C/2025/3207

6.6.2025

Publicación de la comunicación de una modificación normal aprobada del pliego de condiciones de una indicación geográfica con arreglo al artículo 5, apartado 4, del Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión [1]

(C/2025/3207)

COMUNICACIÓN DE LA APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN NORMAL

[Artículo 24 del Reglamento (UE) 2024/1143]

«dell'Emilia / Emilia»

PGI-IT-A0509-AM07 de 10.3.2025

1. **Nombre del producto**

«dell'Emilia / Emilia»

2. **Tipo de indicación geográfica**

☐ Denominación de origen protegida (DOP)

☒ Indicación geográfica protegida (IGP)

☐ Indicación geográfica (IG)

3. **Sector**

☐ Productos agrícolas

☒ Vinos

☐ Bebidas espirituosas

4. **País al que pertenece la zona geográfica**

Italia

5. **Autoridad del Estado miembro que notifica la modificación normal**

Ministerio de Agricultura, Soberanía Alimentaria y Bosques

6. **Calificación de modificación normal**

Estas modificaciones se ajustan a la definición de modificación normal del artículo 24, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143, ya que no corresponden a las definiciones del artículo 24, apartado 3, del mismo Reglamento. Dicho de otro modo:

— no incluyen un cambio en el nombre, en el uso del nombre o en la categoría de producto;

— no anulan el vínculo con la zona geográfica a que se refiere el documento único;

— no implican nuevas restricciones a la comercialización del producto.

[1] Reglamento Delegado (UE) 2025/27 de la Comisión, de 30 de octubre de 2024, por el que se completa el Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo con normas sobre la inscripción en el registro y la protección de las indicaciones geográficas, las especialidades tradicionales garantizadas y los términos de calidad facultativos y por el que se deroga el Reglamento Delegado (UE) n.º 664/2014 (DO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Descripción de la modificación normal o las modificaciones normales aprobadas**

1. *Adición de la especificación de la categoría*

Descripción:

Se especifica la categoría a la que pertenecen los vinos espumosos «dell'Emilia / Emilia» («vinos espumosos»).

Motivo:

La modificación se introduce para aclarar las categorías de vinos espumosos elaborados.

La modificación afecta al artículo 1 del pliego de condiciones.

2. Adición de un nuevo tipo *ancellotta rosato* (rosado) en las versiones «vino», «vino de aguja», «vino espumoso» y «mosto parcialmente fermentado»

Descripción:

Se introduce el nuevo tipo *ancellotta rosato* (en las versiones «vino», «vino de aguja», «vino espumoso» y «mosto parcialmente fermentado») y se añade el término «rosso» [tinto] al tipo *ancellotta* existente para distinguir entre ambos tipos.

Motivo:

En las últimas décadas, las técnicas enológicas han avanzado de forma apreciable y significativa y, ahora, es fácil producir vinos rosados a partir de uvas con una coloración muy intensa. Además, en los últimos decenios, la demanda de vinos rosados, aunque fluctúa, ha aumentado considerablemente debido al atractivo de estos vinos para los consumidores. Por lo tanto, la posibilidad de producir vinos rosados a partir de uvas *ancellotta* tiene como objetivo ofrecer una oportunidad adicional a los productores, permitiéndoles aprovechar las características específicas de esta variedad y, al mismo tiempo, revitalizar el tipo *ancellotta* para ampliar la oferta a los consumidores.

Esta modificación afecta a los artículos 1 y 6 del pliego de condiciones y a la sección «Descripción del vino o vinos» del documento único.

3. *Adición de la versión «mosto parcialmente fermentado» para el tipo lambrusco rosato*

Descripción:

Se añade la versión «mosto parcialmente fermentado» para el tipo *lambrusco rosato*.

Motivo:

La versión «mosto parcialmente fermentado» ya existe para los tipos *lambrusco rosso* y *lambrusco vinificato in bianco* [vinificado en blanco]. Por lo tanto, la razón más verosímil de que no exista para el tipo *lambrusco rosato* parece ser una omisión accidental. Además, hay que tener presente que el concepto de vino «tinto» o «rosado» varía bastante dependiendo del territorio y de las tradiciones y costumbres locales, en particular en las zonas de Emilia y Lombardía, en las que se cultiva la variedad de uva *lambrusco*. Por lo tanto, se propone añadir el «mosto de uva parcialmente fermentado» al tipo *lambrusco rosato*, tanto para corregir un error manifiesto como para evitar controversias en cuanto al color del producto a cualquier nivel, ya sea entre operadores del sector o con respecto a los órganos de control o supervisión.

Esta modificación afecta a los artículos 1 y 6 del pliego de condiciones y a la sección «Descripción del vino o vinos» del documento único.

4. *Supresión del anexo 1 y de las referencias al mismo*

Descripción:

Se suprime el anexo 1, que contiene la lista de variedades que pueden cultivarse en la región de Emilia-Romaña, por lo que también se suprimen todas las referencias al mismo en el pliego de condiciones.

Motivo:

Se considera que el anexo 1 no es necesario puesto que la disposición pertinente del pliego de condiciones, relativa a las variedades aptas para el cultivo en la región de Emilia-Romaña, ya es exhaustiva, dado que la autoridad regional mantiene actualizada la lista de variedades que pueden cultivarse. En efecto, si se fija la lista de variedades en un anexo al pliego de condiciones (anexo 1), dicho anexo quedará obsoleto cada vez que se introduzca un cambio en la lista regional, haciendo necesarias modificaciones reiteradas del pliego de condiciones.

La modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones y conlleva la supresión del anexo 1.

5. *Adición de dos nuevas variedades de lambrusco a la combinación de variedades de uva*

Descripción:

Se añaden las variedades *lambrusco benetti* y *lambrusco del pellegrino* a la combinación de variedades de uva de los tipos *lambrusco rosso*, *rosato* y *vinificato in bianco*.

Motivo:

Las variedades *lambrusco benetti* y *lambrusco del pellegrino* están incluidas en la lista regional de variedades de uva de vinificación que pueden cultivarse en la región de Emilia-Romaña y que, por tanto, se cultivan en la zona de producción. La adición de estas variedades a la combinación de variedades de los tipos *lambrusco* (*rosso*, *rosato* y *vinificato in bianco*) permite a los productores afectados aumentar el valor de sus productos utilizándolos para los distintos tipos de *lambrusco* con la indicación geográfica típica «dell'Emilia / Emilia». También armoniza el pliego de condiciones de la indicación geográfica típica «dell'Emilia / Emilia» con el pliego de condiciones de los vinos con DOP de la misma zona que llevan el nombre de una variedad de uva *lambrusco*, lo que permite reclasificar productos con combinaciones idénticas de variedades de uva.

La modificación afecta al artículo 2 del pliego de condiciones y a la sección «Variedades de uva de vinificación» del documento único.

6. *Actualizaciones normativas y correcciones de redacción*

Descripción:

Se actualizan las referencias a la legislación y se han realizado correcciones de redacción en varios puntos del pliego de condiciones.

Motivo:

Los cambios se introducen para incluir las referencias correctas a la legislación y para que el texto sea más claro y fácil de leer.

Esta modificación afecta a los artículos 5, 7 y 10 del pliego de condiciones.

7. *Adición de una especificación sobre el rendimiento de la transformación de uva/vino para los tipos que llevan el nombre de una variedad de uva lambrusco*

Descripción:

Se añade un nuevo apartado para regular específicamente el rendimiento de la transformación de uva/vino para los tipos que llevan el nombre de una variedad *lambrusco*; para estos tipos, el rendimiento permitido de la uva *lambrusco* se fija en el 75 %, mientras que el 5 % restante hasta el rendimiento máximo del 80 % debe etiquetarse sin el nombre de la variedad de uva o reclasificarse como vino sin DOP/IGP.

