C/2025/3207

6.6.2025

Veröffentlichung der Mitteilung einer genehmigten Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2025/3207)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„dell'Emilia / Emilia"

PGI-IT-A0509-AM07 — 10.3.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„dell'Emilia / Emilia"

2. **Art der geografischen Angabe**

☐ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☒ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A.)

3. **Sektor**

☐ landwirtschaftliche Erzeugnisse

☒ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Italien

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Ministerium für Landwirtschaft, Ernährungssouveränität und Forstwirtschaft

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderungen entsprechen der Definition der Standardänderung in Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143, da sie nicht unter die Definition in Artikel 24 Absatz 3 derselben Verordnung fallen. Mit anderen Worten: Sie

— umfassen keine Änderung des Namens, der Verwendung des Namens oder der Erzeugniskategorie;

— bergen nicht die Gefahr, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht, auf das sich das einzige Dokument bezieht;

— haben keine weiteren Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

1. *Aufnahme einer Spezifikation für die Weinkategorien*

Beschreibung:

Für die Kategorie der Schaumweine mit der g.g.A. „dell'Emilia / Emilia" (Schaumwein) wurde eine Spezifikation hinzugefügt.

Begründung:

Die Änderung wurde vorgenommen, die Kategorien der erzeugten Schaumweine zu präzisieren.

Die Änderung betrifft Artikel 1 der Produktspezifikation.

2. *Ergänzung der Kategorien „Wein", „Perlwein", „Schaumwein" und „teilweise gegorener Traubenmost" um die neue Weinart Ancellotta Rosato (Rosé)*

Beschreibung:

Die Kategorien „Wein", „Perlwein", „Schaumwein" und „teilweise gegorener Traubenmost" wurden um die neue Weinart Ancellotta Rosato (Rosé) ergänzt, und die bestehende Weinart Ancellotta wurde um den Begriff „Rosso" (Rotwein) ergänzt, um zwischen den beiden Weinarten zu unterscheiden.

Begründung:

In den letzten Jahrzehnten haben sich die önologischen Verfahren erheblich verbessert, und es ist nun einfach, Roséweine aus Trauben mit hoher Farbintensität herzustellen. Darüber hinaus ist die Nachfrage nach Roséweinen in den letzten Jahrzehnten trotz Schwankungen deutlich gestiegen, da diese Weine bei den Verbrauchern sehr beliebt sind. Durch die Möglichkeit, Roséweine aus Ancellotta-Trauben herzustellen, sollen die Erzeuger somit zusätzlich die Chance erhalten, sich die besonderen Merkmale der Sorte zunutze zu machen und gleichzeitig die Weinart Ancellotta wiederzubeleben und so ihr Angebot für die Verbraucher zu erweitern.

Diese Änderung betrifft Artikel 1 und 6 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Beschreibung der Weine" des Einzigen Dokuments.

3. *Aufnahme der Kategorie „teilweise gegorener Traubenmost" für die Weinart Lambrusco Rosato*

Beschreibung:

Für die Weinart Lambrusco Rosato wurde die Kategorie „teilweise gegorener Traubenmost" aufgenommen.

Begründung:

Für die Weinarten Lambrusco Rosso und Lambrusco Vinificato in Bianco (ohne Schalen vergoren) gibt es bereits die Kategorie „teilweise gegorener Traubenmost". Daher scheint der plausibelste Grund für das Fehlen dieser Kategorie bei der Weinart Lambrusco Rosato eine versehentliche Auslassung zu sein. Darüber hinaus ist zu berücksichtigen, dass die Definition der Begriffe „Rotwein" und „Roséwein" in den verschiedenen Gebieten sehr unterschiedlich und von den lokalen Traditionen und Gepflogenheiten abhängig ist, insbesondere in der Emilia und der Lombardei, wo die Rebsorte Lambrusco angebaut wird. Somit wird vorgeschlagen, für die Weinart Lambrusco Rosato die Kategorie „teilweise gegorener Traubenmost" aufzunehmen, um einen offensichtlichen Fehler zu berichtigen und Streitigkeiten über die Farbe des Erzeugnisses auf allen Ebenen – sei es zwischen den Marktteilnehmern oder gegenüber den Kontroll- und/oder Überwachungsbehörden – zu vermeiden.

Diese Änderung betrifft Artikel 1 und 6 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Beschreibung der Weine" des Einzigen Dokuments.

4. *Streichung von Anhang 1 und der entsprechenden Verweise*

Beschreibung:

Anhang 1, der die Liste der Sorten enthält, die in der Region Emilia-Romagna angebaut werden dürfen, und somit auch sämtliche Verweise auf diesen Anhang in der Produktspezifikation wurden gestrichen.

Begründung:

Anhang 1 wird als unnötig angesehen, da die einschlägige Bestimmung in der Produktspezifikation, die sich auf für den Anbau in der Region Emilia-Romagna geeignete Sorten bezieht, bereits erschöpfend ist, da die regionale Behörde die Liste der Sorten, die angebaut werden dürfen, auf dem neuesten Stand hält. Wenn die Liste der Sorten in einem Anhang der Produktspezifikation (Anhang 1) aufgeführt ist, wird dieser Anhang bei jeder Änderung der regionalen Liste hinfällig, sodass wiederholte Änderungen der Produktspezifikation erforderlich werden.

Die Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation und umfasst die Streichung von Anhang 1.

5. *Ergänzung der Kombination von Rebsorten um zwei neue Lambrusco-Sorten*

Beschreibung:

Die Kombination von Rebsorten für die Weinarten Lambrusco Rosso, Rosato und Vinificato in Bianco wurde um die Sorten Lambrusco Benetti und Lambrusco del Pellegrino ergänzt.

Begründung:

Die Sorten Lambrusco Benetti und Lambrusco del Pellegrino sind in der regionalen Liste der Keltertraubensorten, die in der Region Emilia-Romagna angebaut werden dürfen, aufgeführt und werden daher im Weinbaugebiet angebaut. Infolge der Aufnahme dieser Sorten in die Kombination von Rebsorten für die Lambrusco-Weinarten (Rosso, Rosato und Vinificato in Bianco) können die Erzeuger, die sie für die verschiedenen Lambrusco-Weinarten mit der typischen geografischen Angabe „dell'Emilia / Emilia" verwenden, den Wert ihrer Produktion steigern. Außerdem wird die Produktspezifikation für die typische geografische Angabe „dell'Emilia / Emilia" an die Produktspezifikation für Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung aus demselben Gebiet, die den Namen einer Lambrusco-Rebsorte tragen, angeglichen, sodass Erzeugnisse mit identischen Kombinationen von Rebsorten neu eingestuft werden können.

Diese Änderung betrifft Artikel 2 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Keltertraubensorten" des Einzigen Dokuments.

6. *Regulatorische Aktualisierungen und redaktionelle Berichtigungen*

Beschreibung:

Die Verweise auf Rechtsvorschriften wurden aktualisiert und an unterschiedlichen Stellen in der Produktspezifikation wurden redaktionelle Berichtigungen vorgenommen.

Begründung:

Die Änderungen wurden vorgenommen, um korrekte Verweise auf Rechtsvorschriften aufzunehmen und den Text verständlicher zu formulieren und besser lesbar zu machen.

Diese Änderung betrifft Artikel 5, 7 und 10 der Produktspezifikation.

7. *Aufnahme einer Produktspezifikation für den Ertrag an Trauben/Wein für Weinarten mit dem Namen einer Lambrusco-Rebsorte*

Beschreibung:

Es wurde ein neuer Absatz hinzugefügt, um speziell den Ertrag an Trauben/Wein für Weinarten mit dem Namen einer Lambrusco-Sorte zu regeln. Für diese Weinarten wurde der zulässige Ertrag aus Lambrusco-Trauben auf 75 % festgesetzt, während der verbleibende Ertrag von 5 % – bis zu einem Höchstertrag von 80 % – ohne Angabe der Rebsorte gekennzeichnet oder als Wein ohne g.U./g.g.A. eingestuft werden muss.

Begründung:

Die Änderung wurde vorgenommen, um eine übermäßige Nutzung der Lambrusco-Trauben zu vermeiden, mit dem Ziel, die Erzeugung zu drosseln und gleichzeitig den wirtschaftlichen Wert der Lambrusco-Weine zu verteidigen.

Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation.

8. *Festlegung der Farbintensität*

Beschreibung:

Es wurde ein Absatz hinzugefügt, um die maximale Farbintensität für den Handel von Weinarten mit dem Namen einer Lambrusco-Sorte in Bezug auf die dem Wein vorgelagerten Erzeugnisse, die Weine, die in Flaschen abgefüllten Perlweine und Schaumweine sowie die an den Endverbraucher mit der typischen geografischen Angabe „dell'Emilia / Emilia" verkauften Fassweine zu regeln.

Begründung:

Die Änderung wurde vorgenommen, um Erzeugnisse mit der typischen geografischen Angabe „dell'Emilia / Emilia", die den Namen einer Lambrusco-Rebsorte tragen, innerhalb eines genau definierten Farbintensitätsspektrums zu halten und Marktverzerrungen zu vermeiden.

Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation.

9. *Präzisierung des Wortlauts zum Ursprung von Erzeugnissen, die bei önologischen Verfahren wie Süßung und zweiter Gärung zugesetzt werden*

Beschreibung:

Der Wortlaut des Absatzes über die Rebsorten, die für Weinsorten verwendet werden, die den Namen einer Rebsorte tragen, wurde – insbesondere in Bezug auf die Mengen der bei önologischen Verfahren wie Süßung und zweiter Gärung zugesetzten Erzeugnisse – geändert, indem ein Verweis auf das Erzeugungsgebiet hinzugefügt wurde.

Begründung:

Die Änderung wurde vorgenommen, um klarzustellen, dass sich dieser Artikel nicht auf Rebflächen bezieht, sondern auf das durch die Verwaltungsgrenzen abgegrenzte Gebiet der geografischen Angabe.

Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation.

10. *Aufnahme einer Produktspezifikation zum Schutz der Sortenidentität der Weinarten mit dem Namen einer Lambrusco-Sorte*

Beschreibung:

Es wurde ein Absatz hinzugefügt, in dem festgelegt wird, dass alle Erzeugnisse, die aus anderen Sorten als denen der Lambrusco-Familie gewonnen werden – und die in irgendeiner Phase der Verarbeitung und Zubereitung von Weinarten der Sorte Lambrusco zugesetzt werden, einschließlich einer möglichen Vermischung von bis zu 15 % mit Erzeugnissen aus Trauben, die außerhalb des Erzeugungsgebiets geerntet werden – nur mit Erzeugnissen vermischt werden dürfen, die von Rebflächen stammen, auf denen ausschließlich Lambrusco-Sorten angebaut werden.

Begründung:

Die Änderung wurde vorgenommen, um die Sortenidentität der Lambrusco-Weinarten im Interesse der Verbraucher zu schützen, den Wert der aus dieser Sorte gewonnenen Erzeugnisse zu steigern sowie eine bessere Kontrolle der Erzeugung und der auf den verschiedenen Verarbeitungsstufen zugesetzten Erzeugnisse bis zum Inverkehrbringen des abgefüllten Weins zu ermöglichen, was sich positiv auf die Qualität der erzeugten Weine und den wirtschaftlichen Wert der Erzeugnisse auswirkt.

Die Änderung betrifft Artikel 5 der Produktspezifikation.

11. *Berichtigung der Eigenschaften beim Genuss und Aufnahme von Eigenschaften für die neuen Weinarten*

Beschreibung:

Einige der Verbrauchseigenschaften der bestehenden Weinarten wurden berichtigt, und die Verbrauchseigenschaften der neuen Weinarten wurden hinzugefügt. Darüber hinaus wurde ein Absatz hinzugefügt, in dem darauf hingewiesen wird, dass Perlweine und Schaumweine mit der typischen geografischen Angabe „dell'Emilia / Emilia", die durch zweite Gärung in der Flasche gewonnen werden, aufgrund von Gärrückständen eine Trübung aufweisen können.

Begründung:

Diese Änderung wurde notwendig, um Begriffe zu streichen, die ungenau, vage oder nicht mit der Erzeugniskategorie vereinbar sind, um die Eigenschaften der neuen Weinarten hinzuzufügen und um die Erzeugnisbeschreibungen zu verbessern und zu aktualisieren.

Diese Änderung betrifft Nummer 6 der Produktspezifikation und den Abschnitt „Beschreibung der Weine“ des Einzigen Dokuments.

12. *Aufnahme des Begriffs „vivace“ (lebhaft)*

Beschreibung:

Es wurde die Möglichkeit der Verwendung des traditionellen Begriffs „vivace“ gemäß den geltenden EU-Vorschriften hinzugefügt.

Begründung:

Die Änderung wurde vorgenommen, weil die Verbraucher in diesem Gebiet, das seit jeher für die Erzeugung von Schaumweinen bekannt ist, auch bei stillen Weinen eine gewisse Perlage schätzen.

Die Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation.

13. *Aufnahme der Möglichkeit der Verwendung des Begriffs „Rosé“*

Beschreibung:

Es wurde die Möglichkeit hinzugefügt, den Begriff „Rosé“ als Alternative zum Begriff „Rosato“ auf dem Etikett aller Versionen von Roséweinen, einschließlich Weinen mit dem Namen einer Rebsorte, zu verwenden, auch für die Rebsorte Pinot Grigio, wenn sie durch Maischung des Mosts mit Traubenschalen zu Roséwein verarbeitet wird.

Begründung:

Die Änderung wird vorgenommen, um den Anforderungen des Marktes und der Erzeuger gerecht zu werden.

Die Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation.

14. *Möglichkeit der Angabe „rifermentazione in bottiglia“ (zweite Gärung in der Flasche) auf dem Etikett*

Beschreibung:

Es wurde ein Absatz hinzugefügt, in dem die Möglichkeit vorgesehen ist, auf dem Etikett die Angabe „rifermentazione in bottiglia“ (zweite Gärung in der Flasche) anzubringen.

Begründung:

Diese Änderung wurde vorgenommen, um die Verbraucher korrekt über die in den letzten Jahren häufiger angewandte Technik der Flaschengärung zur Erzeugung von Perlweinen zu informieren. Häufig wird das Geläger aus den Weinen nicht entfernt, weshalb sie aufgrund der Rückstände oft trüb erscheinen.

Die Änderung betrifft Artikel 7 der Produktspezifikation.

15. *Aufnahme einer Produktspezifikation in Bezug auf den Direktverkauf von Fassweinen mit der typischen geografischen Angabe „Emilia“ für Arten von Lambrusco-Wein*

Beschreibung:

Es wurde eine Spezifikation hinzugefügt, wonach Lambrusco-Weine mit der *Indicazione Geografica Tipica* „dell'Emilia / Emilia“ mit einem Restzuckergehalt von mindestens 5 g/l, der für die anschließende natürliche Gärung in der Flasche erforderlich ist, in nicht unter Druck stehenden Behältnissen mit einem Fassungsvermögen von 10 bis 60 Litern verkauft werden dürfen.

Begründung:

Die Änderung wurde vorgenommen, weil es bei diesen Weinarten üblich ist, dass sie nach entsprechender Süßung als Fassweine an den Endverbraucher verkauft werden („Verkauf in Demijohns“). Die Verbraucher füllen den Wein dann zu Hause selbst ab, um durch zweite Gärung in der Flasche den traditionellen Lambrusco-Schaumwein zu erhalten. Dieser Brauch ist in der Emilia so tief verwurzelt, dass er bereits in allen Spezifikationen für Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Lambrusco“ festgeschrieben wurde, wonach nur Lambrusco-Perlweine auf diese Weise in Verkehr gebracht werden dürfen.

Die Änderung betrifft Artikel 8 der Produktspezifikation.

16. *Aktualisierung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet*

Beschreibung:

Der Artikel über den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet wurde nicht geändert, jedoch wurde es für notwendig erachtet, den Abschnitt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments umzuformulieren.

Begründung:

Die bereits in der Produktspezifikation enthaltenen Angaben wurden nun auch in das Einzige Dokument aufgenommen. Somit handelt es sich um eine rein redaktionelle Änderung.

Die Änderung betrifft den Abschnitt „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ des Einzigen Dokuments.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

dell'Emilia / Emilia

2. **Art der geografischen Angabe**

g. g. A. — geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein
4. Schaumwein
8. Perlwein
11. Teilweise gegorener Traubenmost
15. Wein aus eingetrockneten Trauben

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

—

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: von guter Intensität mit ausgeprägten blumigen und/oder fruchtigen Noten, die je nach der verwendeten Rebsorte und der Anbauumgebung variieren

Geschmack: von trocken bis süß, geschmacksreich

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

2. *„dell'Emilia / Emilia" Bianco Frizzante* (*weißer Perlwein*)

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: strohgelb

Geruch: von guter Intensität mit vorwiegend frischen blumigen und/oder fruchtigen Noten, die je nach der verwendeten Rebsorte variieren

Geschmack: von trocken bis süß, geschmacksreich

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

3. *„dell'Emilia / Emilia" Bianco Spumante* (*weißer Schaumwein*)

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: strohgelb mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: zart, duftig und ausgeprägt mit blumigen und fruchtigen Noten

Geschmack: von *Brut Nature* bis süß, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

4. *„dell'Emilia / Emilia" Bianco Passito* (*Weißwein aus eingetrockneten Trauben*)

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: goldgelb, zu bernsteingelb tendierend

Geruch: fein duftig

Geschmack: angenehm lieblich oder süß, warm, samtig, manchmal leicht beschwingt

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 16 %, davon mindestens 12 % tatsächlicher Gehalt

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

5. *„dell'Emilia / Emilia" Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato* (*weißer teilweise gegorener Traubenmost*)

