„dell'Emilia / Emilia“ Cabernet (от Cabernet Franc и/или Cabernet Sauvignon)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: яркочервен;

Аромат: винен, с тревисти нотки;

Вкус: сух, плътен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

51. *„dell'Emilia / Emilia" Cabernet (от Cabernet Franc и/или Cabernet Sauvignon) Novello*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: ярко рубиненочервен;

Аромат: винен и с отчетливи плодови нотки;

Вкус: мек и с точното количество киселинност;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

52. *„dell'Emilia / Emilia" Cabernet Franc*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: яркочервен;

Аромат: винен, с тревисти нотки;

Вкус: сух, плътен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

53. *„dell'Emilia / Emilia" Cabernet Franc Novello*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: ярко рубиненочервен;

Аромат: винен и с отчетливи плодови нотки;

Вкус: мек и с точното количество киселинност;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

54. *„dell'Emilia / Emilia" Cabernet Sauvignon*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: тъмно рубиненочервен.

Аромат: винен, с тревисти нотки;

Вкус: сух, плътен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

55. *„dell'Emilia / Emilia" Cabernet Sauvignon Novello*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: ярко рубиненочервен;

Аромат: винен и с отчетливи плодови нотки;

Вкус: мек и с точното количество киселинност;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

56. *„dell'Emilia / Emilia" Fogarina*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: силно наситен рубиненочервен;

Аромат: винен, с нотки на зрели плодове;

Вкус: от сух до сладък, с точното количество киселинност;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

57. *„dell'Emilia / Emilia" Fogarina Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: рубиненочервен;

Аромат: винен, с плодови нотки;

Вкус: от сух до сладък, добре изразен и приятен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

58. *„dell'Emilia / Emilia" Fogarina Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: гранатов рубиненочервен;

Аромат: богат и уханен на плодови нотки;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

59. *„dell'Emilia / Emilia" Fogarina Novello*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: ярко рубиненочервен;

Аромат: винен и с отчетливи плодови нотки;

Вкус: мек и с точното количество киселинност;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

60. *„dell'Emilia / Emilia" Fogarina Passito*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: тъмночервен, с гранатови нюанси;

Аромат: деликатно уханен;

Вкус: приятен полусладък или сладък, топъл, кадифен, понякога леко свеж;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 16 %, от които най-малко 12 % об. действително алкохолно съдържание;

Минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

61. *„dell'Emilia / Emilia“ Fogarina Mosto di uve parzialmente fermentato*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: рубиненочервен с различна наситеност;

Аромат: винен, със свежи плодови и цветни нотки;

Вкус: сладък и добре изразен, с приятна свежест;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,0 %;

Действително алкохолно съдържание в обемни проценти: минимално 1 % и максимално под 7 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

62. *„dell'Emilia / Emilia“ Fortana*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен с различна наситеност;

Аромат: винен, с плодови и цветни нотки;

Вкус: от сух до сладък, с точното количество киселинност;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

63. *„dell'Emilia / Emilia" Fortana Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: рубиненочервен с различна наситеност;

Аромат: винен, със свежи плодови нотки;

Вкус: от сух до сладък, добре изразен, с приятна свежест;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

64. *„dell'Emilia / Emilia" Fortana Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: ярко рубиненочервен;

Аромат: деликатен, уханен;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

65. *„dell'Emilia / Emilia“ Fortana Novello*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: ярко рубиненочервен;

Аромат: винен и с отчетливи плодови нотки;

Вкус: мек и с точното количество киселинност;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

66. *„dell'Emilia / Emilia“ Fortana Mosto di uve parzialmente fermentato*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: рубиненочервен с различна наситеност;

Аромат: винен, със свежи плодови и цветни нотки;

Вкус: сладък и добре изразен, с приятна свежест;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,0 %;

Действително алкохолно съдържание в обемни проценти: минимално 1 % и максимално под 7 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

67. *„dell'Emilia / Emilia“ Marzemino*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: рубиненочервен с различна наситеност;

Аромат: винен, с плодови нотки;

Вкус: сух, с точното количество киселинност;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

68. *„dell'Emilia / Emilia“ Marzemino Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: рубиненочервен с различна наситеност;

Аромат: винен, с плодови нотки;

Вкус: сух, добре изразен и приятен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

69. *„dell'Emilia / Emilia“ Marzemino Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: рубиненочервен с различна наситеност;

Аромат: винен, с плодови нотки;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

70. *„dell'Emilia / Emilia" Marzemino Novello*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: ярко рубиненочервен;

Аромат: винен и с отчетливи плодови нотки;

Вкус: мек и с точното количество киселинност;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

71. *„dell'Emilia / Emilia" Marzemino Passito*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: наситен гранатовочервен;

Аромат: деликатно уханен;

Вкус: приятен полусладък или сладък, топъл, кадифен, понякога леко свеж;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 16 %, от които най-малко 12 % об. действително алкохолно съдържание;

Минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

72. *„dell'Emilia / Emilia" Marzemino Mosto di uve parzialmente fermentato*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: рубиненочервен с различна наситеност;

Аромат: винен, със свежи плодови и цветни нотки;

Вкус: сладък и добре изразен, с приятна свежест;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,0 %;

Действително алкохолно съдържание в обемни проценти: минимално 1 % и максимално под 7 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

73. *„dell'Emilia / Emilia" Merlot*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: тъмно рубиненочервен;

Аромат: винен, с тревисти нотки;

Вкус: сух, плътен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

74. *„dell'Emilia / Emilia" Merlot Novello*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: ярко рубиненочервен;

Аромат: винен и с отчетливи плодови нотки;

Вкус: мек и с точното количество киселинност;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