Motivo:

La modificación se realiza para evitar la sobreexplotación de las uvas *lambrusco* y con el objetivo de poner un límite a la producción y defender al mismo tiempo el valor económico de los vinos *lambrusco*.

La modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones.

8. *Definición de la intensidad de color*

Descripción:

Se añade un apartado para regular la intensidad de color máxima permitida para el comercio de tipos con el nombre de una variedad *lambrusco*, en lo que respecta a los productos anteriores al vino, los vinos, los vinos de aguja y los vinos espumosos embotellados y los vinos a granel vendidos al consumidor final con la indicación geográfica típica «dell'Emilia / Emilia».

Motivo:

La modificación se realiza para mantener los productos IGT dell'Emilia / Emilia que llevan el nombre de una variedad de uva *lambrusco* dentro de una gama bien definida de intensidad de color y evitar distorsiones del mercado.

La modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones.

9. *Aclaración del texto sobre el origen de los productos añadidos durante las prácticas enológicas, como la edulcoración y la fermentación secundaria*

Descripción:

Se modifica la redacción del apartado relativo a las variedades de uva utilizadas para los tipos que llevan el nombre de una variedad de uva, con especial referencia a las cantidades de productos añadidos en prácticas enológicas como la edulcoración y la fermentación secundaria, incluyendo una referencia a la zona de producción.

Motivo:

La modificación se realiza para aclarar que el artículo en cuestión no se refiere a los viñedos, sino al territorio de la indicación geográfica delimitado por los límites administrativos.

La modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones.

10. *Adición de una especificación para proteger la identidad varietal de los tipos que llevan el nombre de una variedad de uva lambrusco*

Descripción:

Se añade un apartado para especificar que los productos obtenidos a partir de variedades distintas de las de la familia *lambrusco* —añadidos en cualquier fase de la transformación y elaboración de tipos que lleven el nombre de una variedad *lambrusco*, incluida la posible mezcla, hasta un 15 %, con productos obtenidos a partir de uvas cosechadas fuera de la zona de producción— solo podrán mezclarse con productos procedentes de viñedos que cultiven exclusivamente variedades *lambrusco*.

Motivo:

La modificación tiene por objeto proteger la identidad de las variedades de los tipos *lambrusco* en interés de los consumidores y para aumentar el valor de los productos obtenidos a partir de esta variedad, haciendo posible un mayor control de la producción y de los productos añadidos en las distintas fases de la transformación hasta el despacho al consumo del vino envasado, con efectos positivos para la calidad de los vinos producidos y el valor económico de los productos.

La modificación afecta al artículo 5 del pliego de condiciones.

11. *Corrección de las características en el momento del despacho a consumo y adición de características para los nuevos tipos*

Descripción:

Se corrigen algunas de las características en el momento del despacho a consumo de los tipos existentes y se añaden las características en el momento del despacho a consumo de los nuevos tipos. Además, se añade un apartado sobre la posibilidad de que los vinos de aguja y espumosos de la indicación geográfica típica «dell'Emilia / Emilia» producidos por fermentación secundaria en botella tengan un aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Motivo:

Esta modificación era necesaria para eliminar términos inexactos, vagos o incoherentes con la categoría de producto, para añadir las características de los nuevos tipos, así como para mejorar y actualizar las descripciones de los productos.

Esta modificación afecta al artículo 6 del pliego de condiciones y a la sección «Descripción del vino o vinos» del documento único.

12. *Adición del término «vivace»*

Descripción:

Se añade la posibilidad de utilizar el término tradicional «vivace», conforme a las normas actuales de la UE.

Motivo:

La modificación se debe a que los consumidores de esta zona, que se caracteriza por la producción secular de vinos espumosos, aprecian los vinos con cierta efervescencia, incluso en tipos de vinos tranquilos.

La modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones.

13. *Adición de la posibilidad de utilizar el término «rosé»*

Descripción:

Se añade la posibilidad de utilizar el término «rosé» como alternativa al término «rosato» en el etiquetado de todas las versiones de vinos rosados, incluidos los que llevan el nombre de una variedad de uva, así como en el caso de los vinos rosados elaborados con la variedad de uva *pinot grigio* mediante maceración fermentativa.

Motivo:

La modificación se realiza para satisfacer las demandas del mercado y de los productores.

La modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones.

14. *Posibilidad de utilizar el término «rifermentazione in bottiglia» (fermentación secundaria en botella) en la etiqueta*

Descripción:

Se añade un párrafo que permite utilizar la mención «rifermentazione in bottiglia» en la etiqueta.

Motivo:

Esta modificación se realiza para informar correctamente a los consumidores sobre el uso de la técnica de producción de fermentación secundaria en botella, que se utiliza con más frecuencia en los últimos años para obtener vinos de aguja. A menudo, las lías de fermentación no se eliminan de los vinos y la presencia de residuos suele hacer que el vino tenga aspecto «turbio».

La modificación afecta al artículo 7 del pliego de condiciones.

15. *Adición de una especificación sobre la venta directa a granel de vinos IGT Emilia por lo que respecta a los tipos Lambrusco*

Descripción:

Se añade una especificación para autorizar la venta de vinos de tipo *lambrusco* de la IGP «dell'Emilia / Emilia» con un contenido mínimo de azúcar residual de 5 gramos por litro, necesarios para su posterior fermentación natural en botella, en recipientes no presurizados con una capacidad comprendida entre 10 y 60 litros.

Motivo:

La modificación se realiza porque es tradicional que estos tipos, tras ser adecuadamente edulcorados, se vendan a granel a los consumidores finales («venta en damajuana»). Después, los consumidores embotellan el vino en casa para obtener el vino de aguja *lambrusco* tradicional mediante fermentación secundaria en botella. Esta tradición está tan arraigada en Emilia que ya ha sido incorporada en todos los pliegos de condiciones de los vinos de la DOP Lambrusco, que establecen que solo se puede despachar a consumo de esta forma el tipo de aguja.

La modificación afecta al artículo 8 del pliego de condiciones.

16. *Actualización del vínculo con la zona geográfica*

Descripción:

El artículo relativo al vínculo con la zona geográfica no sufre modificaciones, pero se ha decidido renombrar el apartado correspondiente del documento único.

Motivo:

Incluir en el documento único la información ya especificada en el pliego de condiciones. Se trata, por tanto, de una mera modificación de redacción.

La modificación afecta a la sección «Vínculo con la zona geográfica» del documento único.

DOCUMENTO ÚNICO

1. **Nombre(s)**

dell'Emilia / Emilia

2. **Tipo de indicación geográfica**

IGP: indicación geográfica protegida

3. **Categorías de productos vitícolas**

1. Vino
4. Vino espumoso
8. Vino de aguja
11. Mosto de uva parcialmente fermentado
15. Vino de uvas pasificadas

3.1. *Código de la nomenclatura combinada*

— 22 — BEBIDAS, LÍQUIDOS ALCOHÓLICOS Y VINAGRE

2204 — Vino de uvas frescas, incluso encabezado; mosto de uva, excepto el de la partida 2009

4. **Descripción del vino o vinos**

—

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: intensidad adecuada, destacadas notas florales o frutales que varían dependiendo de las variedades de uva utilizadas y del entorno de cultivo.

Sabor: de seco a dulce, intenso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 13 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

2. *«dell'Emilia / Emilia» Bianco Frizzante (blanco de aguja)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: amarillo pajizo.

Aroma: intensidad adecuada, con notas florales y frutales que aportan esencialmente frescura y que varían dependiendo de las variedades de uva utilizadas.