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: strohgelb

Geruch: von guter Intensität mit vorwiegend frischen blumigen und/oder fruchtigen Noten, die je nach der verwendeten Rebsorte variieren

Geschmack: süß

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): mindestens 1 % und höchstens 7 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

6. *„dell'Emilia / Emilia" Rosso* (*Rotwein*)

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: weinig, mit Noten von mehr oder weniger reifen Früchten, manchmal begleitet von blumigen Noten, meistens von Veilchen, und würzigen Noten, je nach der verwendeten Rebsorte und dem Anbaugebiet variierend

Geschmack: von trocken bis süß, weich und mit optimaler Säure

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

7. *„dell'Emilia / Emilia" Rosso Frizzante* (*roter Perlwein*)

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: rubinrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: weinig, mit frischen fruchtigen und blumigen Noten

Geschmack: von trocken bis süß, geschmacksreich mit angenehmer Frische

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

8. *„dell'Emilia / Emilia" Rosso Spumante* (*roter Schaumwein*)

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: rubinrot oder granatrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: zart, duftig und großzügig mit blumigen Noten

Geschmack: von *Brut Nature* bis süß, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

9. *„dell'Emilia / Emilia" Rosso Novello* (*junger Rotwein*)

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtend rubinrot

Geruch: weinig mit ausgeprägten fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, weich und mit optimaler Säure

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

10. *„dell'Emilia / Emilia" Rosso Passito* (*Rotwein aus eingetrockneten Trauben*)

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: intensiv granatrot

Geruch: fein duftig Geschmack: angenehm lieblich oder süß, warm, samtig, manchmal leicht beschwingt

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 16 %, davon mindestens 12 % tatsächlicher Gehalt

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

11. *„dell'Emilia / Emilia" Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato* (*roter teilweise gegorener Traubenmost*)

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: rubinrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: weinig, mit frischen fruchtigen und blumigen Noten

Geschmack: süß und geschmacksreich mit angenehmer Frische

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): mindestens 1 % und höchstens 7 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rosa mit unterschiedlicher Intensität und Farbtönung

Geruch: mit vorherrschenden fruchtigen Noten

Geschmack: von trocken bis süß mit optimaler Weichheit und Frische, geschmacksreich

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

13. *„dell'Emilia / Emilia" Rosato Frizzante* (*Rosé-Perlwein*)

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: rosa mit unterschiedlicher Intensität und Farbtönung

Geruch: mit leichten blumigen Noten, begleitet von ausgeprägteren fruchtigen Noten

Geschmack: von trocken bis süß mit optimaler Weichheit und Frische, geschmacksreich

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche erzeugt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

14. *„dell'Emilia / Emilia" Rosato Spumante* (*Rosé-Schaumwein*)

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: rosa mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: duftig, charakteristisch mit blumigen und fruchtigen Noten

Geschmack: von *Brut Nature* bis süß, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

15. *„dell'Emilia / Emilia" Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato* (*roséfarbener teilweise gegorener Traubenmost*)

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: rosa mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: weinig, mit frischen fruchtigen und blumigen Noten

Geschmack: süß und geschmacksreich mit angenehmer Frische

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): mindestens 1 % und höchstens 7 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

16. *„dell'Emilia / Emilia" Ancellotta oder Lancellotta Rosso*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: intensiv rubinrot

Geruch: weinig, mit Noten von reifen Früchten, zuweilen begleitet von blumigen Noten

Geschmack: von trocken bis süß, mit optimaler Säure

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

17. *„dell'Emilia / Emilia" Ancellotta oder Lancellotta Rosso Frizzante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: intensiv rubinrot

Geruch: weinig, mit frischen fruchtigen Noten

Geschmack: von trocken bis süß, geschmacksreich mit angenehmer Frische

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

18. *„dell'Emilia / Emilia" Ancellotta oder Lancellotta Rosso Spumante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: rubinrot oder granatrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: zart, duftig und mit ausgeprägten fruchtigen Noten

Geschmack: von *Brut Nature* bis süß, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

19. *„dell'Emilia / Emilia" Ancellotta oder Lancellotta Rosso Novello*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtend rubinrot

Geruch: weinig mit ausgeprägten fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, weich und mit optimaler Säure

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: rubinrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: weinig, mit frischen fruchtigen und blumigen Noten

Geschmack: süß und geschmacksreich mit angenehmer Frische

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): mindestens 1 % und höchstens 7 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rosa mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: mit ausgeprägt fruchtigen Noten, zuweilen begleitet von blumigen Noten

Geschmack: Von trocken bis süß, weich, frisch, geschmacksreich

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: rosa mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: mit ausgeprägt fruchtigen Noten, zuweilen begleitet von blumigen Noten

Geschmack: Von trocken bis süß, weich, frisch, geschmacksreich

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

23. *„dell'Emilia / Emilia" Ancellotta oder Lancellotta Rosato Spumante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: rosa mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: zart und duftig mit blumigen und fruchtigen Noten

Geschmack: von *Brut Nature* bis süß, frisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: rosa mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: mit vorherrschenden fruchtigen Noten

Geschmack: süß und geschmacksreich mit angenehmer Frische

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): mindestens 1 % und höchstens 7 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 14 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

25. *„dell'Emilia / Emilia" Barbera*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: weinig, angenehm subtil

Geschmack: trocken, mit optimaler Säure

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: intensiv rubinrot

Geruch: weinig, mit intensiven fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, mit angenehmer Frische und Säure

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: rubinrot oder granatrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: zart, duftig und mit ausgeprägten fruchtigen Noten

Geschmack: von *Brut Nature* bis süß, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtend rubinrot

Geruch: weinig mit ausgeprägten fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, weich und mit optimaler Säure

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: rubinrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: weinig, mit frischen fruchtigen und blumigen Noten

Geschmack: süß und geschmacksreich mit angenehmer Frische

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): mindestens 1 % und höchstens 7 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: rubinrot oder granatrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: zart, duftig und ausgeprägt mit blumigen Noten

Geschmack: von trocken bis süß, weich und mit optimaler Säure

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: rubinrot oder granatrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: zart, duftig und großzügig mit blumigen Noten

Geschmack: von *Brut Nature* bis süß, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

32. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco Rosso Novello Frizzante* (*junger roter Perlwein*)

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: leuchtend rubinrot

Geruch: weinig mit ausgeprägten fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, weich und mit optimaler Säure

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: rubinrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: weinig, mit frischen fruchtigen und blumigen Noten

Geschmack: süß und geschmacksreich mit angenehmer Frische

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): mindestens 1 % und höchstens 7 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: rosa mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: angenehm, klar, duftig und charakteristisch mit blumigen und fruchtigen Noten

Geschmack: von trocken bis süß, vollmundig und frisch, geschmacksreich

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: rosa mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: duftig, charakteristisch mit blumigen und fruchtigen Noten

Geschmack: von *Brut Nature* bis süß, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: rosa mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: frische fruchtige und blumige Noten

Geschmack: süß und geschmacksreich mit angenehmer Frische

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): mindestens 1 % und höchstens 7 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

37. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco* (*Vinificato in Bianco* (*ohne Schalen vergoren*)) *Frizzante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: strohgelb

Geruch: zart, duftig und ausgeprägt mit blumigen Noten

Geschmack: von trocken bis süß, vollmundig und frisch, geschmacksreich, intensiv, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: strohgelb

Geruch: zart, duftig und großzügig mit blumigen Noten

Geschmack: von *Brut Nature* bis süß, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: strohgelb

Geruch: weinig mit ausgeprägten fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, weich und mit optimaler Säure

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: strohgelb

Geruch: weinig, mit frischen fruchtigen und blumigen Noten

Geschmack: süß und geschmacksreich mit angenehmer Frische

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): mindestens 1 % und höchstens 7 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: weinig, mit fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, mit optimaler Säure

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: rubinrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: weinig, mit fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, angenehm geschmacksreich

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: intensiv rubinrot

Geruch: duftend, weinig

Geschmack: von *Brut Nature* bis süß, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtend rubinrot

Geruch: weinig mit ausgeprägten fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, weich und mit optimaler Säure

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

45. *„dell'Emilia / Emilia" Malbo Gentile Passito (aus eingetrockneten Trauben)*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: intensiv granatrot

Geruch: fein duftig

Geschmack: angenehm lieblich oder süß, warm, samtig, manchmal leicht beschwingt

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 16 %, davon mindestens 12 % tatsächlicher Gehalt

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: rubinrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: weinig, mit frischen fruchtigen und blumigen Noten

Geschmack: süß und geschmacksreich mit angenehmer Frische

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): mindestens 1 % und höchstens 7 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: hell rubinrot

Geruch: zart, duftig, wohlriechend

Geschmack: trocken, vollmundig und frisch, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: hell rubinrot

Geruch: zart, duftig und wohlriechend mit ausgeprägten fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, vollmundig und frisch, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: hell rubinrot

Geruch: duftig, wohlriechend

Geschmack: von *Brut Nature* bis trocken, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