75. *„dell'Emilia / Emilia" Sangiovese*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: наситен рубиненочервен;

Аромат: винен, с горчив послевкус;

Вкус: сух, плътен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

76. *„dell'Emilia / Emilia" Sangiovese Novello*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: ярко рубиненочервен;

Аромат: винен и с отчетливи плодови нотки;

Вкус: мек и с точното количество киселинност;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 17 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

77. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot Nero (Vinificato in Bianco)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: ярко сламеножълт;

Аромат: деликатен, уханен, ароматен;

Вкус: сух, плътен и свеж, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

78. *„dell'Emilia / Emilia“ Pinot Nero Frizzante (Vinificato in Bianco)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: ярко сламеножълт;

Аромат: деликатен, уханен и ароматен, с изразени плодови нотки;

Вкус: сух, плътен и свеж, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

79. *„dell'Emilia / Emilia“ Pinot Nero Spumante (Vinificato in Bianco)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: сламеножълт;

Аромат: уханен, ароматен;

Вкус: от брют натюр до сух, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 15 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

80. *„dell'Emilia / Emilia" Alionza*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: сламеножълт с различна наситеност;

Аромат: преобладаващи плодови нотки;

Вкус: сух и силен, с точно необходимата плътност;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 13 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

81. *„dell'Emilia / Emilia" Alionza Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: сламеножълт с различна наситеност;

Аромат: приятно наситен, със свежи плодови нотки;

Вкус: сух, добре изразен.

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10 %;

Минимален беззахарен екстракт: 13 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

82. *„dell'Emilia / Emilia" Alionza Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: сламеножълт с различна наситеност;

Аромат: деликатен, уханен, характерен, с плодови нотки;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

83. *„dell'Emilia / Emilia" Alionza Mosto di uve parzialmente fermentato*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: сламеножълт с различна наситеност;

Аромат: плодови и цветни нотки;

Вкус: сладък и добре изразен, с приятна свежест;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,0 %;

Действително алкохолно съдържание в обемни проценти: минимално 1 % и максимално под 7 %;

Минимален беззахарен екстракт: 13 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

84. *„dell'Emilia / Emilia" Chardonnay*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: бледо сламеножълт;

Аромат: плодов, със силни нотки на ябълки;

Вкус: сух, фин, елегантен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,0 %;

Минимален беззахарен екстракт: 13 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

85. *„dell'Emilia / Emilia" Chardonnay Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: бледо сламеножълт;

Аромат: приятно наситен, с плодови нотки;

Вкус: сух, приятен, елегантен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,0 %;

Минимален беззахарен екстракт: 13 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

86. *„dell'Emilia / Emilia" Chardonnay Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: бледо сламеножълт;

Аромат: деликатен, уханен, характерен с плодови нотки;

Вкус: от брют натюр до сух, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

87. *„dell'Emilia / Emilia" Chardonnay Mosto di uve parzialmente fermentato*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: бледо сламеножълт;

Аромат: плодови и цветни нотки;

Вкус: сладък и добре изразен, с приятна свежест;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,0 %;

Действително алкохолно съдържание в обемни проценти: минимално 1 % и максимално под 7 %;

Минимален беззахарен екстракт: 13 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

88. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia (om Malvasia di Candia Aromatica)*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: златист сламеножълт;

Аромат: уханен, с плодов и цветен аромат;

Вкус: от сух до сладък, плътен и свеж, добре изразен, наситен, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

89. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia (om Malvasia di Candia Aromatica) Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: златист сламеножълт;

Аромат: уханен, с плодов и цветен аромат;

Вкус: от сух до сладък, плътен и свеж, добре изразен, наситен, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

90. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia (om Malvasia di Candia Aromatica) Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: сламеножълт със златисти отблясъци;

Аромат: уханен, отличителен, плътен;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

91. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia (om Malvasia di Candia Aromatica) Passito*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: златистожълт, доближаващ се до кехлибарен;

Аромат: деликатно уханен;

Вкус: приятен полусладък или сладък, топъл, кадифен, понякога леко свеж;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 16 %, от които най-малко 12 % об. действително алкохолно съдържание;

Минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

92. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia (om Malvasia di Candia Aromatica) Mosto di uve parzialmente fermentato*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: сламеножълт;

Аромат: свежи плодови и цветни нотки;

Вкус: сладък и добре изразен, с приятна свежест;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,0 %;

Действително алкохолно съдържание в обемни проценти: минимално 1 % и максимално под 7 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

93. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia Bianca*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: златист сламеножълт;

Аромат: уханен, с плодов и цветен аромат;

Вкус: от сух до сладък, свеж и хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

94. *„dell'Emilia / Emilia“ Malvasia Bianca Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: златист сламеножълт;

Аромат: уханен, с плодов и цветен аромат;

Вкус: от сух до сладък, свеж и хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

95. *„dell'Emilia / Emilia“ Malvasia Bianca Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: сламеножълт със златисти отблясъци;

Аромат: уханен, отличителен;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

96. *„dell'Emilia / Emilia“ Malvasia Bianca Mosto di uve parzialmente fermentato*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: сламеножълт;

Аромат: свежи плодови и цветни нотки;

Вкус: сладък и добре изразен, с приятна свежест;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,0 %;

Действително алкохолно съдържание в обемни проценти: минимално 1 % и максимално под 7 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

97. *„dell'Emilia / Emilia" Montù*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: сламеножълт с различна наситеност;

Аромат: преобладаващи плодови нотки;

Вкус: сух и силен, с точно необходимата плътност;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,0 %;

Минимален беззахарен екстракт: 13 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

98. *„dell'Emilia / Emilia" Montù Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: сламеножълт с различна наситеност;