Sabor: de seco a dulce, intenso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 13 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

3. *«dell'Emilia / Emilia» Bianco Spumante (blanco espumoso)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: delicado, fragante y con destacadas notas florales y frutales.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

4. *«dell'Emilia / Emilia» Bianco Passito (blanco pasificado)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: dorado con tendencia a ambarino.

Aroma: delicadamente fragante.

Sabor: agradable sabor semidulce o dulce, cálido, aterciopelado y en ocasiones ligeramente vivaz.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 16 %, del que al menos un 12 % debe ser adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

5. *«dell'Emilia / Emilia» Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato (mosto de uva blanco parcialmente fermentado)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: amarillo pajizo.

Aroma: intensidad adecuada, con notas florales y frutales que aportan esencialmente frescura y que varían dependiendo de las variedades de uva utilizadas.

Sabor: dulce.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,0 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 7 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 13 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas de fruta más o menos madura, en ocasiones acompañadas de matices florales, normalmente violetas, y de notas especiadas, dependiendo de las variedades de uva utilizadas y de la zona de cultivo.

Sabor: de seco a dulce, suave y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

7. *«dell'Emilia / Emilia» Rosso Frizzante (tinto de aguja)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas frutales y florales que aportan frescura.

Sabor: de seco a dulce, intenso y con una frescura agradable.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

8. *«dell'Emilia / Emilia» Rosso Spumante (tinto espumoso)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: rojo rubí o granate más o menos intenso.

Aroma: delicado, fragante y con una amplia gama de notas florales.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

9. *«dell'Emilia / Emilia» Rosso Novello (tinto joven)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí brillante.

Aroma: vínico, con destacadas notas frutales.

Sabor: suave y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

10. *«dell'Emilia / Emilia» Rosso Passito (tinto pasificado)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: granate intenso.

Aroma: delicadamente fragante. Sabor: agradable sabor semidulce o dulce, cálido, aterciopelado y en ocasiones ligeramente vivaz.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 16 %, del que al menos un 12 % debe ser adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

11. *«dell'Emilia / Emilia» Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato (mosto de uva tinto parcialmente fermentado)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas frutales y florales que aportan frescura.

Sabor: dulce e intenso, con una agradable frescura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,0 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 7 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rosa más o menos intenso y con diferentes tonalidades.

Aroma: prevalencia de notas frutales.

Sabor: de seco a dulce, con una suavidad y una frescura ideales, intenso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

13. *«dell'Emilia / Emilia» Rosato Frizzante (rosado de aguja)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rosa más o menos intenso y con diferentes tonalidades.

Aroma: ligeras notas florales, acompañadas de unas notas frutales más marcadas.

Sabor: de seco a dulce, con una suavidad y una frescura ideales, intenso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

14. *«dell'Emilia / Emilia» Rosato Spumante (rosado espumoso)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: rosa más o menos intenso.

Aroma: fragante, con destacadas notas florales y frutales.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

15. *«dell'Emilia / Emilia» Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato (mosto de uva rosado parcialmente fermentado)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rosa más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas frutales y florales que aportan frescura.

Sabor: dulce e intenso, con una agradable frescura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 7 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí intenso.

Aroma: vínico, con notas de fruta madura, a veces acompañado de notas florales.

Sabor: de seco a dulce y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rojo rubí intenso.

Aroma: vínico, con notas afrutadas frescas.

Sabor: de seco a dulce, intenso y con una frescura agradable.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: rojo rubí o granate más o menos intenso.

Aroma: delicado, fragante y con una amplia gama de notas afrutadas.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí brillante.

Aroma: vínico, con destacadas notas frutales.

Sabor: suave y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas frutales y florales que aportan frescura.

Sabor: dulce e intenso, con una agradable frescura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,0 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 7 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rosa más o menos intenso.

Aroma: con notas predominantemente afrutadas acompañadas de notas florales.

Sabor: de seco a dulce, suave, fresco, sabroso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rosa más o menos intenso.

Aroma: con notas predominantemente afrutadas acompañadas de notas florales.

Sabor: de seco a dulce, suave, fresco, sabroso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: rosa más o menos intenso.

Aroma: delicado, fragante y con notas florales y frutales.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rosa más o menos intenso.

Aroma: prevalencia de notas frutales.

Sabor: dulce e intenso, con una agradable frescura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 7 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 14 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

25. *«dell'Emilia / Emilia» Barbera*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, agradablemente sutil.

Sabor: seco, con el grado justo de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rojo rubí intenso.

Aroma: vínico, con intensas notas afrutadas.

Sabor: seco, con una frescura y una acidez agradables.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: rojo rubí o granate más o menos intenso.

Aroma: delicado, fragante y con una amplia gama de notas afrutadas.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí brillante.

Aroma: vínico, con destacadas notas frutales.

Sabor: suave y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas frutales y florales que aportan frescura.

Sabor: dulce e intenso, con una agradable frescura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,0 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 7 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rojo rubí o granate más o menos intenso.

Aroma: delicado, fragante y característico con notas florales.

Sabor: de seco a dulce, suave y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: rojo rubí o granate más o menos intenso.

Aroma: delicado, fragante y con una amplia gama de notas florales.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

32. *«dell'Emilia / Emilia» Lambrusco Rosso Novello Frizzante (tinto joven de aguja)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rojo rubí brillante.

Aroma: vínico, con destacadas notas frutales.

Sabor: suave y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas frutales y florales que aportan frescura.

Sabor: dulce e intenso, con una agradable frescura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,0 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 7 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rosa más o menos intenso.

Aroma: agradable, acusado, fragante y con destacadas notas florales y frutales.

Sabor: de seco a dulce, con cuerpo, fresco e intenso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: rosa más o menos intenso.

Aroma: fragante, con destacadas notas florales y frutales.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rosa más o menos intenso.

Aroma: notas frutales y florales que aportan frescura.

Sabor: dulce e intenso, con una agradable frescura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 7 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

37. *«dell'Emilia / Emilia» Lambrusco [Vinificato en Bianco (vinificado en blanco)] Frizzante*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: amarillo pajizo.

Aroma: delicado, fragante y característico con notas florales.

Sabor: de seco a dulce, con cuerpo, fresco, sabroso, intenso y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: amarillo pajizo.

Aroma: delicado, fragante y con una amplia gama de notas florales.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: amarillo pajizo.

Aroma: vínico, con destacadas notas frutales.

Sabor: suave y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: amarillo pajizo.

Aroma: vínico, con notas frutales y florales que aportan frescura.

Sabor: dulce e intenso, con una agradable frescura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,0 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 7 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas afrutadas.

Sabor: seco, con el grado justo de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas afrutadas.

Sabor: seco, agradablemente sabroso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: rojo rubí intenso.

Aroma: fragante, vínico.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí brillante.

Aroma: vínico, con destacadas notas frutales.

Sabor: suave y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: granate intenso.

Aroma: delicadamente fragante.

Sabor: agradable sabor semidulce o dulce, cálido, aterciopelado y en ocasiones ligeramente vivaz.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 16 %, del que al menos un 12 % debe ser adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas frutales y florales que aportan frescura.

Sabor: dulce e intenso, con una agradable frescura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,0 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 7 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí pálido.

Aroma: delicado, fragante y perfumado.

Sabor: seco, con cuerpo, fresco y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rojo rubí pálido.

Aroma: delicado, fragante y perfumado con destacadas notas frutales.

Sabor: seco, con cuerpo, fresco y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: rojo rubí pálido.

Aroma: fragante, perfumado.

Sabor: de *brut nature* a seco, fresco, armonioso, con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

50. *«dell'Emilia / Emilia» Cabernet (de Cabernet Franc o Cabernet Sauvignon)*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo brillante.

Aroma: vínico con notas herbáceas.

