C/2025/3207

6.6.2025

Δημοσίευση της κοινοποίησης εγκεκριμένης συνήθους τροποποίησης των προδιαγραφών προϊόντος γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 5 παράγραφος 4 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής [1]

(C/2025/3207)

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΣΥΝΗΘΟΥΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

[Άρθρο 24 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143]

«dell'Emilia / Emilia»

PGI-IT-A0509-AM07 — 10.3.2025

1. **Ονομασία του προϊόντος**

«dell'Emilia / Emilia»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

☐ Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ)

☒ Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη (ΠΓΕ)

☐ Γεωγραφική Ένδειξη (ΓΕ)

3. **Τομέας**

☐ Γεωργικά προϊόντα

☒ Οίνοι

☐ Αλκοολούχα ποτά

4. **Χώρα στην οποία ανήκει η γεωγραφική περιοχή**

Ιταλία

5. **Αρχή του κράτους μέλους που κοινοποιεί τη συνήθη τροποποίηση**

Υπουργείο Γεωργίας, Επισιτιστικής Αυτοδυναμίας και Δασών

6. **Χαρακτηρισμός ως συνήθους τροποποίησης**

Οι τροποποιήσεις αυτές εμπίπτουν στον ορισμό της συνήθους τροποποίησης του άρθρου 24 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143, καθότι δεν εμπίπτουν στους ορισμούς του άρθρου 24 παράγραφος 3 του ίδιου κανονισμού. Δηλαδή:

— δεν περιλαμβάνουν αλλαγή της ονομασίας ή της χρήσης της ονομασίας ή της κατηγορίας του προϊόντος·

— δεν ακυρώνουν τον δεσμό με τη γεωγραφική περιοχή που αναφέρεται στο ενιαίο έγγραφο·

— δεν συνεπάγονται περαιτέρω περιορισμούς στην εμπορία του προϊόντος.

[1] Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός (ΕΕ) 2025/27 της Επιτροπής, της 30ής Οκτωβρίου 2024, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου με κανόνες σχετικά με την καταχώριση και την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων, των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων και των προαιρετικών ενδείξεων ποιότητας και για την κατάργηση του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 664/2014 (ΕΕ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Περιγραφή της/των εγκεκριμένης/-ων συνήθους/-ων τροποποίησης/-εων**

1. *Προσθήκη προσδιορισμού κατηγορίας*

Περιγραφή:

Προσδιορίζεται η κατηγορία στην οποία ανήκουν οι αφρώδεις οίνοι «dell'Emilia / Emilia» («αφρώδεις οίνοι»).

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση πραγματοποιείται προκειμένου να αποσαφηνιστούν οι κατηγορίες του παραγόμενου αφρώδους οίνου.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 1 των προδιαγραφών προϊόντος.

2. *Προσθήκη του νέου τύπου Ancellotta Rosato (ερυθρωπός) στις εκδοχές «οίνος», «ημιαφρώδης οίνος», «αφρώδης οίνος» και «γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση»*

Περιγραφή:

Εισάγεται ο νέος τύπος Ancellotta Rosato (στις εκδοχές «οίνος», «ημιαφρώδης οίνος», «αφρώδης οίνος» και «γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση») και προστίθεται η ένδειξη «Rosso» [ερυθρός] στον υφιστάμενο τύπο Ancellotta προκειμένου να γίνει διάκριση μεταξύ των δύο τύπων.

Αιτιολόγηση:

Τις τελευταίες δεκαετίες οι οινολογικές τεχνικές έχουν βελτιωθεί αισθητά και σημαντικά και είναι πλέον εύκολη η παραγωγή ερυθρωπών οίνων από σταφύλια με υψηλή χρωματική ένταση. Επιπλέον, τις τελευταίες δεκαετίες η ζήτηση για ερυθρωπούς οίνους, παρότι παρουσιάζει διακυμάνσεις, έχει αυξηθεί σημαντικά επειδή οι οίνοι αυτοί προσελκύουν τους καταναλωτές. Ως εκ τούτου, η δυνατότητα παραγωγής ερυθρωπών οίνων από σταφύλια της ποικιλίας Ancellotta έχει ως στόχο να προσφέρει στους παραγωγούς μια επιπλέον ευκαιρία να αξιοποιήσουν τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά της ποικιλίας και, ταυτόχρονα, να αναζωογονήσουν τον τύπο Ancellotta ώστε να διευρύνουν την προσφορά τους στους καταναλωτές.

Η τροποποίηση αφορά τα άρθρα 1 και 6 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου.

3. *Προσθήκη της εκδοχής «γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση» για τον τύπο Lambrusco Rosato*

Περιγραφή:

Προστίθεται η εκδοχή «γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση» για τον τύπο Lambrusco Rosato.

Αιτιολόγηση:

Η εκδοχή «γλεύκος που έχει υποστεί μερική ζύμωση» υπάρχει ήδη για τους τύπους Lambrusco Rosso και Lambrusco vinificato in Bianco [λευκή οινοποίηση]. Ως εκ τούτου, ο πιθανότερος λόγος για την απουσία της από τον τύπο Lambrusco Rosato φαίνεται να είναι η τυχαία παράλειψη. Επιπλέον, θα πρέπει να ληφθεί υπόψη ότι η έννοια των «ερυθρών» ή «ερυθρωπών» οίνων ποικίλλει αρκετά στα διάφορα εδάφη και εξαρτάται από τις τοπικές παραδόσεις και έθιμα, ιδίως στην περιοχή Emilia και Lombardia, όπου καλλιεργείται η ποικιλία αμπέλου Lambrusco. Ως εκ τούτου, προτείνεται η προσθήκη της κατηγορίας «γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση» στον τύπο Lambrusco Rosato, τόσο για τη διόρθωση ενός προφανούς σφάλματος όσο και για την αποφυγή διαφωνιών ως προς το χρώμα του προϊόντος σε οποιοδήποτε επίπεδο, είτε μεταξύ επιχειρήσεων του τομέα είτε έναντι των φορέων ελέγχου και/ή εποπτείας.

Η τροποποίηση αφορά τα άρθρα 1 και 6 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου.

4. *Διαγραφή του παραρτήματος 1 και των αναφορών σε αυτό*

Περιγραφή:

Το παράρτημα 1, το οποίο περιλαμβάνει τον κατάλογο των ποικιλιών που μπορούν να καλλιεργούνται στην περιοχή Emilia-Romagna, απαλείφεται και, ως εκ τούτου, απαλείφονται επίσης όλες οι αναφορές σε αυτό στις προδιαγραφές προϊόντος.

Αιτιολόγηση:

Θεωρείται ότι το παράρτημα 1 δεν είναι αναγκαίο, καθώς η σχετική διάταξη των προδιαγραφών, η οποία αναφέρεται στις ποικιλίες που είναι κατάλληλες για καλλιέργεια στην περιοχή Emilia-Romagna, είναι ήδη εξαντλητική, δεδομένου ότι η περιφερειακή αρχή επικαιροποιεί τον κατάλογο των ποικιλιών που μπορούν να καλλιεργηθούν. Πράγματι, εάν ο κατάλογος των ποικιλιών περιλαμβάνεται σε παράρτημα των προδιαγραφών προϊόντος (παράρτημα 1), το παράρτημα καθίσταται άνευ αντικειμένου κάθε φορά που πραγματοποιείται κάποια αλλαγή στον περιφερειακό κατάλογο, με αποτέλεσμα να απαιτούνται επανειλημμένες τροποποιήσεις των προδιαγραφών.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και συνεπάγεται τη διαγραφή του παραρτήματος 1.

5. *Προσθήκη δύο νέων ποικιλιών Lambrusco στον συνδυασμό ποικιλιών αμπέλου*

Περιγραφή:

Οι ποικιλίες Lambrusco Benetti και Lambrusco del Pellegrino προστίθενται στον συνδυασμό ποικιλιών αμπέλου για τους τύπους Lambrusco Rosso, Rosato και Vinificato in Bianco.

Αιτιολόγηση:

Οι ποικιλίες Lambrusco Benetti και Lambrusco del Pellegrino περιλαμβάνονται στον περιφερειακό κατάλογο οινοποιήσιμων ποικιλιών αμπέλου που μπορούν να καλλιεργηθούν στην περιοχή Emilia-Romagna και, ως εκ τούτου, καλλιεργούνται στην περιοχή παραγωγής. Η προσθήκη αυτών των ποικιλιών στον συνδυασμό ποικιλιών των τύπων Lambrusco (Rosso, Rosato και Vinificato in Bianco) επιτρέπει στους ενδιαφερόμενους παραγωγούς να αυξήσουν την αξία των προϊόντων τους χρησιμοποιώντας τις ποικιλίες αυτές για τους διάφορους τύπους Lambrusco στο πλαίσιο της τυπικής γεωγραφικής ένδειξης dell'Emilia / Emilia. Ευθυγραμμίζει επίσης τις προδιαγραφές προϊόντος για την τυπική γεωγραφική ένδειξη «dell'Emilia / Emilia» με τις προδιαγραφές των οίνων ΠΟΠ στην ίδια περιοχή που φέρουν την ονομασία ποικιλίας αμπέλου Lambrusco, επιτρέποντας έτσι την αναταξινόμηση προϊόντων με πανομοιότυπους συνδυασμούς ποικιλιών αμπέλου.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 2 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου» του ενιαίου εγγράφου.

6. *Κανονιστικές επικαιροποιήσεις και συντακτικές διορθώσεις*

Περιγραφή:

Επικαιροποιούνται οι παραπομπές στη νομοθεσία και πραγματοποιούνται συντακτικές διορθώσεις σε διάφορα σημεία των προδιαγραφών.

Αιτιολόγηση:

Οι αλλαγές πραγματοποιούνται για να συμπεριληφθούν οι ορθές παραπομπές στη νομοθεσία και να καταστεί το κείμενο σαφέστερο και περισσότερο ευανάγνωστο.

Η τροποποίηση αφορά τα άρθρα 5, 7 και 10 των προδιαγραφών προϊόντος.

7. *Προσθήκη προδιαγραφών σχετικά με την απόδοση σταφυλιών/οίνου κατά τη μεταποίηση για τους τύπους που φέρουν την ονομασία ποικιλίας αμπέλου Lambrusco*

Περιγραφή:

Προστίθεται νέα παράγραφος ώστε να ρυθμιστεί ειδικά η απόδοση σταφυλιών/οίνου κατά τη μεταποίηση για τους τύπους που φέρουν την ονομασία ποικιλίας Lambrusco· για τους τύπους αυτούς, η επιτρεπόμενη απόδοση των σταφυλιών Lambrusco ορίζεται σε 75 %, ενώ η εναπομένουσα απόδοση του 5 % —έως τη μέγιστη απόδοση του 80 %— πρέπει να επισημαίνεται χωρίς την ονομασία της ποικιλίας αμπέλου ή να αναταξινομηθεί ως οίνος χωρίς ΠΟΠ/ΠΓΕ.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση πραγματοποιείται προκειμένου να αποφευχθεί η υπερεκμετάλλευση των σταφυλιών Lambrusco, με στόχο τον περιορισμό της παραγωγής και, παράλληλα, την προάσπιση της οικονομικής αξίας των οίνων Lambrusco.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

8. *Καθορισμός της χρωματικής έντασης*

Περιγραφή:

Προστίθεται παράγραφος για τη ρύθμιση της μέγιστης χρωματικής έντασης που επιτρέπεται για την εμπορία τύπων με την ονομασία ποικιλίας Lambrusco, όσον αφορά τα σχετικά προϊόντα των προγενέστερων σταδίων του οίνου, τους οίνους, τους εμφιαλωμένους ημιαφρώδεις και αφρώδεις οίνους και τους χύδην οίνους που πωλούνται στον τελικό καταναλωτή με τη χρήση της τυπικής γεωγραφικής ένδειξης «dell'Emilia / Emilia».