Аромат: приятно наситен, със свежи плодови нотки;

Вкус: сух, добре изразен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,0 %;

Минимален беззахарен екстракт: 13 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

99. *„dell'Emilia / Emilia“ Montù Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: сламеножълт с различна наситеност;

Аромат: деликатен, уханен, характерен, с плодови нотки;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

100. *„dell'Emilia / Emilia“ Montù Mosto di uve parzialmente fermentato*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: сламеножълт с различна наситеност;

Аромат: плодови и цветни нотки;

Вкус: сладък и добре изразен, с приятна свежест;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,0 %;

Действително алкохолно съдържание в обемни проценти: минимално 1 % и максимално под 7 %;

Минимален беззахарен екстракт: 13 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

101. *„dell'Emilia / Emilia" Moscato*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: златист сламеножълт;

Аромат: плодови нотки;

Вкус: от сух до сладък, уханен, плътен, с точно необходимата плътност;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,0 %;

Минимален беззахарен екстракт: 13 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

102. *„dell'Emilia / Emilia" Moscato Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: златист сламеножълт;

Аромат: приятно наситен, със свежи плодови нотки;

Вкус: от сух до сладък, наситен, ароматен, добре изразен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,0 %;

Минимален беззахарен екстракт: 13 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

103. *„dell'Emilia / Emilia" Moscato Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: златист сламеножълт;

Аромат: деликатен, уханен, характерен, с плодови нотки;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

104. *„dell'Emilia / Emilia" Moscato Mosto di uve parzialmente fermentato*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: сламеножълт с различна наситеност;

Аромат: плодови и цветни нотки;

Вкус: сладък и добре изразен, с приятна свежест;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,0 %;

Действително алкохолно съдържание в обемни проценти: минимално 1 % и максимално под 7 %;

Минимален беззахарен екстракт: 13 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 3,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

105. *„dell'Emilia / Emilia" Grechetto Gentile*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: ярко сламеножълт;

Аромат: деликатен, уханен, характерен, с плодови нотки;

Вкус: от сух до сладък, плътен и свеж, добре изразен, наситен, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

106. *„dell'Emilia / Emilia" Grechetto Gentile Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: ярко сламеножълт;

Аромат: деликатен, уханен, характерен, с плодови нотки;

Вкус: от сух до сладък, плътен и свеж, добре изразен, наситен, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

107. *„dell'Emilia / Emilia" Grechetto Gentile Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: сламеножълт със златисти отблясъци;

Аромат: уханен, отличителен, плътен;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

108. *„dell'Emilia / Emilia“ Grechetto Gentile Passito*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: златистожълт, доближаващ се до кехлибарен;

Аромат: деликатно уханен;

Вкус: приятен полусладък или сладък, топъл, кадифен, понякога леко свеж;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 16 %, от които най-малко 12 % об. действително алкохолно съдържание;

Минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

109. *„dell'Emilia / Emilia“ Pinot Bianco*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: сламеножълт;

Аромат: деликатен, уханен, ароматен;

Вкус: сух, плътен и свеж, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

110. *„dell'Emilia / Emilia“ Pinot Bianco Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: ярко сламеножълт;

Аромат: деликатен, уханен и ароматен, с изразени плодови нотки;

Вкус: сух, плътен и свеж, добре изразен, наситен, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

111. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot Bianco Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: сламеножълт;

Аромат: уханен, ароматен;

Вкус: от брют натюр до сух, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

112. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot Grigio*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: бледо златистожълт, понякога бледорозов или меден;

Аромат: с деликатен аромат, уханен;

Вкус: сух, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

113. *„dell'Emilia / Emilia“ Pinot Grigio Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: бледо златистожълт, понякога бледорозов или меден;

Аромат: деликатен аромат, с плодови нотки;

Вкус: сух, плътен и свеж, добре изразен, наситен, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

114. *„dell'Emilia / Emilia“ Pinot Grigio Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: бледо златистожълт, понякога бледорозов или меден;

Аромат: уханен, ароматен;

Вкус: от брют натюр до сух, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

115. *„dell'Emilia / Emilia“ Riesling Italico*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: сламеножълт със зеленикави оттенъци;

Аромат: деликатен и ароматен, с леко ароматни нотки;

Вкус: сух, плътен и свеж, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

116. *„dell'Emilia / Emilia“ Riesling Italico Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: сламеножълт;

Аромат: деликатен и ароматен, с плодови нотки;

Вкус: сух, плътен и свеж, добре изразен, наситен, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

117. *„dell'Emilia / Emilia“ Riesling Italico Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: сламеножълт;

Аромат: уханен, ароматен;

Вкус: от брют натюр до сух, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

118. *„dell'Emilia / Emilia" Sauvignon*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: ярко сламеножълт;

Аромат: уханен, отличителен;

Вкус: сух, плътен и свеж, добре изразен, наситен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

119. *„dell'Emilia / Emilia" Sauvignon Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: ярко сламеножълт;

Аромат: деликатен, уханен; с растителни нотки;

Вкус: сух, плътен и свеж, добре изразен, наситен, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

120. *„dell'Emilia / Emilia" Sauvignon Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: бледо сламеножълт;

Аромат: уханен, отличителен;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

121. *„dell'Emilia / Emilia" Sauvignon Passito*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: златистожълт, доближаващ се до кехлибарен;

Аромат: деликатно уханен;

Вкус: приятен полусладък или сладък, топъл, кадифен, понякога леко свеж;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 16 %, от които най-малко 12 % об. действително алкохолно съдържание;

Минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

122. *„dell'Emilia / Emilia" Spergola*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: сламеножълт;

Аромат: деликатен, уханен, характерен, с плодови нотки;