Sabor: seco, con cuerpo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

51. *«dell'Emilia / Emilia» Cabernet (de Cabernet Franc o Cabernet Sauvignon) Novello*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí brillante.

Aroma: vínico, con destacadas notas frutales.

Sabor: suave y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo brillante.

Aroma: vínico con notas herbáceas.

Sabor: seco, con cuerpo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí brillante.

Aroma: vínico, con destacadas notas frutales.

Sabor: suave y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí oscuro.

Aroma: vínico con notas herbáceas.

Sabor: seco, con cuerpo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí brillante.

Aroma: vínico, con destacadas notas frutales.

Sabor: suave y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

56. *«dell'Emilia / Emilia» Fogarina*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí muy intenso.

Aroma: vínico, con notas de fruta madura.

Sabor: de seco a dulce y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rojo rubí.

Aroma: vínico, con notas afrutadas.

Sabor: de seco a dulce, agradablemente sabroso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Espuma: delicada y persistente.

Color: rojo rubí granate.

Aroma: amplio y fragante con notas afrutadas.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí brillante.

Aroma: vínico, con destacadas notas frutales.

Sabor: suave y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo oscuro con tonos granate.

Aroma: delicadamente fragante.

Sabor: agradable sabor semidulce o dulce, cálido, aterciopelado y en ocasiones ligeramente vivaz.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 16 %, del que al menos un 12 % debe ser adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas frutales y florales que aportan frescura.

Sabor: dulce e intenso, con una agradable frescura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,0 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 7 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

62. *«dell'Emilia / Emilia» Fortana*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas frutales y florales.

Sabor: de seco a dulce y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas afrutadas frescas.

Sabor: de seco a dulce, intenso y con una frescura agradable.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: rojo rubí brillante.

Aroma: delicado, fragante.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí brillante.

Aroma: vínico, con destacadas notas frutales.

Sabor: suave y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas frutales y florales que aportan frescura.

Sabor: dulce e intenso, con una agradable frescura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,0 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 7 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas afrutadas.

Sabor: seco, con el grado justo de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas afrutadas.

Sabor: seco, agradablemente sabroso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas afrutadas.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí brillante.

Aroma: vínico, con destacadas notas frutales.

Sabor: suave y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: granate intenso.

Aroma: delicadamente fragante.

Sabor: agradable sabor semidulce o dulce, cálido, aterciopelado y en ocasiones ligeramente vivaz.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 16 %, del que al menos un 12 % debe ser adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: rojo rubí más o menos intenso.

Aroma: vínico, con notas frutales y florales que aportan frescura.

Sabor: dulce e intenso, con una agradable frescura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,0 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 7 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

73. *«dell'Emilia / Emilia» Merlot*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí oscuro.

Aroma: vínico con notas herbáceas.

Sabor: seco, con cuerpo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí brillante.

Aroma: vínico, con destacadas notas frutales.

Sabor: suave y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí intenso.

Aroma: vínico con un retrogusto amargo.

Sabor: seco, con cuerpo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: rojo rubí brillante.

Aroma: vínico, con destacadas notas frutales.

Sabor: suave y con el grado perfecto de acidez.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 17 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: amarillo pajizo brillante.

Aroma: delicado, fragante y perfumado.

Sabor: seco, con cuerpo, fresco y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: amarillo pajizo brillante.

Aroma: delicado, fragante y perfumado con destacadas notas frutales.

Sabor: seco, con cuerpo, fresco y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: amarillo pajizo.

Aroma: fragante, perfumado.

Sabor: de *brut nature* a seco, fresco, armonioso, con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 15 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

80. *«dell'Emilia / Emilia» Alionza*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: predominio de notas afrutadas.

Sabor: seco y generoso, con el cuerpo justo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 13 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: agradablemente intenso, con notas frescas y frutales.

Sabor: seco, sabroso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10 %.

Extracto no reductor mínimo: 13 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: delicado, fragante y característico con notas frutales.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: notas frutales y florales.

Sabor: dulce e intenso, con una agradable frescura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,0 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 7 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 13 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: amarillo pajizo pálido.

Aroma: afrutado con una fuerte nota de manzana.

Sabor: seco, fino y elegante.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,0 %.

Extracto no reductor mínimo: 13 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: amarillo pajizo pálido.

Aroma: agradablemente intenso, con notas frutales.

Sabor: seco, sabroso, elegante.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,0 %.

Extracto no reductor mínimo: 13 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: amarillo pajizo pálido.

Aroma: delicado, fragante y característico con notas frutales.

Sabor: de *brut nature* a seco, fresco, armonioso, con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: amarillo pajizo pálido.

Aroma: notas frutales y florales.

Sabor: dulce e intenso, con una agradable frescura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,0 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 7 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 13 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: amarillo pajizo dorado.

Aroma: fragante con aroma afrutado y floral.

Sabor: de seco a dulce, con cuerpo, fresco, sabroso, intenso y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: amarillo pajizo dorado.

Aroma: fragante con aroma afrutado y floral.

Sabor: de seco a dulce, con cuerpo, fresco, sabroso, intenso y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: amarillo pajizo con reflejos dorados.

Aroma: fragante, característico, con cuerpo.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: dorado con tendencia a ambarino.

Aroma: delicadamente fragante.

Sabor: agradable sabor semidulce o dulce, cálido, aterciopelado y en ocasiones ligeramente vivaz.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 16 %, del que al menos un 12 % debe ser adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: amarillo pajizo.

Aroma: notas frutales y florales que aportan frescura.

Sabor: dulce e intenso, con una agradable frescura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,0 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 7 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: amarillo pajizo dorado.

Aroma: fragante con aroma afrutado y floral.

Sabor: de seco a dulce, fresco y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: amarillo pajizo dorado.

Aroma: fragante con aroma afrutado y floral.

Sabor: de seco a dulce, fresco y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: amarillo pajizo con reflejos dorados.

Aroma: fragante, característico.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: amarillo pajizo.

Aroma: notas frutales y florales que aportan frescura.

Sabor: dulce e intenso, con una agradable frescura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,0 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 7 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

97. *«dell'Emilia / Emilia» Montù*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: predominio de notas afrutadas.

Sabor: seco y generoso, con el cuerpo justo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,0 %.

Extracto no reductor mínimo: 13 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: agradablemente intenso, con notas frescas y frutales.

Sabor: seco, sabroso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,0 %.

Extracto no reductor mínimo: 13 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: delicado, fragante y característico con notas frutales.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: notas frutales y florales.

Sabor: dulce e intenso, con una agradable frescura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,0 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 7 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 13 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

101. *«dell'Emilia / Emilia» Moscato*

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: amarillo pajizo dorado.

Aroma: notas afrutadas.

Sabor: de seco a dulce, fragante, redondo y con el cuerpo justo.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,0 %.

Extracto no reductor mínimo: 13 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: amarillo pajizo dorado.

Aroma: agradablemente intenso, con notas frescas y frutales.

Sabor: de seco a dulce, intenso, aromático, sabroso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,0 %.

Extracto no reductor mínimo: 13 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: amarillo pajizo dorado.

Aroma: delicado, fragante y característico con notas frutales.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: amarillo pajizo más o menos intenso.

Aroma: notas frutales y florales.

Sabor: dulce e intenso, con una agradable frescura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,0 %.

Grado alcohólico volumétrico adquirido: 1 % como mínimo y 7 % como máximo.

Extracto no reductor mínimo: 13 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 3,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: amarillo pajizo brillante.

Aroma: delicado, fragante y característico con notas frutales.

Sabor: de seco a dulce, con cuerpo, fresco, sabroso, intenso y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: amarillo pajizo brillante.

Aroma: delicado, fragante y característico con notas frutales.