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση πραγματοποιείται προκειμένου τα προϊόντα dell'Emilia / Emilia IGT που φέρουν την ονομασία ποικιλίας αμπέλου Lambrusco να διατηρηθούν εντός ενός σαφώς καθορισμένου εύρους χρωματικής έντασης και να αποφευχθούν στρεβλώσεις της αγοράς.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

9. *Αποσαφήνιση της διατύπωσης σχετικά με την προέλευση των προϊόντων που προστίθενται κατά τη διάρκεια οινολογικών πρακτικών όπως η γλύκανση και η δεύτερη ζύμωση*

Περιγραφή:

Η διατύπωση της παραγράφου σχετικά με τις ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται για τους τύπους που φέρουν την ονομασία μιας ποικιλίας αμπέλου, με ιδιαίτερη αναφορά στις ποσότητες προϊόντων που προστίθενται στο πλαίσιο οινολογικών πρακτικών όπως η γλύκανση και η δεύτερη ζύμωση, τροποποιείται με την προσθήκη αναφοράς στην περιοχή παραγωγής.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση γίνεται προκειμένου να διευκρινιστεί ότι το συγκεκριμένο άρθρο δεν αναφέρεται στους αμπελώνες, αλλά στο έδαφος της γεωγραφικής ένδειξης που οριοθετείται από τα διοικητικά όρια.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

10. *Προσθήκη προδιαγραφών για την προστασία της ποικιλιακής ταυτότητας των τύπων που φέρουν την ονομασία ποικιλίας Lambrusco*

Περιγραφή:

Προστίθεται παράγραφος στην οποία διευκρινίζεται ότι οποιαδήποτε προϊόντα που λαμβάνονται από ποικιλίες άλλες από εκείνες της οικογένειας Lambrusco —τα οποία προστίθενται σε οποιοδήποτε στάδιο της μεταποίησης και της παρασκευής των τύπων που φέρουν την ονομασία ποικιλίας Lambrusco, συμπεριλαμβανομένης της πιθανής ανάμειξης, σε ποσοστό έως 15 %, με προϊόντα που προέρχονται από σταφύλια που συγκομίζονται εκτός της περιοχής παραγωγής— μπορούν να αναμειγνύονται μόνο με προϊόντα που προέρχονται από αμπελώνες όπου καλλιεργούνται αποκλειστικά ποικιλίες Lambrusco.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση αποσκοπεί στην προστασία της ποικιλιακής ταυτότητας των τύπων Lambrusco, προς το συμφέρον των καταναλωτών και προκειμένου να ενισχυθεί η αξία των προϊόντων που παράγονται από την εν λόγω ποικιλία και να καταστεί δυνατός ο μεγαλύτερος έλεγχος της παραγωγής και των προϊόντων που προστίθενται στα διάφορα στάδια της μεταποίησης, έως ότου ο συσκευασμένος οίνος διατεθεί προς κατανάλωση, με θετικές επιπτώσεις στην ποιότητα των παραγόμενων οίνων και στην οικονομική αξία των προϊόντων.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 5 των προδιαγραφών προϊόντος.

11. *Διόρθωση των χαρακτηριστικών κατανάλωσης και προσθήκη χαρακτηριστικών για τους νέους τύπους*

Περιγραφή:

Ορισμένα από τα χαρακτηριστικά κατά την κατανάλωση των υφιστάμενων τύπων διορθώνονται και προστίθενται τα χαρακτηριστικά κατά την κατανάλωση των νέων τύπων. Επιπλέον, προστίθεται παράγραφος σχετικά με το ενδεχόμενο οι ημιαφρώδεις και αφρώδεις οίνοι με την τυπική γεωγραφική ένδειξη «dell'Emilia / Emilia» που παράγονται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη να παρουσιάζουν θολότητα λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Αιτιολόγηση:

Η συγκεκριμένη τροποποίηση είναι αναγκαία για την αφαίρεση ενδείξεων που ήταν ανακριβείς, ασαφείς ή ασυνεπείς με την κατηγορία προϊόντος, για την προσθήκη των χαρακτηριστικών των νέων τύπων και για τη βελτίωση και την επικαιροποίηση των περιγραφών του προϊόντος.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 6 των προδιαγραφών προϊόντος και την ενότητα «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου.

12. *Προσθήκη της ένδειξης «vivace» (ζωηρό)*

Περιγραφή:

Προστίθεται η δυνατότητα χρήσης της παραδοσιακής ένδειξης «vivace», όπως ρυθμίζεται από τους ισχύοντες κανόνες της ΕΕ.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση πραγματοποιείται διότι οι καταναλωτές στην περιοχή αυτή, η οποία χαρακτηρίζεται από τη μακραίωνη παραγωγή οίνων με φυσαλίδες, εκτιμούν τους οίνους που παρουσιάζουν κάποιον αφρισμό, ακόμη και σε μη αφρώδεις τύπους οίνων.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος.

13. *Προσθήκη της δυνατότητας χρήσης της ένδειξης «rosé»*

Περιγραφή:

Προστίθεται η δυνατότητα χρήσης της ένδειξης «rosé», αντί της ένδειξης «Rosato», στην επισήμανση όλων των εκδοχών ερυθρωπών οίνων, συμπεριλαμβανομένων των οίνων που φέρουν το όνομα ποικιλίας αμπέλου, καθώς και όσον αφορά την ποικιλία αμπέλου Pinot Grigio όταν μετατρέπεται σε ερυθρωπό οίνο μέσω διαβροχής των στέμφυλων.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση πραγματοποιείται για να ικανοποιηθούν οι απαιτήσεις της αγοράς και των παραγωγών.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος.

14. *Δυνατότητα χρήσης της ένδειξης «rifermentazione in bottiglia» (δεύτερη ζύμωση στη φιάλη) στην ετικέτα*

Περιγραφή:

Προστίθεται παράγραφος που επιτρέπει τη χρήση της ένδειξης «rifermentazione in bottiglia» στην ετικέτα.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση αυτή πραγματοποιείται με σκοπό την ορθή ενημέρωση των καταναλωτών σχετικά με τη χρήση της τεχνικής παραγωγής που περιλαμβάνει δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, η οποία χρησιμοποιείται συχνότερα τα τελευταία χρόνια, για την παραγωγή ημιαφρωδών οίνων. Συχνά, η οινολάσπη της ζύμωσης δεν αφαιρείται από τους οίνους και η παρουσία αυτών των υπολειμμάτων συχνά καθιστά τον οίνο «θολό».

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 7 των προδιαγραφών προϊόντος.

15. *Προσθήκη προδιαγραφών για την απευθείας πώληση χύδην οίνων Emilia IGT όσον αφορά τους τύπους Lambrusco*

Περιγραφή:

Προστίθενται προδιαγραφές που επιτρέπουν στους οίνους ΠΓΕ «dell'Emilia / Emilia» τύπου Lambrusco με ελάχιστη περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα 5 γραμμάρια ανά λίτρο, η οποία είναι απαραίτητη για τη μετέπειτα φυσική ζύμωση στη φιάλη, να πωλούνται σε δοχεία χωρίς πίεση χωρητικότητας μεταξύ 10 και 60 λίτρων.

Αιτιολόγηση:

Η τροποποίηση πραγματοποιείται διότι κατά παράδοση οι τύποι αυτοί, οι οποίοι έχουν υποστεί κατάλληλη γλύκανση, πωλούνται χύδην στους τελικούς καταναλωτές («πώληση σε νταμιτζάνα»). Στη συνέχεια, οι καταναλωτές εμφιαλώνουν τον οίνο στο σπίτι για να λάβουν τον παραδοσιακό ημιαφρώδη οίνο Lambrusco μέσω δεύτερης ζύμωσης στη φιάλη. Το έθιμο αυτό έχει τις ρίζες του στην Emilia, και μάλιστα σε τέτοιο βαθμό που έχει ήδη κωδικοποιηθεί σε όλες τις προδιαγραφές για τους οίνους ΠΟΠ Lambrusco, οι οποίες προβλέπουν ότι μόνο ο ημιαφρώδης τύπος μπορεί να διατεθεί προς κατανάλωση κατ' αυτόν τον τρόπο.

Η τροποποίηση αφορά το άρθρο 8 των προδιαγραφών προϊόντος.

16. *Επικαιροποίηση του δεσμού με το γεωγραφικό περιβάλλον*

Περιγραφή:

Το άρθρο σχετικά με τον δεσμό με το γεωγραφικό περιβάλλον δεν τροποποιείται, ωστόσο αποφασίστηκε η αναδιατύπωση της ενότητας «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

Αιτιολόγηση:

Για να συμπεριληφθούν στο ενιαίο έγγραφο οι πληροφορίες που προβλέπονται ήδη στις προδιαγραφές προϊόντος. Ως εκ τούτου, πρόκειται για αμιγώς συντακτική αλλαγή.

Η τροποποίηση αφορά την ενότητα «Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή» του ενιαίου εγγράφου.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Ονομασία/-ες**

dell'Emilia / Emilia

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΓΕ — Προστατευόμενη Γεωγραφική Ένδειξη

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

4. Αφρώδης οίνος

8. Ημιαφρώδης οίνος

11. Γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση

15. Οίνος από λιαστά σταφύλια

3.1. *Κωδικός Συνδυασμένης Ονοματολογίας*

— 22 — ΠΟΤΑ, ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΥΓΡΑ ΚΑΙ ΞΙΔΙ

2204 — Κρασιά από νωπά σταφύλια, στα οποία περιλαμβάνονται και τα εμπλουτισμένα με αλκοόλη κρασιά. Μούστος σταφυλιών άλλος από εκείνον της κλάσης 2009.

4. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

—

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: καλής έντασης, με κυρίαρχες ανθώδεις και/ή φρουτώδεις νότες, οι οποίες ποικίλλουν ανάλογα με τις χρησιμοποιούμενες ποικιλίες αμπέλου και το περιβάλλον καλλιέργειας·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, γεμάτη·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 13 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

2. *«dell'Emilia / Emilia» Bianco Frizzante (λευκός ημιαφρώδης)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: αχυροκίτρινο·

Άρωμα: καλής έντασης, με, κατά κύριο λόγο δροσερές, ανθώδεις και φρουτώδεις νότες που ποικίλλουν ανάλογα με τις χρησιμοποιούμενες ποικιλίες αμπέλου·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, γεμάτη·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 13 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

3. *«dell'Emilia / Emilia» Bianco Spumante (λευκός αφρώδης)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ευωδιαστό και χαρακτηριστικό με ανθώδεις και φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από *brut nature* έως γλυκιά, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

4. *«dell'Emilia / Emilia» Bianco Passito (λευκός λιαστός)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: χρυσοκίτρινο προς κεχριμπαρένιο·

Άρωμα: εκλεπτυσμένα ευωδιαστό·

Γεύση: ευχάριστα ημίγλυκη ή γλυκιά, ζεστή, βελούδινη, ενίοτε ελαφρώς ζωηρή·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 16 %, εκ του οποίου τουλάχιστον 12 % vol αποκτημένος·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

5. *«dell'Emilia / Emilia» Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato (λευκό γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: αχυροκίτρινο·

Άρωμα: καλής έντασης, με, κατά κύριο λόγο δροσερές, ανθώδεις και φρουτώδεις νότες που ποικίλλουν ανάλογα με τις χρησιμοποιούμενες ποικιλίες αμπέλου·

Γεύση: γλυκιά·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,0 %·

Αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 1 % και μέγιστος κάτω από 7 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 13 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης·

Άρωμα: οινώδες, με νότες περισσότερο ή λιγότερο ώριμου φρούτου, ενίοτε συνοδευόμενες από ανθώδεις νότες, συνήθως βιολέτας, και πικάντικες νότες, ανάλογα με τις ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται και την αμπελουργική περιοχή·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, απαλή με ακριβώς την κατάλληλη οξύτητα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

7. *«dell'Emilia / Emilia» Rosso Frizzante (ερυθρός ημιαφρώδης)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης·

Άρωμα: οινώδες, με δροσερές φρουτώδεις και ανθώδεις νότες·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, γεμάτη με ευχάριστη φρεσκάδα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

8. *«dell'Emilia / Emilia» Rosso Spumante (ερυθρός αφρώδης)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού ή του γρανάτη, ποικίλης έντασης·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ευωδιαστό και γενναιόδωρο με ανθώδεις νότες·

Γεύση: από *brut nature* έως γλυκιά, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

9. *«dell'Emilia / Emilia» Rosso Novello (ερυθρός νεαρός)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: λαμπερό κόκκινο του ρουμπινιού·

Άρωμα: οινώδες, με ευδιάκριτες φρουτώδεις νότες·

Γεύση: απαλή, με ακριβώς την κατάλληλη οξύτητα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

10. *«dell'Emilia / Emilia» Rosso Passito (ερυθρός λιαστός)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: έντονο κόκκινο του γρανάτη·

Άρωμα: εκλεπτυσμένα ευωδιαστό· Γεύση: ευχάριστα ημίγλυκη ή γλυκιά, ζεστή, βελούδινη, ενίοτε ελαφρώς ζωηρή·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 16 %, εκ του οποίου τουλάχιστον 12 % vol αποκτημένος·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

11. *«dell'Emilia / Emilia» Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato (ερυθρό γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης·

Άρωμα: οινώδες, με δροσερές φρουτώδεις και ανθώδεις νότες·

Γεύση: γλυκιά και γεμάτη με μια ευχάριστη φρεσκάδα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,0 %·

Αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 1 % και μέγιστος κάτω από 7 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρόδινο διαφόρων εντάσεων και τόνων·

Άρωμα: επικρατούν φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά με ακριβώς την κατάλληλη απαλότητα και φρεσκάδα, γεμάτη·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

13. *«dell'Emilia / Emilia» Rosato Frizzante (ερυθρωπός ημιαφρώδης)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: ρόδινο διαφόρων εντάσεων και τόνων·

Άρωμα: με διακριτικές ανθώδεις νότες συνοδευόμενες από εντονότερες φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά με ακριβώς την κατάλληλη απαλότητα και φρεσκάδα, γεμάτη·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

14. *«dell'Emilia / Emilia» Rosato Spumante (ερυθρωπός αφρώδης)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: ευωδιαστό, χαρακτηριστικό με ανθώδεις και φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από *brut nature* έως γλυκιά, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

15. *«dell'Emilia / Emilia» Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato (ερυθρωπό γλεύκος σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: οινώδες, με δροσερές φρουτώδεις και ανθώδεις νότες·

Γεύση: γλυκιά και γεμάτη με μια ευχάριστη φρεσκάδα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 1 % και μέγιστος κάτω από 7 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: έντονο ρουμπινί·

Άρωμα: οινώδες, με ώριμες φρουτώδεις νότες, ενίοτε συνοδευόμενο από ανθώδεις νότες·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, με ακριβώς την κατάλληλη οξύτητα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: έντονο ρουμπινί·

Άρωμα: οινώδες, με δροσερές φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, γεμάτη με ευχάριστη φρεσκάδα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού ή του γρανάτη, ποικίλης έντασης·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ευωδιαστό και πλούσιο με φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από *brut nature* έως γλυκιά, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: λαμπερό κόκκινο του ρουμπινιού·

Άρωμα: οινώδες, με ευδιάκριτες φρουτώδεις νότες·

Γεύση: απαλή, με ακριβώς την κατάλληλη οξύτητα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης·

Άρωμα: οινώδες, με δροσερές φρουτώδεις και ανθώδεις νότες·

Γεύση: γλυκιά και γεμάτη με μια ευχάριστη φρεσκάδα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,0 %·

Αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 1 % και μέγιστος κάτω από 7 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: με κυρίαρχες φρουτώδεις νότες συνοδευόμενες από ανθώδεις νότες·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, απαλή, δροσερή, γεμάτη·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: με κυρίαρχες φρουτώδεις νότες συνοδευόμενες από ανθώδεις νότες·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, απαλή, δροσερή, γεμάτη·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο και ευωδιαστό με ανθώδεις και φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από brut nature έως γλυκιά, δροσερή με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: επικρατούν φρουτώδεις νότες·

Γεύση: γλυκιά και γεμάτη με μια ευχάριστη φρεσκάδα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 1 % και μέγιστος κάτω από 7 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 14 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

25. *«dell'Emilia / Emilia» Barbera*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης·

Άρωμα: οινώδες, ευχάριστα λεπτό·

Γεύση: ξηρή με ακριβώς την κατάλληλη ποσότητα τανινών·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: έντονο ρουμπινί·

Άρωμα: οινώδες, με έντονες φρουτώδεις νότες·

Γεύση: ξηρή, με ευχάριστη φρεσκάδα και οξύτητα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού ή του γρανάτη, ποικίλης έντασης·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ευωδιαστό και πλούσιο με φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από *brut nature* έως γλυκιά, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: λαμπερό κόκκινο του ρουμπινιού·

Άρωμα: οινώδες, με ευδιάκριτες φρουτώδεις νότες·

Γεύση: απαλή, με ακριβώς την κατάλληλη οξύτητα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης·

Άρωμα: οινώδες, με δροσερές φρουτώδεις και ανθώδεις νότες·

Γεύση: γλυκιά και γεμάτη με μια ευχάριστη φρεσκάδα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,0 %·

Αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 1 % και μέγιστος κάτω από 7 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού ή του γρανάτη, ποικίλης έντασης·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ευωδιαστό και χαρακτηριστικό με ανθώδεις νότες·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, απαλή με ακριβώς την κατάλληλη οξύτητα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού ή του γρανάτη, ποικίλης έντασης·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ευωδιαστό και γενναιόδωρο με ανθώδεις νότες·

Γεύση: από *brut nature* έως γλυκιά, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

32. *«dell'Emilia / Emilia» Lambrusco Rosso Novello Frizzante (ερυθρός νεαρός ημιαφρώδης)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: λαμπερό κόκκινο του ρουμπινιού·

Άρωμα: οινώδες, με ευδιάκριτες φρουτώδεις νότες·

Γεύση: απαλή, με ακριβώς την κατάλληλη οξύτητα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης·

Άρωμα: οινώδες, με δροσερές φρουτώδεις και ανθώδεις νότες·

Γεύση: γλυκιά και γεμάτη με μια ευχάριστη φρεσκάδα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,0 %·

Αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 1 % και μέγιστος κάτω από 7 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: ευχάριστο, διαπεραστικό, ευωδιαστό και χαρακτηριστικό με ανθώδεις και φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, με γεμάτο σώμα και δροσερή, γεμάτη·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: ευωδιαστό, χαρακτηριστικό με ανθώδεις και φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από *brut nature* έως γλυκιά, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: ρόδινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: δροσερές φρουτώδεις και ανθώδεις νότες·

Γεύση: γλυκιά και γεμάτη με μια ευχάριστη φρεσκάδα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 1 % και μέγιστος κάτω από 7 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

37. *«dell'Emilia / Emilia» Lambrusco [Vinificato in Bianco [λευκή οινοποίηση]] Frizzante*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: αχυροκίτρινο·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ευωδιαστό και χαρακτηριστικό με ανθώδεις νότες·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, με γεμάτο σώμα και δροσερή, πλούσια, έντονη, αρμονική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: αχυροκίτρινο·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ευωδιαστό και γενναιόδωρο με ανθώδεις νότες·

Γεύση: από *brut nature* έως γλυκιά, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: αχυροκίτρινο·

Άρωμα: οινώδες, με ευδιάκριτες φρουτώδεις νότες·

Γεύση: απαλή, με ακριβώς την κατάλληλη οξύτητα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: αχυροκίτρινο·

Άρωμα: οινώδες, με δροσερές φρουτώδεις και ανθώδεις νότες·

Γεύση: γλυκιά και γεμάτη με μια ευχάριστη φρεσκάδα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,0 %·

Αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 1 % και μέγιστος κάτω από 7 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης·

Άρωμα: οινώδες, με φρουτώδεις νότες·

Γεύση: ξηρή με ακριβώς την κατάλληλη ποσότητα τανινών·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης·

Άρωμα: οινώδες, με φρουτώδεις νότες·

Γεύση: ξηρή, ευχάριστα γεμάτη·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: έντονο ρουμπινί·

Άρωμα: ευωδιαστό, οινώδες·

Γεύση: από *brut nature* έως γλυκιά, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: λαμπερό κόκκινο του ρουμπινιού·

Άρωμα: οινώδες, με ευδιάκριτες φρουτώδεις νότες·

Γεύση: απαλή, με ακριβώς την κατάλληλη οξύτητα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

45. *«dell'Emilia / Emilia» Malbo Gentile Passito (λιαστός)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: έντονο κόκκινο του γρανάτη·

Άρωμα: εκλεπτυσμένα ευωδιαστό·

Γεύση: ευχάριστα ημίγλυκη ή γλυκιά, ζεστή, βελούδινη, ενίοτε ελαφρώς ζωηρή·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 16 %, εκ του οποίου τουλάχιστον 12 % vol αποκτημένος·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης·

Άρωμα: οινώδες, με δροσερές φρουτώδεις και ανθώδεις νότες·

Γεύση: γλυκιά και γεμάτη με μια ευχάριστη φρεσκάδα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,0 %·

Αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 1 % και μέγιστος κάτω από 7 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ανοιχτό ρουμπινί·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ευωδιαστό, αρωματικό·

Γεύση: ξηρή, γεμάτο σώμα και δροσερή, αρμονική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: ανοιχτό ρουμπινί·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ευωδιαστό και αρωματικό με έντονες φρουτώδεις νότες·

Γεύση: ξηρή, γεμάτο σώμα και δροσερή, αρμονική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: ανοιχτό ρουμπινί·

Άρωμα: ευωδιαστό, αρωματικό·

Γεύση: από *brut nature* σε ξηρή, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

50. *«dell'Emilia / Emilia» Cabernet (από Cabernet Franc και/ή Cabernet Sauvignon)*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: λαμπερό κόκκινο·

Άρωμα: οινώδες, με χλοώδεις νότες·

Γεύση: ξηρή, με γεμάτο σώμα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

51. *«dell'Emilia / Emilia» Cabernet (από Cabernet Franc και/ή Cabernet Sauvignon) Novello*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: λαμπερό κόκκινο του ρουμπινιού·

