C/2025/3207

6.6.2025

Geograafilise tähisega toote spetsifikaadi heakskiidetud standardmuudatust käsitleva teate avaldamine kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2025/27 ([1]) artikli 5 lõikega 4

(C/2025/3207)

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

(Määruse (EL) 2024/1143 artikkel 24)

„dell'Emilia / Emilia"

PGI-IT-A0509-AM07 – 10.3.2025

1. **Toote nimetus**

„dell'Emilia / Emilia"

2. **Geograafilise tähise tüüp**

☐ Kaitstud päritolunimetus (KPN)

☒ Kaitstud geograafiline tähis (KGT)

☐ Geograafiline tähis (GT)

3. **Valdkond**

☐ Põllumajandustooted

☒ Veinid

☐ Piiritusjoogid

4. **Riik, kuhu geograafiline piirkond kuulub**

Itaalia

5. **Standardmuudatusest teavitav liikmesriigi ametiasutus**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeerium)

6. **Muudatuse käsitamine standardmuudatusena**

Need muudatused kuuluvad määruse (EL) 2024/1143 artikli 24 lõikes 4 esitatud standardmuudatuse määratluse alla, kuna need ei vasta artikli 24 lõikes 3 sätestatud määratlustele, nimelt:

— ei hõlma tootenimetuse, nimetuse kasutuse ega tootekategooria muutmist;

— ei kaota seost koonddokumendis osutatud geograafilise piirkonnaga;

— ei too kaasa lisapiiranguid toote turustamisele.

([1]) Komisjoni 30. oktoobri 2024. aasta delegeeritud määrus (EL) 2025/27, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) 2024/1143 geograafiliste tähiste, garanteeritud traditsiooniliste toodete ja vabatahtlike kvaliteedimõistete registreerimist ja kaitset käsitlevate eeskirjadega ning tunnistatakse kehtetuks delegeeritud määrus (EL) nr 664/2014 (ELT L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Heakskiidetud standardmuudatus(t)e kirjeldus**

1. *Täiendava kriteeriumi lisamine*

Kirjeldus

Vahuveinide (*vino spumante*) „dell'Emilia / Emilia“ (VS) kategooriate suhtes on kehtestatud täiendav kriteerium.

Põhjus

Muudatus on lisatud toodetavate vahuveinide kategooriate täpsustamiseks.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 1.

2. *Viinamarjasordi „Ancellotta“ tähisega uue roosa veinitüübi Ancellota Rosato lisamine kategooriatele vein, poolvahuvein, vahuvein ja osaliselt käärinud viinamarjavirre*

Kirjeldus

Kategooriatele vein, poolvahuvein, vahuvein ja osaliselt käärinud viinamarjavirre on lisatud uus roosa veinitüüp Ancellota Rosato ning praegusele veinitüübile Ancellotta on lisatud sõna *rosso* (punane), et neid kahte tüüpi eristada.

Põhjus

Viimastel aastakümnetel on veinivalmistusmeetodid märkimisväärselt paranenud ja roosasid veine on nüüd lihtne toota ka intensiivse värvusega viinamarjadest. Samuti on teada, et nõudlus roosade veinide järele on küll kõikuv, kuid viimastel aastakümnetel selgelt kasvanud, ning tarbijad tunnevad nende vastu huvi. Võimalus toota roosasid veine sordist „Ancellotta“ pakub seega tootjatele lisavõimaluse kasutada ära selle sordi eripära ning tänu sellele elavdada veinitüüpi Ancellotta ja laiendada selle pakkumist tarbijale.

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikleid 1 ja 6 ning koonddokumendi punkti „Veinide kirjeldus“.

3. *Veinikategooria „osaliselt kääritatud viinamarjavirre“ lisamine veinitüübile Lambrusco rosato*

Kirjeldus

Veinitüübi Lambrusco rosato puhul on lisatud veinikategooria „osaliselt kääritatud viinamarjavirre“.

Põhjus

Punase veini Lambrusco rosso ja valge, ilma kestadeta kääritatud veini Lambrusco vinificato in bianco puhul on veinikategooria „osaliselt kääritatud viinamarjavirre“ juba olemas. Seega ei peeta põhjendatuks, et see veinitüübi Lambrusco Rosato puhul puudub, välja arvatud juhul, kui tegemist on juhusliku väljajätmisega. Lisaks tuleb arvesse võtta, et värvuse *rosso* või *rosato* määratlused võivad eri piirkondades olenevalt kohalikest tavadest ja traditsioonidest varieeruda, eelkõige Emilia-Lombardia piirkonnas, kus viinamarjasorti „Lambrusco“ kasvatatakse. Ilmse puudujäägi kõrvaldamiseks ning selleks, et vältida toote värvusega seotud vaidlusi kõigil tasanditel – nii sektori ettevõtjate vahel kui ka kontrolli- ja/või järelevalveorganitega – tehakse ettepanek lisada ka veinitüübile Lambrusco rosato veinikategooria „osaliselt kääritatud viinamarjavirre“.

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikleid 1 ja 6 ning koonddokumendi punkti „Veinide kirjeldus“.

4. *I lisa ja vastava viite väljajätmine*

Kirjeldus

I lisa, mis sisaldab Emilia-Romagna piirkonnas kasvatamiseks sobilike sortide loetelu, on välja jäetud ja seetõttu on tootespetsifikaadist välja jäetud kõik viited sellele.

Põhjus

Leitakse, et I lisa ei ole vaja, kuna tootespetsifikaadis sisalduv viide Emilia-Romagna piirkonnas kasvatamiseks sobivatele viinamarjasortidele on juba ammendav, arvestades, et piirkond hoiab kasvatatavate sortide nimekirja ajakohasena. Sortide loetelu määratlemine tootespetsifikaadi lisas (kõnealune I lisa) muudab selle hoopis vananenuks niipea, kui piirkondlikku nimekirja muudetakse, ning seetõttu oleks tootespetsifikaati vaja korduvalt muuta.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2 ja selle tulemusena jäetakse välja I lisa.

5. *Kahe uue „Lambrusco" sordi lisamine viinamarjasortide kombinatsiooni*

Kirjeldus

Punase, roosa ja valge, ilma kestadeta kääritatud veinitüübi Lambrusco viinamarjasortide kombinatsiooni loetellu on lisatud „Lambrusco Benetti" ja „Lambrusco del Pellegrino".

Põhjus

Sorte „Lambrusco Benetti" ja „Lambrusco del Pellegrino" kasvatatakse tootmispiirkonnas, kuna need on kantud Emilia-Romagna maakonnas kasvatatavate veiniviinamarjasortide piirkondlikku nimekirja. Nende lisamine veinitüüpide Lambrusco (*rosso*, *rosato* ja *vinificato in bianco*) viinamarjasortide kombinatsiooni võimaldab asjaomastel tootjatel väärtustada nimetatud viinamarjasortidest valmistatud toodangut ja seostada neid kaitstud geograafilise tähisega „dell'Emilia / Emilia" hõlmatud veinitüübina Lambrusco, samuti võimaldab see ühtlustada kaitstud geograafilise tähisega veinide „dell'Emilia / Emilia" tootespetsifikaati sordi „Lambrusco" nimega tähistatud kohalike kaitstud päritolunimetusega veinide tootespetsifikaadiga, samuti muuta nende toodete klassifikatsiooni, millel on sama viinamarjasortide kombinatsioon.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 2 ja koonddokumendi punkti „Veiniviinamarjasordid".

6. *Õigusaktide ajakohastamine ja vormilised parandused*

Kirjeldus

Tootespetsifikaadis on mitmes kohas ajakohastatud õigusaktide viiteid ja tehtud vormilisi parandusi.

Põhjendus

Muudatused on tehtud selleks, et lisada õiged viited õigusaktidele ning muuta tekst selgemaks ja sujuvamaks.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artikleid 5, 7 ja 10.

7. *Veiniks töödeldavate viinamarjade saagikuse piirmäära lisamine sordi „Lambrusco" tähisega veinitüüpide puhul*

Kirjeldus

On lisatud uus lõik, et reguleerida veiniks töödeldavate viinamarjade saagikuse piirmäära veinitüüpide puhul, mille märgistusel on osutatud sordile „Lambrusco", kusjuures sordi „Lambrusco" puhul võib nõuda, et saagikus ulatuks kuni 75 %ni, samal ajal kui ülejäänud 5 %, et saavutada maksimaalne 80 % saagikus, peab olema ilma viinamarjasordi nimetuseta või liigitatud kaitstud päritolunimetuse või kaitstud geograafilise tähisega veiniks.