Вкус: от сух до сладък, плътен и свеж, добре изразен, наситен, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

123. *„dell'Emilia / Emilia" Spergola Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: ярко сламеножълт;

Аромат: деликатен, уханен, характерен, с плодови нотки;

Вкус: от сух до сладък, плътен и свеж, добре изразен, наситен, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

124. *„dell'Emilia / Emilia" Spergola Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: сламеножълт със златисти отблясъци;

Аромат: уханен, характерен, с растителни нотки;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

125. *„dell'Emilia / Emilia" Spergola Passito*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: златистожълт, доближаващ се до кехлибарен;

Аромат: деликатно уханен;

Вкус: приятен полусладък или сладък, топъл, кадифен, понякога леко свеж;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 16 %, от които най-малко 12 % об. действително алкохолно съдържание;

Минимален беззахарен екстракт: 18 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,5 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

126. *„dell'Emilia / Emilia" Trebbiano*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Цвят: ярко златистожълт;

Аромат: деликатен, с растителни нотки;

Вкус: от сух до сладък, плътен, леко ароматен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 4,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

127. *„dell'Emilia / Emilia" Trebbiano Frizzante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: интензивна, краткотрайна;

Цвят: ярко златистожълт;

Аромат: деликатен, уханен, характерен, с плодови нотки;

Вкус: от сух до сладък, плътен и свеж, добре изразен, наситен, хармоничен;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 10,5 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

128. *„dell'Emilia / Emilia" Trebbiano Spumante*

КРАТКО ТЕКСТОВО ОПИСАНИЕ

Пяна: фина и дълготрайна;

Цвят: златистожълт;

Аромат: уханен, отличителен;

Вкус: от брют натюр до сладък, свеж, хармоничен, с деликатни нотки на дрожди;

Минимално общо алкохолно съдържание в обемни проценти: 11 %;

Минимален беззахарен екстракт: 16 g/l.

Когато при производството се използва вторична ферментация в бутилка, виното може да бъде помътняло поради остатъци от ферментацията.

Останалите аналитични параметри, които не фигурират в таблицата по-долу, са в съответствие с пределните стойности, предвидени в националното законодателство и в законодателството на ЕС.

Общи аналитични характеристики

— Максимално общо алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимално действително алкохолно съдържание (% об.) —

— Минимална обща киселинност: 5,0 g/l, изразена като съдържание на винена киселина

— Максимално съдържание на летливи киселини (meq/l) —

— Максимално съдържание на общ серен диоксид (mg/l) —

5. **Винопроизводствени практики**

5.1. *Специфични енологични практики*

1. Обогатяване — подслаждане и вторична ферментация

Приложимо ограничение при енологичните практики

Естественото алкохолно съдържание по обем може да се увеличи чрез обогатяване с концентрирана гроздова мъст, получена от грозде с произход от определения район на производство, или с концентрирана и ректифицирана гроздова мъст в рамките на пределните стойности съгласно законодателството на ЕС и националното законодателство.

Типичното географско указание „dell'Emilia“ / „Emilia“ е запазено за лозаро-винарски продукти в съответните категории, за които най-малко 85 % от продуктите или всички продукти преди производството на вино произхождат от определения район на производство, включително всички продукти, използвани за подслаждане и вторична ферментация.

2. Ферментация без люспи на гроздето Pinot Nero

Специфична енологична практика

Искрящите и пенливите вина традиционно се произвеждат чрез ферментация без люспи на гроздето Pinot Nero. Ферментацията без люспи на гроздето Pinot Nero дава възможност да се произвежда вино, което е бяло на цвят и има приятен аромат с елегантни нотки и дълготрайна фина пяна.

5.2. *Максимални добиви*

1. Bianco, Rosso, Rosato, Fogarina, Fortana, Lambrusco, Montù, Trebbiano — всички видове, с изключение на Passito

29 000 kg грозде от хектар

2. Alionza, Ancellotta, Moscato Bianco, Grechetto Gentile — всички видове, с изключение на Passito

26 000 kg грозде от хектар

3. Malvasia (от Malvasia di Candia Aromatica) — всички видове, с изключение на Passito

24 000 kg грозде от хектар

4. Chardonnay, Spergola, Sauvignon — всички видове, с изключение на Passito

23 000 kg грозде от хектар

5. Barbera, Cabernet, Cabernet Franc, Sangiovese — всички видове, с изключение на Passito

21 000 kg грозде от хектар

6. Cabernet Sauvignon, Malbo Gentile, Malvasia Bianca, Marzemino, Merlot — всички видове, с изключение на Passito

20 000 kg грозде от хектар

7. Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Riesling Italico — всички видове, с изключение на Passito

20 000 kg грозде от хектар

8. Bianco Passito, Rosso Passito, Fogarina Passito

145 хектолитра от хектар

9. Grechetto Gentile Passito

130 хектолитра от хектар

10. Malvasia (от Malvasia di Candia Aromatica) Passito

120 хектолитра от хектар

11. Spergola Passito

115 хектолитра от хектар

12. Sauvignon Passito

105 хектолитра от хектар

13. Malbo Gentile Passito, Marzemino Passito

100 хектолитра от хектар

6. **Определен географски район**

Районът, в който се отглежда гроздето, използвано при производството на вина и частично ферментирала гроздова мъст със защитеното географско указание „dell'Emilia / Emilia“, обхваща цялата административна територия на провинциите Болоня, Ферара, Модена, Парма, Пиаченца и Реджо Емилия. В провинция Болоня защитеното географско указание „dell'Emilia / Emilia“ може да се използва за грозде, отглеждано на десния бряг на река Силаро, предназначено за употреба в производството на лозаро-винарски продукти, обхванати от наименованието, с изключение на видовете Lambrusco.