Άρωμα: οινώδες, με ευδιάκριτες φρουτώδεις νότες·

Γεύση: απαλή, με ακριβώς την κατάλληλη οξύτητα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: λαμπερό κόκκινο·

Άρωμα: οινώδες, με χλοώδεις νότες·

Γεύση: ξηρή, με γεμάτο σώμα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: λαμπερό κόκκινο του ρουμπινιού·

Άρωμα: οινώδες, με ευδιάκριτες φρουτώδεις νότες·

Γεύση: απαλή, με ακριβώς την κατάλληλη οξύτητα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: βαθύ ρουμπινί·

Άρωμα: οινώδες, με χλοώδεις νότες·

Γεύση: ξηρή, με γεμάτο σώμα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: λαμπερό κόκκινο του ρουμπινιού·

Άρωμα: οινώδες, με ευδιάκριτες φρουτώδεις νότες·

Γεύση: απαλή, με ακριβώς την κατάλληλη οξύτητα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

56. *«dell'Emilia / Emilia» Fogarina*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: πολύ έντονο ρουμπινί·

Άρωμα: οινώδες, με νότες ώριμου φρούτου·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, με ακριβώς την κατάλληλη οξύτητα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: ρουμπινί·

Άρωμα: οινώδες, με φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, ευχάριστα γεμάτη·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Αφρός: λεπτός και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: ρουμπινί του γρανάτη·

Άρωμα: πλούσιο και ευωδιαστό με ανθώδεις νότες·

Γεύση: από *brut nature* έως γλυκιά, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: λαμπερό κόκκινο του ρουμπινιού·

Άρωμα: οινώδες, με ευδιάκριτες φρουτώδεις νότες·

Γεύση: απαλή, με ακριβώς την κατάλληλη οξύτητα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: βαθύ κόκκινο με τόνους γρανάτη·

Άρωμα: εκλεπτυσμένα ευωδιαστό·

Γεύση: ευχάριστα ημίγλυκη ή γλυκιά, ζεστή, βελούδινη, ενίοτε ελαφρώς ζωηρή·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 16 %, εκ του οποίου τουλάχιστον 12 % vol αποκτημένος·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης·

Άρωμα: οινώδες, με δροσερές φρουτώδεις και ανθώδεις νότες·

Γεύση: γλυκιά και γεμάτη με μια ευχάριστη φρεσκάδα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,0 %·

Αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 1 % και μέγιστος κάτω από 7 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

62. *«dell'Emilia / Emilia» Fortana*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης·

Άρωμα: οινώδες, με φρουτώδεις ή ανθώδεις νότες·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, με ακριβώς την κατάλληλη οξύτητα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης·

Άρωμα: οινώδες, με δροσερές φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, γεμάτη με ευχάριστη φρεσκάδα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: λαμπερό κόκκινο του ρουμπινιού·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ευωδιαστό·

Γεύση: από *brut nature* έως γλυκιά, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: λαμπερό κόκκινο του ρουμπινιού·

Άρωμα: οινώδες, με ευδιάκριτες φρουτώδεις νότες·

Γεύση: απαλή, με ακριβώς την κατάλληλη οξύτητα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης·

Άρωμα: οινώδες, με δροσερές φρουτώδεις και ανθώδεις νότες·

Γεύση: γλυκιά και γεμάτη με μια ευχάριστη φρεσκάδα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,0 %·

Αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 1 % και μέγιστος κάτω από 7 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης·

Άρωμα: οινώδες, με φρουτώδεις νότες·

Γεύση: ξηρή με ακριβώς την κατάλληλη ποσότητα τανινών·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης·

Άρωμα: οινώδες, με φρουτώδεις νότες·

Γεύση: ξηρή, ευχάριστα γεμάτη·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης·

Άρωμα: οινώδες, με φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από *brut nature* έως γλυκιά, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: λαμπερό κόκκινο του ρουμπινιού·

Άρωμα: οινώδες, με ευδιάκριτες φρουτώδεις νότες·

Γεύση: απαλή, με ακριβώς την κατάλληλη οξύτητα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: έντονο κόκκινο του γρανάτη·

Άρωμα: εκλεπτυσμένα ευωδιαστό·

Γεύση: ευχάριστα ημίγλυκη ή γλυκιά, ζεστή, βελούδινη, ενίοτε ελαφρώς ζωηρή·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 16 %, εκ του οποίου τουλάχιστον 12 % vol αποκτημένος·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: κόκκινο του ρουμπινιού, ποικίλης έντασης·

Άρωμα: οινώδες, με δροσερές φρουτώδεις και ανθώδεις νότες·

Γεύση: γλυκιά και γεμάτη με μια ευχάριστη φρεσκάδα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,0 %·

Αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 1 % και μέγιστος κάτω από 7 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

73. *«dell'Emilia / Emilia» Merlot*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: βαθύ ρουμπινί·

Άρωμα: οινώδες, με χλοώδεις νότες·

Γεύση: ξηρή, με γεμάτο σώμα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: λαμπερό κόκκινο του ρουμπινιού·

Άρωμα: οινώδες, με ευδιάκριτες φρουτώδεις νότες·

Γεύση: απαλή, με ακριβώς την κατάλληλη οξύτητα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: έντονο ρουμπινί·

Άρωμα: οινώδες με πικρή επίγευση·

Γεύση: ξηρή, με γεμάτο σώμα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: λαμπερό κόκκινο του ρουμπινιού·

Άρωμα: οινώδες, με ευδιάκριτες φρουτώδεις νότες·

Γεύση: απαλή, με ακριβώς την κατάλληλη οξύτητα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 17 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: λαμπερό αχυροκίτρινο·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ευωδιαστό, αρωματικό·

Γεύση: ξηρή, γεμάτο σώμα και δροσερή, αρμονική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 15 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: λαμπερό αχυροκίτρινο·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ευωδιαστό και αρωματικό με έντονες φρουτώδεις νότες·

Γεύση: ξηρή, γεμάτο σώμα και δροσερή, αρμονική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 15 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: αχυροκίτρινο·

Άρωμα: ευωδιαστό, αρωματικό·

Γεύση: από *brut nature* σε ξηρή, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 15 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

80. *«dell'Emilia / Emilia» Alionza*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: κυρίαρχες φρουτώδεις νότες·

Γεύση: ξηρή και πλούσια με ακριβώς το κατάλληλο σώμα•

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 13 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: ευχάριστα έντονο, με δροσερές και φρουτώδεις νότες·

Γεύση: ξηρή, αρωματική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 13 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ευωδιαστό και χαρακτηριστικό με φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από *brut nature* έως γλυκιά, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: φρουτώδεις και ανθώδεις νότες·

Γεύση: γλυκιά και γεμάτη με μια ευχάριστη φρεσκάδα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,0 %·

Αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 1 % και μέγιστος κάτω από 7 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 13 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ανοιχτό αχυροκίτρινο·

Άρωμα: φρουτώδες με έντονες νότες μήλου·

Γεύση: ξηρή, λεπτή, κομψή·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,0 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 13 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: ανοιχτό αχυροκίτρινο·

Άρωμα: ευχάριστα έντονο, με φρουτώδεις νότες·

Γεύση: ξηρή, ευχάριστη, κομψή·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,0 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 13 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: ανοιχτό αχυροκίτρινο·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ευωδιαστό και χαρακτηριστικό με φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από *brut nature* σε ξηρή, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: ανοιχτό αχυροκίτρινο·

Άρωμα: φρουτώδεις και ανθώδεις νότες·

Γεύση: γλυκιά και γεμάτη με μια ευχάριστη φρεσκάδα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,0 %·

Αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 1 % και μέγιστος κάτω από 7 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 13 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: χρυσό αχυροκίτρινο·

Άρωμα: ευωδιαστό με φρουτώδες και ανθώδες άρωμα·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, με γεμάτο σώμα και δροσερή, πλούσια, έντονη, αρμονική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: χρυσό αχυροκίτρινο·

Άρωμα: ευωδιαστό με φρουτώδες και ανθώδες άρωμα·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, με γεμάτο σώμα και δροσερή, πλούσια, έντονη, αρμονική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: αχυροκίτρινο με χρυσές ανταύγειες·

Άρωμα: ευωδιαστό, χαρακτηριστικό, με γεμάτο σώμα·

Γεύση: από *brut nature* έως γλυκιά, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: χρυσοκίτρινο προς κεχριμπαρένιο·

Άρωμα: εκλεπτυσμένα ευωδιαστό·

Γεύση: ευχάριστα ημίγλυκη ή γλυκιά, ζεστή, βελούδινη, ενίοτε ελαφρώς ζωηρή·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 16 %, εκ του οποίου τουλάχιστον 12 % vol αποκτημένος·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: αχυροκίτρινο·

Άρωμα: δροσερές φρουτώδεις και ανθώδεις νότες·

Γεύση: γλυκιά και γεμάτη με μια ευχάριστη φρεσκάδα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,0 %·

Αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 1 % και μέγιστος κάτω από 7 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: χρυσό αχυροκίτρινο·

Άρωμα: ευωδιαστό με φρουτώδες και ανθώδες άρωμα·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, δροσερή και αρμονική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: χρυσό αχυροκίτρινο·

Άρωμα: ευωδιαστό με φρουτώδες και ανθώδες άρωμα·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, δροσερή και αρμονική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: αχυροκίτρινο με χρυσές ανταύγειες·

Άρωμα: ευωδιαστό, χαρακτηριστικό·

Γεύση: από *brut nature* έως γλυκιά, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: αχυροκίτρινο·

Άρωμα: δροσερές φρουτώδεις και ανθώδεις νότες·

Γεύση: γλυκιά και γεμάτη με μια ευχάριστη φρεσκάδα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,0 %·

Αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 1 % και μέγιστος κάτω από 7 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

97. *«dell'Emilia / Emilia» Montù*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: κυρίαρχες φρουτώδεις νότες·

Γεύση: ξηρή και πλούσια με ακριβώς το κατάλληλο σώμα•

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,0 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 13 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: ευχάριστα έντονο, με δροσερές και φρουτώδεις νότες·

Γεύση: ξηρή, αρωματική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,0 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 13 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ευωδιαστό και χαρακτηριστικό με φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από *brut nature* έως γλυκιά, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: φρουτώδεις και ανθώδεις νότες·

Γεύση: γλυκιά και γεμάτη με μια ευχάριστη φρεσκάδα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,0 %·

Αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 1 % και μέγιστος κάτω από 7 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 13 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

101. *«dell'Emilia / Emilia» Moscato*

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: χρυσό αχυροκίτρινο·

Άρωμα: φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, ευωδιαστή, με ακριβώς το κατάλληλο σώμα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,0 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 13 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: χρυσό αχυροκίτρινο·

Άρωμα: ευχάριστα έντονο, με δροσερές και φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, έντονη, αρωματική, γεμάτη·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,0 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 13 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: χρυσό αχυροκίτρινο·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ευωδιαστό και χαρακτηριστικό με φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από *brut nature* έως γλυκιά, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: αχυροκίτρινο ποικίλης έντασης·

Άρωμα: φρουτώδεις και ανθώδεις νότες·

Γεύση: γλυκιά και γεμάτη με μια ευχάριστη φρεσκάδα·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,0 %·

Αποκτημένος κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: ελάχιστος 1 % και μέγιστος κάτω από 7 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 13 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: λαμπερό αχυροκίτρινο·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ευωδιαστό και χαρακτηριστικό με φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, με γεμάτο σώμα και δροσερή, πλούσια, έντονη, αρμονική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: λαμπερό αχυροκίτρινο·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ευωδιαστό και χαρακτηριστικό με φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, με γεμάτο σώμα και δροσερή, πλούσια, έντονη, αρμονική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: αχυροκίτρινο με χρυσές ανταύγειες·