Põhjus

Muudatus tehti selleks, et vältida sordi „Lambrusco" liigset kasutamist, piirates tootmist ning samal ajal toetades Lambrusco veinide majanduslikku väärtust.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.

8. *Värvuse intensiivsuse määratlus*

Kirjeldus

Lisatud on lõik, millega reguleeritakse sordi „Lambrusco“ nime all turustatavate veinide, sh vastavate veinivalmistamise eeltoodete, pakendatud veinide, poolvahuveinide ja vahuveinide ning lahtiselt lõpptarbijale müüdavate geograafilisega tähisega veinide „Emilia“ või „dell'Emilia“ maksimaalset värvuse intensiivsust, mis on kaubanduses lubatud.

Põhjus

Muudatus on tehtud selleks, et hoida sordi „Lambrusco“ nime all turustatavad kaitstud päritolunimetusega „Emilia“ või „dell'Emilia“ hõlmatud veinid täpselt määratletud värvuse intensiivsuse piires ja vältida turumoonutusi.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.

9. *Veinitootmistavade, näiteks magustamise ja teisese kääritamise eesmärgil lisatavate toodete päritoluga seotud sõnastuse täpsustamine*

Kirjeldus

On täiendatud viinamarjasordipõhiste veinitüüpide sordivalikut käsitlevat lõiku, pöörates erilist tähelepanu veinitootmistavades, näiteks magustamisel ja teisesel käärimisel lisatavate toodete reguleerimisele, lisades viite tootmispiirkonnale.

Põhjus

Muudatus on tehtud eesmärgiga selgitada, et selles artiklis ei viidata viinamarjaistandustele, vaid halduspiiridega määratletud geograafilise tähise territooriumile.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.

10. *Erinormide lisamine sordi „Lambrusco“ nime all turustatavate veinide sordiehtsuse kaitsmiseks.*

Kirjeldus

Lisatud on lõik, milles on täpsustatud, et muudest kui „Lambrusco“ sordiperekonda kuuluvatest viinapuudest saadud tooted, mis on lisatud sordi „Lambrusco“ nime all turustatavate veinitüüpide mis tahes valmistamis- ja töötlemisetapis – sh kuni 15 % ulatuses viinamarjadest, mis on korjatud väljaspool tootmispiirkonda – võib kasutada üksnes segamiseks tootega, mis on saadud puhtalt viinamarjasordist „Lambrusco“.

Põhjus

Muudatus on lisatud selleks, et kaitsta sordi „Lambrusco“ nime all turustatavate veinitüüpide sordiehtsust tarbijate huvides ja selleks, et suurendada sellest sordist saadud toodete väärtust ning võimaldada suuremat kontrolli tootmise ja eri töötlusetappides lisatavate toodete kuni tarbimisse lubatud pakendatud veinide üle, millel on positiivne mõju toodetud veinide kvaliteedile ja toodangu turuväärtusele.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 5.

11. *Tarbimisomaduste parandamine ja uute veinitüüpide tarbimisomaduste lisamine*

Kirjeldus

Mõningaid olemasolevate veinitüüpidega seotud tarbimisomadusi on parandatud ja lisatud on uute tüüpide tarbimisomadused. Samuti on lisatud lõik, mis käsitleb võimalust, et pudelis teisese kääritamise teel toodetud kaitstud geograafilise tähisega „dell'Emilia / Emilia“ vahu- ja poolvahuveinides võib esineda hägusust, mis on tingitud käärimisjääkidest.

Põhjus

Muudatus on osutunud vajalikuks, et kõrvaldada ebatäpsed, eksitavad või tootekategooriaga vastuolus olevad mõisted, lisada veinitüüpide omadused ning parandada ja ajakohastada kirjeldusi.

See muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 6 ja koonddokumendi punkti „Veinide kirjeldus“.

12. *Sõna „elav“ lisamine*

Kirjeldus

Lisatud on võimalus kasutada traditsioonilist omadust „elav“ vastavalt kehtivatele ELi eeskirjadele.

Põhjus

Muudatus on lisatud, kuna selles piirkonnas, mida iseloomustab sajandite pikkune vahuveini tootmise traditsioon, hindab tarbija kerget pärlendust isegi gaseerimata veinis.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7.

13. *Sõna „rosé“ kasutamise võimaluse lisamine*

Kirjeldus

On lisatud võimalus kasutada roosade veinitüüpide märgistamisel sõna „rosato“ asemel sõna „rosé“, sealhulgas viinamarjasordi nimetuses, samuti sordi „Pinot Grigio“ nime all turustatava roosa veini kõigi liikide puhul, mis on saadud kestadega leotamise teel.

Põhjus

Muudatus on tehtud selleks, et vastata turu ja tootjate nõudmistele.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7.

14. *Võimalus lisada märgistusele väljend „teisene kääritamine pudelis“*

Kirjeldus

Lisatud on lõik, millega on ette nähtud võimalus lisada märgistusele väljend „teisene kääritamine pudelis“

Põhjus

See muudatus on lisatud, et teavitada tarbijat nõuetekohaselt tootmistehnikast – teisene kääritamine pudelis –, mis on viimastel aastatel taas laialdaselt kasutusele võetud vahuveinide valmistamisel ja mille puhul käärimisjääke sageli ei eemaldata, mistõttu on veinid nende jääkide tõttu hägusad.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 7.

15. *Täiendava kriteeriumi lisamine kaitstud geograafilise tähisega „Emilia“ Lambrusco veinide otsemüügi kohta lahtiselt*

Kirjeldus

Lisatud on täiendav kriteerium seoses võimalusega müüa kaitstud geograafilise tähisega „dell'Emilia / Emilia“ Lambrusco veine, mille jääksuhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta ja mis on vajalik järgnevaks naturaalseks kääritamiseks pudelis, mis ei ole rõhukindlad anumad, mahuga 10–60 liitrit.

Põhjus

Muudatus on lisatud, kuna nende veinide lahtiselt, lõppkliendile sobivalt magustatud kujul turustamine on traditsiooniline tava (nn korvpudelis müük), kus tarbija villib veini ise kodus pudelitesse, et saada koduse teisese pudelisse kääritamise teel traditsiooniline Lambrusco poolvahuvein. Tegemist on sügavalt juurdunud tavaga Emilia piirkonnas, mistõttu on see juba ette nähtud kõigis kaitstud päritolunimetusega „Lambrusco“ veinide tootespetsifikaatides, milles nähakse ette, et tarbimisse võib lasta üksnes poolvahuveine.

Muudatus puudutab tootespetsifikaadi artiklit 8.

16. *Geograafilise seose ajakohastamine*

Kirjeldus

Artiklit, mis käsitleb seost geograafilise piirkonnaga, ei ole muudetud, kuid koonddokumendi punkt „Seos geograafilise piirkonnaga“ on ümber kirjutatud.

Põhjus

Koonddokumenti on lisatud tootespetsifikaadis varem esitatud teave. Muudatust tuleb käsitleda puhtalt vormilisena.

Muudatus puudutab koonddokumendi punkti „Seos geograafilise piirkonnaga“.

