C/2025/3207

6.6.2025

Offentliggørelse af meddelelsen om en godkendt standardændring af produktspecifikationen for en geografisk betegnelse i henhold til artikel 5, stk. 4, i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 [1]

(C/2025/3207)

MEDDELELSE OM GODKENDELSE AF EN STANDARDÆNDRING

(Artikel 24 i forordning (EU) 2024/1143)

»dell'Emilia / Emilia«

PGI-IT-A0509-AM07 — 10.3.2025

1. **Produktets betegnelse**

»dell'Emilia / Emilia«

2. **Type geografisk betegnelse**

☐ Beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB)

☒ Beskyttet geografisk betegnelse (BGB)

☐ Geografisk betegnelse (GB)

3. **Sektor**

☐ Landbrugsprodukter

☒ Vin

☐ Spiritus

4. **Medlemsstat, som det geografiske område tilhører**

Italien

5. **Myndighed i medlemsstaten, der meddeler standardændringen**

Ministeriet for landbrug, fødevaresuverænitet og skovbrug

6. **Klassificering som standardændring**

Disse ændringer falder ind under definitionen af en standardændring i artikel 24, stk. 4, i forordning (EU) 2024/1143, da de ikke er omfattet af definitionerne i artikel 24, stk. 3, i samme forordning. Det betyder med andre ord, at:

— de ikke indebærer en ændring af betegnelsen eller brugen af betegnelsen eller af produktkategorien

— de ikke ugyldiggør den tilknytning til det geografiske område, der er omhandlet i enhedsdokumentet

— de ikke medfører yderligere restriktioner for markedsføringen af produktet.

[1] Kommissionens delegerede forordning (EU) 2025/27 af 30. oktober 2024 til supplering af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 med regler angående registreringen og beskyttelsen af geografiske betegnelser, garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk og om ophævelse af delegeret forordning (EU) nr. 664/2014 (EUT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beskrivelse af den eller de godkendte standardændringer**

1. *Tilføjelse af en præcisering af kategorien*

Beskrivelse:

Den kategori, som mousserende vine med betegnelsen »dell'Emilia / Emilia« tilhører, er blevet præciseret (»mousserende vine«).

Begrundelse:

Ændringen er foretaget for at præcisere de kategorier af mousserende vin, der fremstilles.

Ændringen vedrører artikel 1 i produktspecifikationen.

2. *Tilføjelse af en ny type Ancellotta Rosato (rosévin) i kategorierne»vin«, »perlevin«, »mousserende vin« og »delvis gæret druemost«*

Beskrivelse:

Den nye type Ancellotta Rosato er blevet medtaget (i kategorierne »vin«, »perlevin«, »mousserende vin« og »delvis gæret druemost«), og udtrykket »Rosso« [rødvin] er blevet tilføjet til den eksisterende type Ancellotta for at skelne mellem de to typer.

Begrundelse:

De ønologiske teknikker er blevet væsentligt forbedret i de seneste årtier, og det er nu let at fremstille rosévine af druer med en stærk farveintensitet. Desuden er efterspørgslen efter rosévine – selv om den er svingende – steget markant i de seneste årtier, da disse vine appellerer til forbrugerne. Muligheden for at fremstille rosévine af Ancellotta-druer har således til formål at give producenterne en yderligere mulighed for at udnytte sortens særlige egenskaber og samtidig puste nyt liv i typen Ancellotta for at udvide producenternes udbud til forbrugerne.

Ændringen vedrører artikel 1 og 6 i produktspecifikationen og punktet »Beskrivelse af vinen/vinene« i enhedsdokumentet.

3. *Tilføjelse af kategorien »delvis gæret druemost« for typen Lambrusco Rosato*

Beskrivelse:

Kategorien »delvis gæret druemost« er blevet tilføjet for typen Lambrusco Rosato.

Begrundelse:

Kategorien »delvis gæret druemost« findes allerede for typerne Lambrusco Rosso og Lambrusco Vinificato in Bianco [gæret uden skaller]. Derfor lader den mest plausible årsag til dens fravær for typen Lambrusco Rosato til at være en utilsigtet udeladelse. Det skal desuden bemærkes, at begrebet »rødvin« eller »rosévin« varierer temmelig meget i de forskellige områder og afhænger af de lokale traditioner og skikke, navnlig i regionerne Emilia og Lombardiet, hvor druesorten Lambrusco dyrkes. Det foreslås derfor at tilføje »delvis gæret druemost« for typen Lambrusco Rosato, både for at rette en åbenlys fejl og for at undgå tvister om produktets farve på ethvert niveau, uanset om det er mellem de erhvervsdrivende i sektoren eller over for kontrol- og/eller tilsynsorganerne.

Ændringen vedrører artikel 1 og 6 i produktspecifikationen og punktet »Beskrivelse af vinen/vinene« i enhedsdokumentet.

4. *Bilag 1 og henvisningerne hertil udgår*

Beskrivelse:

Bilag 1, som indeholder listen over de sorter, der kan dyrkes i regionen Emilia-Romagna, udgår, og derfor udgår alle henvisninger til det i produktspecifikationen også.

Begrundelse:

Bilag 1 anses for at være unødvendigt, da den relevante bestemmelse i produktspecifikationen, som henviser til de sorter, der er velegnede til dyrkning i regionen Emilia-Romagna, allerede er udtømmende, eftersom den regionale myndighed ajourfører listen over de sorter, der kan dyrkes. Hvis listen over sorter er medtaget som bilag til produktspecifikationen (bilag 1), bliver bilaget nemlig forældet, hver gang der foretages en ændring af den regionale liste, hvilket kræver gentagne ændringer af produktspecifikationen.

Ændringen vedrører artikel 2 i produktspecifikationen og indebærer, at bilag 1 udgår.

5. *Tilføjelse af to nye Lambrusco-sorter til kombinationen af druesorter*

Beskrivelse:

Sorterne Lambrusco Benetti og Lambrusco del Pellegrino er blevet tilføjet til kombinationen af druesorter for typerne Lambrusco Rosso, Rosato og Vinificato in Bianco.

Begrundelse:

Sorterne Lambrusco Benetti og Lambrusco del Pellegrino er medtaget på den regionale liste over druesorter, der kan dyrkes i regionen Emilia-Romagna, og som derfor dyrkes i produktionsområdet. Tilføjelsen af disse sorter til kombinationen af sorter for Lambrusco-typerne (Rosso, Rosato og Vinificato in Bianco) gør det muligt for de berørte producenter at øge værdien af deres produkter ved at anvende dem til de forskellige Lambrusco-typer med den beskyttede geografiske betegnelse »dell'Emilia / Emilia«. Det bringer også produktspecifikationen for den beskyttede geografiske betegnelse »dell'Emilia / Emilia« i overensstemmelse med specifikationerne for BOB-vine i samme område, der bærer navnet på en Lambrusco-druesort, hvilket gør det muligt at omklassificere produkter med de samme kombinationer af druesorter.

Ændringen vedrører artikel 2 i produktspecifikationen og punktet »Druesorter« i enhedsdokumentet.

6. *Ajourføring med hensyn til lovgivningen og redaktionelle rettelser*

Beskrivelse:

Henvisningerne til lovgivningen er blevet ajourført, og der er foretaget redaktionelle rettelser i forskellige punkter i produktspecifikationen.

Begrundelse:

Ændringerne er foretaget for at medtage de korrekte henvisninger til lovgivningen og for at gøre teksten klarere og lettere at læse.

Ændringen vedrører artikel 5, 7 og 10 i produktspecifikationen.

7. *Tilføjelse af en specifikation for drue/vin-forarbejdningsudbyttet for de typer, der bærer navnet på en Lambrusco-druesort*

Beskrivelse:

Der er tilføjet et nyt afsnit for specifikt at regulere drue/vin-forarbejdningsudbyttet for de typer, der bærer navnet på en Lambrusco-sort. For disse typer er det tilladte udbytte af Lambrusco-druer blevet fastsat til 75 %, mens det resterende udbytte på 5 % – op til det maksimale udbytte på 80 % – skal mærkes uden navnet på druesorten eller omklassificeres til vin uden en BOB/BGB.

Begrundelse:

Ændringen er foretaget for at undgå overudnyttelse af Lambrusco-druerne med det formål at begrænse produktionen og samtidig beskytte Lambrusco-vinenes økonomiske værdi.

Ændringen vedrører artikel 5 i produktspecifikationen.

8. *Definition af farveintensiteten*

Beskrivelse:

Der er tilføjet et afsnit for at regulere den maksimale farveintensitet, der er tilladt ved handel med typer, som bærer navnet på en Lambrusco-sort, hvad angår de relevante produkter i de forudgående led i vinproduktionen, vine, perlevine og mousserende vine på flaske samt uaftappede vine, der sælges til den endelige forbruger med den beskyttede geografiske betegnelse »dell'Emilia / Emilia«.

Begrundelse:

Ændringen er foretaget for at holde produkter med den beskyttede geografiske betegnelse »dell'Emilia / Emilia«, som bærer navnet på en Lambrusco-druesort, inden for et veldefineret farveintensitetsinterval og for at undgå markedsforvridninger.

Ændringen vedrører artikel 5 i produktspecifikationen.