Sabor: de seco a dulce, con cuerpo, fresco, sabroso, intenso y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: amarillo pajizo con reflejos dorados.

Aroma: fragante, característico, con cuerpo.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: dorado con tendencia a ambarino.

Aroma: delicadamente fragante.

Sabor: agradable sabor semidulce o dulce, cálido, aterciopelado y en ocasiones ligeramente vivaz.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 16 %, del que al menos un 12 % debe ser adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: amarillo pajizo.

Aroma: delicado, fragante y perfumado.

Sabor: seco, con cuerpo, fresco y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: amarillo pajizo brillante.

Aroma: delicado, fragante y perfumado con destacadas notas frutales.

Sabor: seco, con cuerpo, fresco, sabroso, intenso y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: amarillo pajizo.

Aroma: fragante, perfumado.

Sabor: de *brut nature* a seco, fresco, armonioso, con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: amarillo dorado pálido, a veces rosa pálido o cobrizo.

Aroma: perfume delicado, fragante.

Sabor: seco, armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: amarillo dorado pálido, a veces rosa pálido o cobrizo.

Aroma: delicadamente perfumado con notas afrutadas.

Sabor: seco, con cuerpo, fresco, sabroso, intenso y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: amarillo dorado pálido, a veces rosa pálido o cobrizo.

Aroma: fragante, perfumado.

Sabor: de *brut nature* a seco, fresco, armonioso, con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: amarillo pajizo con matices verdosos.

Aroma: delicado y perfumado con notas ligeramente aromáticas.

Sabor: seco, con cuerpo, fresco y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: amarillo pajizo.

Aroma: delicado y perfumado con notas frutales.

Sabor: seco, con cuerpo, fresco, sabroso, intenso y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: amarillo pajizo.

Aroma: fragante, perfumado.

Sabor: de *brut nature* a seco, fresco, armonioso, con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: amarillo pajizo brillante.

Aroma: fragante, característico.

Sabor: seco, con cuerpo, fresco, sabroso, intenso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: amarillo pajizo brillante.

Aroma: delicado, fragante, con notas vegetales.

Sabor: seco, con cuerpo, fresco, sabroso, intenso y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: amarillo pajizo pálido.

Aroma: fragante, característico.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: dorado con tendencia a ambarino.

Aroma: delicadamente fragante.

Sabor: agradable sabor semidulce o dulce, cálido, aterciopelado y en ocasiones ligeramente vivaz.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 16 %, del que al menos un 12 % debe ser adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: amarillo pajizo.

Aroma: delicado, fragante y característico con notas frutales.

Sabor: de seco a dulce, con cuerpo, fresco, sabroso, intenso y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: amarillo pajizo brillante.

Aroma: delicado, fragante y característico con notas frutales.

Sabor: de seco a dulce, con cuerpo, fresco, sabroso, intenso y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: amarillo pajizo con reflejos dorados.

Aroma: fragante, con destacadas notas vegetales.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: dorado con tendencia a ambarino.

Aroma: delicadamente fragante.

Sabor: agradable sabor semidulce o dulce, cálido, aterciopelado y en ocasiones ligeramente vivaz.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 16 %, del que al menos un 12 % debe ser adquirido.

Extracto no reductor mínimo: 18 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,5 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Color: amarillo dorado brillante.

Aroma: delicado, con notas vegetales.

Sabor: de seco a dulce, redondo, ligeramente aromático.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 4,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: vivaces y efímeras.

Color: amarillo dorado brillante.

Aroma: delicado, fragante y característico con notas frutales.

Sabor: de seco a dulce, con cuerpo, fresco, sabroso, intenso y armonioso.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 10,5 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

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

BREVE DESCRIPCIÓN ESCRITA

Burbujas: finas y persistentes.

Color: amarillo dorado.

Aroma: fragante, característico.

Sabor: de *brut nature* a dulce, fresco, armonioso y con un delicado toque de levadura.

Grado alcohólico volumétrico total mínimo: 11 %.

Extracto no reductor mínimo: 16 g/l.

Al producirse utilizando la segunda fermentación en botella, el vino puede tener aspecto turbio debido a los residuos de fermentación.

Los demás parámetros analíticos que no figuran en el cuadro siguiente se ajustan a los límites establecidos en la legislación nacional y de la UE.

Características analíticas generales

— Grado alcohólico volumétrico total máximo (en % vol.) —

— Grado alcohólico volumétrico adquirido mínimo (en % vol.) —

— Acidez total mínima: 5,0 en gramos por litro expresado en ácido tartárico

— Acidez volátil máxima (en miliequivalentes por litro) —

— Contenido máximo total de anhídrido sulfuroso (en miligramos por litro) —

5. **Prácticas vitivinícolas**

5.1. *Prácticas enológicas específicas*

1. Aumento artificial del grado alcohólico natural. Edulcoración y fermentación secundaria

Restricción relativa a las prácticas enológicas

Podrá incrementarse el grado alcohólico volumétrico natural mediante el enriquecimiento con mosto de uva concentrado obtenido a partir de uvas procedentes de la zona de producción delimitada o con mosto de uva concentrado o rectificado, respetándose los límites y las demás disposiciones previstos en la legislación nacional y de la UE.

La indicación geográfica típica «dell'Emilia» / «Emilia» está reservada para los productos vitivinícolas de las categorías pertinentes para los que al menos el 85 % de su contenido, o de los productos anteriores al vino empleados, proceda de la zona de producción delimitada, incluidos los productos empleados como edulcorante o para la fermentación secundaria.

2. Fermentación en blanco de uvas *pinot nero*

Práctica enológica específica

Tradicionalmente, los vinos de aguja y espumosos se han elaborado mediante la fermentación en blanco de uvas *pinot nero*. La fermentación en blanco de uvas *pinot nero* permite elaborar un vino de color blanco dotado de un aroma agradable con notas elegantes y de una espuma delicada y persistente.

5.2. *Rendimientos máximos*

1. *Bianco, rosso, rosato, fogarina, fortana, lambrusco, montù* y *trebbiano* (todos los tipos cubiertos excepto *passito*)

29 000 kg de uva por hectárea

2. *Alionza, ancellotta, moscato bianco* y *grechetto gentile* (todos los tipos cubiertos excepto *passito*)

26 000 kg de uva por hectárea

3. *Malvasia* (de *malvasia di candia aromatica*) (todos los tipos cubiertos excepto *passito*)

24 000 kg de uva por hectárea

4. *Chardonnay, Spergola, Sauvignon* (todos los tipos incluidos excepto *Passito*)

23 000 kg de uva por hectárea

5. *Barbera, Cabernet, Cabernet Franc, Sangiovese* (todos los tipos cubiertos excepto *Passito*)

21 000 kg de uva por hectárea

6. *Cabernet sauvignon, malbo gentile, malvasia bianca, marzemino* y *merlot* (todos los tipos cubiertos excepto *passito*)

20 000 kg de uva por hectárea

7. *Pinot bianco, pinot grigio, pinot nero* y *riesling italico* (todos los tipos cubiertos excepto *passito*)

20 000 kg de uva por hectárea

8. *Bianco passito, rosso passito* y *fogarina passito*

145 hectolitros por hectárea

9. Grechetto gentile passito

130 hectolitros por hectárea

10. *Malvasia* (de *malvasia di candia aromatica*) *passito*

120 hectolitros por hectárea

11. Spergola passito

115 hectolitros por hectárea

12. Sauvignon passito

105 hectolitros por hectárea

13. *Malbo gentile passito* y *marzemino passito*

100 hectolitros por hectárea

6. **Zona geográfica delimitada**

La zona en que se producen las uvas empleadas para la elaboración de vinos y mostos de uva parcialmente fermentados con la indicación geográfica protegida «dell'Emilia / Emilia» abarca todo el territorio administrativo de las provincias de Bolonia, Ferrara, Módena, Parma, Piacenza y Reggio Emilia. En la provincia de Bolonia, la indicación geográfica protegida «dell'Emilia / Emilia» puede utilizarse para uvas cultivadas en la margen derecha del río Sillaro destinada a su uso para la elaboración de los productos vitivinícolas cubiertos por la denominación, a excepción de los tipos *lambrusco*.