KOONDDOKUMENT

1. **Nimetus(ed)**

dell'Emilia / Emilia

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KGT – kaitstud geograafiline tähis

3. **Veinitoodete kategooriad**

1. Vein

4. Vahuvein

8. Poolvahuvein

11. Osaliselt kääritatud viinamarjavirre

15. Kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein

3.1. *Kombineeritud nomenklatuuri kood*

— 22 – JOOGID, ALKOHOOLSED JOOGID JA ÄÄDIKAS

2204 – Viinamarjaveinid värsketest viinamarjadest, k.a kangendatud veinid; viinamarjavirre, v.a rubriiki 2009 kuuluv

4. **Veinide kirjeldus**

–

1. *„dell'Emilia / Emilia“ bianco*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane

Lõhn: meeldivalt tugev, valdavalt lille- ja/või puuviljavarjundiga, mis varieerub olenevalt kasutatud viinamarjasortidest ja kasvukeskkonnast

Maitse: kuivast magusani, külluslik

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 13 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

2. *„dell'Emilia / Emilia" bianco frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: õlgkollane

Lõhn: meeldivalt intensiivne, valdavalt värske lille- ja puuviljavarjundiga, mis varieerub olenevalt kasutatud viinamarjasortidest

Maitse: kuivast magusani, külluslik

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 13 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

3. *„dell'Emilia / Emilia" bianco spumante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev

Värvus: erineva intensiivsusega õlgkollane

Lõhn: õrn, aromaatne ning tajutavate lille- ja puuviljanootidega

Maitse: *brut nature* kuni magus, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

4. *„dell'Emilia / Emilia" bianco passito*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: kuldkollane, kaldub merevaigukollase poole

Lõhn: õrnalt aromaatne

Maitse: meeldivalt poolmagus või magus, soe, sametine, vahel pisut ergas

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 16 mahuprotsenti, millest tegelik alkoholisisaldus vähemalt 12 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. *„dell'Emilia / Emilia" bianco mosto di uve parzialmente fermentato*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: õlgkollane

Lõhn: meeldivalt intensiivne, valdavalt värske lille- ja puuviljavarjundiga, mis varieerub olenevalt kasutatud viinamarjasortidest

Maitse: magus

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,0 mahuprotsenti

Tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: minimaalselt 1 mahuprotsent, maksimaalselt alla 7 mahuprotsendi

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 13 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

6. *„dell'Emilia / Emilia" rosso*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: eri intensiivsusega rubiinpunane

Lõhn: veinine, eri küpsusastmes puuviljade nüanssidega, vahel ka lillede (tavaliselt kannikesed) ja vürtsikate nootidega olenevalt kasutatud viinamarjasordist ja kasvupiirkonnast

Maitse: kuiv kuni magus, pehme ja täpselt õige happesusega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

7. *„dell'Emilia / Emilia" rosso frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: eri intensiivsusega rubiinpunane

Lõhn: veinine, värske puuvilja- ja lillevarjundiga

Maitse: kuivast magusani, külluslik ja meeldivalt värske

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

8. *„dell'Emilia / Emilia" rosso spumante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev

Värvus: erineva intensiivsusega rubiin- või granaatpunane

Lõhn: õrn, aromaatne ja mitmekesiste lillenootidega

Maitse: *brut nature* kuni magus, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

9. *„dell'Emilia / Emilia" rosso novello*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: ere rubiinpunane

Lõhn: veinine ja tajutavate puuviljanootidega

Maitse: mahe ja täpselt õige happesusega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

10. *„dell'Emilia / Emilia" rosso passito*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: intensiivne granaatpunane

Lõhn: õrnalt aromaatne Maitse: meeldivalt poolmagus või magus, soe, sametine, vahel pisut ergas

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 16 mahuprotsenti, millest tegelik alkoholisisaldus vähemalt 12 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

11. *„dell'Emilia / Emilia" rosso mosto di uve parzialmente fermentato*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: eri intensiivsusega rubiinpunane

Lõhn: veinine, värske puuvilja- ja lillevarjundiga

Maitse: magus, külluslik ja meeldivalt värske

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,0 mahuprotsenti

Tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: minimaalselt 1 mahuprotsent, maksimaalselt alla 7 mahuprotsendi

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

12. *„dell'Emilia / Emilia" rosato*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: erineva tugevusega ja erinevat tooni roosa

Lõhn: valdavalt puuviljanüanssidega

Maitse: kuivast magusani, täpselt õige pehmuse ja värskusega, külluslik

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

13. *„dell'Emilia / Emilia" rosato frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: erineva tugevusega ja erinevat tooni roosa

Lõhn: kerge lillevarjundiga, millega kaasnevad selgemad puuviljanüansid

Maitse: kuivast magusani, täpselt õige pehmuse ja värskusega, külluslik

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

14. *„dell'Emilia / Emilia" rosato spumante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev

Värvus: erineva intensiivsusega roosa

Lõhn: õrn, tajutavate lille- ja puuviljanootidega

Maitse: *brut nature* kuni magus, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

15. *„dell'Emilia / Emilia" rosato mosto di uve parzialmente fermentato*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: erineva intensiivsusega roosa

Lõhn: veinine, värske puuvilja- ja lillevarjundiga

Maitse: magus, külluslik ja meeldivalt värske

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: minimaalselt 1 mahuprotsent, maksimaalselt alla 7 mahuprotsendi

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

16. *„dell'Emilia / Emilia" Ancellotta või Lancellotta rosso*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: intensiivne rubiinpunane

Lõhn: veinine, küpse puuvilja nootidega, mõnikord lillenootidega

Maitse: kuivast magusani, õige happesusega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

17. *„dell'Emilia / Emilia" Ancellotta või Lancellotta rosso frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: intensiivne rubiinpunane

Lõhn: veinine, värske puuviljase varjundiga

Maitse: kuivast magusani, külluslik ja meeldivalt värske

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

18. *„dell'Emilia / Emilia" Ancellotta või Lancellotta rosso spumante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev

Värvus: erineva intensiivsusega rubiin- või granaatpunane

Lõhn: õrn, aromaatne ja mitmekesiste puuviljanootidega

Maitse: *brut nature* kuni magus, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

19. *„dell'Emilia / Emilia" Ancellotta või Lancellotta rosso novello*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: ere rubiinpunane

Lõhn: veinine ja tajutavate puuviljanootidega

Maitse: mahe ja täpselt õige happesusega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

20. *„dell'Emilia / Emilia" Ancellotta või Lancellotta rosso mosto di uve parzialmente fermentato*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: eri intensiivsusega rubiinpunane

Lõhn: veinine, värske puuvilja- ja lillevarjundiga

Maitse: magus, külluslik ja meeldivalt värske

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,0 mahuprotsenti

Tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: minimaalselt 1 mahuprotsent, maksimaalselt alla 7 mahuprotsendi

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

21. *„dell'Emilia / Emilia" Ancellotta või Lancellotta rosato*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: erineva intensiivsusega roosa

Lõhn: valdavalt puuviljanüanssidega, millele on lisatud lillenoote

Maitse: kuiv kuni magus, pehme, värske ja maitseküllane

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

22. *„dell'Emilia / Emilia" Ancellotta või Lancellotta rosato frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: erineva intensiivsusega roosa

Lõhn: valdavalt puuviljanüanssidega, millele on lisatud lillenoote

Maitse: kuiv kuni magus, pehme, värske ja maitseküllane

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

23. *„dell'Emilia / Emilia" Ancellotta või Lancellotta rosato spumante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev

Värvus: erineva intensiivsusega roosa

Lõhn: õrn, aromaatne, puuvilja- ja lillenüanssidega

Maitse: *brut nature* kuni magus, värske, õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

24. *„dell'Emilia / Emilia" Ancellotta või Lancellotta rosato mosto di uve parzialmente fermentato*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: erineva intensiivsusega roosa

Lõhn: valdavalt puuviljanüanssidega

Maitse: magus, külluslik ja meeldivalt värske

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: minimaalselt 1 mahuprotsent, maksimaalselt alla 7 mahuprotsendi

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 14 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

25. *„dell'Emilia / Emilia" Barbera*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: eri intensiivsusega rubiinpunane

Lõhn: veinine, peen

Maitse: kuiv, õige happesusega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: intensiivne rubiinpunane

Lõhn: veinine, tugeva puuviljase varjundiga

Maitse: kuiv, mõnusa värskuse ja hea happesusega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev

Värvus: erineva intensiivsusega rubiin- või granaatpunane

Lõhn: õrn, aromaatne ja mitmekesiste puuviljanootidega

Maitse: *brut nature* kuni magus, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

28. *„dell'Emilia / Emilia" Barbera novello*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: ere rubiinpunane

Lõhn: veinine ja tajutavate puuviljanootidega

Maitse: mahe ja täpselt õige happesusega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: eri intensiivsusega rubiinpunane

Lõhn: veinine, värske puuvilja- ja lillevarjundiga

Maitse: magus, külluslik ja meeldivalt värske

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,0 mahuprotsenti

Tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: minimaalselt 1 mahuprotsent, maksimaalselt alla 7 mahuprotsendi