50. *„dell'Emilia / Emilia" Cabernet (aus den Rebsorten Cabernet Franc und/oder Cabernet Sauvignon)*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtend rot

Geruch: weinig mit Kräuternoten

Geschmack: trocken, vollmundig

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

51. *„dell'Emilia / Emilia" Cabernet (aus den Rebsorten Cabernet Franc und/oder Cabernet Sauvignon) Novello*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtend rubinrot

Geruch: weinig mit ausgeprägten fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, weich und mit optimaler Säure

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtend rot

Geruch: weinig mit Kräuternoten

Geschmack: trocken, vollmundig

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtend rubinrot

Geruch: weinig mit ausgeprägten fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, weich und mit optimaler Säure

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: tiefrubinrot

Geruch: weinig mit Kräuternoten

Geschmack: trocken, vollmundig

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtend rubinrot

Geruch: weinig mit ausgeprägten fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, weich und mit optimaler Säure

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

56. *„dell'Emilia / Emilia" Fogarina*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: sehr intensiv rubinrot

Geruch: weinig, mit Noten von reifen Früchten

Geschmack: von trocken bis süß, mit optimaler Säure

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: rubinrot

Geruch: weinig, mit fruchtigen Noten

Geschmack: von trocken bis süß, angenehm geschmacksreich

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: granatrot bis rubinrot

Geruch: großzügig und duftig mit fruchtigen Noten

Geschmack: von *Brut Nature* bis süß, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtend rubinrot

Geruch: weinig mit ausgeprägten fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, weich und mit optimaler Säure

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: tiefrot mit granatfarbenem Einschlag

Geruch: fein duftig

Geschmack: angenehm lieblich oder süß, warm, samtig, manchmal leicht beschwingt

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 16 %, davon mindestens 12 % tatsächlicher Gehalt

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: rubinrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: weinig, mit frischen fruchtigen und blumigen Noten

Geschmack: süß und geschmacksreich mit angenehmer Frische

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): mindestens 1 % und höchstens 7 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

62. *„dell'Emilia / Emilia" Fortana*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: weinig, mit fruchtigen und blumigen Noten

Geschmack: von trocken bis süß, mit optimaler Säure

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: rubinrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: weinig, mit frischen fruchtigen Noten

Geschmack: von trocken bis süß, geschmacksreich mit angenehmer Frische

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: leuchtend rubinrot

Geruch: fein, duftig

Geschmack: von *Brut Nature* bis süß, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtend rubinrot

Geruch: weinig mit ausgeprägten fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, weich und mit optimaler Säure

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: rubinrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: weinig, mit frischen fruchtigen und blumigen Noten

Geschmack: süß und geschmacksreich mit angenehmer Frische

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): mindestens 1 % und höchstens 7 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: rubinrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: weinig, mit fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, mit optimaler Säure

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: rubinrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: weinig, mit fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, angenehm geschmacksreich

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: rubinrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: weinig, mit fruchtigen Noten

Geschmack: von *Brut Nature* bis süß, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtend rubinrot

Geruch: weinig mit ausgeprägten fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, weich und mit optimaler Säure

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: intensiv granatrot

Geruch: fein duftig

Geschmack: angenehm lieblich oder süß, warm, samtig, manchmal leicht beschwingt

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 16 %, davon mindestens 12 % tatsächlicher Gehalt

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: rubinrot mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: weinig, mit frischen fruchtigen und blumigen Noten

Geschmack: süß und geschmacksreich mit angenehmer Frische

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): mindestens 1 % und höchstens 7 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

73. *„dell'Emilia / Emilia" Merlot*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: tiefrubinrot

Geruch: weinig mit Kräuternoten

Geschmack: trocken, vollmundig

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtend rubinrot

Geruch: weinig mit ausgeprägten fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, weich und mit optimaler Säure

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: intensiv rubinrot

Geruch: weinig, hintergründig bitter

Geschmack: trocken, vollmundig

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtend rubinrot

Geruch: weinig mit ausgeprägten fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, weich und mit optimaler Säure

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 17 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtend strohgelb

Geruch: zart, duftig, wohlriechend

Geschmack: trocken, vollmundig und frisch, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: leuchtend strohgelb

Geruch: zart, duftig und wohlriechend mit ausgeprägten fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, vollmundig und frisch, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: strohgelb

Geruch: duftig, wohlriechend

Geschmack: von *Brut Nature* bis trocken, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 15 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

80. *„dell'Emilia / Emilia" Alionza*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: ausgeprägt fruchtige Noten

Geschmack: trocken und am Gaumen breit, mit ausgewogenem Körper

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: strohgelb mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: angenehm intensiv mit frischen und fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, vollmundig

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: strohgelb mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: zart, duftig und charakteristisch mit blumigen Noten

Geschmack: von *Brut Nature* bis süß, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: strohgelb mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: fruchtige und blumige Noten

Geschmack: süß und geschmacksreich mit angenehmer Frische

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): mindestens 1 % und höchstens 7 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: hell strohgelb

Geruch: fruchtig mit einer ausgeprägten Note von Apfel

Geschmack: trocken, fein, elegant

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: hell strohgelb

Geruch: angenehm intensiv, mit fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, würzig, elegant

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: hell strohgelb

Geruch: zart, duftig und charakteristisch mit blumigen Noten

Geschmack: von *Brut Nature* bis trocken, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: hell strohgelb

Geruch: fruchtige und blumige Noten

Geschmack: süß und geschmacksreich mit angenehmer Frische

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): mindestens 1 % und höchstens 7 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

88. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia (aus der Rebsorte Malvasia di Candia Aromatica)*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: goldstrohgelb

Geruch: duftig mit fruchtigem und blumigem Aroma

Geschmack: von trocken bis süß, vollmundig und frisch, geschmacksreich, intensiv, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: goldstrohgelb

Geruch: duftig mit fruchtigem und blumigem Aroma

Geschmack: von trocken bis süß, vollmundig und frisch, geschmacksreich, intensiv, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen

Geruch: duftig, charakteristisch, vollmundig

Geschmack: von *Brut Nature* bis süß, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: goldgelb, zu bernsteingelb tendierend

Geruch: fein duftig

Geschmack: angenehm lieblich oder süß, warm, samtig, manchmal leicht beschwingt

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 16 %, davon mindestens 12 % tatsächlicher Gehalt

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: strohgelb

Geruch: frische fruchtige und blumige Noten

Geschmack: süß und geschmacksreich mit angenehmer Frische

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): mindestens 1 % und höchstens 7 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: goldstrohgelb

Geruch: duftig mit fruchtigem und blumigem Aroma

Geschmack: von trocken bis süß, frisch und harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: goldstrohgelb

Geruch: duftig mit fruchtigem und blumigem Aroma

Geschmack: von trocken bis süß, frisch und harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen

Geruch: charakteristisch duftend

Geschmack: von *Brut Nature* bis süß, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: strohgelb

Geruch: frische fruchtige und blumige Noten

Geschmack: süß und geschmacksreich mit angenehmer Frische

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): mindestens 1 % und höchstens 7 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

97. *„dell'Emilia / Emilia" Montù*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: ausgeprägt fruchtige Noten

Geschmack: trocken und am Gaumen breit, mit ausgewogenem Körper

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: strohgelb mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: angenehm intensiv mit frischen und fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, vollmundig

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: strohgelb mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: zart, duftig und charakteristisch mit blumigen Noten

Geschmack: von *Brut Nature* bis süß, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: strohgelb mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: fruchtige und blumige Noten

Geschmack: süß und geschmacksreich mit angenehmer Frische

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): mindestens 1 % und höchstens 7 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

101. *„dell'Emilia / Emilia" Moscato*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: goldstrohgelb

Geruch: fruchtige Noten

Geschmack: von trocken bis süß, duftig, vollmundig, mit ausgewogenem Körper

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: goldstrohgelb

Geruch: angenehm intensiv mit frischen und fruchtigen Noten

Geschmack: von trocken bis süß, intensiv, aromatisch, geschmacksreich

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: goldstrohgelb

Geruch: zart, duftig und charakteristisch mit blumigen Noten

Geschmack: von *Brut Nature* bis süß, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: strohgelb mit unterschiedlicher Intensität

Geruch: fruchtige und blumige Noten

Geschmack: süß und geschmacksreich mit angenehmer Frische

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10 %

Vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): mindestens 1 % und höchstens 7 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 13 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtend strohgelb

Geruch: zart, duftig und charakteristisch mit blumigen Noten

Geschmack: von trocken bis süß, vollmundig und frisch, geschmacksreich, intensiv, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: leuchtend strohgelb

Geruch: zart, duftig und charakteristisch mit blumigen Noten

Geschmack: von trocken bis süß, vollmundig und frisch, geschmacksreich, intensiv, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen

Geruch: duftig, charakteristisch, vollmundig

Geschmack: von *Brut Nature* bis süß, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: goldgelb, zu bernsteingelb tendierend