7. **Винени сортове грозде**

Alionza B.

Ancellotta N. — Lancellotta

Barbera N.

Cabernet Franc N. — Cabernet

Cabernet Sauvignon N. — Cabernet

Chardonnay B.

Fogarina N.

Fortana N. — Uva d'Oro

Lambrusco Barghi N. — Lambrusco

Lambrusco Benetti N. — Lambrusco

Lambrusco Grasparossa N. — Groppello Grasparossa

Lambrusco Grasparossa N. — Lambrusco

Lambrusco Maestri N. — Lambrusco

Lambrusco Marani N. — Lambrusco

Lambrusco Montericco N. — Lambrusco

Lambrusco Oliva N. — Lambrusco

Lambrusco Salamino N. — Lambrusco

Lambrusco Viadanese N. — Lambrusco

Lambrusco a Foglia Frastagliata N. — Enantio N.

Lambrusco a Foglia Frastagliata N. — Lambrusco

Lambrusco del Pellegrino N. — Lambrusco

Lambrusco di Sorbara N. — Lambrusco

Malbo Gentile N.

Malvasia Bianca di Candia B. — Malvasia

Malvasia di Candia Aromatica B. — Malvasia

Marzemino N. — Berzemino

Melara B.

Merlese N.

Merlot N.

Montù B. — Montuni

Moscato Bianco B. — Moscato

Pignoletto B. — Grechetto Gentile

Pinot Bianco B. — Pinot

Pinot Grigio — Pinot

Pinot Nero N. — Pinot

Riesling Italico B. — Riesling

Sangiovese N. — Sangioveto

Sauvignon B. — Sauvignon Blanc

Spergola B.

Terrano N. — Lambrusco dal peduncolo Rosso

Trebbiano Modenese B. — Trebbiano

Trebbiano Romagnolo B. — Trebbiano

Trebbiano Toscano B. — Biancame B.

Trebbiano Toscano B. — Trebbiano

8. **Описание на връзката или връзките**

8.1. А) *Информация за географския район*

1. Природни фактори, които са от значение за връзката

За всички категории, обхванати от спецификацията, районът на производство на вина със ЗГУ „dell'Emilia / Emilia“ обхваща цялата административна територия на провинциите Болоня, Ферара, Модена, Парма, Пиаченца и Реджо Емилия.

Този район се характеризира с еднородни почвени и климатични условия поради общия произход и разположение на почвите, а целият район е особено подходящ за лозарските дейности, които процъфтяват там. По-специално климатичните условия са създали еднороден ландшафт, което означава, че в лозята в района, където се произвеждат вина със ЗГУ „dell'Emilia / Emilia“, до голяма степен се използват едни и същи техники за отглеждане на грозде.

За да се осигурят хомогенни области на взаимодействие между сортовете грозде и средата, към района на производство е добавена територията на десния бряг на река Силаро, която е част от провинция Болоня. Почвените и климатичните характеристики на района са сходни с тези на настоящия район на производство, за който са характерни много дълбоките почви със средна текстура, слабо до умерено съдържание на варовик в обработваемия почвен хоризонт и високо съдържание на варовик в дълбоките почвени хоризонти, с неутрално до леко алкално pH, с добро наличие на кислород и добър производствен капацитет за основните култури, които могат да се отглеждат.

Определеният район, който от западния край обхваща шест провинции, включва много различен ландшафт, разпределен почти поравно между равнините и хълмовете на Апенините. Районът се характеризира с еднородни почвени и климатични условия поради общия произход на почвите и общата конфигурация и общото изложение на терените. Различни климатични особености са формирали еднороден ландшафт, който от своя страна е довел до еднородни култури. Така за формировката и отглеждането на сортовете лози, използвани за производството на винata с типичното географско указание „Emilia“, се използват по същество хомогенни техники в целия район.

Равнината с надморска височина между 2 и 70 m над морското равнище обхваща областта по поречието на река По до адриатическото крайбрежие, простираща се чак до широките апенински долини, които достигат надморска височина до 150 m. В равнинните предпланински райони и алувиалните равнини, характеризиращи се с вертикални отлагания, седиментите се дължат главно на апенинските реки и потоци, докато седиментите на лъкатушещото поречие и делтата на река По са образувани от самата река.

Хълмовете на Апенините образуват непрекъснат район, простиращ се от първите хълмове до билото на Апенините, включително преходна хълмиста равнина, докато в югоизточната част на региона почти няма низина, която да не е част от определения район. Надморската височина варира от 100 до 2 200 m, но повечето лозя са разположени на надморска височина под 600 m. Преобладават седиментни скали от много разнообразни литотипи (пясъчник, глинест камък, варовик, креда, пясъци и конгломерати). Разпределението на почвата представлява сложна мозайка поради разнообразието от местни орографски фактори и влиянията на морфогенетичните процеси, геоложката и структурната сложност и разпределението на литотипите, както и разнообразието на климата, растителността и човешката намеса.

Лозя се срещат на различни височини, от равнините към възвишенията, в зависимост от района, от отглежданите сортове грозде и от лозарската и енологичната традиция; най-малко са лозята във високите Апенини, където климатът е твърде студен. Температурните модели в района са силно променливи, като варират от субконтинентални (най-подходящите за един лозаро-винарски район) до умерено хладни. В равнините климатът е по-изразено континентален, със средни годишни температури от около 14—16 °C. Годишните валежи варират от 600 до 800 mm, концентрирани предимно през есента и в по-малка степен — през пролетта. Най-слаби са валежите в североизточната част, около делтата на река По, където влиянието на морето е ясно изразено.