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

30. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco rosso frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: erineva intensiivsusega rubiin- või granaatpunane

Lõhn: õrn, aromaatne ja tajutavate lillenootidega

Maitse: kuiv kuni magus, pehme ja täpselt õige happesusega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

31. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco rosso spumante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev

Värvus: erineva intensiivsusega rubiin- või granaatpunane

Lõhn: õrn, aromaatne ja mitmekesiste lillenootidega

Maitse: *brut nature* kuni magus, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

32. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco rosso novello frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: ere rubiinpunane

Lõhn: veinine ja tajutavate puuviljanootidega

Maitse: mahe ja täpselt õige happesusega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: eri intensiivsusega rubiinpunane

Lõhn: veinine, värske puuvilja- ja lillevarjundiga

Maitse: magus, külluslik ja meeldivalt värske

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,0 mahuprotsenti

Tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: minimaalselt 1 mahuprotsent, maksimaalselt alla 7 mahuprotsendi

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

34. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco rosato frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: erineva intensiivsusega roosa

Lõhn: meeldiv, aromaatne ning tajutavate lille- ja puuviljanootidega

Maitse: kuiv kuni magus, täidlane ja värske, külluslik

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

35. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco rosato spumante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev

Värvus: erineva intensiivsusega roosa

Lõhn: õrn, tajutavate lille- ja puuviljanootidega

Maitse: *brut nature* kuni magus, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

36. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco rosato mosto di uve parzialmente fermentato*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: erineva intensiivsusega roosa

Lõhn: värske puuvilja- ja lillevarjundiga

Maitse: magus, külluslik ja meeldivalt värske

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: minimaalselt 1 mahuprotsent, maksimaalselt alla 7 mahuprotsendi

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

37. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco (vinificato in bianco) frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: õlgkollane

Lõhn: õrn, aromaatne ja tajutavate lillenootidega

Maitse: kuiv kuni magus, täidlane ja värske, intensiivne, külluslik

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

38. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco (vinificato in bianco) spumante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev

Värvus: õlgkollane

Lõhn: õrn, aromaatne ja mitmekesiste lillenootidega

Maitse: *brut nature* kuni magus, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

39. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco (vinificato in bianco) novello frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: õlgkollane

Lõhn: veinine ja tajutavate puuviljanootidega

Maitse: mahe ja täpselt õige happesusega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

40. *„dell'Emilia / Emilia" Lambrusco (vinificato in bianco) mosto di uve parzialmente fermentato*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: õlgkollane

Lõhn: veinine, värske puuvilja- ja lillevarjundiga

Maitse: magus, külluslik ja meeldivalt värske

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,0 mahuprotsenti

Tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: minimaalselt 1 mahuprotsent, maksimaalselt alla 7 mahuprotsendi

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: eri intensiivsusega rubiinpunane

Lõhn: veinine, puuviljase varjundiga

Maitse: kuiv, õige happesusega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: eri intensiivsusega rubiinpunane

Lõhn: veinine, puuviljase varjundiga

Maitse: kuiv, täidlane

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: õrn, püsiv

Värvus: intensiivne rubiinpunane

Lõhn: aromaatne, veinine

Maitse: *brut nature* kuni magus, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: ere rubiinpunane

Lõhn: veinine ja tajutavate puuviljanootidega

Maitse: mahe ja täpselt õige happesusega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

45. *„dell'Emilia / Emilia" Malbo Gentile passito*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: intensiivne granaatpunane

Lõhn: õrnalt aromaatne

Maitse: meeldivalt poolmagus või magus, soe, sametine, vahel pisut ergas

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 16 mahuprotsenti, millest tegelik alkoholisisaldus vähemalt 12 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: eri intensiivsusega rubiinpunane

Lõhn: veinine, värske puuvilja- ja lillevarjundiga

Maitse: magus, külluslik ja meeldivalt värske

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,0 mahuprotsenti

Tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: minimaalselt 1 mahuprotsent, maksimaalselt alla 7 mahuprotsendi

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: kahvatu rubiinpunane

Lõhn: õrn, aromaatne, meeldiv

Maitse: kuiv, täidlane ja värske, harmooniline

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

48. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot nero frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: kahvatu rubiinpunane

Lõhn: õrn, aromaatne ja selgete puuviljanootidega

Maitse: kuiv, täidlane ja värske, harmooniline

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

49. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot nero spumante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev

Värvus: kahvatu rubiinpunane

Lõhn: aromaatne, meeldiv

Maitse: *brut nature* kuni kuiv, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

50. *„dell'Emilia / Emilia" Cabernet (viinamarjasordist „Cabernet Franc" ja/või „Cabernet Sauvignon")*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: erepunane

Lõhn: veinine, rohulõhna nüansid

Maitse: kuiv, täidlane

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

51. *„dell'Emilia / Emilia" Cabernet (viinamarjasordist „Cabernet Franc" ja/või „Cabernet Sauvignon") novello*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: ere rubiinpunane

Lõhn: veinine ja tajutavate puuviljanootidega

Maitse: mahe ja täpselt õige happesusega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: erepunane

Lõhn: veinine, rohulõhna nüansid

Maitse: kuiv, täidlane

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: ere rubiinpunane

Lõhn: veinine ja tajutavate puuviljanootidega

Maitse: mahe ja täpselt õige happesusega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: sügav rubiinpunane

Lõhn: veinine, rohulõhna nüansid

Maitse: kuiv, täidlane

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: ere rubiinpunane

Lõhn: veinine ja tajutavate puuviljanootidega

Maitse: mahe ja täpselt õige happesusega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

56. *„dell'Emilia / Emilia" Fogarina*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: väga intensiivne rubiinpunane

Lõhn: veinine, küpse puuviljase varjundiga

Maitse: kuivast magusani, õige happesusega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: rubiinpunane

Lõhn: veinine, puuviljase varjundiga

Maitse: kuivast magusani, külluslik

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev

Värvus: rubiin- või granaatõunapunane

Lõhn: külluslik, aromaatne, puuviljanootidega

Maitse: *brut nature* kuni magus, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: ere rubiinpunane

Lõhn: veinine ja tajutavate puuviljanootidega

Maitse: mahe ja täpselt õige happesusega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: intensiivne punane granaatpunase varjundiga

Lõhn: õrnalt aromaatne

Maitse: meeldivalt poolmagus või magus, soe, sametine, vahel pisut ergas

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 16 mahuprotsenti, millest tegelik alkoholisisaldus vähemalt 12 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: eri intensiivsusega rubiinpunane

Lõhn: veinine, värske puuvilja- ja lillevarjundiga

Maitse: magus, külluslik ja meeldivalt värske

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,0 mahuprotsenti

Tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: minimaalselt 1 mahuprotsent, maksimaalselt alla 7 mahuprotsendi

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

62. *„dell'Emilia / Emilia" Fortana*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: eri intensiivsusega rubiinpunane

Lõhn: veinine, puuvilja- või lillenootidega

Maitse: kuivast magusani, õige happesusega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: eri intensiivsusega rubiinpunane

Lõhn: veinine, värske puuviljase varjundiga

Maitse: kuivast magusani, külluslik ja meeldivalt värske

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev

Värvus: ere rubiinpunane

Lõhn: õrn, aromaatne

Maitse: *brut nature* kuni magus, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: ere rubiinpunane

Lõhn: veinine ja tajutavate puuviljanootidega

Maitse: mahe ja täpselt õige happesusega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: eri intensiivsusega rubiinpunane

Lõhn: veinine, värske puuvilja- ja lillevarjundiga

Maitse: magus, külluslik ja meeldivalt värske

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,0 mahuprotsenti

Tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: minimaalselt 1 mahuprotsent, maksimaalselt alla 7 mahuprotsendi

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: eri intensiivsusega rubiinpunane

Lõhn: veinine, puuviljase varjundiga

Maitse: kuiv, õige happesusega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: eri intensiivsusega rubiinpunane

Lõhn: veinine, puuviljase varjundiga

Maitse: kuiv, täidlane

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: õrn, püsiv

Värvus: eri intensiivsusega rubiinpunane

Lõhn: veinine, selgete puuviljanootidega

Maitse: *brut nature* kuni magus, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: ere rubiinpunane