7. **Variedades de uva de vinificación**

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. **Descripción de los vínculos**

8.1. A) *Información sobre la zona geográfica*

1) Factores naturales que contribuyen al vínculo:

Para todas las categorías cubiertas por el pliego de condiciones, la zona de producción para los vinos con la IGP «dell'Emilia / Emilia» abarca todo el territorio administrativo de las provincias de Bolonia, Ferrara, Módena, Parma, Piacenza y Reggio Emilia.

Esta zona disfruta de unas condiciones climáticas y del suelo uniformes debido a que el terreno tiene un origen, una orografía y una exposición comunes, y toda la zona resulta sumamente apropiada para las actividades vitícolas que en ella abundan. En concreto, las condiciones climáticas han creado un paisaje uniforme, lo que implica que los viñedos de la zona en que se producen los vinos con IGP «dell'Emilia» / «Emilia» utilizan mayoritariamente las mismas técnicas de cultivo.

Para garantizar zonas homogéneas de interacción entre las variedades de uva y el entorno, se añaden a la zona de producción los terrenos situados en la margen derecha del río Sillaro, que pertenece a la provincia de Bolonia. Esta zona presenta unas características edafológicas y climáticas similares a las de la actual zona de producción, que se caracteriza por unos suelos muy profundos, de textura media, de escasamente calcáreos a moderadamente calcáreos en el horizonte del suelo cultivado y muy calcáreos en los horizontes profundos, de pH neutro a ligeramente alcalino, con una buena disponibilidad de oxígeno y una buena capacidad productiva para los principales cultivos que pueden cultivarse.

La zona delimitada que, desde el extremo occidental, abarca seis provincias, incluye paisajes muy diferentes, divididos casi a partes iguales entre llanuras y entornos montañosos de los Apeninos. Esta zona goza de unas condiciones edafoclimáticas uniformes debido al origen común, a la configuración y a la exposición del terreno. Varios aspectos del clima han creado un paisaje uniforme que, a su vez, ha dado lugar a cultivos homogéneos. Así, las variedades de vid utilizadas para la elaboración de vinos con la indicación geográfica típica «Emilia» se conducen y cultivan con técnicas sustancialmente homogéneas en toda la zona.

La planicie, cuya altitud suele ser de entre 2 y 70 m sobre el nivel del mar, cubre una superficie continua que va desde el río Po hasta la costa del Adriático y llega hasta los amplios valles Apeninos, que alcanzan altitudes de hasta 150 m sobre el nivel del mar. En las estribaciones llanas y en la llanura aluvial caracterizada por depósitos verticales, los sedimentos proceden principalmente de los ríos y arroyos de los Apeninos, mientras que los sedimentos de la llanura serpenteante y de la llanura del delta fueron creados por el río Po.

Las colinas de los Apeninos conforman una zona continua que se extiende desde las primeras estribaciones hasta la cresta apenina, incluida una llanura de transición con relieve ondulado, mientras que apenas hay tierras bajas en la parte sudoriental de la región no incluida en la zona delimitada. La altitud oscila entre 100 y 2 200 metros, pero la mayoría de los viñedos se encuentran a altitudes inferiores a 600 metros. Predominan las rocas sedimentarias, con una amplia variedad de litotipos (arenisca, arcilla, piedra caliza, creta, arena y conglomerados). La distribución edáfica conforma un mosaico complejo, debido a la variedad de factores orográficos locales y a la influencia de los procesos morfogenéticos, la complejidad de la estructura geológica y la distribución de los litotipos, así como a la diversidad del clima, la vegetación y la intervención humana.

Los viñedos se encuentran situados a diferentes altitudes, desde las planicies hasta zonas más elevadas, dependiendo de las variedades de uva cultivadas y de la tradición vitícola y enológica, la zona en la que hay menos viñas es la parte alta de los Apeninos, donde el clima es demasiado frío. Los perfiles de temperatura de la zona son sumamente variables y van desde una temperatura subcontinental (la más adecuada para una región vitícola) hasta temperaturas más bajas. En la llanura, el clima presenta características más continentales, con unos valores medios anuales que se sitúan en torno a 14-16 °C. Las precipitaciones anuales, de entre 600 y 800 mm, se concentran principalmente en otoño y en menor medida en primavera. Las precipitaciones más bajas se registran en la zona nororiental, en el delta del Po, donde existe una clara influencia del mar.

Las situaciones de escasez de agua se producen principalmente durante el verano, pero se ven atenuadas por la elevada humedad relativa del aire y la disponibilidad de agua superficial. Las precipitaciones aumentan con la altitud, alcanzando niveles que van desde los 800 mm en la periferia de los Apeninos adyacente a las llanuras hasta más de 2 000 mm en la zona más elevada de los Apeninos, donde también hay más días lluviosos. El equilibrio hidroclimático sigue la misma tendencia que las precipitaciones, con valores que oscilan entre 400 mm en las llanuras interiores y 0 en los Apeninos medios, con valores positivos a altitudes superiores.

2) Factores humanos que contribuyen al vínculo

Existe un fuerte vínculo entre los factores humanos y el medio ambiente, ya que la población de la zona vitícola posee una arraigada tradición de producción de vinos «Emilia». Los viñedos de Emilia tienen orígenes ancestrales, como demuestran las pepitas de uva encontradas en diversos yacimientos de terramaras de la zona, que se remontan a la Edad de Hierro. Las variedades más antiguas de la región son las vides *lambrusco*, sin duda de origen etrusco y, en cualquier caso, genéticamente más próximas a las vides silvestres de las que fueron seleccionadas. Paleoligures, etruscos y romanos plantaron vides en el territorio delimitado, influidos también por la presencia de poblaciones célticas. Estas distintas influencias dieron lugar a la difusión de dos sistemas de conducción: el *arbustum gallicum*, en el que las vides se guían sobre árboles vivos, un sistema más alto y adecuado para entornos fértiles de llanura, y las *vinea characatae*, un sistema de conducción bajo de origen griego, adecuado para las zonas montañosas. Con posterioridad, varios autores romanos citan y elogian la difusión de la viticultura de Emilia, que prospera y produce buenos vinos. El cultivo de la vid continuó desarrollándose durante la Edad Media gracias al trabajo de los campesinos y los monjes productores de agraz de la región. En 1300, Pietro de' Crescenzi describió unas treinta variedades de vid y vinos producidos en Emilia, desde las llanuras hasta las montañas, entre ellas *trebbiano*, *grechetto gentile* («Pignuolo») y *lambrusco*.