Άρωμα: ευωδιαστό, χαρακτηριστικό, με γεμάτο σώμα·

Γεύση: από *brut nature* έως γλυκιά, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: χρυσοκίτρινο προς κεχριμπαρένιο·

Άρωμα: εκλεπτυσμένα ευωδιαστό·

Γεύση: ευχάριστα ημίγλυκη ή γλυκιά, ζεστή, βελούδινη, ενίοτε ελαφρώς ζωηρή·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 16 %, εκ του οποίου τουλάχιστον 12 % vol αποκτημένος·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ευωδιαστό, αρωματικό·

Γεύση: ξηρή, γεμάτο σώμα και δροσερή, αρμονική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: λαμπερό αχυροκίτρινο·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ευωδιαστό και αρωματικό με έντονες φρουτώδεις νότες·

Γεύση: ξηρή, με γεμάτο σώμα και δροσερή, πλούσια, έντονη, αρμονική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: αχυροκίτρινο·

Άρωμα: ευωδιαστό, αρωματικό·

Γεύση: από *brut nature* σε ξηρή, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: ανοιχτό χρυσοκίτρινο, ενίοτε ανοιχτό ρόδινο ή χάλκινο·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο άρωμα, ευωδιαστό·

Γεύση: ξηρή, αρμονική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: ανοιχτό χρυσοκίτρινο, ενίοτε ανοιχτό ρόδινο ή χάλκινο·

Άρωμα: εκλεπτυσμένα αρωματικό με φρουτώδεις νότες·

Γεύση: ξηρή, με γεμάτο σώμα και δροσερή, πλούσια, έντονη, αρμονική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: ανοιχτό χρυσοκίτρινο, ενίοτε ανοιχτό ρόδινο ή χάλκινο·

Άρωμα: ευωδιαστό, αρωματικό·

Γεύση: από *brut nature* σε ξηρή, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο με πρασινωπές ανταύγειες·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο και αρωματικό με ελαφρώς αρωματικές νότες·

Γεύση: ξηρή, γεμάτο σώμα και δροσερή, αρμονική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: αχυροκίτρινο·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο και αρωματικό με φρουτώδεις νότες·

Γεύση: ξηρή, με γεμάτο σώμα και δροσερή, πλούσια, έντονη, αρμονική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: αχυροκίτρινο·

Άρωμα: ευωδιαστό, αρωματικό·

Γεύση: από *brut nature* σε ξηρή, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: λαμπερό αχυροκίτρινο·

Άρωμα: ευωδιαστό, χαρακτηριστικό·

Γεύση: ξηρή, με γεμάτο σώμα και δροσερή, πλούσια, έντονη·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: λαμπερό αχυροκίτρινο·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ευωδιαστό, με φυτικές νότες·

Γεύση: ξηρή, με γεμάτο σώμα και δροσερή, πλούσια, έντονη, αρμονική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: ανοιχτό αχυροκίτρινο·

Άρωμα: ευωδιαστό, χαρακτηριστικό·

Γεύση: από *brut nature* έως γλυκιά, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: χρυσοκίτρινο προς κεχριμπαρένιο·

Άρωμα: εκλεπτυσμένα ευωδιαστό·

Γεύση: ευχάριστα ημίγλυκη ή γλυκιά, ζεστή, βελούδινη, ενίοτε ελαφρώς ζωηρή·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 16 %, εκ του οποίου τουλάχιστον 12 % vol αποκτημένος·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: αχυροκίτρινο·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ευωδιαστό και χαρακτηριστικό με φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, με γεμάτο σώμα και δροσερή, πλούσια, έντονη, αρμονική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: λαμπερό αχυροκίτρινο·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ευωδιαστό και χαρακτηριστικό με φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, με γεμάτο σώμα και δροσερή, πλούσια, έντονη, αρμονική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: αχυροκίτρινο με χρυσές ανταύγειες·

Άρωμα: ευωδιαστό, χαρακτηριστικό με φυτικές νότες·

Γεύση: από *brut nature* έως γλυκιά, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: χρυσοκίτρινο προς κεχριμπαρένιο·

Άρωμα: εκλεπτυσμένα ευωδιαστό·

Γεύση: ευχάριστα ημίγλυκη ή γλυκιά, ζεστή, βελούδινη, ενίοτε ελαφρώς ζωηρή·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 16 %, εκ του οποίου τουλάχιστον 12 % vol αποκτημένος·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 18 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Χρώμα: λαμπερό χρυσοκίτρινο·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, με φυτικές νότες·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, με γεμάτο σώμα, ελαφρά αρωματική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 4,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: ζωηρές, μικρής διάρκειας·

Χρώμα: λαμπερό χρυσοκίτρινο·

Άρωμα: εκλεπτυσμένο, ευωδιαστό και χαρακτηριστικό με φρουτώδεις νότες·

Γεύση: από ξηρή έως γλυκιά, με γεμάτο σώμα και δροσερή, πλούσια, έντονη, αρμονική·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 10,5 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

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

ΣΥΝΤΟΜΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Φυσαλίδες: λεπτές και μακράς διάρκειας·

Χρώμα: χρυσοκίτρινο·

Άρωμα: ευωδιαστό, χαρακτηριστικό·

Γεύση: από *brut nature* έως γλυκιά, δροσερή, αρμονική με διακριτικές νότες μαγιάς·

Ελάχιστος ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος: 11 %·

Ελάχιστο στερεό υπόλειμμα χωρίς σάκχαρα: 16 g/l.

Όταν παράγεται με δεύτερη ζύμωση στη φιάλη, ο οίνος μπορεί να είναι θολός λόγω υπολειμμάτων ζύμωσης.

Οι αναλυτικές παράμετροι που δεν απεικονίζονται στον πίνακα που ακολουθεί τηρούν τα όρια που θεσπίζονται στην εθνική και ενωσιακή νομοθεσία.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

— Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % κατ' όγκο) —

— Ελάχιστη ολική οξύτητα: 5,0 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

— Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο) —

— Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο) —

5. **Οινοποιητικές πρακτικές**

5.1. *Ειδικές οινολογικές πρακτικές*

1. Εμπλουτισμός – Γλύκανση και δεύτερη ζύμωση

Σχετικός περιορισμός στις οινολογικές πρακτικές

Ο φυσικός κατ' όγκον αλκοολικός τίτλος μπορεί να αυξηθεί με τον εμπλουτισμό με συμπυκνωμένο γλεύκος σταφυλιών από σταφύλια που προέρχονται από την οριοθετημένη περιοχή παραγωγής ή με συμπυκνωμένο και ανακαθαρισμένο γλεύκος σταφυλιών, όπως ορίζεται στην ενωσιακή και εθνική νομοθεσία και εντός του πεδίου εφαρμογής αυτών.

Η τυπική γεωγραφική ένδειξη «dell'Emilia» / «Emilia» χρησιμοποιείται αποκλειστικά για αμπελοοινικά προϊόντα στις σχετικές κατηγορίες για τις οποίες τουλάχιστον το 85 % των προϊόντων, ή τυχόν προϊόντων των προγενέστερων σταδίων του οίνου, προέρχονται από την οριοθετημένη περιοχή παραγωγής, συμπεριλαμβανομένων τυχόν προϊόντων που χρησιμοποιούνται για γλύκανση και για δεύτερη ζύμωση.

2. Διαδικασία λευκής οινοποίησης των σταφυλιών της ποικιλίας Pinot Nero

Ειδική οινολογική πρακτική

Οι ημιαφρώδεις και οι αφρώδεις οίνοι παράγονται παραδοσιακά με τη διαδικασία της λευκής οινοποίησης σταφυλιών της ποικιλίας Pinot Nero. Η διαδικασία λευκής οινοποίησης σταφυλιών της ποικιλίας Pinot Nero παράγει οίνο λευκού χρώματος, ο οποίος διαθέτει ευχάριστο άρωμα με κομψές νότες και λεπτό αφρό μακράς διάρκειας.

5.2. *Μέγιστες αποδόσεις*

1. Bianco, Rosso, Rosato, Fogarina, Fortana, Lambrusco, Montù, Trebbiano – καλύπτονται όλοι οι τύποι εκτός του Passito

29 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

2. Alionza, Ancellotta, Moscato Bianco, Grechetto Gentile – καλύπτονται όλοι οι τύποι εκτός του Passito

26 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

3. Malvasia (από τον τύπο Malvasia di Candia Aromatica) – καλύπτονται όλοι οι τύποι εκτός του Passito

24 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

4. Chardonnay, Spergola, Sauvignon – καλύπτονται όλοι οι τύποι εκτός του Passito

23 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

5. Barbera, Cabernet, Cabernet Franc, Sangiovese – καλύπτονται όλοι οι τύποι εκτός του Passito

21 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

6. Cabernet Sauvignon, Malbo Gentile, Malvasia Bianca, Marzemino, Merlot – καλύπτονται όλοι οι τύποι εκτός του Passito

20 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

7. Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Riesling Italico – καλύπτονται όλοι οι τύποι εκτός του Passito

20 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

8. Bianco Passito, Rosso Passito, Fogarina Passito

145 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

9. Grechetto Gentile Passito

130 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

10. Malvasia (από τον τύπο Malvasia di Candia Aromatica) Passito

120 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

11. Spergola Passito

115 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

12. Sauvignon Passito

105 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

13. Malbo Gentile Passito, Marzemino Passito

100 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. **Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Η περιοχή όπου καλλιεργούνται τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή των οίνων και του γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση με την προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «dell'Emilia / Emilia» καλύπτει ολόκληρο το διοικητικό έδαφος των επαρχιών Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza και Reggio Emilia. Στην επαρχία της Bologna, η προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη «dell'Emilia / Emilia» μπορεί να χρησιμοποιείται για σταφύλια που καλλιεργούνται στη δεξιά όχθη του ποταμού Sillaro και προορίζονται για χρήση στην παραγωγή αμπελοοινικών προϊόντων τα οποία καλύπτονται από την ονομασία, με εξαίρεση τους τύπους της ποικιλίας Lambrusco.

7. **Οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου**

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. **Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ων**

8.1. Α) *Πληροφορίες σχετικά με τη γεωγραφική περιοχή*

1) Φυσικοί παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Για όλες τις κατηγορίες που καλύπτονται από τις προδιαγραφές προϊόντος, η περιοχή παραγωγής για τους οίνους της ΠΓΕ «dell'Emilia / Emilia» περιλαμβάνει ολόκληρο το διοικητικό έδαφος των επαρχιών Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza και Reggio Emilia.

Η εν λόγω περιοχή επωφελείται από ομοιόμορφες εδαφοκλιματικές συνθήκες, οι οποίες οφείλονται στην κοινή προέλευση, μορφολογία και έκθεση του εδάφους, ενώ παράλληλα ολόκληρη η περιοχή προσφέρεται για τις αμπελουργικές δραστηριότητες που ανθούν εκεί. Ειδικότερα, οι κλιματικές συνθήκες έχουν δημιουργήσει ένα ομοιόμορφο τοπίο, κάτι που σημαίνει ότι στους αμπελώνες σε ολόκληρη την περιοχή παραγωγής των οίνων ΠΓΕ «dell'Emilia» / «Emilia» χρησιμοποιούνται σε μεγάλο βαθμό οι ίδιες καλλιεργητικές τεχνικές.