Lõhn: veinine ja tajutavate puuviljanootidega

Maitse: mahe ja täpselt õige happesusega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: intensiivne granaatpunane

Lõhn: õrnalt aromaatne

Maitse: meeldivalt poolmagus või magus, soe, sametine, vahel pisut ergas

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 16 mahuprotsenti, millest tegelik alkoholisisaldus vähemalt 12 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: eri intensiivsusega rubiinpunane

Lõhn: veinine, värske puuvilja- ja lillevarjundiga

Maitse: magus, külluslik ja meeldivalt värske

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,0 mahuprotsenti

Tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: minimaalselt 1 mahuprotsent, maksimaalselt alla 7 mahuprotsendi

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

73. *„dell'Emilia / Emilia" Merlot*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: sügav rubiinpunane

Lõhn: veinine, rohulõhna nüansid

Maitse: kuiv, täidlane

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: ere rubiinpunane

Lõhn: veinine ja tajutavate puuviljanootidega

Maitse: mahe ja täpselt õige happesusega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: intensiivne rubiinpunane

Lõhn: veinine, mõrkjas järellõhn

Maitse: kuiv, täidlane

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: ere rubiinpunane

Lõhn: veinine ja tajutavate puuviljanootidega

Maitse: mahe ja täpselt õige happesusega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 17 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

77. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot nero (vinificato in bianco)*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: õlgkollane, erksa tooniga

Lõhn: õrn, aromaatne, meeldiv

Maitse: kuiv, täidlane ja värske, harmooniline

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

78. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot nero frizzante (vinificato in bianco)*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: õlgkollane, erksa tooniga

Lõhn: õrn, aromaatne ja selgete puuviljanootidega

Maitse: kuiv, täidlane ja värske, harmooniline

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

79. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot nero spumante (vinificato in bianco)*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev

Värvus: õlgkollane

Lõhn: õrn, aromaatne, meeldiv

Maitse: *brut nature* kuni kuiv, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 15 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

80. *„dell'Emilia / Emilia" Alionza*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane

Lõhn: valdavalt puuviljanüanssidega

Maitse: kuiv, külluslik, tasakaalustatud täidlusega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 13 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane

Lõhn: meeldivalt tugev, värske ja puuviljase varjundiga

Maitse: kuiv, aromaatne

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 13 g/l;

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev

Värvus: erineva intensiivsusega õlgkollane

Lõhn: õrn, aromaatne ja iseloomulike puuviljanootidega

Maitse: *brut nature* kuni magus, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane

Lõhn: tuntavad lille- ja puuviljanoodid

Maitse: magus, külluslik ja meeldivalt värske

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,0 mahuprotsenti

Tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: minimaalselt 1 mahuprotsent, maksimaalselt alla 7 mahuprotsendi

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 13 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: kahvatu õlgkollane

Lõhn: puuviljane, tugeva õunanüansiga

Maitse: kuiv, peen, elegantne

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,0 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 13 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: kahvatu õlgkollane

Lõhn: meeldivalt tugev, puuviljase varjundiga

Maitse: kuiv, aromaatne, elegantne

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,0 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 13 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev

Värvus: kahvatu õlgkollane

Lõhn: õrn, aromaatne ja iseloomulike puuviljanootidega

Maitse: *brut nature* kuni kuiv, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: kahvatu õlgkollane

Lõhn: tuntavad lille- ja puuviljanoodid

Maitse: magus, külluslik ja meeldivalt värske

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,0 mahuprotsenti

Tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: minimaalselt 1 mahuprotsent, maksimaalselt alla 7 mahuprotsendi

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 13 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: kulla tooni õlgkollane

Lõhn: õrn, aromaatse puuvilja- ja lillelõhnaga

Maitse: kuiv kuni magus, täidlane ja värske, intensiivne, külluslik

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

89. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia (viinamarjasordist „Malvasia di Candia Aromatica") frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: kulla tooni õlgkollane

Lõhn: õrn, aromaatse puuvilja- ja lillelõhnaga

Maitse: kuiv kuni magus, täidlane ja värske, intensiivne, külluslik

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

90. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia (viinamarjasordist „Malvasia di Candia Aromatica") spumante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev

Värvus: õlgkollane, kuldse varjundiga

Lõhn: aromaatne, iseloomulik, täidlane

Maitse: *brut nature* kuni magus, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

91. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia (viinamarjasordist „Malvasia di Candia Aromatica") passito*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: kuldkollane, kaldub merevaigukollase poole

Lõhn: õrnalt aromaatne

Maitse: meeldivalt poolmagus või magus, soe, sametine, vahel pisut ergas

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 16 mahuprotsenti, millest tegelik alkoholisisaldus vähemalt 12 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

92. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia (da Malvasia di Candia aromatica) mosto di uve parzialmente fermentato*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: õlgkollane

Lõhn: tuntavad värsked lille- ja puuviljanoodid

Maitse: magus, külluslik ja meeldivalt värske

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,0 mahuprotsenti

Tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: minimaalselt 1 mahuprotsent, maksimaalselt alla 7 mahuprotsendi

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: kulla tooni õlgkollane

Lõhn: õrn, aromaatse puuvilja- ja lillelõhnaga

Maitse: kuiv kuni magus, värske ja harmooniline

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

94. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia bianca frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: kulla tooni õlgkollane

Lõhn: õrn, aromaatse puuvilja- ja lillelõhnaga

Maitse: kuiv kuni magus, värske ja harmooniline

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

95. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia bianca spumante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev

Värvus: õlgkollane, kuldse varjundiga

Lõhn: aromaatne, iseloomulik

Maitse: *brut nature* kuni magus, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

96. *„dell'Emilia / Emilia" Malvasia bianca mosto di uve parzialmente fermentato*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: õlgkollane

Lõhn: tuntavad värsked lille- ja puuviljanoodid

Maitse: magus, külluslik ja meeldivalt värske

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,0 mahuprotsenti

Tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: minimaalselt 1 mahuprotsent, maksimaalselt alla 7 mahuprotsendi

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

97. *„dell'Emilia / Emilia" Montù*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane

Lõhn: valdavalt puuviljanüanssidega

Maitse: kuiv, külluslik, tasakaalustatud täidlusega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,0 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 13 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane

Lõhn: meeldivalt tugev, värske ja puuviljase varjundiga

Maitse: kuiv, maitseküllane

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,0 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 13 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev

Värvus: erineva intensiivsusega õlgkollane

Lõhn: õrn, aromaatne ja iseloomulike puuviljanootidega

Maitse: *brut nature* kuni magus, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane

Lõhn: tuntavad lille- ja puuviljanoodid

Maitse: magus, külluslik ja meeldivalt värske

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,0 mahuprotsenti

Tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: minimaalselt 1 mahuprotsent, maksimaalselt alla 7 mahuprotsendi

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 13 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

101. *„dell'Emilia / Emilia" Moscato*

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: kulla tooni õlgkollane

Lõhn: tuntavad puuviljanoodid

Maitse: kuiv kuni magus, aromaatne, täidlane, tasakaalustatud täidlusega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,0 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 13 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: kulla tooni õlgkollane

Lõhn: meeldivalt tugev, värske ja puuviljase varjundiga

Maitse: kuiv kuni magus, intensiivne, aromaatne, täidlane

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,0 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 13 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev

Värvus: kulla tooni õlgkollane

Lõhn: õrn, aromaatne ja iseloomulike puuviljanootidega

Maitse: *brut nature* kuni magus, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: eri intensiivsusega õlgkollane

Lõhn: tuntavad lille- ja puuviljanoodid

Maitse: magus, külluslik ja meeldivalt värske

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,0 mahuprotsenti

Tegelik alkoholisisaldus mahuprotsentides: minimaalselt 1 mahuprotsent, maksimaalselt alla 7 mahuprotsendi

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 13 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: õlgkollane, erksa tooniga

Lõhn: õrn, aromaatne ja iseloomulike puuviljanootidega

Maitse: kuiv kuni magus, täidlane ja värske, intensiivne, harmooniline

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: õlgkollane, erksa tooniga

Lõhn: õrn, aromaatne ja iseloomulike puuviljanootidega

Maitse: kuiv kuni magus, täidlane ja värske, intensiivne, külluslik

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev

Värvus: õlgkollane, kuldse varjundiga

Lõhn: aromaatne, iseloomulik, täidlane

Maitse: *brut nature* kuni magus, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: kuldkollane, kaldub merevaigukollase poole