Недостиг на вода възниква главно през лятото, но този недостиг се преодолява чрез високата относителна влажност на въздуха и наличието на повърхностни води. Валежите се увеличават на по-голяма надморска височина, като количествата варират от около 800 mm по хребета на Апенините с изглед към равнините до повече от 2 000 mm във високите Апенини, където има и повече дъждовни дни. Хидроклиматичният баланс следва тенденцията на валежите, като стойностите са в диапазона от около -400 mm във вътрешността на равнините до 0 в средните Апенини, с положителни стойности на по-голяма надморска височина.

2. Човешки фактори, които са от значение за връзката

Съществува силна връзка между човешките фактори и околната среда, тъй като хората в лозарския район имат установена дългогодишна традиция в производството на вината „Emilia“. Лозята в Емилия са с древен произход, като на различни обекти в района, свързани с културата Терамар, са открити гроздови семки, които датират от желязната епоха. Най-старите сортове в региона са лозите от сорта Lambrusco, които със сигурност са с етруски произход и при всички случаи генетично са по-близо до диворастящите лози, от които са били селектирани. Палеолигурийците, етруските и римляните засадили лози в определената територия, повлияни и от присъствието на келтските племена. Тези различни влияния довели до разпространението на две формировки: *arbustum gallicum*, при която лозите били оформяни по живи дървета — по-високостъблена и по-подходяща за плодородните равнини, и *vinea characatae* — нискостъблена формировка от гръцки произход, подходяща за хълмистите райони. Впоследствие няколко римски автори цитират и възхваляват разпространението на лозарството в района на Емилия, което процъфтява и води до производството на добри вина. Благодарение на труда на селяните и произвеждащите кисел сок (верджус) монаси в района лозарството продължило да се развива през Средновековието. През 1300 г. Пиетро де Крешенци (Pietro de' Crescenzi) описва около 30 сорта лози и вина, произвеждани в Емилия— от равнините до планините — включително сортовете Trebbiano, Grechetto Gentile („Pignuolo“) и сорта Lambrusco.

Интересен е историческият разказ за това как са се развивали лозарството и самите вина от XIV век насам — от най-ниските равнини до най-високите хълмове. Пиетро де Крешенци пише: „Това е друг вид, наречен duracla, с издължена форма на гроздето и много черен на цвят, от който се получава добро, много черно вино при влажни почви, но не се развива в планините или на сухи места: този вид е избран пред всички останали във Ферара; а има и друг вид, наречен gmaresta, с издължена форма на гроздето и не толкова черен на цвят, чиито листа окапват напълно, преди да узрее, и който има горчив и кисел вкус, средно количество плодове, образува редки гроздове и дава отлично и много приятно вино; нито птиците, нито кучетата и хората обичат да ядат това грозде; обикновено се среща в планинските части на Болоня“. Репутацията на вината от Емилия — както на червените и белите, тихите и искрящите вина, така и на ликьорните вина или на виното от стафидирано грозде — се разпространява в течение на вековете, както се вижда от различни международни изложения на вино (например националния каталог на Италианското изложение от 1861 г.), докато не получава официално признаване с въвеждането на наименованията за произход. През 1925 г. Норберто Марцото (Norberto Marzotto) представя интересен списък на гроздето, отглеждано в различните провинции на Емилия, като изброява всички сортове от посочените в член 2 видове, включително някои до голяма степен местни сортове като Spergola, Moscato, Fogarina и Termarina. Не били посочени международните сортове, макар и те да били широко разпространени на цялата територия, тъй като не представлявали интерес за автора. В началото на 50-те години на XX век лозарството в района получило нов тласък и си възвърнало икономическата жизнеспособност благодарение на стабилния и значителен търговски успех, който позволил широкото разпространение на вината със ЗГУ „Emilia“, по-специално на произвежданите от сортовете грозде Lambrusco, Malvasia, Grechetto Gentile и Trebbiano. През 1967 г. в посочения район са одобрени три защитени наименования за произход, като броят им се увеличава до десет през следващото десетилетие и по този начин се потвърждава силната ангажираност на района с лозарството. С Министерско постановление от 18 ноември 1995 г. е одобрено типичното географско указание „dell'Emilia“ / „Emilia“, чиито граници попадат изцяло или частично в границите на по-голямото означение „Emilia“.

Определеният район има висок общ лозаро-винарски потенциал, тъй като съгласно статистиката на ISTAT (Италианския национален статистически институт) за 2000 г. са регистрирани 32 427 ha засадени с лозя. През годините от тези лозя винаги са се произвеждали големи количества вино със ЗГУ „Emilia“. Според обсерваторията ISMEA—MIPAAF през 2009 г. производството на грозде достига 130 000 t, получено от около 6 300 ha насаждения, като представлява третото по големина в страната производство за географско указание. Преобладават червените пред белите вина.

Човешкият фактор е от съществено значение за типичното географско указание по отношение на:

— отглежданите в лозята сортове грозде: сортовете грозде са традиционно отглежданите в определения район, като някои от тях са местни за района на Емилия и се отглеждат само там;

— използваните техники на отглеждане: използват се системите за формировка и засаждане, които са се развили в района с течение на времето, насочени към ограничаване на добивите и получаване на качеството, изисквано съгласно спецификацията. Почвените и климатичните условия естествено насърчават растежа на лозите, като стопанствата са избрали система за формировка от подпорни конструкции с постоянни кордони с увиснали клони, която може да ограничи буйния растеж на растенията, да позволи равномерно разпределение на пъпките, постигане на производствения потенциал на растенията, улавяне на лъчистата енергия и достигане на достатъчно въздух и светлина до гроздовете. Най-често използваните системи за формировка са чрез свободно разполагане, с къса резитба, Женевска двойна завеса, формировка Гюйо и формировка Силвоз. Гъстотата на засаждане варира от 2 500—3 000 лози на хектар в равнинните части до 3 000—4 000 лози на хектар в покрайнините на Апенините и в дефилетата в подножието на Апенините. Най-често използваните подложки са: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P;

— винопроизводствените практики: традиционно установените в района за производството на червени и бели вина, тихи или искрящи, за всички разрешени в спецификацията видове, както и за производството на вино от стафидирано грозде и младо вино.