El relato histórico sobre la evolución del cultivo de la vid y de los propios vinos desde el siglo XIV, desde las llanuras más bajas hasta las colinas más elevadas, es interesante. Pietro de' Crescenzi escribe: «Y es de otra especie, denominada *duracla*, que es muy negra, tiene uvas alargadas y produce un buen vino muy oscuro en suelos húmedos, pero no prospera en las montañas ni en lugares secos: esta variedad es preferida sobre todas en Ferrara; y hay otra especie, denominada *gmaresta*, que no es tan negra y tiene uvas alargadas, pierde todo su follaje antes de la maduración, tiene un sabor amargo y avinagrado, genera una cantidad media de fruta, con racimos escasos, y produce vinos excelentes y muy agradables; ni aves ni perros ni hombres comen esta uva de buen grado; y se encuentra habitualmente en las zonas montañosas de Bolonia». La reputación de los vinos de Emilia se difundió a lo largo de los siglos, tanto por lo que respecta a los tintos como a los blancos, los vinos tranquilos y los de aguja, así como para los vinos de licor o pasificados, tal como demuestran diversas exposiciones de vinos internacionales (por ejemplo, el catálogo nacional de la exposición italiana de 1861), hasta su reconocimiento oficial con la introducción de las denominaciones de origen. En 1925, Norberto Marzotto elaboró una interesante lista de uvas cultivadas en las distintas provincias de Emilia, en la que se enumeran todas las variedades de los tipos especificados en el artículo 2, incluidas algunas muy locales como *spergola*, *moscato*, *fogarina* y *termarina*. No se mencionan variedades internacionales, ya que no interesaban al autor, pero también estaban muy extendidas en todo el territorio. A principios de la década de 1950, la viticultura de la zona recuperó el impulso y la viabilidad económica gracias a unos éxitos comerciales sostenidos y significativos que permitieron el comercio a gran distancia de los vinos IGT «Emilia», especialmente los elaborados a partir de las variedades *lambrusco*, *malvasia*, *grechetto gentile* y *trebbiano*. En 1967, se aprobaron tres denominaciones de origen protegidas en la zona considerada, que ascendieron a diez en la década siguiente, lo que confirma la fuerte vocación vitícola de la zona. Mediante Decreto Ministerial de 18 de noviembre de 1995 se aprobó la indicación geográfica típica «dell'Emilia / Emilia», cuyos límites están parcial o totalmente comprendidos en la indicación más amplia «Emilia».

La zona delimitada tiene un elevado potencial vitícola global, según indican las estadísticas del ISTAT para el año 2000, que registran 32 427 hectáreas de viñedo. Los volúmenes de vino IGT «Emilia» producidos por esos viñedos siempre se han mantenido altos a lo largo de los años. Según el Observatorio ISMEA-MIPAAF, en 2009 la producción de uva alcanzó las 130 000 toneladas, cultivadas en unas 6 300 hectáreas, la tercera mayor producción de una indicación geográfica del país. Los vinos tintos predominan sobre los blancos.

El factor humano es esencial para la indicación geográfica típica en términos de:

— las variedades de uva que se cultivan en los viñedos: las variedades de uva son las que se cultivan tradicionalmente en la zona delimitada, varias de las cuales son autóctonas de la zona de Emilia y solo se cultivan localmente;

— las técnicas de cultivo utilizadas: los sistemas de conducción y plantación son los que evolucionaron con el paso del tiempo en la zona, destinados a contener el rendimiento y obtener las cualidades requeridas por el pliego de condiciones. Las condiciones edafológicas y climáticas favorecen naturalmente el crecimiento de la vid y las explotaciones han optado por un sistema de conducción en cordón permanente con ramas colgantes que puede contener el vigoroso crecimiento de las plantas, permite la distribución uniforme de las yemas, posibilita que las plantas alcancen su potencial de producción y capten la energía radiante y garantiza que los racimos tengan suficiente aire y luz. Los sistemas de conducción más utilizados son el cordón libre, el cordón estimulado, la doble cortina Ginebra, el Guyot y el Sylvoz. La densidad de plantación oscila entre 2 500 y 3 000 cepas por hectárea en suelos de tierras bajas y entre 3 000 y 4 000 cepas por hectárea en los márgenes de los Apeninos y los barrancos de los bajos Apeninos. Los portainjertos más utilizados son: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P;

— las prácticas de vinificación; tradicionalmente establecidas en la zona para la producción de vinos tintos y blancos, tranquilos o de aguja para los tipos autorizados por el pliego de condiciones, así como para la elaboración de vinos pasificados y jóvenes.

8.2. B) *Información detallada sobre la calidad o las características del producto debidas fundamental o exclusivamente al medio geográfico*

Desde el punto de vista analítico y organoléptico, los vinos a que se refiere este pliego de condiciones presentan características muy evidentes y distintivas, tal como se describen en el artículo 6, que permiten una clara identificación y tipificación en conexión con el entorno geográfico. Generalmente hablando, Emilia se caracteriza por los vinos de aguja, fruto de una antigua tradición local que combina vinos de las llanuras y las laderas, y del este al oeste de la región, pero cuenta también con una serie de grandes vinos tranquilos, tintos y blancos, procedentes principalmente de las zonas montañosas.

En particular, los vinos tintos monovarietales incluyen vinos tranquilos, equilibrados y afrutados como *cabernet* (*cabernet franc* y *sauvignon*), *merlot*, *pinot nero* y *sangiovese*, a diferencia de los vinos que pueden ser tranquilos o de aguja, como *malbo gentile*, *marzemino*, *ancellotta* y *barbera*, o los vinos de aguja más típicos, con una acidez equilibrada y aromáticos, como los vinos de la IGT «Emilia» *lambrusco*, *fogarina* y *fortana*.

Todos los vinos blancos se elaboran en versiones tranquilas o de aguja, estas últimas más extendidas, también con variedades aromáticas como *malvasia di candia aromatica* y *moscato bianco*. Las burbujas tradicionales de los vinos de aguja contribuyen a equilibrar el sabor al mejorar el aroma de las variedades de uva. Los vinos blancos, tanto de variedades de uva internacionales como *sauvignon* o *chardonnay*, como de variedades regionales o locales, como *grechetto gentile*, *montù* o *spergola*, tienen los niveles adecuados de acidez, incluido el ácido málico, para mejorar los aromas de las variedades de uva.

Las zonas más adecuadas para la viticultura producen vinos con sabor y estructura interesantes, especialmente en las zonas montañosas, donde se pueden obtener vinos más estructurados, incluso pasificados, que son tradicionales en la zona.

En las versiones jóvenes de los vinos IGT «Emilia», las notas derivadas de la maceración carbónica de las uvas se combinan con las propiedades sensoriales de la variedad de uva y el entorno de cultivo.

La producción de vinos espumosos se deriva directamente de la producción de vinos de aguja, con la difusión de la fermentación secundaria en grandes recipientes cerrados desde 1950. Las tecnologías utilizadas para la elaboración de vinos espumosos, adoptadas de conformidad con la legislación vigente, permiten obtener diferentes tipos, de secos a dulces, dependiendo del contenido de azúcar residual.

8.3. C) *Descripción de la interacción causal entre los elementos mencionados en la letra A) y los mencionados en la letra B)*

La zona geográfica delimitada es muy variable, con características que han dado lugar a diferentes tipos de viticultura y al establecimiento de distintas variedades de uva, específicas de cada zona. En torno al 60 % de los viñedos de «Emilia» están situados en las llanuras y un 38 % en las estribaciones de las montañas (Istat, 2000). Los vinos reflejan las dos macrorregiones vitícolas de Emilia-Romaña: las llanuras producen vinos más frescos y fáciles de beber, mientras que los vinos de ladera suelen tener aromas y sabores más estructurados, elegantes y persistentes.

En general, las condiciones de insolación y temperatura de la superficie vitícola de la zona geográfica delimitada permiten una maduración suficiente de las uvas. Los grados-día de crecimiento más elevados se encuentran en las llanuras, con 2 400 grados (índice Winkler), que disminuyen a medida que aumenta la altitud. En las laderas, las superficies tradicionalmente plantadas de vid, que producen vinos de alta calidad, son las que gozan de las mejores condiciones climáticas, en laderas bien expuestas o en valles protegidos de corrientes de aire frío.