Για να εξασφαλιστούν ομοιογενείς περιοχές αλληλεπίδρασης μεταξύ των ποικιλιών αμπέλου και του περιβάλλοντος, προστίθεται στην περιοχή παραγωγής η γη στη δεξιά όχθη του ποταμού Sillaro, ο οποίος ανήκει στην επαρχία της Bologna. Η περιοχή αυτή έχει εδαφοκλιματικά χαρακτηριστικά παρόμοια με εκείνα της σημερινής περιοχής παραγωγής, η οποία χαρακτηρίζεται από εδάφη πολύ βαθιά, μέτριας σύστασης, ελάχιστα έως μετρίως ασβεστολιθικά στον καλλιεργούμενο εδαφικό ορίζοντα και εξαιρετικά ασβεστολιθικά στους βαθιούς εδαφικούς ορίζοντες, με pH ουδέτερο έως ελαφρώς αλκαλικό, με καλή διαθεσιμότητα οξυγόνου και καλές παραγωγικές ικανότητες για τις κύριες καλλιέργειες που μπορούν να καλλιεργηθούν.

Η οριοθετημένη περιοχή, η οποία, από το δυτικό άκρο, καλύπτει έξι επαρχίες, περιλαμβάνει πολύ διαφορετικά τοπία, τα οποία κατανέμονται σχεδόν ισομερώς μεταξύ πεδινών περιοχών και λοφωδών περιοχών των Απεννίνων. Η εν λόγω περιοχή επωφελείται από ομοιόμορφες εδαφοκλιματικές συνθήκες, οι οποίες οφείλονται στην κοινή προέλευση, μορφολογία και έκθεση του εδάφους Διάφορες πτυχές του κλίματος έχουν δημιουργήσει ένα ομοιόμορφο τοπίο, το οποίο με τη σειρά του έχει οδηγήσει σε ομοιόμορφες καλλιέργειες. Ως εκ τούτου, οι ποικιλίες αμπέλου που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων με την τυπική γεωγραφική ένδειξη «Emilia» μορφώνονται και καλλιεργούνται με ουσιωδώς ομοιογενείς τεχνικές σε ολόκληρη την περιοχή.

Η πεδιάδα, με υψόμετρο κατά κανόνα μεταξύ 2 και 70 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας, καλύπτει μια συνεχή έκταση από τον ποταμό Πάδο έως την ακτή της Αδριατικής και εκτείνεται έως τις μεγάλες κοιλάδες των Απεννίνων που φτάνουν σε υψόμετρο μέχρι τα 150 m πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Στους επίπεδους πρόποδες και στην πεδιάδα προσχωσιγενούς προέλευσης που χαρακτηρίζεται από κάθετες εναποθέσεις, τα ιζήματα προέρχονται κυρίως από τους ποταμούς και τους χειμάρρους των Απεννίνων, ενώ τα ιζήματα της πεδιάδας των μαιάνδρων και της πεδιάδας του δέλτα σχηματίστηκαν από τον ποταμό Πάδο.

Οι λόφοι των Απεννίνων σχηματίζουν μια συνεχή περιοχή που εκτείνεται από τους πρώτους λόφους έως την κορυφογραμμή των Απεννίνων, συμπεριλαμβανομένης μιας κυματοειδούς πεδιάδας που συνδέεται με το λοφώδες τμήμα, ενώ στο νοτιοανατολικό τμήμα της περιοχής δεν υπάρχει σχεδόν καμία πεδινή έκταση που να μην περιλαμβάνεται στην οριοθετημένη περιοχή. Το υψόμετρο κυμαίνεται από 100 έως 2 200 μέτρα, αλλά οι περισσότεροι αμπελώνες βρίσκονται σε υψόμετρα κάτω από τα 600 μέτρα. Κυριαρχούν τα ιζηματογενή πετρώματα, με μεγάλη ποικιλία λιθοτύπων (ψαμμίτης, άργιλος, ασβεστόλιθος, κιμωλία, άμμος και κροκαλοπαγή εδάφη). Υπάρχει ένα σύνθετο μωσαϊκό κατανομής του εδάφους, λόγω της ποικιλίας τοπικών ορογραφικών παραγόντων και επιδράσεων των μορφογενετικών διεργασιών, της πολυπλοκότητας της γεωλογικής δομής και της κατανομής των λιθοτύπων, καθώς και της ποικιλομορφίας του κλίματος, της βλάστησης και της ανθρώπινης παρέμβασης.

Αμπελώνες απαντώνται σε διάφορα υψόμετρα, από τις πεδιάδες και ορεινότερα, ανάλογα με την περιοχή, τις καλλιεργούμενες ποικιλίες αμπέλου και την αμπελουργική και οινολογική παράδοση· τα λιγότερα αμπέλια απαντώνται ψηλά στα Απέννινα όρη, όπου το κλίμα είναι ιδιαίτερα ψυχρό. Τα επίπεδα θερμοκρασίας στην περιοχή είναι εξαιρετικά μεταβλητά, με κλίμα από εύκρατο υποηπειρωτικό (το καταλληλότερο για μια αμπελουργική περιοχή) έως δροσερό εύκρατο. Στις πεδιάδες, το κλίμα είναι πιο ηπειρωτικό, με μέσες ετήσιες τιμές γύρω στους 14-16 °C. Τα ετήσια επίπεδα βροχόπτωσης κυμαίνονται από 600 έως 800 mm και βροχοπτώσεις σημειώνονται κυρίως την περίοδο του φθινοπώρου και, σε μικρότερο βαθμό, την άνοιξη. Οι χαμηλότερες βροχοπτώσεις καταγράφονται στη βορειοανατολική περιοχή, στο δέλτα του Πάδου, όπου υπάρχει σαφής επίδραση της θάλασσας.

Ελλείψεις νερού παρατηρούνται κυρίως κατά τη διάρκεια του καλοκαιριού και μετριάζονται από την υψηλή σχετική υγρασία του αέρα και τη διαθεσιμότητα επιφανειακών υδάτων. Τα επίπεδα βροχόπτωσης αυξάνονται στα μεγαλύτερα υψόμετρα, σε επίπεδα που κυμαίνονται από περίπου 800 m στις παρυφές των Απεννίνων πάνω από τις πεδιάδες έως περισσότερα από 2 000 mm στις κορυφές των Απεννίνων, όπου παράλληλα οι ημέρες βροχόπτωσης είναι περισσότερες. Η υδροκλιματική ισορροπία ακολουθεί την ίδια τάση με τις βροχοπτώσεις, με τιμές που κυμαίνονται από περίπου 400 mm στις πεδιάδες της ενδοχώρας έως 0 στα μέσα Απέννινα, με θετικές τιμές σε μεγαλύτερα υψόμετρα.

2) Ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στον δεσμό

Υπάρχει ισχυρός δεσμός μεταξύ των ανθρώπινων παραγόντων και του περιβάλλοντος, δεδομένου ότι οι κάτοικοι της αμπελουργικής περιοχής έχουν μακρά παράδοση στην παραγωγή οίνων «Emilia». Οι αμπελώνες της Emilia έχουν αρχαίες ρίζες, καθώς έχουν βρεθεί γίγαρτα σταφυλιών που χρονολογούνται από την εποχή του σιδήρου σε διάφορες τοποθεσίες τύπου Terramare στην περιοχή. Οι παλαιότερες ποικιλίες της περιοχής είναι τα αμπέλια Lambrusco, σίγουρα ετρουσκικής προέλευσης και, σε κάθε περίπτωση, γενετικά πλησιέστερα στα άγρια αμπέλια από τα οποία επιλέχθηκαν. Παλαιο-Λιγουριανοί, Ετρούσκοι και Ρωμαίοι φύτεψαν αμπελώνες στην οριοθετημένη περιοχή, η οποία επηρεάστηκε επίσης από την παρουσία κελτικών πληθυσμών. Αυτές οι διάφορες επιρροές οδήγησαν στη διάδοση δύο συστημάτων μόρφωσης: arbustum gallicum, στο πλαίσιο του οποίου τα αμπέλια μορφώνονται σε ζώντα δέντρα, ψηλότερα και καταλληλότερα για εύφορα περιβάλλοντα πεδιάδας, και vinea characatae, ένα σύστημα χαμηλής μόρφωσης ελληνικής προέλευσης, κατάλληλο για λοφώδεις περιοχές. Στη συνέχεια, αρκετοί Ρωμαίοι συγγραφείς αναφέρουν και επαινούν την εξάπλωση της αμπελουργίας της Emilia, η οποία ευδοκιμεί και παράγει καλούς οίνους. Η αμπελοκαλλιέργεια συνέχισε να αναπτύσσεται κατά τη διάρκεια του Μεσαίωνα χάρη στο έργο των χωρικών και των μοναχών της περιοχής που παρήγαγαν αγουρίδα. Το 1300 ο Pietro de' Crescenzi έγραψε για περίπου 30 ποικιλίες αμπέλου και οίνων που παράγονταν στην Emilia, από τις πεδιάδες έως τα βουνά, συμπεριλαμβανομένων των ποικιλιών Trebbiano, Grechetto Gentile («Pignuolo») και Lambrusco.

Η ιστορική καταγραφή του τρόπου με τον οποίο η αμπελοκαλλιέργεια και οι ίδιοι οι οίνοι εξελίχθηκαν από τον 14ο αιώνα, από τις χαμηλότερες πεδιάδες έως τους υψηλότερους λόφους, είναι ενδιαφέρουσα. Ο Pietro de' Crescenzi γράφει: «Και ανήκει σε άλλο είδος, που ονομάζεται duracla, το οποίο είναι πολύ μαύρο με μακριά σταφύλια και παράγει καλό ιδιαίτερα μαύρο οίνο σε υγρά και βρεγμένα εδάφη, αλλά δεν ευδοκιμεί στα βουνά ή στις ξηρές περιοχές: και το είδος αυτό επιλέγεται πρώτο απ' όλα τα άλλα στη Ferrara· υπάρχει ένα ακόμη είδος, που ονομάζεται gmaresta, το οποίο δεν είναι τόσο μαύρο και έχει μακριά σταφύλια, ρίχνει όλα τα φύλλα του πριν από την ωρίμαση, έχει πικρή γεύση σαν ξίδι, με μέτρια ποσότητα φρούτων, και δημιουργεί σπάνια τσαμπιά και εξαιρετικό και πολύ ευχάριστο οίνο· ούτε στα πουλιά, ούτε στους σκύλους ούτε στους άνδρες αρέσει να τρώνε αυτό το σταφύλι· και απαντάται συνήθως στα ορεινά τμήματα της Bologna». Η φήμη των οίνων Emilia διαδόθηκε με την πάροδο των αιώνων, τόσο για τους ερυθρούς όσο και για τους λευκούς, τους μη αφρώδεις και τους ημιαφρώδεις οίνους, καθώς και για τους οίνους λικέρ ή τους λιαστούς οίνους, όπως αποδεικνύεται από διάφορες διεθνείς εκθέσεις οίνου (π.χ. εθνικός κατάλογος της ιταλικής έκθεσης του 1861), έως ότου οι οίνοι να αναγνωριστούν επίσημα με τη θέσπιση των ονομασιών προέλευσης. Το 1925 ο Norberto Marzotto κατάρτισε έναν ενδιαφέροντα κατάλογο των ποικιλιών σταφυλιών που καλλιεργούνται στις διάφορες επαρχίες της Emilia, στον οποίο απαριθμούνται όλες οι ποικιλίες των τύπων που αναφέρονται στο άρθρο 2, συμπεριλαμβανομένων ορισμένων πολύ τοπικών ποικιλιών, όπως οι Spergola, Moscato, Fogarina και Termarina. Δεν αναφέρονταν διεθνείς ποικιλίες, καθώς δεν ενδιέφεραν τον συγγραφέα, αλλά οι εν λόγω ποικιλίες ήταν επίσης διαδεδομένες σε ολόκληρη την επικράτεια. Στις αρχές της δεκαετίας του 1950 η αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή ανέκτησε τη δυναμική και την οικονομική βιωσιμότητά της χάρη στις σταθερές και σημαντικές εμπορικές επιτυχίες που επέτρεψαν την ευρεία εμπορία οίνων «Emilia» IGT, ιδίως εκείνων που παράγονται από τις ποικιλίες αμπέλου Lambrusco, Malvasia, Grechetto Gentile και Trebbiano. Το 1967 εγκρίθηκαν τρεις προστατευόμενες ονομασίες προέλευσης στη σχετική περιοχή, οι οποίες αυξήθηκαν σε δέκα την επόμενη δεκαετία, επιβεβαιώνοντας έτσι την οινοποιητική δυναμική της περιοχής. Με την υπουργική απόφαση της 18ης Νοεμβρίου 1995 εγκρίθηκε η τυπική γεωγραφική ένδειξη «dell'Emilia» / «Emilia», τα όρια της οποίας εμπίπτουν εν μέρει ή εξ ολοκλήρου στην ευρύτερη ένδειξη «Emilia».