8.2. Б) *Информация за качеството или за характеристиките на продукта, които са резултат основно или изключително от географската среда*

От аналитична и органолептична гледна точка вината, обхванати от настоящата продуктова спецификация, имат много ясни и отличителни характеристики, описани в член 6, които позволяват ясното им идентифициране и свързването на типичността им с тяхната географска среда. В най-общ смисъл Емилия е дом на искрящите вина, получени в резултат от многовековна местна традиция на съчетаване на вина от равнините и от склоновете на хълмовете — от източната до западната част на региона, като има и няколко основни червени и бели тихи вина, които произхождат предимно от хълмистите райони.

По-специално сортовите червени вина включват тихи, балансирани и плодови вина като Cabernet (Cabernet Franc и Sauvignon), Merlot, Pinot Nero и Sangiovese, за разлика от вината, които могат да бъдат тихи или искрящи, като например Malbo Gentile, Marzemino, Ancellotta и Barbera, или по-типичните искрящи вина, ароматни и с балансирана киселинност, като вината със ЗГУ „Emilia“ от сортовете Lambrusco, Fogarina и Fortana.

Всички бели вина се произвеждат в разновидностите „тихи“ или „искрящи“, като последните са по-широко разпространени, също така от ароматни сортове, като например Malvasia di Candia Aromatica и Moscato Bianco. Традиционните мехурчета в искрящите вина спомагат за балансиране на вкуса чрез засилване на аромата на сортовете грозде. Белите вина, получавани както от международни сортове грозде като Sauvignon или Chardonnay, така и от регионални или местни сортове като Grechetto Gentile, Montù или Spergola, са с подходящата киселинност, включително ябълчна киселина, с която да се засили ароматът на сортовете грозде.

В най-подходящите за лозарство райони се произвеждат вина с интересен вкус и структура, особено в хълмистите райони, където могат да се получат по-структурирани вина, дори вина от стафидирано грозде, които са традиционни за района.

При разновидностите млади вина със ЗГУ „Emilia“ нотките, получени при въглекиселата мацерация на гроздето, се съчетават с органолептичните характеристики на сорта грозде и на средата, в която е отгледано.

Производството на пенливи вина произтича пряко от производството на искрящи вина, като се използва широко разпространената от 50-те години на XX век насам вторична ферментация в големи затворени съдове. Използваните за производството на пенливи вина технологии, приети в съответствие с действащото законодателство, дават възможност за получаване на различни видове вина — от сухи до сладки, в зависимост от съдържанието на остатъчна захар.

8.3. В) *Описание на причинно-следствената връзка между информацията, посочена в точка А), и тази, посочена в точка Б)*

Определеният географски район е силно разнороден, с характеристики, които са довели до различни видове лозарство и до установяването на различни сортове грозде, специфични за всеки район. Около 60 % от лозята на „Emilia“ са разположени в равнините, а 38 % — в подножието на планините (Istat, 2000 г.). Вината отразяват двата лозарски макрорегиона в Емилия-Романя, тъй като в равнините се произвеждат вина, които са по-свежи и по-пивки, докато ароматът и вкусът на вината от склоновете на хълмовете често са по-структурирани, елегантни и устойчиви.

Като цяло слънцегреенето и температурните условия в засадената с лозя площ в определения географски район позволяват гроздето да узрее достатъчно. Най-високите стойности на градусодните се отчитат в равнините — 2 400 градусодни (показател на Winkler), като стойността намалява при увеличаване на надморската височина. По склоновете на хълмовете традиционно засадените с лозя площи, от които се получават висококачествени вина, са площите с най-добри климатични условия, разположени по склоновете с добро изложение или в защитените от студените въздушни течения долини.

Лозарството по склоновете на хълмовете е по-широко разпространено в провинциите Пиаченца, Парма и Болоня. Сортовете грозде с кратък цикъл вреят най-добре на по-голяма надморска височина, където лозята са по-второстепенна култура и където почвите са плитки и подложени на интензивна ерозия. В низините условията са най-добри за сортовете, които се нуждаят от най-много топлина, като сортовете Lambrusco, които са най-разпространени в централната част на региона, по-специално в провинциите Реджо Емилия и Модена, докато по границите на Апенините и в подножието на Апенините, където се срещат първите хълмове и първите долини, условията са идеални за много сортове грозде — от бели до червени, както за производството на тихи, така и на искрящи вина, или дори на вина от стафидирано грозде. Там континенталният климат е смекчен от по-силните ветрове и по-голямото количество валежи, като се избират по-разнородни склонове и почви в зависимост от желания вид продукт.

Субконтиненталният климат осигурява достатъчно количество валежи през цялата година, като летните суши се смекчават от наличието на водни течения и дълбоки почви в равнините, а по хълмовете — от по-обилните и по-добре разпределени валежи, което ги превръща в благоприятна за лозарски дейности среда.

Съществуват много характерни местни явления, като например в равнините в близост до Ферара, където на височина под морското равнище се срещат почви от делтата и крайбрежните равнини — с признаци на хидроморфизъм в повърхностния слой, при които обаче наличието на вода в почвата се неутрализира от силно отрицателната стойност на евапотранспирацията и валежите; традиционно сортът Fortana се отглежда в тази среда.