Geruch: fein duftig

Geschmack: angenehm lieblich oder süß, warm, samtig, manchmal leicht beschwingt

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 16 %, davon mindestens 12 % tatsächlicher Gehalt

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb

Geruch: zart, duftig, wohlriechend

Geschmack: trocken, vollmundig und frisch, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: leuchtend strohgelb

Geruch: zart, duftig und wohlriechend mit ausgeprägten fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, vollmundig und frisch, geschmacksreich, intensiv, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

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

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: strohgelb

Geruch: duftig, wohlriechend

Geschmack: von *Brut Nature* bis trocken, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

112. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot Grigio*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: zartgoldgelb, zuweilen hellrosa oder kupferfarben

Geruch: zart, duftig

Geschmack: trocken, harmonisch;

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

113. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot Grigio Frizzante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: zartgoldgelb, zuweilen hellrosa oder kupferfarben

Geruch: zart mit fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, vollmundig und frisch, geschmacksreich, intensiv, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

114. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot Grigio Spumante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: zartgoldgelb, zuweilen hellrosa oder kupferfarben

Geruch: duftig, wohlriechend

Geschmack: von *Brut Nature* bis trocken, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

115. *„dell'Emilia / Emilia" Riesling Italico*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb mit grünlichen Reflexen

Geruch: zart und duftig mit leicht aromatischen Noten

Geschmack: trocken, vollmundig und frisch, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

116. *„dell'Emilia / Emilia" Riesling Italico Frizzante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: strohgelb

Geruch: zart und duftig mit fruchtigen Noten

Geschmack: trocken, vollmundig und frisch, geschmacksreich, intensiv, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

117. *„dell'Emilia / Emilia" Riesling Italico Spumante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: strohgelb

Geruch: duftig, wohlriechend

Geschmack: von *Brut Nature* bis trocken, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

118. *„dell'Emilia / Emilia" Sauvignon*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtend strohgelb

Geruch: charakteristisch duftend

Geschmack: trocken, vollmundig und frisch, geschmacksreich, intensiv

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

119. *„dell'Emilia / Emilia" Sauvignon Frizzante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: leuchtend strohgelb

Geruch: zart, duftig, mit Noten von Kräutern

Geschmack: trocken, vollmundig und frisch, geschmacksreich, intensiv, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

120. *„dell'Emilia / Emilia" Sauvignon Spumante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: hell strohgelb

Geruch: charakteristisch duftend

Geschmack: von *Brut Nature* bis süß, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

121. *„dell'Emilia / Emilia" Sauvignon Passito*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: goldgelb, zu bernsteingelb tendierend

Geruch: fein duftig

Geschmack: angenehm lieblich oder süß, warm, samtig, manchmal leicht beschwingt

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 16 %, davon mindestens 12 % tatsächlicher Gehalt

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

122. *„dell'Emilia / Emilia" Spergola*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: strohgelb

Geruch: zart, duftig und charakteristisch mit blumigen Noten

Geschmack: von trocken bis süß, vollmundig und frisch, geschmacksreich, intensiv, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

123. *„dell'Emilia / Emilia" Spergola Frizzante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: leuchtend strohgelb

Geruch: zart, duftig und charakteristisch mit blumigen Noten

Geschmack: von trocken bis süß, vollmundig und frisch, geschmacksreich, intensiv, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

124. *„dell'Emilia / Emilia" Spergola Spumante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: strohgelb mit goldenen Reflexen

Geruch: duftig, charakteristisch mit Noten von Kräutern

Geschmack: von *Brut Nature* bis süß, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

125. *„dell'Emilia / Emilia" Spergola Passito*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: goldgelb, zu bernsteingelb tendierend

Geruch: fein duftig

Geschmack: angenehm lieblich oder süß, warm, samtig, manchmal leicht beschwingt

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 16 %, davon mindestens 12 % tatsächlicher Gehalt

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 18 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

126. *„dell'Emilia / Emilia" Trebbiano*

KURZBESCHREIBUNG

Farbe: leuchtend goldgelb

Geruch: zart, mit Noten von Kräutern

Geschmack: von trocken bis süß, vollmundig, leicht aromatisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 4,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

127. *„dell'Emilia / Emilia" Trebbiano Frizzante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: lebhaft, flüchtig

Farbe: leuchtend goldgelb

Geruch: zart, duftig und charakteristisch mit blumigen Noten

Geschmack: von trocken bis süß, vollmundig und frisch, geschmacksreich, intensiv, harmonisch

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 10,5 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche hergestellt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

128. *„dell'Emilia / Emilia" Trebbiano Spumante*

KURZBESCHREIBUNG

Schaum: fein und lang anhaltend

Farbe: goldgelb

Geruch: charakteristisch duftend

Geschmack: von *Brut Nature* bis süß, frisch, harmonisch mit einem zarten Hauch von Hefe

Mindestgesamtalkoholgehalt (in % vol): 11 %

Mindestwert für den zuckerfreien Extrakt: 16 g/l

Wird der Wein durch zweite Gärung in der Flasche erzeugt, kann er aufgrund von Gärresten eine Trübung aufweisen.

Alle Analysewerte, die nicht in der nachstehenden Tabelle aufgeführt sind, entsprechen den in den nationalen und EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol) —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol) —

— Mindestgesamtsäure: 5,0 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter) —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Anreicherung – Süßung und zweite Gärung

Einschlägige Einschränkung bei den önologischen Verfahren

Der natürliche Alkoholgehalt (in % vol) darf durch Anreicherung mit konzentriertem Traubenmost aus Trauben aus dem abgegrenzten Erzeugungsgebiet oder mit rektifiziertem Traubenmostkonzentrat gemäß den nationalen und EU-Rechtsvorschriften und den darin festgelegten Obergrenzen erhöht werden.

Die typische geografische Angabe „dell'Emilia"/„Emilia" ist Weinbauerzeugnissen der einschlägigen Kategorien vorbehalten, bei denen mindestens 85 % des Erzeugnisses bzw. alle dem Wein vorgelagerten Erzeugnisse aus dem abgegrenzten Erzeugungsgebiet stammen, einschließlich aller zur Süßung und für die zweite Gärung verwendeten Erzeugnisse.

2. Vergärung von Pinot-Nero-Trauben ohne Schalen

Spezifisches önologisches Verfahren

Perlweine und Schaumweine werden traditionell hergestellt, indem Pinot-Nero-Trauben ohne Schalen vergoren werden. Bei der Vergärung von Pinot-Nero-Trauben ohne Schalen entsteht ein Weißwein, der ein angenehmes Aroma mit eleganten Noten und einen lang anhaltenden, feinen Schaum aufweist.

5.2. *Höchsterträge*

1. Bianco, Rosso, Rosato, Fogarina, Fortana, Lambrusco, Montù, Trebbiano – alle unter die Produktspezifikation fallenden Weinarten außer Passito

29 000 kg Trauben je Hektar

2. Alionza, Ancellotta, Moscato Bianco, Grechetto Gentile – alle unter die Produktspezifikation fallenden Weinarten außer Passito

26 000 kg Trauben je Hektar

3. Malvasia (aus Malvasia di Candia Aromatica) – alle unter die Produktspezifikation fallenden Weinarten außer Passito

24 000 kg Trauben je Hektar

4. Chardonnay, Spergola, Sauvignon – alle unter die Produktspezifikation fallenden Weinarten außer Passito

23 000 kg Trauben je Hektar

5. Barbera, Cabernet, Cabernet Franc, Sangiovese – alle unter die Produktspezifikation fallenden Weinarten außer Passito

21 000 kg Trauben je Hektar

6. Cabernet Sauvignon, Malbo Gentile, Malvasia Bianca, Marzemino, Merlot – alle unter die Produktspezifikation fallenden Weinarten außer Passito

20 000 kg Trauben je Hektar

7. Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Riesling Italico – alle unter die Produktspezifikation fallenden Weinarten außer Passito

20 000 kg Trauben je Hektar

8. Bianco Passito, Rosso Passito, Fogarina Passito

145 Hektoliter je Hektar

9. Grechetto Gentile Passito

130 Hektoliter je Hektar

10. Malvasia (aus Malvasia di Candia Aromatica) Passito

120 Hektoliter je Hektar

11. Spergola Passito

115 Hektoliter je Hektar

12. Sauvignon Passito

105 Hektoliter je Hektar

13. Malbo Gentile Passito, Marzemino Passito

100 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das Anbaugebiet der Trauben, die zur Erzeugung von Weinen und teilweise gegorenen Traubenmosten mit der geschützten geografischen Angabe „dell'Emilia / Emilia" verwendet werden, umfasst das gesamte Verwaltungsgebiet der Provinzen Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza und Reggio Emilia. In der Provinz Bologna darf die geschützte geografische Angabe „dell'Emilia / Emilia" für Trauben verwendet werden, die auf der rechten Seite des Flusses Sillaro angebaut werden und zur Erzeugung der unter die Bezeichnung fallenden Weinbauerzeugnisse bestimmt sind, mit Ausnahme der Lambrusco-Weinarten.