9. *Præcisering af ordlyden om oprindelsen af produkter, der tilsættes under ønologiske fremgangsmåder såsom sødning og eftergæring*

Beskrivelse:

Ordlyden i afsnittet om de druesorter, der anvendes til typer, som bærer navnet på en druesort, med særlig henvisning til mængderne af produkter, der tilsættes ved ønologiske fremgangsmåder såsom sødning og eftergæring, er blevet ændret, idet der er tilføjet en henvisning til produktionsområdet.

Begrundelse:

Ændringen er foretaget for at præcisere, at denne artikel ikke henviser til vinmarker, men snarere til området for den geografiske betegnelse, der afgrænses af de administrative grænser.

Ændringen vedrører artikel 5 i produktspecifikationen.

10. *Tilføjelse af en specifikation for at beskytte sortsidentiteten for de typer, der bærer navnet på en Lambrusco-sort*

Beskrivelse:

Der er tilføjet et afsnit, som præciserer, at produkter, der er fremstillet af andre sorter end dem fra Lambrusco-familien, og som tilsættes på et hvilket som helst trin i forarbejdningen og fremstillingen af typer, der bærer navnet på en Lambrusco-sort, herunder en eventuel blanding på op til 15 % med produkter fremstillet af druer høstet uden for produktionsområdet, kun må blandes med produkter fra vinmarker, hvor der udelukkende dyrkes Lambrusco-sorter.

Begrundelse:

Ændringen har til formål at beskytte sortsidentiteten for Lambrusco-typerne af hensyn til forbrugerne og at øge værdien af de produkter, der fremstilles af denne sort, samt muliggøre en større kontrol med produktionen og de produkter, der tilsættes på de forskellige forarbejdningstrin, indtil den emballerede vin overgår til forbrug, hvilket har en positiv indvirkning på kvaliteten af de fremstillede vine og produkternes økonomiske værdi.

Ændringen vedrører artikel 5 i produktspecifikationen.

11. *Rettelse af egenskaber ved forbrug og tilføjelse af egenskaber for de nye typer*

Beskrivelse:

Nogle af de eksisterende typers egenskaber ved forbrug er blevet rettet, og de nye typers egenskaber ved forbrug er blevet tilføjet. Desuden er der tilføjet et afsnit om muligheden for, at perlevine og mousserende vine med den beskyttede geografiske betegnelse »dell'Emilia / Emilia«, der er fremstillet ved eftergæring på flaske, kan være uklare på grund af gæringsrester.

Begrundelse:

Denne ændring var nødvendig for at fjerne udtryk, der var unøjagtige eller vage eller ikke passede til produktkategorien, for at tilføje de nye typers egenskaber og for at forbedre og ajourføre produktbeskrivelserne.

Ændringen vedrører artikel 6 i produktspecifikationen og punktet »Beskrivelse af vinen/vinene« i enhedsdokumentet.

12. *Tilføjelse af benævnelsen »vivace« (livlig)*

Beskrivelse:

Der er tilføjet en mulighed for at anvende den traditionelle benævnelse »vivace« efter de gældende EU-regler.

Begrundelse:

Ændringen er foretaget, fordi forbrugerne i dette område, som er kendetegnet ved at have ældgamle traditioner for at fremstille boblende vine, sætter pris på vine med et vist brus, selv i stille vintyper.

Ændringen vedrører artikel 7 i produktspecifikationen.

13. *Tilføjelse af muligheden for at anvende udtrykket »rosé«*

Beskrivelse:

Der er tilføjet en mulighed for at anvende udtrykket »rosé« som alternativ til udtrykket »Rosato« på mærkningen af alle kategorier af rosévine, herunder de vine, der bærer navnet på en druesort, samt for druesorten Pinot Grigio, når den forarbejdes til rosévin ved udblødning på skallerne.

Begrundelse:

Ændringen er foretaget for at imødekomme markedets og producenternes krav.

Ændringen vedrører artikel 7 i produktspecifikationen.

14. *Mulighed for at anvende udtrykket »rifermentazione in bottiglia« (eftergæring på flaske) på etiketten*

Beskrivelse:

Der er tilføjet et afsnit for at gøre det muligt at anvende udtrykket »rifermentazione in bottiglia« på etiketten.

Begrundelse:

Denne ændring er foretaget for at informere forbrugerne korrekt om anvendelsen af fremstillingsteknikken med eftergæring på flaske, som er blevet anvendt hyppigere i de senere år, til at fremstille perlevin. Ofte fjernes gæringsbærmen ikke fra vinene, og tilstedeværelsen af rester får ofte vinen til at fremstå »uklar«.

Ændringen vedrører artikel 7 i produktspecifikationen.

15. *Tilføjelse af en specifikation for direkte salg af uaftappede vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Emilia«, hvad angår Lambrusco-typerne*

Beskrivelse:

Der er tilføjet en specifikation, som gør det muligt at sælge vine af Lambrusco-typen med den beskyttede geografiske betegnelse »dell'Emilia / Emilia« med et minimumsindhold af restsukker på 5 gram pr. liter, som er nødvendigt for deres efterfølgende naturlige gæring på flaske, i ikketrykbærende beholdere med en kapacitet på mellem 10 og 60 liter.

Begrundelse:

Ændringen er foretaget, fordi der er tradition for, at disse typer, når de er sødet tilstrækkeligt, sælges uaftappet til de endelige forbrugere (»salg i glasballoner«). Derefter aftapper forbrugerne selv vinen derhjemme for at opnå den traditionelle Lambrusco-perlevin ved hjælp af eftergæring på flaske. Denne skik er så rodfæstet i Emilia, at den allerede er kodificeret i alle produktspecifikationer for vine med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Lambrusco«, hvor det er fastsat, at kun typen perlevin kan overgå til forbrug på denne måde.

Ændringen vedrører artikel 8 i produktspecifikationen.

16. *Ajourføring af tilknytningen til det geografiske miljø*

Beskrivelse:

Artiklen om tilknytningen til det geografiske miljø er ikke blevet ændret, men det blev besluttet at omskrive punktet »Tilknytning til det geografiske område« i enhedsdokumentet.

Begrundelse:

For at medtage de oplysninger, der allerede er fastsat i produktspecifikationen, i enhedsdokumentet. Der er således tale om en rent redaktionel ændring.

Ændringen vedrører punktet »Tilknytning til det geografiske område« i enhedsdokumentet.

ENHEDSDOKUMENT

1. **Produktets betegnelse**

dell'Emilia / Emilia

2. **Type geografisk betegnelse**

BGB — beskyttet geografisk betegnelse

3. **Kategorier af vinavlsprodukter**

1. Vin

4. Mousserende vin

8. Perlevin

11. Delvis gæret druemost

15. Vin af delvis tørrede druer

3.1. *Kode i den kombinerede nomenklatur*

— 22 — DRIKKEVARER, ETHANOL (ETHYLALKOHOL) OG EDDIKE

2204 — Vin af friske druer, herunder vin tilsat alkohol; druemost, undtagen druemost henhørende under pos. 2009

4. **Beskrivelse af vinen/vinene**

–

1. *»dell'Emilia / Emilia« Bianco (hvidvin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: stråguI af varierende intensitet

Duft: god intensitet med dominerende blomster- og/eller frugtagtige noter, der varierer alt efter de anvendte druesorter og dyrkningsmiljøet

Smag: fra tør til sød og smagfuld

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 13 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

2. *»dell'Emilia / Emilia« Bianco Frizzante (hvid perlevin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: strågul

Duft: god intensitet, hovedsagelig med friske blomster- og frugtagtige noter, der varierer alt efter de anvendte druesorter

Smag: fra tør til sød og smagfuld

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 13 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

3. *»dell'Emilia / Emilia« Bianco Spumante (mousserende hvidvin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: strågul af varierende intensitet

Duft: delikat, velduftende og karakteristisk med blomster- og frugtagtige noter

Smag: fra brut nature til sød, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

4. *»dell'Emilia / Emilia« Bianco Passito (hvidvin af delvis tørrede druer)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: gyldengul i retning af ravfarvet

Duft: delikat velduftende

Smag: behageligt halvsød eller sød, varm, fløjlsagtig og undertiden en smule livlig

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 16 %, hvoraf mindst 12 % er virkeligt alkoholindhold

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

5. *»dell'Emilia / Emilia« Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato (hvid delvis gæret druemost)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: stråguld

Duft: god intensitet, hovedsagelig med friske blomster- og frugtagtige noter, der varierer alt efter de anvendte druesorter

Smag: sød

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,0 %

Virkeligt alkoholindhold i volumen: mindst 1 % og højst under 7 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 13 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

6. *»dell'Emilia / Emilia« Rosso (rødvin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød af varierende intensitet

Duft: vinøs med noter af mere eller mindre moden frugt, undertiden ledsaget af blomsteragtige noter, som regel violer, og krydrede noter alt efter de anvendte druesorter og dyrkningsmiljøet

Smag: fra tør til sød, blød og med det helt rette syreindhold

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

7. *»dell'Emilia / Emilia« Rosso Frizzante (rød perlevin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: rubinrød af varierende intensitet

Duft: vinøs med friske frugt- og blomsteragtige noter

Smag: fra tør til sød og smagfuld med en behagelig friskhed

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

8. *»dell'Emilia / Emilia« Rosso Spumante (mousserende rødvin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: rubinrød eller granatrød af varierende intensitet