La viticultura de ladera está más extendida en las provincias de Piacenza, Parma y Bolonia. Las variedades de uva de ciclo corto se adaptan mejor a altitudes más altas, donde los viñedos son más marginales, con suelos poco profundos sujetos a una intensa erosión. La zona de tierras bajas presenta las mejores condiciones para las variedades con más exigencias de calor, como los *lambruscos*, que son más frecuentes en la parte central de la región, en especial en las provincias de Reggio Emilia y Módena, mientras que los márgenes de los Apeninos y los bajos Apeninos, donde confluyen las primeras colinas y los primeros valles, presentan las condiciones idóneas para gran número de variedades de uva, tanto blancas como rojas, para la producción de vinos tranquilos y de aguja, o incluso vinos pasificados. En esta zona, el clima continental se ve mitigado por unas condiciones más ventosas y precipitaciones más abundantes, y las pendientes y suelos más heterogéneos se seleccionan en función del tipo de producto deseado.

El clima subcontinental garantiza una pluviometría suficiente a lo largo del año, mientras que las sequías estivales se ven mitigadas, en la llanura, por la presencia de cursos de agua y suelos profundos y, en las colinas, por precipitaciones más elevadas y mejor distribuidas, lo que crea entornos favorables a la viticultura.

Se observan variados fenómenos locales característicos, como sucede en las llanuras cercanas a Ferrara, donde hay suelos de delta y llanuras costeras a altitudes por debajo del nivel del mar, con hidromorfismo superficial, pero en los que la disponibilidad de agua del suelo se ve contrarrestada por un valor muy negativo de evapotranspiración de las precipitaciones; la variedad *fortana* se cultiva tradicionalmente en este entorno.

Sin embargo, en general, la gran variación entre las temperaturas nocturnas y diurnas que se registra durante la maduración de las uvas, combinada con unos suelos predominantemente subalcalinos o alcalinos de textura fina o moderadamente fina, dan lugar a vinos fragantes con un alto contenido de polifenoles, lo que les confiere sus características organolépticas típicas.

La viticultura y los productos vitivinícolas también varían de oeste a este, dependiendo de las tradiciones de cada zona concreta. Las llanuras producen la mayor cantidad de vino y comprenden la histórica zona etrusca de Emilia, productora de los vinos *lambrusco*, una zona de cultivo de variedades *trebbiano* y una zona especial de la provincia de *ferrara*, cercana a la costa, en la que predomina la uva *fortana*. En las colinas, de oeste a este, encontramos la tradición vitícola grecorromana de las colinas de Piacenza, asociada a las variedades de uva *barbera* y *croatina*, y la tradicional *malvasia di candia aromatica*, que se extiende hasta las colinas de Parma y Reggio Emilia. En las laderas se cultivan muchas otras variedades de uva internacionales y locales, entre ellas *sauvignon*, *spergola*, *montuni* y *grechetto gentile*, esta última difundida en la zona de Bolonia, junto con la uva roja utilizada para la elaboración de vinos de tipo *cabernet* y *merlot bordeaux*. En los límites orientales de la zona montañosa, encontramos también las variedades históricas *sangiovese* y *albana*.

La importancia de la viticultura en esta zona queda demostrada por los numerosos viñedos existentes en la zona delimitada y por los cientos de miles de hectolitros de vino «Emilia» que en ella se producen y que se comercializan cada año en todo el mundo.

8.4. *«dell'Emilia / Emilia» – categoría: vino de uvas pasificadas*

Información sobre las cualidades específicas del producto atribuibles a su origen geográfico y sobre el vínculo causal con la zona geográfica

Dependiendo de la variedad utilizada, el color va desde el amarillo dorado hasta el ámbar en los vinos blancos y llega hasta el granate. El aroma es delicado y destaca por unas notas de uvas pasificadas, en ocasiones siendo especiado y evocando la miel y la fruta madura. El sabor es intenso y armonioso y puede ir de seco a dulce, si bien la mayoría de los vinos tienen un mayor contenido de azúcar.

Aunque los vinos de uvas pasificadas («passito») pueden elaborarse con todas las variedades de uva, tanto blancas como tintas, las más utilizadas son las variedades aromáticas (*moscato giallo*, *moscato rosa* y *traminer aromatico*) y semiaromáticas (*goldtraminer*, *nosiola*, *riesling renano*, *sauvignon*, etc.).

Las uvas se secan en instalaciones de secado específicas, y la duración del período de pasificación varía dependiendo de la intensidad de las características que se busque proporcionar al producto final a través de esta técnica.

La selección de las uvas que se utilizarán para fabricar los vinos *passito* se hace en función de las características físicas y cualitativas específicas del racimo.

Los racimos cuyas uvas están sumamente separadas entre sí son especialmente apropiados para su secado, y se seleccionan en el viñedo en el momento de la vendimia.

El secado se ve favorecido por la gran variación de temperatura entre el día y la noche, que es especialmente marcada al final del verano y en otoño.

Las características cualitativas de los vinos se ven influidas por las condiciones climáticas y del suelo existentes en la zona de producción. El clima templado, fresco y con brisa, los suelos bien drenados y con suficiente disponibilidad de agua debido a las precipitaciones que se suceden también en los meses de verano y las marcadas variaciones entre las temperaturas nocturnas y diurnas a medida que las uvas maduran aseguran una maduración óptima de los racimos, dando lugar a uvas con un buen contenido de azúcar y ácidos, combinado con otras características cualitativas y organolépticas propias de cada variedad y que también pueden apreciarse en los vinos elaborados a partir de ellas.

Por lo tanto, el vínculo causal se basa en las propiedades específicas del producto que pueden atribuirse a su origen geográfico.

9. **Condiciones complementarias esenciales (envasado, etiquetado, otros requisitos)**

Excepción relativa a la vinificación y la transformación en la zona geográfica delimitada

Marco jurídico:

Legislación de la UE

Tipo de condición complementaria:

Excepción relativa a la producción en la zona geográfica delimitada

Descripción de la condición:

Descripción de la condición:

En virtud de la excepción prevista en el artículo 5, apartado 1, letra b), del Reglamento Delegado (UE) 2019/33 de la Comisión, el proceso de fabricación del mosto de uva parcialmente fermentado y de todas las demás categorías de vino con la IGP «dell'Emilia / Emilia», incluida la producción y la fermentación secundaria de vino de aguja y espumoso, podría llevarse a cabo, además de en la zona de producción delimitada, en las provincias adyacentes de Rávena, Forlì-Cesena, Mantua y Cremona.

Indicación de dos o más variedades de uva en la etiqueta

Marco jurídico:

Legislación nacional

Tipo de condición complementaria:

Disposiciones adicionales relativas al etiquetado

Descripción de la condición:

Descripción de la condición:

Para que los vinos con la IGP «dell'Emilia / Emilia» puedan designarse con los nombres de dos o más variedades de uva, cada una de las variedades «secundarias» debe representar más del 15 % del contenido total, y las variedades deben indicarse en la etiqueta en orden descendiente en función de las cantidades de uva realmente utilizadas.

El objetivo es garantizar que los vinos así obtenidos y designados reflejen las características de todas las variedades de uva de que están compuestos con miras a evitar que se facilite información engañosa de cara al consumo, puesto que la legislación de la UE pertinente [artículo 50, apartado 1, letra a), inciso ii), del Reglamento (UE) 2019/33] no establece ningún porcentaje mínimo para las variedades de uva «secundarias» utilizadas.

Esta disposición restrictiva se ajusta a lo dispuesto en el artículo 58, apartado 1, del Reglamento (UE) 2019/33, que permite que los Estados miembros establezcan disposiciones de etiquetado más restrictivas en el pliego de condiciones, en concreto en lo relativo a la indicación de variedades de uva.

Enlace al pliego de condiciones

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