Η οριοθετημένη περιοχή διαθέτει υψηλό συνολικό αμπελουργικό δυναμικό, καθώς σύμφωνα με τα στατιστικά στοιχεία της ISTAT για το έτος 2000 υπήρχαν 32 427 εκτάρια αμπελώνων. Οι ποσότητες οίνου «Emilia» IGT που παράγονται από τους εν λόγω αμπελώνες ήταν διαχρονικά υψηλές. Το 2009, σύμφωνα με το Παρατηρητήριο ISMEA-MIPAAF, η παραγωγή σταφυλιών έφτασε τους 130 000 τόνους, που καλλιεργούνταν σε περίπου 6 300 εκτάρια —η τρίτη υψηλότερη παραγωγή σταφυλιών για οίνους γεωγραφικής ένδειξης στη χώρα. Οι ερυθροί οίνοι υπερτερούν των λευκών οίνων.

Ο ανθρώπινος παράγοντας είναι απαραίτητος για την τυπική γεωγραφική ένδειξη όσον αφορά:

— τις ποικιλίες αμπέλου που καλλιεργούνται στους αμπελώνες: οι ποικιλίες αμπέλου είναι αυτές που καλλιεργούνται παραδοσιακά στην οριοθετημένη περιοχή, πολλές από τις οποίες είναι γηγενείς στην περιοχή Emilia και καλλιεργούνται μόνο τοπικά·

— τις χρησιμοποιούμενες γεωργικές τεχνικές: τα συστήματα μόρφωσης και φύτευσης είναι εκείνα που έχουν εξελιχθεί με την πάροδο του χρόνου στην περιοχή, με στόχο τη συγκράτηση των αποδόσεων και την απόκτηση των ιδιοτήτων που απαιτούν οι προδιαγραφές. Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες ευνοούν με φυσικό τρόπο την ανάπτυξη των αμπέλων και οι εκμεταλλεύσεις έχουν επιλέξει ένα σύστημα μόρφωσης με πασσάλους σταθερού βραχίονα με κρεμαστά κλαδιά, το οποίο μπορεί να περιορίζει τον έντονο ρυθμό ανάπτυξης των φυτών, να επιτρέπει την ομοιόμορφη κατανομή των οφθαλμών, να επιτρέπει την επίτευξη του παραγωγικού δυναμικού των φυτών, να δεσμεύει ακτινοβόλο ενέργεια και να διασφαλίζει επαρκή αέρα και φως για τα τσαμπιά. Τα συνηθέστερα χρησιμοποιούμενα συστήματα μόρφωσης είναι η μόρφωση σε ελεύθερο γραμμικό σχήμα, η μόρφωση σε σχήμα ακιδωτού κορδονιού, η διπλή μονόπλευρη μόρφωση σε σχήμα κουρτίνας (μόρφωση Geneva), η μόρφωση Guyot και η μόρφωση Sylvoz. Η πυκνότητα φύτευσης κυμαίνεται από 2 500-3 000 πρέμνα ανά εκτάριο στα πεδινά εδάφη έως 3 000-4 000 πρέμνα ανά εκτάριο στα όρια των Απεννίνων Ορέων και στα φαράγγια των κάτω Απεννίνων. Τα συχνότερα χρησιμοποιούμενα έρριζα υποκείμενα είναι τα εξής: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P·

— τις οινολογικές πρακτικές: παραδοσιακά εδραιωμένες στην περιοχή για την παραγωγή ερυθρών και λευκών οίνων, μη αφρωδών ή ημιαφρωδών για τους τύπους που επιτρέπονται από τις προδιαγραφές, καθώς και για την παραγωγή λιαστών και νεαρών οίνων.

8.2. Β) *Λεπτομέρειες για την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν, κυρίως ή αποκλειστικά, στο γεωγραφικό περιβάλλον*

Από αναλυτική και οργανοληπτική άποψη, οι οίνοι που καλύπτονται από τις παρούσες προδιαγραφές προϊόντος έχουν πολύ σαφή και διακριτικά χαρακτηριστικά, όπως περιγράφονται στο άρθρο 6, το οποίο σημαίνει ότι μπορούν να προσδιοριστούν σαφώς και να θεωρηθούν τυπικά του γεωγραφικού περιβάλλοντος. Γενικά, η Emilia θεωρείται η πατρίδα των ημιαφρωδών οίνων, οι οποίοι αποτελούν προϊόν μιας μακραίωνης τοπικής παράδοσης, με συνδυασμό οίνων από τις πεδιάδες και τις λοφοπλαγιές, καθώς και από τα ανατολικά προς τα δυτικά της περιοχής, αλλά υπάρχουν επίσης ορισμένοι εξαιρετικοί ερυθροί και λευκοί μη αφρώδεις οίνοι που προέρχονται κυρίως από τις λοφώδεις περιοχές.

Ειδικότερα, οι ερυθροί ποικιλιακοί οίνοι περιλαμβάνουν μη αφρώδεις, ισορροπημένους και φρουτώδεις οίνους όπως οι οίνοι Cabernet (Cabernet Franc και Sauvignon), Merlot, Pinot Nero και Sangiovese, σε αντιδιαστολή με οίνους που μπορεί να είναι είτε μη αφρώδεις είτε ημιαφρώδεις, όπως οι οίνοι Malbo Gentile, Marzemino, Ancellotta και Barbera, ή τους πιο τυπικούς ημιαφρώδεις οίνους, με ισορροπημένη οξύτητα και αρωματισμό, όπως οι οίνοι «Emilia» IGT Lambrusco, Fogarina και Fortana.

Όλοι οι λευκοί οίνοι παράγονται είτε σε μη αφρώδεις είτε σε ημιαφρώδεις μορφές, με τις δεύτερες να είναι πιο διαδεδομένες, καθώς και με αρωματικές ποικιλίες όπως οι Malvasia di Candia Aromatica και Moscato Bianco. Οι παραδοσιακές φυσαλίδες των ημιαφρωδών οίνων συμβάλλουν στην εξισορρόπηση της γεύσης, ενισχύοντας τα αρώματα των ποικιλιών αμπέλου. Οι λευκοί οίνοι, τόσο από διεθνείς ποικιλίες αμπέλου όπως οι ποικιλίες Sauvignon ή Chardonnay, όσο και από περιφερειακούς ή τοπικούς οίνους, όπως οι Grechetto Gentile, Montù ή Spergola, έχουν τα κατάλληλα επίπεδα οξύτητας, συμπεριλαμβανομένου του μηλικού οξέος, για την ενίσχυση των αρωμάτων των ποικιλιών αμπέλου.

Οι περιοχές που είναι οι πλέον κατάλληλες για αμπελοκαλλιέργεια παράγουν οίνους με ενδιαφέρουσα γεύση και δομή, ιδίως οι λοφώδεις περιοχές, όπου είναι δυνατή η παραγωγή πιο δομημένων οίνων, ακόμη και λιαστών οίνων, οι οποίοι είναι παραδοσιακοί στην περιοχή.

Στις νεαρές εκδοχές των οίνων «Emilia» IGT, οι νότες που προκύπτουν από την ανθρακική διαβροχή των σταφυλιών συνδυάζονται με τις οργανοληπτικές ιδιότητες της ποικιλίας αμπέλου και του περιβάλλοντος καλλιέργειας.

Η παραγωγή αφρωδών οίνων προέρχεται άμεσα από την παραγωγή ημιαφρωδών οίνων, με ευρεία χρήση της δεύτερης ζύμωσης σε μεγάλα κλειστά δοχεία από το 1950. Οι τεχνολογίες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή αφρωδών οίνων, οι οποίες υιοθετήθηκαν σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία, επιτρέπουν την παραγωγή διαφόρων τύπων, από ξηρούς έως γλυκούς, ανάλογα με την περιεκτικότητα σε υπολειμματικά σάκχαρα.

8.3. Γ) *Περιγραφή της αιτιώδους αλληλεπίδρασης μεταξύ των λεπτομερειών που αναφέρονται στο στοιχείο Α) και εκείνων που αναφέρονται στο στοιχείο Β)*

Η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή παρουσιάζει μεγάλη ποικιλομορφία, με χαρακτηριστικά που έχουν οδηγήσει σε διαφορετικούς τύπους αμπελοκαλλιέργειας και στην καθιέρωση διαφορετικών ποικιλιών αμπέλου, συγκεκριμένων σε κάθε περιοχή. Περίπου το 60 % των αμπελώνων «Emilia» βρίσκονται στις πεδιάδες και το 38 % στους πρόποδες των βουνών (Istat, 2000). Οι οίνοι αντικατοπτρίζουν τις δύο αμπελουργικές μακροπεριοχές της Emilia-Romagna, καθώς οι πεδιάδες παράγουν πιο δροσερούς και ευκολόπιοτους οίνους, ενώ οι οίνοι των λοφοπλαγιών έχουν συχνά πιο δομημένα, κομψά και επίμονα αρώματα και γεύσεις.

Γενικά, οι συνθήκες ηλιοφάνειας και θερμοκρασίας της αμπελουργικής έκτασης στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή επιτρέπουν την επαρκή ωρίμαση των σταφυλιών. Ο μεγαλύτερος αριθμός βαθμοημερών βλάστησης εντοπίζεται στις πεδιάδες, με 2 400 βαθμοημέρες (δείκτης Winkler), οι οποίες μειώνονται όσο αυξάνεται το υψόμετρο. Στις λοφοπλαγιές, οι παραδοσιακά αμπελουργικές εκτάσεις, οι οποίες παράγουν οίνους υψηλής ποιότητας, είναι εκείνες με τις καλύτερες κλιματικές συνθήκες, σε καλά εκτεθειμένες στον ήλιο πλαγιές ή σε κοιλάδες προστατευμένες από ψυχρά ρεύματα αέρα.