Duft: delikat, velduftende og bred med blomsteragtige noter

Smag: fra brut nature til sød, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

9. *»dell'Emilia / Emilia« Rosso Novello (ung rødvin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: klar rubinrød

Duft: vinøs og med markante frugtagtige noter

Smag: blød og med det helt rette syreindhold

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

10. *»dell'Emilia / Emilia« Rosso Passito (rødvin af delvis tørrede druer)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: intens granatrød

Duft: delikat velduftende Smag: behageligt halvsød eller sød, varm, fløjlsagtig og undertiden en smule livlig

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 16 %, hvoraf mindst 12 % er virkeligt alkoholindhold

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

11. *»dell'Emilia / Emilia« Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato (rød delvis gæret druemost)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: rubinrød af varierende intensitet

Duft: vinøs med friske frugt- og blomsteragtige noter

Smag: sød og smagfuld med en behagelig friskhed

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,0 %

Virkeligt alkoholindhold i volumen: mindst 1 % og højst under 7 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

12. *»dell'Emilia / Emilia« Rosato (rosévin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: lyserød af varierende intensitet og med varierende nuancer

Duft: med dominerende frugtagtige noter

Smag: fra tør til sød og smagfuld med den helt rette blødhed og friskhed

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

13. *»dell'Emilia / Emilia« Rosato Frizzante (rosé perlevin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: lyserød af varierende intensitet og med varierende nuancer

Duft: med lette, blomsteragtige noter ledsaget af mere udtalte frugtagtige noter

Smag: fra tør til sød og smagfuld med den helt rette blødhed og friskhed

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

14. *»dell'Emilia / Emilia« Rosato Spumante (mousserende rosévin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: lyserød af varierende intensitet

Duft: velduftende og karakteristisk med blomster- og frugtagtige noter

Smag: fra brut nature til sød, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

15. *»dell'Emilia / Emilia« Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato (rosé delvis gæret druemost)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: lyserød af varierende intensitet

Duft: vinøs med friske frugt- og blomsteragtige noter

Smag: sød og smagfuld med en behagelig friskhed

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Virkeligt alkoholindhold i volumen: mindst 1 % og højst under 7 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

16. *»dell'Emilia / Emilia« Ancellotta eller Lancellotta Rosso*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: intens rubinrød

Duft: vinøs med noter af moden frugt, undertiden ledsaget af blomsteragtige noter

Smag: fra tør til sød og med det helt rette syreindhold

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

17. *»dell'Emilia / Emilia« Ancellotta eller Lancellotta Rosso Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: intens rubinrød

Duft: vinøs med friske frugtagtige noter

Smag: fra tør til sød og smagfuld med en behagelig friskhed

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

18. *»dell'Emilia / Emilia« Ancellotta eller Lancellotta Rosso Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: rubinrød eller granatrød af varierende intensitet

Duft: delikat, velduftende og bred med frugtagtige noter

Smag: fra brut nature til sød, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

19. *»dell'Emilia / Emilia« Ancellotta eller Lancellotta Rosso Novello*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: klar rubinrød

Duft: vinøs og med markante frugtagtige noter

Smag: blød og med det helt rette syreindhold

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

20. *»dell'Emilia / Emilia« Ancellotta eller Lancellotta Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: rubinrød af varierende intensitet

Duft: vinøs med friske frugt- og blomsteragtige noter

Smag: sød og smagfuld med en behagelig friskhed

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,0 %

Virkeligt alkoholindhold i volumen: mindst 1 % og højst under 7 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

21. *»dell'Emilia / Emilia« Ancellotta eller Lancellotta Rosato*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: lyserød af varierende intensitet

Duft: med dominerende frugtagtige noter ledsaget af blomsteragtige noter

Smag: fra tør til sød, blød, frisk og smagfuld

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

22. *»dell'Emilia / Emilia« Ancellotta eller Lancellotta Rosato Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: lyserød af varierende intensitet

Duft: med dominerende frugtagtige noter ledsaget af blomsteragtige noter

Smag: fra tør til sød, blød, frisk og smagfuld

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

23. *»dell'Emilia / Emilia« Ancellotta eller Lancellotta Rosato Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: lyserød af varierende intensitet

Duft: delikat og velduftende med blomster- og frugtagtige noter

Smag: fra brut nature til sød og frisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

24. *»dell'Emilia / Emilia« Ancellotta eller Lancellotta Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: lyserød af varierende intensitet

Duft: med dominerende frugtagtige noter

Smag: sød og smagfuld med en behagelig friskhed

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Virkeligt alkoholindhold i volumen: mindst 1 % og højst under 7 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 14 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

25. *»dell'Emilia / Emilia« Barbera*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød af varierende intensitet

Duft: vinøs og behageligt fin

Smag: tør og med det helt rette syreindhold

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

26. *»dell'Emilia / Emilia« Barbera Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: intens rubinrød

Duft: vinøs og med stærke frugtagtige noter

Smag: tør med en behagelig friskhed og syrlighed

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

27. *»dell'Emilia / Emilia« Barbera Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: rubinrød eller granatrød af varierende intensitet

Duft: delikat, velduftende og bred med frugtagtige noter

Smag: fra brut nature til sød, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

28. *»dell'Emilia / Emilia« Barbera Novello (ung vin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: klar rubinrød

Duft: vinøs og med markante frugtagtige noter

Smag: blød og med det helt rette syreindhold

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

29. *»dell'Emilia / Emilia« Barbera Mosto di uve parzialmente fermentato*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: rubinrød af varierende intensitet

Duft: vinøs med friske frugt- og blomsteragtige noter

Smag: sød og smagfuld med en behagelig friskhed

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,0 %

Virkeligt alkoholindhold i volumen: mindst 1 % og højst under 7 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

30. *»dell'Emilia / Emilia« Lambrusco Rosso Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: rubinrød eller granatrød af varierende intensitet

Duft: delikat, velduftende og karakteristisk med blomsteragtige noter

Smag: fra tør til sød, blød og med det helt rette syreindhold

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

31. *»dell'Emilia / Emilia« Lambrusco Rosso Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: rubinrød eller granatrød af varierende intensitet

Duft: delikat, velduftende og bred med blomsteragtige noter

Smag: fra brut nature til sød, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

32. *»dell'Emilia / Emilia« Lambrusco Rosso Novello Frizzante (ung rød perlevin)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: klar rubinrød

Duft: vinøs og med markante frugtagtige noter

Smag: blød og med det helt rette syreindhold

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

33. *»dell'Emilia / Emilia« Lambrusco Mosto di uve parzialmente fermentato*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: rubinrød af varierende intensitet

Duft: vinøs med friske frugt- og blomsteragtige noter

Smag: sød og smagfuld med en behagelig friskhed

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,0 %

Virkeligt alkoholindhold i volumen: mindst 1 % og højst under 7 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

34. *»dell'Emilia / Emilia« Lambrusco Rosato Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: lyserød af varierende intensitet

Duft: behagelig, skarp, velduftende og karakteristisk med blomster- og frugtagtige noter

Smag: fra tør til sød, smagfuld, fyldig og frisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

35. *»dell'Emilia / Emilia« Lambrusco Rosato Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: lyserød af varierende intensitet

Duft: velduftende og karakteristisk med blomster- og frugtagtige noter

Smag: fra brut nature til sød, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

36. *»dell'Emilia / Emilia« Lambrusco Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: lyserød af varierende intensitet

Duft: friske frugt- og blomsteragtige noter

Smag: sød og smagfuld med en behagelig friskhed

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Virkeligt alkoholindhold i volumen: mindst 1 % og højst under 7 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

37. *»dell'Emilia / Emilia« Lambrusco (Vinificato in Bianco [gæret uden skaller]) Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: strågul

Duft: delikat, velduftende og karakteristisk med blomsteragtige noter

Smag: fra tør til sød, fyldig og frisk, smagfuld, intens og harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

38. *»dell'Emilia / Emilia« Lambrusco (Vinificato in Bianco) Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: strågul

Duft: delikat, velduftende og bred med blomsteragtige noter

Smag: fra brut nature til sød, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

39. *»dell'Emilia / Emilia« Lambrusco (Vinificato in Bianco) Novello Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: strågul

Duft: vinøs og med markante frugtagtige noter

Smag: blød og med det helt rette syreindhold

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

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

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: strågul

Duft: vinøs med friske frugt- og blomsteragtige noter

Smag: sød og smagfuld med en behagelig friskhed

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,0 %

Virkeligt alkoholindhold i volumen: mindst 1 % og højst under 7 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

41. *»dell'Emilia / Emilia« Malbo Gentile*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød af varierende intensitet

Duft: vinøs og med frugtagtige noter

Smag: tør og med det helt rette syreindhold

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

42. *»dell'Emilia / Emilia« Malbo Gentile Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: rubinrød af varierende intensitet

Duft: vinøs og med frugtagtige noter

Smag: tør og behageligt smagfuld

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

43. *»dell'Emilia / Emilia« Malbo Gentile Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: intens rubinrød

Duft: velduftende og vinøs

Smag: fra brut nature til sød, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

44. *»dell'Emilia / Emilia« Malbo Gentile Novello*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: klar rubinrød

Duft: vinøs og med markante frugtagtige noter

Smag: blød og med det helt rette syreindhold

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

45. *»dell'Emilia / Emilia« Malbo Gentile Passito (af delvis tørrede druer)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: intens granatrød