7. **Keltertraubensorten**

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. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. A) *Angaben zum geografischen Gebiet*

1) Für den Zusammenhang maßgebliche natürliche Faktoren

Für alle unter die Produktspezifikation fallenden Kategorien umfasst das Erzeugungsgebiet für Weine mit der g. g. A. „dell'Emilia / Emilia" das gesamte Verwaltungsgebiet der Provinzen Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza und Reggio Emilia.

Aufgrund der Gemeinsamkeiten hinsichtlich Ursprung, Beschaffenheit und Lage der Flächen weist das gesamte Gebiet einheitliche Boden- und Klimaverhältnisse auf und eignet sich gut für die Weinbautätigkeiten, die dort erfolgreich ausgeübt werden. Insbesondere die klimatischen Bedingungen haben eine einheitliche Landschaft geschaffen, weshalb die Rebflächen im gesamten Erzeugungsgebiet von Weinen mit der g. g. A. „dell'Emilia"/„Emilia" im Wesentlichen mit denselben Anbauverfahren bewirtschaftet werden.

Um eine homogene Wechselwirkung zwischen den Rebsorten und der Umwelt zu gewährleisten, wurden die Flächen am rechten Ufer des Flusses Sillaro, die zur Provinz Bologna gehören, in das Erzeugungsgebiet aufgenommen. Dieses Gebiet weist ähnliche Boden- und Klimaverhältnisse auf wie das derzeitige Erzeugungsgebiet, das durch sehr tiefe Böden mit mittlerer Körnung gekennzeichnet ist, die im kultivierten Bodenhorizont kaum bis mäßig kalkhaltig und in den tiefen Bodenhorizonten sehr kalkhaltig sind, einen neutralen bis schwach alkalischen pH-Wert aufweisen, gut mit Sauerstoff versorgt sind und gute Produktionskapazitäten für die anbaubaren Hauptkulturen bieten.

Das abgegrenzte Gebiet, das sich vom westlichen Ende über sechs Provinzen erstreckt, umfasst sehr unterschiedliche Landschaften, die fast zu gleichen Teilen aus Ebenen und Apennin-Hügeln bestehen. Aufgrund der Gemeinsamkeiten hinsichtlich Ursprung, Beschaffenheit und Lage der Flächen weist das gesamte Gebiet einheitliche Boden- und Klimaverhältnisse auf. Verschiedene klimatische Aspekte haben eine einheitliche Landschaft geschaffen, die wiederum zu einheitlichen Kulturen geführt hat. Die Erziehung und der Anbau der Rebsorten, aus denen Weine mit der typischen geografischen Angabe „Emilia" hergestellt werden, erfolgen im gesamten Gebiet somit nach weitgehend einheitlichen Verfahren.

Die Ebene, die typischerweise in einer Höhe zwischen 2 m und 70 m ü. M. liegt, erstreckt sich durchgehend vom Fluss Po bis zur Adriaküste und reicht bis zu den breiten Tälern der Apenninen in Höhenlagen bis 150 m ü. M. In den flachen Bergausläufern und der durch vertikale Ablagerungen gekennzeichneten Schwemmlandebene stammen die Sedimente hauptsächlich aus den Flüssen und Bächen der Apenninen, während die Sedimente der Mäanderebene und der Deltaebene durch den Fluss Po gebildet wurden.

Die Apennin-Hügel bilden ein zusammenhängendes Gebiet, das sich von den ersten Hügeln bis zum Apennin-Kamm erstreckt und eine gewellte Übergangsebene umfasst, während es im südöstlichen Teil der Region, der nicht zum abgegrenzten Gebiet gehört, kaum Tiefland gibt. Die Höhenlage reicht von 100 bis 2 200 m, die meisten Rebflächen liegen jedoch unterhalb einer Höhe von 600 Metern. Es überwiegen Sedimentgesteine mit einer großen Vielfalt an Lithotypen (Sandstein, Ton, Kalkstein, Kreide, Sand und Konglomerate). Aufgrund der vielfältigen lokalen orografischen Faktoren und Einflüsse morphogenetischer Prozesse, der Komplexität der geologischen Struktur und der Verteilung der Lithotypen sowie der Vielfalt des Klimas, der Vegetation und der menschlichen Eingriffe ergibt sich ein komplexes Mosaik der Bodenverteilung.

Abhängig vom jeweiligen Teilgebiet, von den angebauten Rebsorten und den traditionell angewandten Weinbau- und önologischen Verfahren befinden sich die Rebflächen von den Ebenen aufwärts in unterschiedlichen Höhenlagen. In den hohen Apenninen, wo das Klima zu kalt ist, gibt es die wenigsten Rebflächen. Die Temperaturmuster in dem Gebiet sind sehr unterschiedlich und reichen von subkontinental-gemäßigten (für ein Weinbaugebiet am günstigsten) bis kühl-gemäßigten Verhältnissen. Auf den Ebenen ist das Klima kontinentaler, mit durchschnittlichen Jahreswerten von etwa 14-16 °C. Die Menge der jährlichen Niederschläge, die hauptsächlich im Herbst sowie in geringerem Umfang im Frühling fallen, liegt bei 600 mm bis 800 mm. Die geringsten Niederschlagsmengen fallen im nordöstlichen Gebiet, im Po-Delta, wo der Einfluss des Meeres deutlich zu spüren ist.

Wassermangel tritt hauptsächlich im Sommer auf, wird aber durch eine hohe relative Luftfeuchte und die Verfügbarkeit von Oberflächenwasser gemildert. Die Niederschläge nehmen in höheren Lagen zu – von etwa 800 m am der Ebene zugewandten Rand der Apenninen bis zu mehr als 2 000 mm in den hohen Apenninen, wo es auch mehr Regentage gibt. Das hydroklimatische Gleichgewicht folgt dem gleichen Trend wie die Niederschläge, mit Werten zwischen etwa 400 mm in den Ebenen im Landesinneren und 0 mm in den mittleren Apenninen, wobei in höheren Lagen positive Werte zu verzeichnen sind.

2) Menschliche Faktoren, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind

Es besteht ein enger Zusammenhang zwischen menschlichen Faktoren und der Umwelt, da die Menschen im Weinbaugebiet eine lange Tradition der Erzeugung von „Emilia"-Weinen haben. Der Ursprung der Rebflächen in der Emilia liegt sehr weit zurück: An verschiedenen Terramare-Stätten in dem Gebiet wurden Traubenkerne aus der Eisenzeit gefunden. Die ältesten Rebsorten der Region sind die Lambrusco-Rebsorten, die sehr wahrscheinlich etruskischen Ursprungs sind und in jedem Fall genetisch näher an den Wildreben liegen, aus denen sie gezüchtet wurden. Paläo-Ligurer, Etrusker und Römer pflanzten Reben in dem abgegrenzten Gebiet, beeinflusst auch durch die Anwesenheit keltischer Bevölkerungsgruppen. Diese verschiedenen Einflüsse führten zur Verbreitung von zwei Erziehungssystemen: *arbustum gallicum*, bei dem die Reben aufgrund der Erziehung an lebenden Bäumen höher wachsen, was sich besser für fruchtbare Ebenen eignet, und *vinea characatae*, ein niedriges Erziehungssystem griechischen Ursprungs, das für hügelige Gebiete geeignet ist. In der Folge zitieren und loben mehrere römische Autoren die Verbreitung des emilianischen Weinbaus, der floriert und gute Weine hervorbringt. Dank der Arbeit der Dorfbewohner und der Verjus produzierenden Mönche in dem Gebiet entwickelte sich der Weinbau im Mittelalter weiter. Im Jahr 1300 schrieb Petrus de Crescentiis über etwa 30 Rebsorten, die in der Emilia von den Ebenen bis zu den Bergen angebaut wurden, und die entsprechenden Weinarten, darunter Trebbiano, Grechetto Gentile („Pignuolo") und die Lambrusco-Sorten.