Η αμπελοκαλλιέργεια σε λοφοπλαγιές είναι πιο διαδεδομένη στις επαρχίες Piacenza, Parma και Bologna. Οι ποικιλίες αμπέλου μικρού κύκλου ευδοκιμούν κυρίως σε μεγαλύτερα υψόμετρα, όπου οι αμπελώνες είναι πιο περιθωριακοί, με αβαθή εδάφη που υφίστανται έντονη διάβρωση. Η πεδινή περιοχή διαθέτει τις καλύτερες συνθήκες για ποικιλίες που χρειάζονται περισσότερη ζέστη, όπως οι ποικιλίες Lambrusco, οι οποίες είναι πιο διαδεδομένες στο κεντρικό τμήμα της περιοχής, ιδίως στις επαρχίες Reggio Emilia και Modena, ενώ τα όρια των Απεννίνων και τα κάτω Απέννινα, εκεί όπου συναντώνται οι πρώτοι λόφοι και οι πρώτες κοιλάδες, διαθέτουν τις ιδανικές συνθήκες για μεγάλο αριθμό ποικιλιών αμπέλου, από λευκούς έως ερυθρούς, για την παραγωγή μη αφρωδών και ημιαφρωδών οίνων, ή ακόμη και για λιαστούς οίνους. Εδώ, το ηπειρωτικό κλίμα μετριάζεται από τους πιο έντονους ανέμους και τις περισσότερες βροχοπτώσεις, ενώ οι πιο ετερογενείς πλαγιές και εδάφη επιλέγονται ανάλογα με τον επιθυμητό τύπο προϊόντος.

Το υποηπειρωτικό κλίμα εξασφαλίζει επαρκείς βροχοπτώσεις καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, ενώ η θερινή ξηρασία μετριάζεται στις πεδιάδες χάρη στην παρουσία υδατορευμάτων και βαθέων εδαφών, στους δε λόφους χάρη στις περισσότερες και καλύτερα κατανεμημένες βροχοπτώσεις, με αποτέλεσμα αυτές οι εκτάσεις να καθίστανται ένα ευνοϊκό για την αμπελοκαλλιέργεια περιβάλλον.

Υπάρχουν πολλά ιδιαίτερα τοπικά φαινόμενα, όπως στις πεδιάδες κοντά στη Ferrara, όπου υπάρχουν εδάφη από το δέλτα και τις παράκτιες πεδιάδες, σε υψόμετρο κάτω από τη στάθμη της θάλασσας, με επιφανειακό υδρομορφισμό, αλλά στα οποία η διαθεσιμότητα νερού του εδάφους αντισταθμίζεται από την εξαιρετικά αρνητική αναλογία εξατμισοδιαπνοής-βροχοπτώσεων· η ποικιλία Fortana καλλιεργείται παραδοσιακά σε αυτό το περιβάλλον.

Γενικά, ωστόσο, οι μεγάλες διακυμάνσεις της θερμοκρασίας μεταξύ νύχτας και ημέρας κατά την ωρίμαση των σταφυλιών, σε συνδυασμό με τα κυρίως υποαλκαλικά ή αλκαλικά εδάφη, με λεπτή ή μέτριας λεπτότητας σύσταση, οδηγούν σε αρωματικούς οίνους με υψηλή περιεκτικότητα σε πολυφαινόλες, η οποία προσδίδει στους οίνους τα τυπικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά τους.

Η αμπελοκαλλιέργεια και τα αμπελοοινικά προϊόντα διαφέρουν επίσης από τα δυτικά προς τα ανατολικά, ανάλογα με τις παραδόσεις των επιμέρους περιοχών. Η μεγαλύτερη ποσότητα οίνου παράγεται στις πεδιάδες, στις οποίες περιλαμβάνονται η ιστορική ετρουσκική περιοχή της Emilia που παράγει οίνους Lambrusco, μια περιοχή όπου καλλιεργούνται ποικιλίες Trebbiano και μια ειδική περιοχή της επαρχίας Ferrara, κοντά στις ακτές, όπου κυριαρχούν τα σταφύλια Fortana. Στους λόφους, από τα δυτικά προς τα ανατολικά, συναντούμε την ελληνορωμαϊκή αμπελουργική παράδοση των λόφων της Piacenza, η οποία συνδέεται με τις ποικιλίες αμπέλου Barbera και Croatina, καθώς και την παραδοσιακή ποικιλία Malvasia di Candia Aromatica, η οποία εκτείνεται έως τους λόφους της Parma και της Reggio Emilia. Στις λοφοπλαγιές καλλιεργούνται πολλές άλλες διεθνείς και τοπικές ποικιλίες αμπέλου, μεταξύ των οποίων οι ποικιλίες Sauvignon, Spergola, Montuni και Grechetto Gentile, με την τελευταία να είναι διαδεδομένη στην περιοχή της Bologna, καθώς και οι ερυθρές ποικιλίες που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων τύπου Cabernet και Merlot Bordeaux. Στα ανατολικά όρια της λοφώδους περιοχής συναντούμε επίσης τις ιστορικές ποικιλίες Sangiovese και Albana.

Η σημασία της αμπελοκαλλιέργειας στην περιοχή αυτή αποδεικνύεται από τον μεγάλο αριθμό αμπελώνων εντός της οριοθετημένης περιοχής και από τις εκατοντάδες χιλιάδες εκατόλιτρα οίνου «Emilia» που παράγονται και διατίθενται στο εμπόριο κάθε χρόνο σε ολόκληρο τον κόσμο.

8.4. *«dell'Emilia / Emilia» – κατηγορία: οίνος από λιαστά σταφύλια*

Πληροφορίες σχετικά με ειδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική του προέλευση και στην αιτιώδη σχέση με τη γεωγραφική περιοχή.

Ανάλογα με τη χρησιμοποιούμενη ποικιλία, το χρώμα κυμαίνεται από χρυσοκίτρινο και κεχριμπαρένιο στους λευκούς οίνους έως κόκκινο του γρανάτη. Το άρωμα είναι εκλεπτυσμένο και χαρακτηριστικό με νότες λιαστών σταφυλιών, ενώ μερικές φορές είναι πικάντικο και θυμίζει μέλι και ώριμα φρούτα. Η γεύση είναι γεμάτη και αρμονική και μπορεί να ποικίλλει από ξηρή έως γλυκιά αν και η πλειονότητα των οίνων έχουν υψηλότερη περιεκτικότητα σε σάκχαρα.

Οι οίνοι του τύπου Passito μπορούν να παρασκευαστούν από όλες τις ποικιλίες σταφυλιών, είτε λευκών είτε μαύρων, ωστόσο συχνότερα χρησιμοποιούνται αρωματικές ποικιλίες (Moscato Giallo, Moscato Rosa, Traminer Aromatico) και ημιαρωματικές ποικιλίες (Goldtraminer, Nosiola, Riesling Renano, Sauvignon, κ.λπ.).

Τα σταφύλια ξηραίνονται σε ειδικές εγκαταστάσεις ξήρανσης και η διάρκεια της περιόδου λιασίματος ποικίλλει ανάλογα με την ένταση την οποία επιδιώκει να προσδώσει η τεχνική στα χαρακτηριστικά του τελικού προϊόντος.

Τα σταφύλια που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή των οίνων τύπου Passito καθορίζονται από τον παραγωγό με βάση τα ειδικά φυσικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά του τσαμπιού.

Τα τσαμπιά που αφήνουν πολύ χώρο ανάμεσα στις ρώγες προσφέρονται ιδιαίτερα για ξήρανση και επιλέγονται στον αμπελώνα κατά τη συγκομιδή.

Η ξήρανση ευνοείται από τις σημαντικές διακυμάνσεις στη θερμοκρασία μεταξύ ημέρας και νύχτας, οι οποίες παρατηρούνται εντονότερα στα τέλη του καλοκαιριού και το φθινόπωρο.

Τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων επηρεάζονται από τις εδαφοκλιματικές συνθήκες της περιοχής παραγωγής. Το εύκρατο κλίμα που χαρακτηρίζεται από δροσιά και ανέμους, η καλή αποστράγγιση των εδαφών με επαρκή διαθεσιμότητα υδάτων λόγω των βροχοπτώσεων που κατανέμονται επίσης κατά τους καλοκαιρινούς μήνες και οι σημαντικές διακυμάνσεις της θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας καθώς ωριμάζουν τα σταφύλια, εξασφαλίζουν τη βέλτιστη ωρίμαση των τσαμπιών, με αποτέλεσμα τα σταφύλια να έχουν καλή περιεκτικότητα σε σάκχαρα και οξέα, σε συνδυασμό με άλλα ποιοτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά που είναι συγκεκριμένα για κάθε ποικιλία και αντικατοπτρίζονται στους οίνους που παράγονται από αυτά.

Επομένως, η αιτιώδης σχέση βασίζεται στα ειδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος που μπορούν να αποδοθούν στη γεωγραφική του προέλευση.

9. **Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, λοιπές απαιτήσεις)**

Παρέκκλιση από την οινοποίηση και τη μεταποίηση στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Νομικό πλαίσιο:

Νομοθεσία της ΕΕ

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση από την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Σύμφωνα με την παρέκκλιση του άρθρου 5 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 2019/33 της Επιτροπής, η διαδικασία παραγωγής γλεύκους σταφυλιών που έχει υποστεί μερική ζύμωση και όλων των άλλων κατηγοριών του οίνου ΠΓΕ «dell'Emilia / Emilia», συμπεριλαμβανομένης της παραγωγής και δεύτερης ζύμωσης του ημιαφρώδους και αφρώδους οίνου, μπορεί επίσης να πραγματοποιηθεί, εκτός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής, εντός των ορίων των γειτονικών επαρχιών Ravenna, Forlì-Cesena, Mantua και Cremona.

Αναγραφή στην ετικέτα δύο η περισσότερων ποικιλιών αμπέλου

Νομικό πλαίσιο:

Στην εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Για να χαρακτηρίζονται οι οίνοι ΠΓΕ «dell'Emilia / Emilia» με τις ονομασίες δύο ή περισσότερων ποικιλιών αμπέλου, τα σταφύλια της εκάστοτε «δευτερεύουσας» ποικιλίας αμπέλου πρέπει να αντιπροσωπεύουν άνω του 15 % του συνόλου, και οι ποικιλίες πρέπει να αναγράφονται στην ετικέτα κατά φθίνουσα σειρά με βάση την ποσότητα των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται.

Με τον τρόπο αυτόν διασφαλίζεται ότι οι οίνοι που παράγονται και χαρακτηρίζονται με βάση την εν λόγω προϋπόθεση αντανακλούν τα χαρακτηριστικά όλων των ποικιλιών αμπέλου από τις οποίες παράγονται με σκοπό τη μη παροχή παραπλανητικών πληροφοριών στον καταναλωτή, καθώς η σχετική ενωσιακή νομοθεσία [άρθρο 50 παράγραφος 1 στοιχείο α) σημείο ii) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 2019/33] δεν ορίζει ελάχιστο ποσοστό για τις χρησιμοποιούμενες «δευτερεύουσες» ποικιλίες αμπέλου.

Η παρούσα περιοριστική διάταξη είναι σύμφωνη με το άρθρο 58 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 2019/33, το οποίο επιτρέπει στα κράτη μέλη να ορίσουν πιο περιοριστικές διατάξεις επισήμανσης στις προδιαγραφές προϊόντος, μεταξύ άλλων για την αναγραφή των ποικιλιών αμπέλου στην ετικέτα.

Συνδεσμος προς τις προδιαγραφες προϊοντος

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