Duft: delikat velduftende

Smag: behageligt halvsød eller sød, varm, fløjlsagtig og undertiden en smule livlig

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 16 %, hvoraf mindst 12 % er virkeligt alkoholindhold

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

46. *»dell'Emilia / Emilia« Malbo Gentile Mosto di uve parzialmente fermentato*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: rubinrød af varierende intensitet

Duft: vinøs med friske frugt- og blomsteragtige noter

Smag: sød og smagfuld med en behagelig friskhed

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,0 %

Virkeligt alkoholindhold i volumen: mindst 1 % og højst under 7 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

47. *»dell'Emilia / Emilia« Pinot Nero*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: lys rubinrød

Duft: delikat, velduftende og parfumeret

Smag: tør, fyldig, frisk og harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

48. *»dell'Emilia / Emilia« Pinot Nero Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: lys rubinrød

Duft: delikat, velduftende og parfumeret med udtalte frugtagtige noter

Smag: tør, fyldig, frisk og harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

49. *»dell'Emilia / Emilia« Pinot Nero Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: lys rubinrød

Duft: delikat og parfumeret

Smag: fra brut nature til tør, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

50. *»dell'Emilia / Emilia« Cabernet (af Cabernet Franc og/eller Cabernet Sauvignon)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: klar rød

Duft: vinøs med græsagtige noter

Smag: tør og fyldig

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

51. *»dell'Emilia / Emilia« Cabernet (af Cabernet Franc og/eller Cabernet Sauvignon) Novello*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: klar rubinrød

Duft: vinøs og med markante frugtagtige noter

Smag: blød og med det helt rette syreindhold

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

52. *»dell'Emilia / Emilia« Cabernet Franc*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: klar rød

Duft: vinøs med græsagtige noter

Smag: tør og fyldig

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

53. *»dell'Emilia / Emilia« Cabernet Franc Novello*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: klar rubinrød

Duft: vinøs og med markante frugtagtige noter

Smag: blød og med det helt rette syreindhold

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

54. *»dell'Emilia / Emilia« Cabernet Sauvignon*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: dyb rubinrød

Duft: vinøs med græsagtige noter

Smag: tør og fyldig

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

55. *»dell'Emilia / Emilia« Cabernet Sauvignon Novello*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: klar rubinrød

Duft: vinøs og med markante frugtagtige noter

Smag: blød og med det helt rette syreindhold

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

56. *»dell'Emilia / Emilia« Fogarina*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: meget intens rubinrød

Duft: vinøs og med noter af moden frugt

Smag: fra tør til sød og med det helt rette syreindhold

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

57. *»dell'Emilia / Emilia« Fogarina Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: rubinrød

Duft: vinøs og med frugtagtige noter

Smag: fra tør til sød og behageligt smagfuld

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

58. *»dell'Emilia / Emilia« Fogarina Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Skum: fint og langvarigt

Farve: granat- og rubinrød

Duft: bred og velduftende med frugtagtige noter

Smag: fra brut nature til sød, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

59. *»dell'Emilia / Emilia« Fogarina Novello*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: klar rubinrød

Duft: vinøs og med markante frugtagtige noter

Smag: blød og med det helt rette syreindhold

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

60. *»dell'Emilia / Emilia« Fogarina Passito*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: dyb rød med granatnuancer

Duft: delikat velduftende

Smag: behageligt halvsød eller sød, varm, fløjlsagtig og undertiden en smule livlig

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 16 %, hvoraf mindst 12 % er virkeligt alkoholindhold

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

61. *»dell'Emilia / Emilia« Fogarina Mosto di uve parzialmente fermentato*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: rubinrød af varierende intensitet

Duft: vinøs med friske frugt- og blomsteragtige noter

Smag: sød og smagfuld med en behagelig friskhed

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,0 %

Virkeligt alkoholindhold i volumen: mindst 1 % og højst under 7 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

62. *»dell'Emilia / Emilia« Fortana*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød af varierende intensitet

Duft: vinøs med frugt- eller blomsteragtige noter

Smag: fra tør til sød og med det helt rette syreindhold

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

63. *»dell'Emilia / Emilia« Fortana Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: rubinrød af varierende intensitet

Duft: vinøs med friske frugtagtige noter

Smag: fra tør til sød og smagfuld med en behagelig friskhed

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

64. *»dell'Emilia / Emilia« Fortana Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: klar rubinrød

Duft: delikat og velduftende

Smag: fra brut nature til sød, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

65. *»dell'Emilia / Emilia« Fortana Novello*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: klar rubinrød

Duft: vinøs og med markante frugtagtige noter

Smag: blød og med det helt rette syreindhold

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

66. *»dell'Emilia / Emilia« Fortana Mosto di uve parzialmente fermentato*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: rubinrød af varierende intensitet

Duft: vinøs med friske frugt- og blomsteragtige noter

Smag: sød og smagfuld med en behagelig friskhed

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,0 %

Virkeligt alkoholindhold i volumen: mindst 1 % og højst under 7 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

67. *»dell'Emilia / Emilia« Marzemino*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: rubinrød af varierende intensitet

Duft: vinøs og med frugtagtige noter

Smag: tør og med det helt rette syreindhold

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

68. *»dell'Emilia / Emilia« Marzemino Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: rubinrød af varierende intensitet

Duft: vinøs og med frugtagtige noter

Smag: tør og behageligt smagfuld

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

69. *»dell'Emilia / Emilia« Marzemino Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: rubinrød af varierende intensitet

Duft: vinøs og med frugtagtige noter

Smag: fra brut nature til sød, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

70. *»dell'Emilia / Emilia« Marzemino Novello*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: klar rubinrød

Duft: vinøs og med markante frugtagtige noter

Smag: blød og med det helt rette syreindhold

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

71. *»dell'Emilia / Emilia« Marzemino Passito*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: intens granatrød

Duft: delikat velduftende

Smag: behageligt halvsød eller sød, varm, fløjlsagtig og undertiden en smule livlig

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 16 %, hvoraf mindst 12 % er virkeligt alkoholindhold

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

72. *»dell'Emilia / Emilia« Marzemino Mosto di uve parzialmente fermentato*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: rubinrød af varierende intensitet

Duft: vinøs med friske frugt- og blomsteragtige noter

Smag: sød og smagfuld med en behagelig friskhed

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,0 %

Virkeligt alkoholindhold i volumen: mindst 1 % og højst under 7 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

73. *»dell'Emilia / Emilia« Merlot*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: dyb rubinrød

Duft: vinøs med græsagtige noter

Smag: tør og fyldig

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

74. *»dell'Emilia / Emilia« Merlot Novello*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: klar rubinrød

Duft: vinøs og med markante frugtagtige noter

Smag: blød og med det helt rette syreindhold

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

75. *»dell'Emilia / Emilia« Sangiovese*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: intens rubinrød

Duft: vinøs med en bitter eftersmag

Smag: tør og fyldig

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

76. *»dell'Emilia / Emilia« Sangiovese Novello*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: klar rubinrød

Duft: vinøs og med markante frugtagtige noter

Smag: blød og med det helt rette syreindhold

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 17 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

77. *»dell'Emilia / Emilia« Pinot Nero (Vinificato in Bianco)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: klar strågul

Duft: delikat, velduftende og parfumeret

Smag: tør, fyldig, frisk og harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

78. *»dell'Emilia / Emilia« Pinot Nero Frizzante (Vinificato in Bianco)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: klar strågul

Duft: delikat, velduftende og parfumeret med udtalte frugtagtige noter

Smag: tør, fyldig, frisk og harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

79. *»dell'Emilia / Emilia« Pinot Nero Spumante (Vinificato in Bianco)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: strågul

Duft: delikat og parfumeret

Smag: fra brut nature til tør, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 15 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

80. *»dell'Emilia / Emilia« Alionza*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: strågul af varierende intensitet

Duft: dominerende frugtagtige noter

Smag: tør og generøs med den helt rette krop

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 13 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

81. *»dell'Emilia / Emilia« Alionza Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: strågul af varierende intensitet

Duft: behageligt intens med friske og frugtagtige noter

Smag: tør og smagfuld

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 13 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

82. *»dell'Emilia / Emilia« Alionza Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: strågul af varierende intensitet

Duft: delikat, velduftende og karakteristisk med frugtagtige noter

Smag: fra brut nature til sød, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

83. *»dell'Emilia / Emilia« Alionza Mosto di uve parzialmente fermentato*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: stråguld af varierende intensitet

Duft: frugt- og blomsteragtige noter

Smag: sød og smagfuld med en behagelig friskhed

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,0 %

Virkeligt alkoholindhold i volumen: mindst 1 % og højst under 7 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 13 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

84. *»dell'Emilia / Emilia« Chardonnay*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: lys stråguld

Duft: frugtagtig med en kraftig æblenote

Smag: tør, fin og elegant

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,0 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 13 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

85. *»dell'Emilia / Emilia« Chardonnay Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: lys strågul

Duft: behageligt intens med frugtagtige noter

Smag: tør, smagsrig og elegant

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,0 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 13 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

86. *»dell'Emilia / Emilia« Chardonnay Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: lys strågul

Duft: delikat, velduftende og karakteristisk med frugtagtige noter

Smag: fra brut nature til tør, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