Lõhn: õrnalt aromaatne

Maitse: meeldivalt poolmagus või magus, soe, sametine, vahel pisut ergas

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 16 mahuprotsenti, millest tegelik alkoholisisaldus vähemalt 12 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: õlgkollane

Lõhn: õrn, aromaatne, meeldiv

Maitse: kuiv, täidlane ja värske, harmooniline

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

110. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot bianco frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: õlgkollane, erksa tooniga

Lõhn: õrn, aromaatne ja selgete puuviljanootidega

Maitse: kuiv, värske, täidlane, tugev, harmooniline

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

111. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot bianco spumante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev

Värvus: õlgkollane

Lõhn: õrn, aromaatne, meeldiv

Maitse: *brut nature* kuni kuiv, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: helekuldne, mõnikord kahvaturoosa või vasekarva

Lõhn: õrn, aromaatne

Maitse: kuiv, harmooniline

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

113. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot grigio frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: helekuldne, mõnikord kahvaturoosa või vasekarva

Lõhn: õrnalt aromaatne puuviljanüanssidega

Maitse: kuiv, värske, täidlane, tugev, harmooniline

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

114. *„dell'Emilia / Emilia" Pinot grigio spumante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev

Värvus: helekuldne, mõnikord kahvaturoosa või vasekarva

Lõhn: õrn, aromaatne, meeldiv

Maitse: *brut nature* kuni kuiv, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: õlgkollane, roheka varjundiga

Lõhn: õrn, kerge aroominoodiga

Maitse: kuiv, täidlane ja värske, harmooniline

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

116. *„dell'Emilia / Emilia" Riesling italico frizzante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: õlgkollane

Lõhn: õrn, aroominoodiga

Maitse: kuiv, värske, täidlane, tugev, harmooniline

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

117. *„dell'Emilia / Emilia" Riesling italico spumante*

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev

Värvus: õlgkollane

Lõhn: õrn, aromaatne, meeldiv

Maitse: *brut nature* kuni kuiv, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: õlgkollane, erksa tooniga

Lõhn: aromaatne, iseloomulik

Maitse: kuiv**,** värske, täidlane, tugev

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: õlgkollane, erksa tooniga

Lõhn: õrn, aromaatne, taimsed nüansid

Maitse: kuiv, värske, täidlane, tugev, harmooniline

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev

Värvus: kahvatu õlgkollane

Lõhn: aromaatne, iseloomulik

Maitse: *brut nature* kuni magus, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: kuldkollane, kaldub merevaigukollase poole

Lõhn: õrnalt aromaatne

Maitse: meeldivalt poolmagus või magus, soe, sametine, vahel pisut ergas

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 16 mahuprotsenti, millest tegelik alkoholisisaldus vähemalt 12 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: õlgkollane

Lõhn: õrn, aromaatne ja iseloomulike puuviljanootidega

Maitse: kuiv kuni magus, täidlane ja värske, maitseküllane, intensiivne, harmooniline

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: õlgkollane, erksa tooniga

Lõhn: õrn, aromaatne ja iseloomulike puuviljanootidega

Maitse: kuiv kuni magus, täidlane ja värske, intensiivne, külluslik

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev

Värvus: õlgkollane, kuldse varjundiga

Lõhn: õrn, iseloomulik, taimsed nüansid

Maitse: *brut nature* kuni magus, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: kuldkollane, kaldub merevaigukollase poole

Lõhn: õrnalt aromaatne

Maitse: meeldivalt poolmagus või magus, soe, sametine, vahel pisut ergas

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 16 mahuprotsenti, millest tegelik alkoholisisaldus vähemalt 12 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 18 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Värvus: ere kuldkollane

Lõhn: õrn, taimse varjundiga

Maitse: kuiv kuni magus, täidlane ja värske, vähe aromaatne

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 4,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: elav, kiiresti hajuv

Värvus: ere kuldkollane

Lõhn: õrn, aromaatne ja iseloomulike puuviljanootidega

Maitse: kuiv kuni magus, täidlane ja värske, intensiivne, külluslik

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 10,5 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

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

LÜHIKIRJELDUS

Vaht: peene mulliga ja kauakestev

Värvus: kuldkollane

Lõhn: aromaatne, iseloomulik

Maitse: *brut nature* kuni magus, värske, harmooniline ja õrna pärmimaitsega

Minimaalne üldalkoholisisaldus mahuprotsentides: 11 mahuprotsenti

Suhkruvaba ekstrakti miinimumsisaldus: 16 g/l

Kui vein on valmistatud pudelis teisese käärimise teel, võib käärimisjääkide tõttu esineda sade.

Kõik analüütilised näitajad, mida ei ole alljärgnevas tabelis esitatud, vastavad liikmesriigi ja ELi õigusaktides sätestatud piirnormidele.

Üldised analüütilised omadused

— Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides): –

— Minimaalne üldhappesus: 5,0 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

— Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta): –

— Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta): –

5. **Veinivalmistustavad**

5.1. *Konkreetsed veinivalmistustavad*

1. Rikastamine – magustamine ja teine käärimine

Asjakohane piirang veinide valmistamisel

Naturaalset alkoholisisaldust mahuprotsentides võib ELi ja siseriiklike õigusaktidega kehtestatud piirides ja viisil suurendada määratletud geograafilisest piirkonnast saadud kontsentreeritud viinamarjavirdega või kontsentreeritud ja puhastatud viinamarjavirdega rikastamise teel.

Tüüpilist geograafilist tähist „dell'Emilia / Emilia" võib kasutada asjaomastesse kategooriatesse kuuluvatel viinamarjasaadustel, mille puhul 85 % toodetest või veini eeltoodetest pärinevad määratletud geograafilisest piirkonnast, sh tooted, mida kasutatakse magustamiseks ja kääritamiseks.

2. „Pinot Nero" viinamarjade kääritamine ilma kestadeta

Veinivalmistamise eritava

Poolvahuveine ja vahuveine on traditsiooniliselt toodetud „Pinot Nero" viinamarjade kestadeta kääritamisel. „Pinot Nero" viinamarjade kestadeta kääritamine võimaldab toota veini, mis on värvilt valge ning meeldiva aroomiga, millel on elegantsed nüansid ning õrn kauapüsiv vaht.

5.2. *Maksimaalne saagikus:*

1. bianco, rosso, rosato, Fogarina, Fortana, Lambrusco, Montù, Trebbiano - kõik spetsifikaadi tüübid, v.a Passito

29 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

2. „Alionza", „Ancellotta", „Moscato Bianco", „Grechetto Gentile" – kõik tüübid, v.a Passito

26 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

3. „Malvasia" (viinamarjasordist „Malvasia di Candia Aromatica") – kõik tüübid, v.a Passito

24 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

4. „Chardonnay", „Spergola", „Sauvignon" – kõik tüübid, v.a Passito

23 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

5. „Barbera", „Cabernet", „Cabernet Franc", „Sangiovese", „Sauvignon" – kõik tüübid, v.a Passito

21 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

6. „Cabernet Sauvignon", „Malbo Gentile", „Malvasia Bianca", „Marzemino", „Merlot" – kõik tüübid, v.a Passito

20 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

7. „Pinot Bianco", „Pinot Grigio", „Pinot Nero", „Riesling Italico" – kõik tüübid, v.a Passito

20 000 kilogrammi viinamarju hektari kohta

8. bianco Passito, rosso Passito, Fogarina Passito

145 hektoliitrit hektari kohta

9. „Grechetto Gentile Passito"

130 hektoliitrit hektari kohta

10. „Malvasia Passito" (viinamarjasordist „Malvasia di Candia Aromatica")

120 hektoliitrit hektari kohta

11. „Spergola Passito"

115 hektoliitrit hektari kohta

12. „Sauvignon Passito“

105 hektoliitrit hektari kohta

13. „Malbo Gentile Passito“, „Marzemino Passito“

100 hektoliitrit hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Ala, kus kasvatatakse viinamarju, mida kasutatakse kaitstud geograafilise tähisega veinide „dell'Emilia / Emilia“ ja osaliselt kääritatud viinamarjavirde tootmiseks, hõlmab Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza ja Reggio Emilia provintsi tervet haldusterritooriumi. Bologna provintsis võib kaitstud geograafilist tähist „dell'Emilia / Emilia“ kasutada viinamarjade puhul, mida kasvatakse Sillaro jõe paremal kaldal ja mis on mõeldud tähisega hõlmatud viinamarjasaaduste tootmiseks, v.a Lambrusco tootetüübid.