Nennenswert ist die historische Darstellung der Entwicklung des Weinbaus und der Weine selbst seit dem 14. Jahrhundert, von den tiefsten Ebenen bis zu den höchsten Hügeln. Petrus de Crescentiis schreibt: „Und es gibt noch eine andere Sorte namens Duracla, die sehr schwarz ist und lange Trauben hat und in feuchten Böden einen guten, tiefschwarzen Wein ergibt, aber in den Bergen oder an trockenen Standorten nicht gedeiht. Diese Sorte wird in Ferrara allen anderen Sorten vorgezogen. Es gibt auch noch eine weitere Sorte namens Gmaresta, die nicht ganz so schwarz ist, aber ebenfalls lange Trauben hat. Sie wirft alle Blätter ab, bevor sie reift, hat einen bitteren und essigartigen Geschmack mit mittleren Fruchtansätzen, bildet seltene Trauben und ergibt einen ausgezeichneten und sehr angenehmen Wein. Weder Vögel noch Hunde noch Menschen essen diese Trauben gern. Diese Sorte kommt häufig in den bergigen Gebieten von Bologna vor." Wie aus verschiedenen internationalen Weinausstellungen (z. B. dem nationalen Katalog der italienischen Ausstellung von 1861) hervorgeht, verbreitete sich das Ansehen der Weine aus der Emilia im Laufe der Jahrhunderte für Rot- und Weißweine (still und perlend) sowie für Likörweine und Weine aus eingetrockneten Trauben, bis die Bezeichnung „Emilia" mit der Einführung der Ursprungsbezeichnungen offiziell anerkannt wurde. Im Jahr 1925 stellte Norberto Marzotto eine interessante Liste der in den verschiedenen Provinzen der Emilia angebauten Rebsorten auf, in der alle in Artikel 2 genannten Sorten aufgeführt waren, darunter auch einige sehr heimische Sorten wie Spergola, Moscato, Fogarina und Termarina. Internationale Sorten fanden keine Erwähnung, da sie für den Autor nicht von Interesse waren, wenngleich auch sie im gesamten Gebiet weitverbreitet waren. Anfang der 1950er-Jahre gewann der Weinbau in der Region dank beständiger und bedeutender kommerzieller Erfolge, die den Handel mit Weinen mit der typischen geografischen Angabe „Emilia" insbesondere aus den Rebsorten Lambrusco, Malvasia, Grechetto Gentile und Trebbiano weit über die Region hinaus ermöglichten, wieder an Dynamik und wirtschaftlicher Bedeutung. Im Jahr 1967 wurden in dem betreffenden Gebiet drei geschützte Ursprungsbezeichnungen genehmigt, deren Zahl im folgenden Jahrzehnt auf zehn anstieg, was die starke Weinbautradition der Region bestätigte. Mit dem Ministerialdekret vom 18. November 1995 wurde die typische geografische Angabe „dell'Emilia" / „Emilia" genehmigt, deren Abgrenzung teilweise oder vollständig innerhalb der weiter gefassten Angabe „Emilia" liegt.

Das abgegrenzte Gebiet weist insgesamt ein hohes Weinbaupotenzial auf – in den Statistiken des *Istituto nazionale di statistica* (italienisches Statistikamt) ist für das Jahr 2000 eine Rebfläche von 32 427 Hektar ausgewiesen. Im Laufe der Jahre wurden stets hohe Mengen an Wein mit der typischen geografischen Angabe „Emilia" von diesen Rebflächen erzeugt. Nach Angaben der Beobachtungsstelle des *Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare* (Institut für Dienstleistungen für den Agrar- und Lebensmittelmarkt) und des *Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali* (Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten) belief sich der Weinbau 2009 auf 130 000 Tonnen bei einer Anbaufläche von etwa 6 300 Hektar, was der dritthöchsten Erzeugung von Weinen mit geschützter geografischer Angabe im Land entspricht. Rotweine überwiegen gegenüber Weißweinen.

Der menschliche Faktor ist für die typische geografische Angabe in Bezug auf Folgendes von wesentlicher Bedeutung:

— die auf den Rebflächen angebauten Rebsorten: Bei den Rebsorten handelt es sich um die traditionell im abgegrenzten Gebiet angebauten Rebsorten, von denen einige in der Emilia heimisch sind und nur lokal angebaut werden;

— die angewandten Anbaumethoden: Bei den Erziehungs- und Pflanzsystemen handelt es sich um Systeme, die im Laufe der Zeit in dem Gebiet weiterentwickelt wurden, um die Erträge zu begrenzen und die in der Produktspezifikation vorgeschriebene Qualität zu erreichen. Die Boden- und Klimaverhältnisse begünstigen ein natürliches Rebenwachstum. Die Winzer haben sich für Erziehungsformen mit Dauerkordons und herabhängenden Ästen entschieden, um die Wuchskraft der Rebpflanzen besser zu kontrollieren und eine adäquate Verteilung der Knospen, die Verwirklichung des Produktionspotenzials der Pflanzen und die Nutzung der Strahlungsenergie zu ermöglichen sowie eine ausreichende Versorgung der Trauben mit Luft und Licht sicherzustellen. Die häufigsten Erziehungsformen sind das freie Kordon-System, die Kordonerziehung mit Zapfenschnitt, die Doppelvorhang-Erziehung (G.D.C.), die Guyot- und die Sylvoz-Erziehung. Die Pflanzdichte beträgt 2 500-3 000 Pflanzen/Hektar im Tiefland und 3 000-4 000 Pflanzen/Hektar auf den Flächen des Apennin-Rands und der von Erosionsrinnen geprägten unteren Apenninen. Die am häufigsten verwendeten Unterlagen sind: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P;

— Weinbereitungsverfahren: Bei den Weinbereitungsverfahren handelt es sich um die im Gebiet etablierten traditionellen Verfahren für die Erzeugung von Rot- und Weißweinen (still und perlend) der gemäß der Produktspezifikation zulässigen Arten sowie von Weinen aus eingetrockneten Trauben und Jungweinen.

8.2. B) *Angaben zur Qualität oder zu den Eigenschaften des Erzeugnisses, die überwiegend oder ausschließlich dem geografischen Umfeld zu verdanken ist bzw. sind*

Die in dieser Produktspezifikation aufgeführten Weine weisen in analytischer und organoleptischer Hinsicht besondere Merkmale auf, die in Nummer 6 beschrieben werden und eine klare Einordnung und Identifikation mit dem geografischen Gebiet ermöglichen. Allgemein gesprochen ist die Emilia die Heimat der Perlweine, die aus einer jahrhundertealten lokalen Tradition hervorgegangen sind und Weine aus den Ebenen und Hügeln sowie aus dem Osten und Westen der Region vereinen. Es gibt jedoch auch eine Reihe bedeutender stiller Rot- und Weißweine, die überwiegend aus den hügeligen Gebieten stammen.

Zu den sortenreinen Rotweinen zählen insbesondere stille, ausgewogene und fruchtige Weine wie Cabernet (Cabernet Franc und Sauvignon), Merlot, Pinot Nero und Sangiovese, im Gegensatz zu Weinen, die entweder still oder perlend sein können, wie Malbo Gentile, Marzemino, Ancellotta und Barbera, oder den typischeren Perlweinen mit ausgewogener Säure und duftigen Noten, wie die Weine mit der typischen geografischen Angabe „Emilia“ der Sorten Lambrusco, Fogarina und Fortana.

Alle Weißweine werden entweder als Stillweine oder als Perlweine hergestellt, wobei letztere weiter verbreitet sind, auch mit aromatischen Sorten wie Malvasia di Candia Aromatica und Moscato Bianco. Die üblichen Bläschen in Perlweinen tragen dazu bei, den Geschmack auszugleichen, indem sie die Aromen der Rebsorten hervorheben. Weißweine, sowohl aus internationalen Rebsorten wie Sauvignon oder Chardonnay als auch aus regionalen oder heimischen Sorten wie Grechetto Gentile, Montù oder Spergola, haben genau den richtigen Gehalt an Säure, einschließlich Apfelsäure, um die Aromen der Rebsorten hervorzuheben.

Die für den Weinbau am besten geeigneten Gebiete bringen Weine mit interessantem Geschmack und interessanter Struktur hervor, insbesondere hügelige Gebiete, wo strukturiertere Weine, auch Weine aus eingetrockneten Trauben, die in diesem Gebiet traditionell sind, gewonnen werden können.

Bei jungen Weinen mit der typischen geografischen Angabe „Emilia“ verbinden sich die Noten, die aus der Kohlensäuremaischung der Trauben stammen, mit den sensorischen Eigenschaften der Rebsorte und der Anbauumgebung.

Die Erzeugung von Schaumweinen leitet sich direkt von der von Perlweinen ab, wobei seit 1950 die zweite Gärung in großen geschlossenen Behältern verbreitet ist. Die in Übereinstimmung mit den geltenden Rechtsvorschriften für die Schaumweinerzeugung eingesetzten Technologien ermöglichen je nach Restzuckergehalt die Erzeugung verschiedener Arten, von trocken bis süß.

8.3. C) *Beschreibung des kausalen Zusammenhangs zwischen den unter Buchstabe A und den unter Buchstabe B genannten Aspekten*

Das abgegrenzte geografische Gebiet ist sehr vielfältig und weist Merkmale auf, die zu unterschiedlichen Anbaumethoden und der Etablierung verschiedener, für jedes Gebiet spezifischer Rebsorten geführt haben. Etwa 60 % der Rebflächen für „Emilia“-Weine befinden sich in den Ebenen und 38 % an den Ausläufern der Berge (ISTAT, 2000). Die Weine spiegeln die beiden Makroregionen des Weinbaus in der Emilia-Romagna wider, denn die Weine aus den Ebenen sind frischer und leichter zu trinken, während die Weine aus den Hügeln oft strukturierter sind und elegantere und anhaltendere Aromen und Geschmacksnoten aufweisen.