87. *»dell'Emilia / Emilia« Chardonnay Mosto di uve parzialmente fermentato*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: lys stråguI

Duft: frugt- og blomsteragtige noter

Smag: sød og smagfuld med en behagelig friskhed

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,0 %

Virkeligt alkoholindhold i volumen: mindst 1 % og højst under 7 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 13 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

88. *»dell'Emilia / Emilia« Malvasia (af Malvasia di Candia Aromatica)*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: gylden stråguI

Duft: velduftende med en frugt- og blomsteragtig aroma

Smag: fra tør til sød, fyldig og frisk, smagfuld, intens og harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

89. *»dell'Emilia / Emilia« Malvasia (af Malvasia di Candia Aromatica) Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: gylden stråguI

Duft: velduftende med en frugt- og blomsteragtig aroma

Smag: fra tør til sød, fyldig og frisk, smagfuld, intens og harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

90. *»dell'Emilia / Emilia« Malvasia (af Malvasia di Candia Aromatica) Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: stråguld med gyldne strejf

Duft: velduftende, karakteristisk og fyldig

Smag: fra brut nature til sød, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

91. *»dell'Emilia / Emilia« Malvasia (af Malvasia di Candia Aromatica) Passito*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: gyldengul i retning af ravfarvet

Duft: delikat velduftende

Smag: behageligt halvsød eller sød, varm, fløjlsagtig og undertiden en smule livlig

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 16 %, hvoraf mindst 12 % er virkeligt alkoholindhold

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

92. *»dell'Emilia / Emilia« Malvasia (af Malvasia di Candia Aromatica) Mosto di uve parzialmente fermentato*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: strågul

Duft: friske frugt- og blomsteragtige noter

Smag: sød og smagfuld med en behagelig friskhed

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,0 %

Virkeligt alkoholindhold i volumen: mindst 1 % og højst under 7 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

93. *»dell'Emilia / Emilia« Malvasia Bianca*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: gylden strågul

Duft: velduftende med en frugt- og blomsteragtig aroma

Smag: fra tør til sød, frisk og harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

94. *»dell'Emilia / Emilia« Malvasia Bianca Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: gylden strågul

Duft: velduftende med en frugt- og blomsteragtig aroma

Smag: fra tør til sød, frisk og harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

95. *»dell'Emilia / Emilia« Malvasia Bianca Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: strågul med gyldne strejf

Duft: velduftende og karakteristisk

Smag: fra brut nature til sød, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

96. *»dell'Emilia / Emilia« Malvasia Bianca Mosto di uve parzialmente fermentato*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: strågul

Duft: friske frugt- og blomsteragtige noter

Smag: sød og smagfuld med en behagelig friskhed

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,0 %

Virkeligt alkoholindhold i volumen: mindst 1 % og højst under 7 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

97. *»dell'Emilia/Emilia« Montù*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: strågul af varierende intensitet

Duft: dominerende frugtagtige noter

Smag: tør og generøs med den helt rette krop

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,0 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 13 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

98. *»dell'Emilia / Emilia« Montù Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: strågul af varierende intensitet

Duft: behageligt intens med friske og frugtagtige noter

Smag: tør og smagfuld

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,0 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 13 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

99. *»dell'Emilia / Emilia« Montù Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: stråguI af varierende intensitet

Duft: delikat, velduftende og karakteristisk med frugtagtige noter

Smag: fra brut nature til sød, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

100. *»dell'Emilia / Emilia« Montù Mosto di uve parzialmente fermentato*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: stråguI af varierende intensitet

Duft: frugt- og blomsteragtige noter

Smag: sød og smagfuld med en behagelig friskhed

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,0 %

Virkeligt alkoholindhold i volumen: mindst 1 % og højst under 7 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 13 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

101. *»dell'Emilia / Emilia« Moscato*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: gylden strågul

Duft: frugtagtige noter

Smag: fra tør til sød, velduftende, fyldig og med den helt rette krop

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,0 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 13 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

102. *»dell'Emilia / Emilia« Moscato Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: gylden strågul

Duft: behageligt intens med friske og frugtagtige noter

Smag: fra tør til sød, intens, aromatisk og smagfuld

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,0 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 13 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

103. *»dell'Emilia / Emilia« Moscato Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: gylden strågul

Duft: delikat, velduftende og karakteristisk med frugtagtige noter

Smag: fra brut nature til sød, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

104. *»dell'Emilia / Emilia« Moscato Mosto di uve parzialmente fermentato*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: stråguld af varierende intensitet

Duft: frugt- og blomsteragtige noter

Smag: sød og smagfuld med en behagelig friskhed

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,0 %

Virkeligt alkoholindhold i volumen: mindst 1 % og højst under 7 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 13 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 3,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

105. *»dell'Emilia / Emilia« Grechetto Gentile*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: klar stråguld

Duft: delikat, velduftende og karakteristisk med frugtagtige noter

Smag: fra tør til sød, fyldig og frisk, smagfuld, intens og harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

106. *»dell'Emilia / Emilia« Grechetto Gentile Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: klar stråguI

Duft: delikat, velduftende og karakteristisk med frugtagtige noter

Smag: fra tør til sød, fyldig og frisk, smagfuld, intens og harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

107. *»dell'Emilia / Emilia« Grechetto Gentile Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: stråguI med gyldne strejf

Duft: velduftende, karakteristisk og fyldig

Smag: fra brut nature til sød, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

108. *»dell'Emilia / Emilia« Grechetto Gentile Passito*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: gyldengul i retning af ravfarvet

Duft: delikat velduftende

Smag: behageligt halvsød eller sød, varm, fløjlsagtig og undertiden en smule livlig

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 16 %, hvoraf mindst 12 % er virkeligt alkoholindhold

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

109. *»dell'Emilia / Emilia« Pinot Bianco*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: strågul

Duft: delikat, velduftende og parfumeret

Smag: tør, fyldig, frisk og harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

110. *»dell'Emilia / Emilia« Pinot Bianco Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: klar strågul

Duft: delikat, velduftende og parfumeret med udtalte frugtagtige noter

Smag: tør, fyldig og frisk, smagfuld, intens og harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

111. *»dell'Emilia / Emilia« Pinot Bianco Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: strågul

Duft: delikat og parfumeret

Smag: fra brut nature til tør, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

112. *»dell'Emilia / Emilia« Pinot Grigio*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: lys gyldengul, undertiden lyserød eller kobberfarvet

Duft: delikat parfumeret og velduftende

Smag: tør og harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

113. *»dell'Emilia / Emilia« Pinot Grigio Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: lys gyldengul, undertiden lyserød eller kobberfarvet

Duft: delikat parfumeret med frugtagtige noter

Smag: tør, fyldig og frisk, smagfuld, intens og harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

114. *»dell'Emilia / Emilia« Pinot Grigio Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: lys gyldengul, undertiden lyserød eller kobberfarvet

Duft: delikat og parfumeret

Smag: fra brut nature til tør, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

115. *»dell'Emilia / Emilia« Riesling Italico*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: stråguI med grønlige nuancer

Duft: delikat og parfumeret med let aromatiske noter

Smag: tør, fyldig, frisk og harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

116. *»dell'Emilia / Emilia« Riesling Italico Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: stråguI

Duft: delikat og parfumeret med frugtagtige noter

Smag: tør, fyldig og frisk, smagfuld, intens og harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

117. *»dell'Emilia / Emilia« Riesling Italico Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: stråguI

Duft: delikat og parfumeret

Smag: fra brut nature til tør, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

118. *»dell'Emilia / Emilia« Sauvignon*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: klar strågul

Duft: velduftende og karakteristisk

Smag: tør, fyldig og frisk, smagfuld og intens

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

119. *»dell'Emilia / Emilia« Sauvignon Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: klar strågul

Duft: delikat og velduftende med plantenoter

Smag: tør, fyldig og frisk, smagfuld, intens og harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

120. *»dell'Emilia / Emilia« Sauvignon Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: lys strågul

Duft: velduftende og karakteristisk

Smag: fra brut nature til sød, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

121. *»dell'Emilia / Emilia« Sauvignon Passito*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: gyldengul i retning af ravfarvet

Duft: delikat velduftende

Smag: behageligt halvsød eller sød, varm, fløjlsagtig og undertiden en smule livlig

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 16 %, hvoraf mindst 12 % er virkeligt alkoholindhold

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

122. *»dell'Emilia / Emilia« Spergola*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: strågul

Duft: delikat, velduftende og karakteristisk med frugtagtige noter

Smag: fra tør til sød, fyldig og frisk, smagfuld, intens og harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

123. *»dell'Emilia / Emilia« Spergola Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: klar strågul

Duft: delikat, velduftende og karakteristisk med frugtagtige noter

Smag: fra tør til sød, fyldig og frisk, smagfuld, intens og harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

124. *»dell'Emilia / Emilia« Spergola Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: strågul med gyldne strejf

Duft: velduftende og karakteristisk med plantenoter

Smag: fra brut nature til sød, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

125. *»dell'Emilia / Emilia« Spergola Passito*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: gyldengul i retning af ravfarvet

Duft: delikat velduftende

Smag: behageligt halvsød eller sød, varm, fløjlsagtig og undertiden en smule livlig

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 16 %, hvoraf mindst 12 % er virkeligt alkoholindhold

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 18 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,5 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

126. *»dell'Emilia / Emilia« Trebbiano*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Farve: lys gyldengul

Duft: delikat med plantenoter

Smag: fra tør til sød, fyldig og let aromatisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 4,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

127. *»dell'Emilia / Emilia« Trebbiano Frizzante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: levende og flygtige

Farve: lys gyldengul

Duft: delikat, velduftende og karakteristisk med frugtagtige noter

Smag: fra tør til sød, fyldig og frisk, smagfuld, intens og harmonisk

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 10,5 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

128. *»dell'Emilia / Emilia« Trebbiano Spumante*

KORTFATTET TEKSTBESKRIVELSE

Bobler: fine og langvarige

Farve: gyldengul

Duft: velduftende og karakteristisk

Smag: fra brut nature til sød, frisk og harmonisk med et delikat strejf af gær

Minimalt totalt alkoholindhold i volumen: 11 %

Minimalt indhold af sukkerfrit ekstrakt: 16 g/l.