Като цяло обаче големите колебания между дневните и нощните температури в периода на зреене на гроздето, съчетани с предимно субалкални или алкални почви, с фина или умерено фина текстура, водят до получаването на уханни вина с високо съдържание на полифеноли, което им придава техните специфични органолептични характеристики.

Лозаро-винарските продукти се различават също така от изток на запад според традициите в отделните райони. Най-голямото количество вино се произвежда в равнините, които обхващат историческия район на етруските в Емилия, където се произвеждат вината Lambrusco, района на сортовете Trebbiano, както и в специалния район в провинция Ферара, в близост до крайбрежието, където преобладава гроздето от сорта Fortana. По хълмовете, от запад на изток, откриваме гръцко-римската лозарска традиция по хълмовете на Пиаченца, свързана със сортовете грозде Barbera и Croatina, както и с традиционния сорт Malvasia di Candia Aromatica, който се простира до хълмовете на Парма и Реджо Емилия. По склоновете на хълмовете се отглеждат много други международни и местни сортове грозде, включително Sauvignon, Spergola, Montuni и Grechetto Gentile, като последният е широко разпространен в района на Болоня, заедно с червените сортове, използвани за производството на вина от вида Cabernet и Merlot Bordeaux. По западните граници на хълмистия район се срещат също и историческите сортове Sangiovese и Albana.

За значението на лозарството в този район свидетелстват многобройните лозя в определения район и стотиците хиляди хектолитра вино „Emilia“, произвеждано и предлагано на пазара всяка година по целия свят.

8.4. *„dell'Emilia / Emilia“ — категория: вино от стафидирано грозде*

Информация за специфичните качества на продукта, които се дължат на географския му произход, и причинно-следствена връзка с географския район.

В зависимост от използвания сорт цветът варира от златистожълт до кехлибарен при белите вина до гранатовочервен при червените вина. Ароматът е деликатен и с характерни нотки на стафидирано грозде, понякога пикантен и с привкус на мед и зрели плодове. Вкусът е плътен и хармоничен и може да варира от сух до сладък, въпреки че по-голямата част от вината имат по-високо съдържание на захар.

Вината „Passito“ може да се правят от всички сортове грозде, както бели, така и черни, но най-често се влагат ароматни сортове (Moscato Giallo, Moscato Rosa, Traminer Aromatico) и полуароматни сортове (Goldtraminer, Nosiola, Riesling Renano, Sauvignon и др.).

Гроздето се суши в специални помещения за сушене, а продължителността на периода на стафидиране варира в зависимост от наситеността на характеристиките, които трябва да притежава крайният продукт благодарение на тази техника.

Гроздето, което се използва за производството на вина „Passito“, се определя от производителя въз основа на специфичните физически и качествени характеристики на гроздовете.

Гроздовете с голямо пространство между зърната са особено подходящи за сушене и затова се подбират в лозята при събирането на реколтата.

Процесът на сушене се благоприятства от отчетливата разлика между дневните и нощните температури, която е особено голяма в края на лятото и през есента.

Качествените характеристики на вината се влияят от почвените и климатичните условия на района на производство. Умереният, прохладен и ветровит климат, добре оттичащите се почви с достатъчно наличие на вода поради валежите, които са разпределени през летните месеци, както и обособените разлики между нощните и дневните температури по време на процеса на зреене на гроздето, осигуряват оптимално узряване на гроздовете, което води до грозде с добро съдържание на захар и добра киселинност, заедно с други качествени и органолептични характеристики, които са специфични за всеки сорт и могат да се усетят също и във вината, произведени от него.

Следователно причинно-следствената връзка се основава на специфични качества на продукта, които могат да бъдат приписани на географския произход.

9. **Други основни условия (опаковане, етикетиране, други изисквания)**

Дерогация от винопроизводството и преработката в определения географски район

Правна уредба:

Законодателство на ЕС

Вид допълнително условие:

Дерогация от производството в определения географски район

Описание на условието:

Описание на условието:

В съответствие с дерогацията, предвидена в член 5, параграф 1, буква б) от Делегиран регламент (ЕС) 2019/33 на Комисията, процесите на производство на частично ферментирала гроздова мъст и всички други категории вино със ЗГУ „dell'Emilia / Emilia“, включително производството и вторичната ферментация на искрящо и пенливо вино, може, освен в определения район на производство, да се извършват и в границите на съседните провинции Равена, Форли-Чезена, Мантуа и Кремона.

Посочване върху етикета на два или повече сортове грозде

Правна уредба:

В националното законодателство

Вид допълнително условие:

Допълнителни разпоредби относно етикетирането

Описание на условието:

Описание на условието:

С цел вината със ЗГУ „dell'Emilia / Emilia“ да бъдат обозначени с наименованията на два или повече сортове грозде, сортовете грозде в по-малко количество трябва все пак да съставляват повече от 15 % от общото количество, като сортовете трябва да бъдат посочени върху етикета в низходящ ред по отношение на действително използваното количество грозде.

По този начин се гарантира, че така получените и обозначени вина отразяват характеристиките на всички сортове грозде, от които са направени, за да се избегне предоставянето на подвеждаща информация на потребителя, тъй като в приложимото законодателство на ЕС (член 50, параграф 1, буква а), подточка ii) от Регламент (ЕС) 2019/33) не се определя минимален процент за използваните сортове грозде в по-малко количество.

Тази ограничителна разпоредба е в съответствие с член 58, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2019/33, с който се разрешава на държавите членки да определят по-ограничителни разпоредби за етикетиране в продуктовите спецификации, включително за посочването на сортовете грозде.

Връзка към продуктовата спецификация

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22203