7. **Veiniviinamarjasordid**

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. **Seos(t)e kirjeldus**

8.1. A. *Teave geograafilise piirkonna kohta*

1) seost väljendavad looduslikud tegurid

Kõigi tootespetsifikaadiga hõlmatud kategooriate puhul koosneb kaitstud geograafilise tähisega veinide „dell'Emilia" või „Emilia" tootmispiirkond Bologna, Ferrara, Modena, Parma, Piacenza ja Reggio Emilia provintsidest.

Tänu samale päritolule, asukohale ja asendile on piirkonnas ühelaadsed pinna- ja kliimatingimused ning kogu piirkond sobib hästi viinamarjakasvatuseks, mis on sealkandis väga edukas. Tänu kliimatingimustele on maastik seejuures läbivalt ühelaadne, mis tähendab seda, et viinamarjaistandustes kogu piirkonnas, kus valmistatakse kaitstud geograafilise tähisega veine „dell'Emilia" või „Emilia", kasutatakse üldjoontes samu viljelusmeetodeid.

Viinamarjasortide ja keskkonna vastastikuse mõju ühtlustamiseks sarnastes piirkondades on tootmispiirkonnale lisatud Bologna provintsi territoorium, mis asub Sillaro jõe paremal kaldal. See on praeguse tootmispiirkonnaga sarnaste mulla- ja kliimaomadustega piirkond, mida iseloomustavad väga sügav mullakiht, keskmine lõimis, pealmises kihis vähene kuni mõõdukas lubjakivisisaldus ning sügavamates kihtides suur lubjasisaldus. Mullad on neutraalsed kuni kergelt aluselised, väga õhurikkad ja sobivad hästi peamiste põllumajanduskultuuride kasvatamiseks.

Määratletud piirkonnas, mis läänepoolses küljes hõlmab kuut provintsi, on väga erinevad maastikud, mis on peaaegu võrdselt jaotunud tasandike ja Apenniinide mäestiku vahel. Tänu samale päritolule, asukohale ja asendile on piirkonnas ühelaadsed pinna- ja kliimatingimused. Kliima erinevad ilmingud on kujundanud kogu piirkonna maastiku ühtlaseks, nii et põllukultuure, sealhulgas viinamarjasorte, mis moodustavad tüüpilise geograafilise tähisega „Emilia" veinides kasutatavate viinamarjasortide kombinatsiooni, aretatakse ja kasvatatakse kogu piirkonnas sisuliselt ühtsete meetoditega.

Tasandik, mille kõrgus on üldjuhul 2–70 meetrit merepinnast, ulatub ühtse alana Po jõest kuni Aadria mere rannikuni, küündides Apenniinide mäestiku laiade orgudeni, mis kõrguvad kuni 150 meetri kõrgusel merepinnast. Setted vertikaalsete ladestustega tasastel mäejalamitel ja alluviaaltasandikul pärinevad peamiselt Apenniinide mäestiku jõgedest ja ojadest, samas kui käänulise tasandiku ja deltat ümbritseva tasandiku setted on pärit Po jõest.

Apenniinide reljeef mõjutab katkematut ala, mis ulatub esimestest küngastest kuni Apenniinide mäestikuni, sealhulgas ebatasane üleminekuala, mis piirkonna kagunurgas – määratlusest välja jäetud alal – peaaegu puudub. Kõrgus merepinnast on 100 – 2 200 meetrit, kuid enamik viinamarjaistandusi asub 600 meetrist madalamal. Piirkonna pinnases on ülekaalus mitmesugused settekivimid (liivakivi, savikivimid, lubjakivi, kips, liiv, konglomeraat). Selle mitmekesise reljeefi, morfogeneetiliste protsesside, geoloogilise aluspõhja keeruka struktuuri ja kivimitüüpide jaotuse ning kliima, taimestiku ja inimtegevuse mitmekesisuse tõttu paiknevad pinnasetüübid keeruka mosaiigina.

Viinamarjaistandused asuvad eri kõrgustel, alates tasandikest ja sealt kõrgemale, sõltuvalt piirkonnast, kasvatatavatest viinamarjasortidest ning viinamarjakasvatuse ja veinivalmistamise traditsioonidest; kõige vähem leidub viinamarju kõrgel Apenniini mäestikus, kus kliima on liiga külm. Temperatuur on väga varieeruv, ulatudes mõõdukalt soojast mäenõlvadel (mis on viinapuude kasvatamise seisukohalt kõige olulisemad) mõõdukalt jahedani mäetippudel. Tasandikul on kliima kontinentaalsem, sealne aasta keskmine temperatuur on 14–16 °C. Aastane sademete hulk on 600–800 mm ning sajab peamiselt sügisel ja vähemal määral kevadel. Minimaalne sademete hulk esineb Po oru kirdeosas, kus on selgelt tunda ka mere mõju.

Suvist veestressi leevendavad suur suhteline õhuniiskus ja pinnavee olemasolu. Sademete hulk suureneb kõrguse kasvades, varieerudes 800 millimeetrist Apenniinide serval, kust avaneb vaade tasandikele, enam kui 2 000 millimeetrini kõrgel Apenniinides; kõrgemal on ka rohkem vihmaseid päevi. Hüdroklimaatilised andmed sarnanevad sademete jaotusega: sisemaa tasandikel on see umbes –400 mm, Apenniinide keskosas läheneb nullile ja kõrgematel aladel on positiivne.

2) seost väljendavad inimtegurid

Vein „Emilia“ on sündinud tänu kinnistunud traditsioonidele, milles on põhiroll inimteguri ja tootmispiirkonna vahelisel seosel. Emilia viinamarjaistandused on iidsed – mitmest piirkonna Terramare asulakohast on leitud viinamarjaseemneid, mis pärinevad rauaajast. „Lambrusco“ sordiperekonda kuuluvad sordid on piirkonna kõige vanemad; nad on kindlasti etruski päritolu ning igal juhul geneetiliselt kõige lähedasemad metsviinapuule, millest nad on valikuliselt aretatud. Määratletud territooriumil istutasid viinapuid paleoliguurid, etruskid ja roomlased, keda mõjutas ka keltide kohalolu. Erinevate mõjutuste tulemusel levisid *arbustum gallicum* (nn Gallia viinamarja kasvatusmeetod) – kõrgema kasvuvormiga viinapuid kasvatati teiste puude najal, mis sobis viljakatele tasandikualadele – ning *vinea characatae* – Kreeka päritolu madal viinapuude kasvatamisviis, mis sobis hästi künklikele aladele. Hiljem mainivad ja kiidavad mitu Rooma autorit Emilia viinamarjakasvatuse levikut, mis areneb jõudsalt ja annab häid veine. Viinamarjakasvatuse areng jätkus keskajal tänu kohalike talupoegade ja põlluharimisega tegelevate munkade töökusele. Pier de Crescenzi kirjeldab 14. sajandil umbes kolmekümmet viinamarjasorti ja veini, mida Emilias toodeti nii tasandikel kui ka mägedes – nende seas „Trebbiano“, „Grechetto Gentile“ („Pignuolo“) ja „Lambrusco“.