Når vinen fremstilles ved hjælp af eftergæring på flaske, kan den være uklar på grund af gæringsrester.

De analyseparametre, der ikke fremgår af nedenstående tabel, overholder de grænseværdier, der er fastsat i national lovgivning og i EU-lovgivningen.

Generelle analytiske kendetegn

— Maksimalt totalt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt virkeligt alkoholindhold (i % vol.) –

— Minimalt totalt syreindhold: 5,0 g pr. liter udtrykt i vinsyre

— Maksimalt indhold af flygtige syrer (i meq/l) –

— Maksimalt totalt svovldioxidindhold (i mg/l) –

5. **Vinfremstillingsmetoder**

5.1. *Væsentlige ønologiske fremgangsmåder*

1. Berigelse – sødning og eftergæring

Relevante restriktioner med hensyn til ønologiske fremgangsmåder

Det naturlige alkoholindhold i volumen kan øges gennem berigelse med koncentreret druemost fra druer, der stammer fra det afgrænsede produktionsområde, eller med koncentreret og rektificeret druemost inden for de grænser og på de betingelser, der er fastlagt i EU-lovgivningen og den nationale lovgivning.

Den beskyttede geografiske betegnelse »dell'Emilia / Emilia« er forbeholdt vinavlsprodukter i de relevante kategorier, hvor mindst 85 % af produkterne eller ethvert produkt i de forudgående led i vinproduktionen stammer fra det afgrænsede produktionsområde, herunder alle produkter, der anvendes til sødning og eftergæring.

2. Gæring af Pinot Nero-druer uden skaller

Væsentlig ønologisk fremgangsmåde

Perlevine og mousserende vine er traditionelt blevet fremstillet ved at gære Pinot Nero-druer uden skaller. Gæring af Pinot Nero-druer uden skaller gør det muligt at fremstille vin, som har en hvid farve, og som har en behagelig aroma med elegante noter og et langvarigt, fint skum.

5.2. *Maksimale udbytter*

1. Bianco, Rosso, Rosato, Fogarina, Fortana, Lambrusco, Montù og Trebbiano – alle omfattede typer undtagen Passito

29 000 kg druer pr. hektar

2. Alionza, Ancellotta, Moscato Bianco og Grechetto Gentile – alle omfattede typer undtagen Passito

26 000 kg druer pr. hektar

3. Malvasia (af Malvasia di Candia Aromatica) – alle omfattede typer undtagen Passito

24 000 kg druer pr. hektar

4. Chardonnay, Spergola og Sauvignon – alle omfattede typer undtagen Passito

23 000 kg druer pr. hektar

5. Barbera, Cabernet, Cabernet Franc og Sangiovese – alle omfattede typer undtagen Passito

21 000 kg druer pr. hektar

6. Cabernet Sauvignon, Malbo Gentile, Malvasia Bianca, Marzemino og Merlot – alle omfattede typer undtagen Passito

20 000 kg druer pr. hektar

7. Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero og Riesling Italico – alle omfattede typer undtagen Passito

20 000 kg druer pr. hektar

8. Bianco Passito, Rosso Passito og Fogarina Passito

145 hektoliter pr. hektar

9. Grechetto Gentile Passito

130 hektoliter pr. hektar

10. Malvasia (af Malvasia di Candia Aromatica) Passito

120 hektoliter pr. hektar

11. Spergola Passito

115 hektoliter pr. hektar

12. Sauvignon Passito

105 hektoliter pr. hektar

13. Malbo Gentile Passito og Marzemino Passito

100 hektoliter pr. hektar

6. **Afgrænset geografisk område**

Det område, hvor druerne til fremstilling af vin og delvis gæret druemost med den beskyttede geografiske betegnelse »dell'Emilia / Emilia« dyrkes, omfatter hele det administrative område i provinserne Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza og Reggio Emilia. I provinsen Bologna kan den beskyttede geografiske betegnelse »dell'Emilia / Emilia« anvendes om druer dyrket på højre bred af floden Sillaro med henblik på fremstilling af de vinavlsprodukter, som betegnelsen omfatter, med undtagelse af Lambrusco-typerne.

7. **Druesorter**

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. **Tilknytning til det geografiske område**

8.1. A) *Oplysninger om det geografiske område*

1) Naturlige faktorer, der har relevans for tilknytningen

For alle de kategorier, som produktspecifikationen dækker, omfatter produktionsområdet for vine med den beskyttede geografiske betegnelse »dell'Emilia / Emilia« hele det administrative område i provinserne Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza og Reggio Emilia.

Dette område har ensartede jordbunds- og klimaforhold som følge af jordens fælles oprindelse, beliggenhed og eksponering, og hele området er velegnet til de vindyrkningsaktiviteter, som blomstrer her. Klimaforholdene har ikke mindst skabt et ensartet landskab, som betyder, at man på vinmarkerne i hele det område, hvor der fremstilles vin med den beskyttede geografiske betegnelse »dell'Emilia / Emilia«, i vid udstrækning bruger de samme dyrkningsteknikker.

For at sikre ensartede områder for samspillet mellem druesorterne og miljøet er jorden på floden Sillaros højre bred, der hører med til provinsen Bologna, blevet tilføjet til produktionsområdet. Dette områdes jordbunds- og klimaforhold svarer til forholdene i det nuværende produktionsområde, der er kendetegnet ved en meget dyb jordbund med en moderat tekstur, som er let til moderat kalkholdig i jordens dyrkede horisont og meget kalkholdig i jordens dybe horisonter, og som går fra pH-neutral til svagt alkalisk og har en god ilttilgængelighed og en god produktionskapacitet for de vigtigste afgrøder, der kan dyrkes.

Det afgrænsede område, som fra den yderste vestlige ende dækker seks provinser, omfatter meget forskellige landskaber, der er næsten ligeligt fordelt mellem sletter og bakkemiljøer i Appenninerne. Dette område har ensartede jordbunds- og klimaforhold som følge af jordens fælles oprindelse, beliggenhed og eksponering. De forskellige aspekter af klimaet har skabt et ensartet landskab, hvilket igen har ført til ensartede afgrøder. De druesorter, der anvendes til fremstilling af vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Emilia«, beskæres, opbindes og dyrkes således ved hjælp af stort set ensartede teknikker i hele området.

Sletten, der typisk har en højde på mellem 2 og 70 m over havets overflade, dækker et sammenhængende område fra Pofloden til Adriaterhavets kyst og strækker sig helt hen til Appenninernes brede dale, som kan have en højde på op til 150 m over havets overflade. I de flade forbjerge og på den alluviale slette, som er kendetegnet ved vertikale aflejringer, stammer sedimenterne hovedsagelig fra Appenninernes floder og vandløb, mens sedimenterne på den bugtede slette og deltasletten er dannet af Pofloden.

Appenninerne udgør et sammenhængende område, der strækker sig fra de første bakker til Appenninernes bjergryg og omfatter en bølgende overgangsslette, mens der næsten ikke er noget lavland i den sydøstlige del af regionen, som ikke indgår i det afgrænsede område. Højden varierer fra 100 til 2 200 m over havets overflade, men de fleste vinmarker ligger i højder på under 600 m. Sedimentære klipper med en bred vifte af lithotyper (sandsten, ler, kalksten, kridt, sand og konglomerater) er dominerende. Jordfordelingen har en kompleks mosaik på grund af de mange forskellige lokale orografiske faktorer og påvirkninger fra morfogenetiske processer, kompleksiteten af den geologiske struktur og lithotypernes fordeling samt mangfoldigheden med hensyn til klima, vegetation og menneskelig indgriben.

Vinmarkerne ligger i forskellige højder fra sletterne og opad, alt afhængigt af området, de dyrkede druesorter, vindyrkningstraditionerne og de ønologiske traditioner. Området med færrest vinstokke er de høje Appenniner, hvor klimaet er for koldt. Temperaturmønstrene i området er meget varierende og går fra et subkontinentalt tempereret klima (som er det mest velegnede til et vindyrkningsområde) til et køligt tempereret klima. På sletterne er klimaet mere kontinentalt med årlige gennemsnitsværdier på ca. 14-16 °C. Den årlige nedbørsmængde ligger på 600-800 mm og er mest koncentreret om efteråret og i mindre grad om foråret. Den laveste nedbørsmængde forekommer i det nordøstlige område i Podeltaet, hvor der er en tydelig påvirkning fra havet.