Im Allgemeinen ermöglichen die Sonneneinstrahlung und die Temperaturbedingungen der Rebflächen im abgegrenzten geografischen Gebiet eine ausreichende Reife der Trauben. Der die Wachstumsgradtage betreffende Wert ist in den Ebenen mit 2 400 Grad (Winkler-Index) am höchsten und nimmt mit zunehmender Höhe ab. In den Hügeln sind traditionell jene Flächen mit Reben bepflanzt, die die besten klimatischen Bedingungen aufweisen, d. h. an gut exponierten Hängen oder in Tälern liegen, die vor kalten Luftströmungen geschützt sind. Sie bringen dementsprechend hochwertige Weine hervor.

Der Weinbau in Hanglage ist in den Provinzen Piacenza, Parma und Bologna weiter verbreitet. Rebsorten mit kurzer Reifungszeit fühlen sich in höheren Lagen am wohlsten, wo die Rebflächen eher marginal sind, mit flachgründigen Böden, die starker Erosion ausgesetzt sind. Das Tiefland bietet die besten Bedingungen für Sorten mit dem größten Wärmebedarf, beispielsweise die Lambrusco-Sorten, die am häufigsten im zentralen Teil der Region, insbesondere in den Provinzen Reggio Emilia und Modena, vorkommen. Der Apennin-Rand und die unteren Apenninen, wo sich die ersten Hügel aus den Tälern erheben, bieten dagegen ideale Bedingungen für eine Vielzahl von sowohl weißen als auch roten Rebsorten zur Erzeugung von Stillweinen und Perlweinen wie auch von Weinen aus eingetrockneten Trauben. Hier wird das kontinentale Klima durch windigere Bedingungen und höhere Niederschläge gemildert, und die heterogeneren Hänge und Böden werden entsprechend der gewünschten Erzeugnisart ausgewählt.

Das subkontinentale Klima sorgt für ausreichende Niederschläge während des ganzen Jahres, während die Sommertrockenheit in den Ebenen durch Wasserläufe und tiefgründige Böden und in den Hügeln durch höhere und besser verteilte Niederschläge gemildert wird, was diese Gebiete zu günstigen Weinbaugebieten macht.

Es sind viele charakteristische lokale Phänomene zu beobachten, etwa in den Ebenen bei Ferrara, wo schwach hydromorphe Böden aus dem Delta und den Küstenebenen in Höhen unterhalb des Meeresspiegels vorkommen, deren Wasserverfügbarkeit jedoch durch einen sehr negativen Niederschlags-Evapotranspirationswert ausgeglichen wird. Die Sorte Fortana wird traditionell in diesem Gebiet angebaut.

Im Allgemeinen führen jedoch große Unterschiede zwischen Nacht- und Tagestemperatur während der Reifung der Trauben in Verbindung mit vorwiegend subalkalischen oder alkalischen Böden mit feiner oder mäßig feiner Textur zu duftigen Weinen mit hohem Polyphenolgehalt, der den Weinen ihre typischen organoleptischen Eigenschaften verleiht.

Der Weinbau und die Weinbauerzeugnisse unterscheiden sich auch von Westen bis Osten, je nach Tradition der einzelnen Gebiete. Die Ebenen bringen die größten Weinmengen hervor. Dazu gehören das historische etruskische Gebiet der Emilia, in dem Lambrusco-Weine hergestellt werden, sowie ein Gebiet, in dem Trebbiano-Sorten angebaut werden, und ein besonderes Gebiet in der Provinz Ferrara in Küstennähe, wo die Fortana-Traube überwiegt. In den Hügeln, von Westen nach Osten, findet sich die griechisch-römische Weinbautradition der Hügel von Piacenza, verbunden mit den Rebsorten Barbera und Croatina, sowie die traditionelle Malvasia di Candia Aromatica, die sich bis zu den Hügeln von Parma und Reggio Emilia erstreckt. An den Hängen werden viele andere internationale und lokale Rebsorten angebaut, darunter Sauvignon, Spergola, Montuni und Grechetto Gentile, wobei letztere im Gebiet Bologna weitverbreitet ist, sowie die roten Rebsorten, aus denen die Bordeaux-Weine Cabernet und Merlot hergestellt werden. An den östlichen Grenzen des Hügelgebiets finden sich zudem die historischen Sorten Sangiovese und Albana.

Die Bedeutung des Weinbaus in diesem Gebiet zeigt sich an den zahlreichen Rebflächen innerhalb des abgegrenzten Gebiets und den hunderttausenden Hektolitern „Emilia"-Wein, die jedes Jahr erzeugt und weltweit in Verkehr gebracht werden.

8.4. *„dell'Emilia / Emilia" – Kategorie: Wein aus eingetrockneten Trauben*

Besondere Eigenschaften des Erzeugnisses, die auf den geografischen Ursprung zurückzuführen sind, und ursächlicher Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Je nach verwendeter Sorte reicht die Farbpalette bei Weißweinen von goldgelb bis bernsteinfarben und bei Weinen aus roten Trauben von rosa bis granatrot. Das zarte, unverkennbare Aroma wird von Noten eingetrockneter Trauben begleitet; es kann gelegentlich würzig sein und an Honig sowie reife Früchte erinnern. Der Geschmack ist vollmundig und harmonisch, die Palette reicht von trocken bis süß, wobei die meisten Weine einen höheren Zuckergehalt aufweisen.

Passito-Weine können aus allen Rebsorten, sowohl weißen als auch schwarzen, hergestellt werden, wobei jedoch aromatische Rebsorten (Moscato Giallo, Moscato Rosa, Traminer Aromatico) und halbaromatische Rebsorten (Goldtraminer, Nosiola, Riesling Renano, Sauvignon usw.) am häufigsten verwendet werden.

Die Trauben werden in speziellen Trocknungsräumen getrocknet, wobei die Dauer davon abhängt, wie intensiv die durch das Verfahren hervorgebrachten Merkmale im Enderzeugnis ausgeprägt sein sollen.

Die Weinerzeuger suchen die Trauben für „Passito"-Weine aufgrund bestimmter physischer und qualitativer Merkmale der Traubenrispen aus.

Rispen mit viel Platz zwischen den Beeren sind besonders gut für die Trocknung geeignet und werden während der Lese auf dem Weingut getrennt geerntet.

Die Trocknung wird durch die ausgeprägten Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht begünstigt, die besonders im Spätsommer und Herbst auftreten.

Die Qualitätsmerkmale der Weine werden durch die Boden- und Klimabedingungen des Erzeugungsgebiets beeinflusst. Das gemäßigte, kühle und windige Klima, gut drainierte Böden mit ausreichender Wasserverfügbarkeit aufgrund der auch über die Sommermonate verteilten Niederschläge und deutliche Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht während der Reifung der Trauben lassen diese optimal reifen, wodurch die Trauben einen guten Zucker- und Säuregehalt sowie andere sortenspezifische qualitative und organoleptische Merkmale aufweisen, die auch in den daraus hergestellten Weinen wahrnehmbar sind.

Der ursächliche Zusammenhang beruht daher auf den besonderen Eigenschaften des Erzeugnisses, die auf seinen geografischen Ursprung zurückgehen.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Ausnahme vom Weinbau und von der Verarbeitung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Rechtsrahmen:

Vorschriften der Europäischen Union

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Beschreibung der Bedingung:

Nach der in Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe b der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission vorgesehenen Ausnahmeregelung darf die Erzeugung von teilweise gegorenem Traubenmost und allen anderen Kategorien von Wein mit der g.g.A. „dell'Emilia / Emilia", einschließlich der Erzeugung und zweiten Gärung von Perl- und Schaumwein, nicht nur im abgegrenzten Erzeugungsgebiet, sondern auch in den angrenzenden Provinzen Ravenna, Forlì-Cesena, Mantua und Cremona erfolgen.

Angabe von zwei oder mehr Rebsorten auf dem Etikett

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Beschreibung der Bedingung:

Die Angabe von zwei oder mehr Rebsorten kann bei Weinen mit der g. g. A. „dell'Emilia / Emilia" dann erfolgen, wenn die Trauben der jeweiligen Nebensorte mehr als 15 % der Gesamtmenge ausmachen, wobei die Rebsorten auf dem Etikett in absteigender Reihenfolge der tatsächlich verwendeten Traubenmenge anzugeben sind.

Damit soll sichergestellt werden, dass bei den so erhaltenen und bezeichneten Weinen die Merkmale aller zur Erzeugung verwendeten Rebsorten angemessen wiedergegeben werden und eine irreführende Information der Verbraucher vermieden wird, da in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften (Artikel 50 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer ii der Verordnung (EU) 2019/33) kein Mindestprozentsatz für die verwendeten Nebensorten festgelegt ist.

Diese einschränkende Vorschrift steht im Einklang mit Artikel 58 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2019/33, wonach die Mitgliedstaaten strengere Kennzeichnungsvorschriften in den Produktspezifikationen, auch für die Angabe von Rebsorten, festlegen können.

Link zur Produktspezifikation

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