Vandmangel opstår primært om sommeren og afbødes af en høj relativ luftfugtighed og tilgængeligheden af overfladevand. Nedbørsmængden er større i de højereliggende områder og varierer fra ca. 800 m i den ende af Appenninerne, der vender ud mod sletterne, til over 2 000 mm i de høje Appenniner, hvor der også er flere dage med regn. Den hydroklimatiske balance følger samme tendens som nedbørsmængden med værdier, der går fra ca. 400 mm på sletterne inde i landet til 0 i de midterste Appenniner, og med positive værdier i højere højder over havet.

2) Menneskelige faktorer, der har relevans for tilknytningen

Der er en stærk tilknytning mellem de menneskelige faktorer og miljøet, eftersom befolkningen i vindyrkningsområdet har en lang tradition for at fremstille »Emilia«-vine. Vinmarkerne i Emilia går langt tilbage i tiden, da man har fundet druekerner, som stammer fra jernalderen, på forskellige Terramarelokaliteter i området. De ældste sorter i regionen er Lambrusco-vinstokkene, der utvivlsomt er af etruskisk oprindelse og under alle omstændigheder er genetisk tættere på de vilde vinstokke, som de blev udvalgt fra. Paleoligurere, etruskere og romere plantede vinstokke i det afgrænsede område, også under indflydelse af de keltiske befolkningers tilstedeværelse. Disse forskellige indflydelser førte til udbredelsen af to beskærings- og opbindingssystemer: *arbustum gallicum*, hvor vinstokkene beskæres og opbindes på levende træer, og som er højere og mere velegnet til frugtbare slettemiljøer, og *vinea characatae*, et lavt beskærings- og opbindingssystem af græsk oprindelse, der er velegnet til bakkede områder. Efterfølgende citerer og roser flere romerske forfattere udbredelsen af Emilias vindyrkning, som blomstrer og giver gode vine. Vindyrkningen fortsatte med at udvikle sig i middelalderen takket være landsbyboernes arbejde og de verjus-producerende munke i området. I 1300 skrev Pietro de' Crescenzi om ca. 30 druesorter og vine produceret i Emilia, både i sletterne og i bjergene, herunder Trebbiano, Grechetto Gentile (»Pignuolo«) og Lambrusco-sorterne.

Den historiske redegørelse for, hvordan vindyrkningen og vinene selv har udviklet sig siden det 14. århundrede, fra de laveste sletter til de højeste bakker, er interessant. Pietro de' Crescenzi skriver: »Og den er af en anden art, som kaldes duracla, og som er meget sort, har aflange druer og giver god og meget sort vin i fugtig og våd jord, men ikke trives i bjergene eller tørre steder. Denne art vælges frem for alle andre i Ferrara. Desuden er der en anden art, som kaldes gmaresta, og som ikke er så sort og har aflange druer. Den taber alle sine blade før modningen, har en bitter og vineddikeagtig smag, er moderat frugtbærende og giver få klaser samt en fremragende og meget behagelig vin. Hverken fugle, hunde eller mennesker kan lide at spise denne drue, og den er almindeligt forekommende i de bjergrige dele af Bologna.« »Emilia«-vinenes omdømme blev derefter udbredt i århundredernes løb, både med hensyn til rødvine og hvidvine, stille vine og perlevine samt hedvine eller vine af delvis tørrede druer, hvilket fremgår af forskellige internationale vinudstillinger (f.eks. det nationale katalog over den italienske udstilling i 1861), indtil vinen blev officielt anerkendt med oprindelsesbetegnelsernes indførelse. I 1925 udarbejdede Norberto Marzotto en interessant liste over de druer, der blev dyrket i de forskellige provinser i Emilia, med en liste over alle sorter af de i artikel 2 omhandlede typer, herunder nogle meget lokale sorter som Spergola, Moscato, Fogarina og Termarina. Ingen internationale sorter blev nævnt, da de ikke interesserede forfatteren, men de var ligeledes udbredt i hele området. I begyndelsen af 1950'erne tog vindyrkningen i området igen fart og blev økonomisk levedygtig takket være konsekvente og betydelige kommercielle succeser, der gjorde det muligt at handle med vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Emilia« langt væk, navnlig vine fremstillet af druesorterne Lambrusco, Malvasia, Grechetto Gentile og Trebbiano. I 1967 blev der godkendt tre beskyttede oprindelsesbetegnelser i det pågældende område, og dette antal steg til 10 årtiet efter, hvilket bekræftede områdets stærke vinfremstillingstraditioner. Den beskyttede geografiske betegnelse »dell'Emilia / Emilia«, hvis grænser helt eller delvist falder inden for den bredere betegnelse »Emilia«, blev godkendt ved ministerielt dekret af 18. november 1995.

Det afgrænsede område har et stort vindyrkningspotentiale samlet set, idet der ifølge ISTAT's statistikker for året 2000 var 32 427 hektar med vinstokke. Mængden af vin med den beskyttede geografiske betegnelse »Emilia«, som blev dyrket på disse vinmarker, har altid været høj igennem årene. Ifølge ISMEA-MIPAAF-observatoriet nåede drueproduktionen i 2009 op på 130 000 ton, der blev dyrket på ca. 6 300 hektar, hvilket er den tredjestørste produktion af en geografisk betegnelse i landet. Rødvin tegner sig for en større andel end hvidvin.

Den menneskelige faktor er afgørende for den beskyttede geografiske betegnelse med hensyn til:

— de druesorter, der dyrkes på vinmarkerne: Druesorterne er dem, der traditionelt dyrkes i det afgrænsede område, hvoraf flere er hjemmehørende i Emiliaområdet og kun dyrkes lokalt

— de anvendte dyrkningsteknikker: Beskærings-, opbindings- og plantningssystemerne er dem, der har udviklet sig over tid i området med det formål at begrænse udbyttet og opnå den kvalitet, som produktspecifikationen kræver. Jordbunds- og klimaforholdene fremmer på naturlig vis vinstokkenes vækst, og vingårdene har valgt et beskærings- og opbindingssystem med permanente cordoner med hængende grene, der kan begrænse planternes kraftige vækst, giver en jævn fordeling af knopperne, giver planterne mulighed for at udfolde deres produktionspotentiale, indfanger strålingsenergien og sikrer tilstrækkeligt med luft og lys til klaserne. De mest almindeligt anvendte beskærings- og opbindingssystemer er den frie cordon, den opbundne cordon, Genèvedobbeltgardinet, Guyot og Sylvoz. Beplantningstætheden varierer fra 2 500-3 000 vinstokke pr. hektar i lavlandsjord til 3 000-4 000 vinstokke pr. hektar i Appenninernes udkant og i kløfterne i de lave Appenniner. De mest almindeligt anvendte grundstammer er: Kober5BB, SO4, 420A og 1103P

— de vinfremstillingsmetoder, som traditionelt er etableret i området til fremstilling af rødvine og hvidvine, stille vine eller perlevine for de typer, der er tilladt i henhold til produktspecifikationen, samt til fremstilling af vine af delvis tørrede druer og unge vine.

8.2. B) *Oplysninger om produktets kvalitet eller egenskaber, som hovedsagelig eller udelukkende kan tilskrives det geografiske miljø*

Ud fra et analytisk og organoleptisk synspunkt har de vine, der er omfattet af denne produktspecifikation, meget klare og karakteristiske egenskaber, som er beskrevet i artikel 6, og det betyder, at de tydeligt kan identificeres og betragtes som typiske for det geografiske miljø. Emilia er generelt hjemegn for perlevine, der er resultatet af en ældgammel lokal tradition, som kombinerer vine fra sletterne og bjergskråningerne og fra øst til vest i regionen, men der er også en række store stille rødvine og hvidvine, som hovedsagelig stammer fra bakkeområderne.

Sortsrødvinene omfatter navnlig stille, afbalancerede og frugtagtige vine, såsom Cabernet (Cabernet Franc og Sauvignon), Merlot, Pinot Nero og Sangiovese, i modsætning til vine, der kan være enten stille vine eller perlevine, såsom Malbo Gentile, Marzemino, Ancellotta og Barbera, eller de mere typiske perlevine, der har et afbalanceret syreindhold og er parfumerede, såsom Lambrusco-, Fogarina- og Fortana-vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Emilia«.

Alle hvidvine fremstilles som enten stille vine eller perlevine, hvor sidstnævnte er mere udbredt, og også med aromatiske sorter som Malvasia di Candia Aromatica og Moscato Bianco. De traditionelle bobler i perlevinene er med til at afbalancere smagen ved at fremhæve druesorternes duft. Hvidvinene, både af internationale druesorter som Sauvignon eller Chardonnay og regionale eller lokale druesorter som Grechetto Gentile, Montù eller Spergola, har det rette indhold af syre, herunder æblesyre, til at fremhæve druesorternes duft.

De områder, der er mest velegnede til vindyrkning, producerer vine med en interessant smag og struktur, navnlig bakkeområderne, hvor der kan opnås mere strukturerede vine, selv vine af delvis tørrede druer, som der er tradition for i området.

I de unge udgaver af vine med den beskyttede geografiske betegnelse »Emilia« kombineres noterne fra druernes udblødning under kulsyretryk med druesortens sensoriske egenskaber og dyrkningsmiljøet.

Fremstillingen af mousserende vine stammer direkte fra fremstillingen af perlevine, idet der har været en udbredt anvendelse af eftergæring i store lukkede beholdere siden 1950. De teknologier, der anvendes til fremstilling af mousserende vine, og som er indført i overensstemmelse med gældende lovgivning, gør det muligt at fremstille forskellige typer, fra tørre til søde alt efter restsukkerindholdet.

8.3. C) *Beskrivelse af årsagssammenhængen mellem de oplysninger, som er nævnt i henholdsvis punkt A) og B)*

Det afgrænsede geografiske område er meget varierende og har karakteristika, der har ført til forskellige typer vindyrkning og anvendelsen af forskellige druesorter, som er specifikke for de enkelte områder. Ca. 60 % af »Emilia«-vinmarkerne ligger på sletterne, og 38 % ligger i forbjergene (Istat, 2000). Vinene afspejler de to makroregioner for vindyrkningen i Emilia-Romagna, idet der på sletterne fremstilles vine, som er friskere og lettere at drikke, mens vinene fra bjergskråningerne ofte har en mere struktureret, elegant og vedvarende duft og smag.

Solskins- og temperaturforholdene på vinmarkerne i det afgrænsede geografiske område giver generelt druerne mulighed for at modne tilstrækkeligt. De stærkest stigende graddage findes på sletterne med 2 400 grader (efter Winkler-indekset), og de falder, efterhånden som højden stiger. På bjergskråningerne er de traditionelle vindyrkningsarealer, der giver vine af høj kvalitet, dem med de bedste klimaforhold, som ligger på velekspонerede skråninger eller i dale, der er beskyttet mod kolde luftstrømme.

Vindyrkning på bjergskråninger er mere udbredt i provinserne Piacenza, Parma og Bologna. Druesorter med en kort cyklus trives bedst i højere højder over havet, hvor vinmarkerne er mere marginale og har overfladisk jord, der er udsat for intens erosion. Lavlandsområdet har de bedste betingelser for sorter med det største behov for varme, såsom Lambrusco-sorterne, der er mest udbredt i den centrale del af regionen, navnlig i provinserne Reggio Emilia og Modena, mens Appenninernes udkant og de lave Appenniner, hvor de første bakker og de første dale mødes, har ideelle betingelser for et stort antal druesorter, der spænder fra hvide til røde druer, både til fremstilling af stille vine og perlevine eller endda vine af delvis tørrede druer. Her afbødes det kontinentale klima af mere blæsende forhold og en større nedbørsmængde, og de mere uensartede skråninger og jordbunde vælges efter den ønskede produkttype.

Det subkontinentale klima sikrer en tilstrækkelig nedbørsmængde hele året, mens sommertørken på sletterne afbødes af tilstedeværelsen af vandløb og dyb jord og på bakkerne af en større og bedre fordelt nedbørsmængde, hvilket gør disse miljøer gunstige for vindyrkning.

Der er mange karakteristiske lokale fænomener, f.eks. på sletterne nær Ferrara, hvor der er jordbund fra deltaet og kystsletterne i højder under havets overflade med overfladisk hydromorf jord, men hvor jordens vandtilgængelighed modvirkes af en meget negativ fordampningsværdi fra nedbøren. Sorten Fortana dyrkes traditionelt i dette miljø.

De store forskelle mellem nat- og dagtemperaturerne under druernes modning kombineret med en overvejende subalkalisk eller alkalisk jord med en fin eller moderat fin tekstur giver dog generelt velduftende vine med et højt polyphenolindhold, hvilket giver vinene deres typiske organoleptiske egenskaber.

Vindyrkningen og vinprodukterne varierer også fra vest til øst alt efter de enkelte områders traditioner. Den største mængde vin fremstilles på sletterne, og de omfatter det historiske etruskiske område i Emilia, hvor der fremstilles Lambrusco-vine, et område, hvor der dyrkes Trebbiano-sorter, og et særligt område i provinsen Ferrara nær kysten, hvor druesorten Fortana er fremherskende. På bakkerne, der går fra vest til øst, finder man på Piacenzas bakker den græsk-romerske vindyrkningstradition, der er forbundet med druesorterne Barbera og Croatina, og den traditionelle Malvasia di Candia Aromatica, der strækker sig helt op til bakkerne i Parma og Reggio Emilia. Der dyrkes mange andre internationale og lokale druesorter på bjergskråningerne, herunder Sauvignon, Spergola, Montuni og Grechetto Gentile. Sidstnævnte sort er udbredt i Bolognaområdet sammen med de røde sorter, der anvendes til at fremstille Cabernet- og Merlot-vine i Bordeaux-stil. Ved bakkeområdets østlige grænser finder man også de historiske sorter Sangiovese og Albana.

Vindyrkningens betydning i dette område fremgår af de mange vinmarker i det afgrænsede område og de hundredtusinder hektoliter »Emilia«-vin, der hvert år fremstilles og markedsføres i hele verden.

8.4. *»dell'Emilia / Emilia« – kategorien vin af delvis tørrede druer*

Oplysninger om specifikke produktkvaliteter, der kan tilskrives den geografiske oprindelse, og årsagssammenhængen med det geografiske område.

Alt efter den anvendte sort varierer farven fra gyldengul til ravfarvet for hvidvinenes vedkommende og granatrød. Duften er delikat og karakteristisk med noter af delvis tørrede druer, undertiden krydret, og leder tankerne hen på honning og moden frugt. Smagen er fyldig og harmonisk og kan gå fra tør til sød, selv om de fleste af vinene har et højere sukkerindhold.

Passito-vine kan fremstilles af alle druesorter, både hvide og sorte, men de hyppigst anvendte sorter er aromatiske druesorter (Moscato Giallo, Moscato Rosa og Traminer Aromatico) og halvaromatiske sorter (Goldtraminer, Nosiola, Riesling Renano, Sauvignon osv.).

Druerne tørres i særlige tørrelokaler, og den delvise tørrings varighed varierer alt efter intensiteten af de kendetegn, som teknikken skal bringe frem i slutproduktet.

Producenten vælger de druer, der skal anvendes til at fremstille Passito-vine, ud fra klasernes særlige fysiske kendetegn og kvalitetskendetegn.

Klaser med masser af plads mellem druerne er særlig velegnede til at blive tørret, og de udvælges på vinmarken på høsttidspunktet.

Tørringen fremmes af de markante temperaturforskelle mellem dag og nat, som er særlig bemærkelsesværdige i sensommeren og om efteråret.

Vinenes kvalitetskendetegn påvirkes af jordbunds- og klimaforholdene i produktionsområdet. Det tempererede, kølige og let blæsende klima, den veldrænede jord med tilstrækkeligt vand til rådighed på grund af regnskyl, også i sommermånederne, og de markante forskelle mellem nat- og dagtemperaturerne, når druerne modnes, sikrer en optimal modning af drueklaserne, hvilket resulterer i druer med et godt sukker- og syreindhold kombineret med andre kvalitative og organoleptiske kendetegn, som er specifikke for de enkelte sorter, og som også kommer til udtryk i de vine, der fremstilles af dem.

Årsagssammenhængen bygger således på produktets specifikke kvaliteter, som kan tilskrives den geografiske oprindelse.

9. **Andre vigtige betingelser (emballering, mærkning, supplerende krav)**

Undtagelse vedrørende vinfremstilling og -forarbejdning i det afgrænsede geografiske område

Retsgrundlag:

EU-lovgivning

Type supplerende betingelse:

Undtagelse vedrørende produktion i det afgrænsede geografiske område

Beskrivelse af betingelsen:

Beskrivelse af betingelsen:

I henhold til undtagelsen i artikel 5, stk. 1, litra b), i Kommissionens delegerede forordning (EU) 2019/33 kan processen med at fremstille delvis gæret druemost og alle andre kategorier af vin med den beskyttede geografiske betegnelse »dell'Emilia / Emilia«, herunder produktion og eftergæring af perlevin og mousserende vin, ud over det afgrænsede produktionsområde også finde sted inden for grænserne af naboprovinserne Ravenna, Forlì-Cesena, Mantova og Cremona.

Angivelse af to eller flere druesorter på etiketten

Retsgrundlag:

National lovgivning

Type supplerende betingelse:

Supplerende bestemmelser vedrørende mærkning

Beskrivelse af betingelsen:

Beskrivelse af betingelsen:

For at vine med den beskyttede geografiske betegnelse »dell'Emilia / Emilia« kan betegnes med navnene på to eller flere druesorter, skal druerne af hver mindre anvendt sort udgøre over 15 % af den samlede mængde, og sorterne skal være angivet på etiketten i faldende orden med hensyn til den reelle mængde anvendte druer.

Formålet med dette er at sikre, at de vine, der fremstilles og betegnes på denne måde, afspejler kendetegnene ved alle de druesorter, de er fremstillet af, for at undgå at give forbrugeren vildledende information, eftersom der i den relevante EU-lovgivning (artikel 50, stk. 1, litra a), nr. ii), i forordning (EU) 2019/33) ikke er angivet en minimumsprocentdel for de mindre anvendte druesorter.

Denne restriktive bestemmelse er i overensstemmelse med artikel 58, stk. 1, i forordning (EU) 2019/33, i henhold til hvilken medlemsstaterne kan fastlægge mere restriktive mærkningsbestemmelser i produktspecifikationerne, herunder for angivelsen af druesorter.

Link til produktspecifikationen

https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/22203