Huvitav on ajalooline tõend selle kohta, kuidas viinamarjakasvatus ja sellega seotud veinitootmissaadused on alates 14. sajandist arenenud, liikudes madalamatelt tasandikualadelt kõrgemale mägedesse, nagu toob välja Pier de Crescenzi: „See kuulub teise liiki, mida tuntakse *duracla* nime all, millel on väga tumedad ja piklikud marjad ning millest saab valmistada väga tumedat ja head veini niisketel ja märgadel aladel, kuid mitte mägedes ega kuivades kohtades: ja see liik on Ferraras kõige enam hinnatud: ja see on teist liiki viinamari, mida tuntakse *gmaresta* nime all; see ei ole eriti tume ja sellel on piklik mari ja enne selle täielikku valmimist kaotab taim kõik lehed, maitse on hapukas ja äädikane, saagikus keskmine, tarjad on harvad, kuid vein, mida ta annab, on suurepärane ja säilib hästi. Ja neid viinamarju ei söö meelsasti ei linnud, koerad ega inimesed: suur osa sellest on pärit Bologna mägistelt aladelt.“ Seejärel levis Emilia veinide maine sajandite jooksul nii poolvahuveinide, vaiksete, punaste ja valgete veinide kui ka likööri või kuivatatud viinamarjadest valmistatud veini tootmises, nagu näitavad paljud rahvusvahelised veininäitused (nt Itaalia 1861. aasta näituse riiklik kataloog), mis tõi kaasa päritolunimetuste sünni. 1925. aastal koostas Norberto Marzotto Emilia eri provintsides kasvatatavatest viinamarjadest huvipakkuva nimekirja, kus on esindatud kõik artiklis 2 nimetatud sorditüübid, sealhulgas mõned üksnes kohaliku levikuga sordid nagu „Spergola“, „Moscato“, „Fogarina“ ja „Termarina“; rahvusvaheliselt levinud viinamarjasorte ei mainita, kuna autor neid ei käsitle, kuigi need on piirkonnas samuti levinud. 1950. aastate alguses sai piirkonna viinamarjakasvatus taas hoo sisse ja majanduslik elujõud taastus tänu märkimisväärsetele kaubanduslikele edusammudele, mis võimaldasid kaitstud geograafilise tähisega „Emilia“ veinide laialdast levikut – see käib eriti viinamarjasortidest „Lambrusco“, „Malvasia“, „Grechetto Gentile“ ja „Trebbiano“ valmistatud veinide kohta. 1967. aastal kiideti kõnealusel territooriumil heaks kolm kontrollitud päritolunimetusega veinipiirkonda, mille arv kasvas järgmisel aastakümnel kümneni, kinnitades, et piirkond sobib väga hästi viinamarjakasvatuseks ja veinitootmiseks. 18. novembril 1995 kinnitati ministri määrusega kaitstud geograafiline tähis „Emilia“ või „dell'Emilia“, samuti teised kaitstud geograafilised tähised, mille tootmispiirid jäävad osaliselt või täielikult tähisega „Emilia“ hõlmatud laiematesse tootmispiiridesse.

Määratletud piirkonna kogu viinamarjakasvatuspotentsiaal on suur, kuna 2000. aastal oli seal 32 427 hektarit viinamarjaistandusi (Istati andmetel). Nendes viinamarjaistandustes toodetud kaitstud geograafilise tähisega „Emilia“ veini kogused on aastate jooksul olnud alati märkimisväärsed. Asutuse ISMEA-MIPAAFi andmetel ulatus viinamarjatoodang 2009. aastal 1,3 tonnini, mis saadi ligikaudu 6 300 hektarilt, mis on riigi suuruselt kolmas geograafilise tähisega toodang. Punased veine toodetakse rohkem kui valgeid.

Inimtegur on tavapärase geograafilise tähise puhul väga oluline, arvestades järgmist:

— viinamarjaistandustes kasvatatavad viinamarjasordid: viinamarjasordid on määratletud piirkonnas traditsiooniliselt kasvatatavad viinamarjasordid, millest paljud on Emilia-Romagna piirkonnale omased ja mida kasvatatakse ainult selles piirkonnas;

— kasutatavad tootmisviisid: kasvatusviisid ja istutustihedus on piirkonnas ajalooliselt välja kujunenud, mille eesmärk on piirata saagikust ja saavutada tootespetsifikaadis nõutud omadused; mulla- ja kliimatingimused soodustavad viinapuude loomulikku kasvu. Viinamarjakasvatajad on võtnud kasutusele püsitraatidel rippuvate okstega toestussüsteemi, mis piirab taimede vohamist, võimaldab pungade ühtlast jaotust, taimede tootmispotentsiaali saavutamist, kiirgusenergia ärakasutamist ning seda, et tarjadeni jõuaks piisavalt õhku ja valgust. Kõige levinumaks toestussüsteemiks on vabad traadid, lühikeseks kärbitud nöörpuu, Geneva Double Courtain (Genfi topeltkardin), Guyot ja Sylvoz. Istutustihedus on 2 500–3 000 taime hektaril tasandikel ning kuni 3 000/4 000 taime hektaril Apenniinides ja Apenniinide äärealadel, mida seostatakse badlandi-tüüpi aladega. Kõige sagedamini kasutatavad pookealused on: Kober5BB, SO4, 420A, 1103P.

— Veini tootmisel järgitakse tavasid, mis on piirkonnas traditsiooniliselt kasutusel tootespetsifikaadis lubatud punaste ja valgete veinide, kuivade ja poolvahuveinide valmistamisel, samuti passito ja novello veinide valmistamisel.

8.2. B. *Üksikasjalik toote omaduste ja tunnuste kirjeldus, mis tulenevad valdavalt või eranditult geograafilisest piirkonnas*t

Käesolevas tootespetsifikaadis nimetatud veinidel on analüütilisest ja organoleptilisest seisukohast väga selged ja iseloomulikud omadused, mida on kirjeldatud artiklis 6 ning mis võimaldavad neid selgelt identifitseerida ja geograafilise piirkonnaga siduda. Üldiselt on Emilia tuntud kui poolvahuveini kodumaa, mis tuleneb pikaajalisest kohalikust traditsioonist, ühendades idast läände ulatuvate tasandike ja mäenõlvade veine. Samas leidub ka olulisi punaseid ja valgeid vaikseid veine, mida toodetakse peamiselt künklikel aladel.

Eelkõige eristuvad punastest sordiveinidest vaiksed, tasakaalustatud ja puuviljased veinid, nagu Cabernet (Cabernet Franc ja Cabernet Sauvignon), Merlot, Pinot Nero ja Sangiovese, veinidest, mis on vaiksed kuid samas ka kergelt gaseeritud, eristuvad Malbo Gentile, Marzemino, Ancellotta ja Barbera ning kõige tüüpilisematest poolvahuveinidest paraja happesuse ja aroomiga veinid, nagu kaitstud geograafilise tähisega „Emilia“ veinid Lambrusco, Fogarina ja Fortana.

Kõiki valgeid veine toodetakse kas vaiksete või rohkem levinud poolvahuveinidena, sealhulgas aromaatsetest sortidest, nagu „Malvasia di Candia aromatica“ ja „Moscato Bianco“. Traditsiooniline mullide olemasolu vahuveinides aitab maitset tasakaalustada ja tõstab esile sordile omaseid aroomid. Rahvusvaheliselt levinud sortidest, nagu „Sauvignon“ või „Chardonnay“, või piirkondlikest ja kohalikest sortidest, nagu „Grechetto Gentile“, „Montù“ ja „Spergola“ valmistatud valgetel veinidel on hea happesus, sealhulgas hea õunhappe sisaldus, mis toob esile sordile iseloomulikud aroomid.

Huvipakkuv on veinide tugev maitse ja struktuur, mis avalduvad kõige asjakohasemates piirkondades, eriti mäenõlvadel, kus on võimalik toota struktuursemaid ning ka kuivatatud viinamarjadest valmistatud veine (passito), mis on selles piirkonnas traditsioonilised.

Kaitstud geograafilise tähisega „Emilia“ noore veini (*novello*) liigid on saanud süsihappegaasi keskkonnas leotamise mõjul iseloomuliku aroomi, mis on seotud viinamarjasordi ja kasvukeskkonna organoleptiliste omadustega.

Vahuveinide tootmine on otseselt tingitud poolvahuveinide tootmisest, mille puhul hakati alates 1950. aastast kasutama teisest kääritamist suletud suurtes anumates. Kehtivate õigusaktide kohaselt kasutatakse vahuveinide tootmisel tehnoloogiaid, mille abil saadakse eri tüüpi vahuveine olenevalt jääksuhkru sisaldusest – kuivast kuni magusani.

8.3. C. *Punktides A ja B osutatud aspektide põhjuslik seos*

Määratletud geograafiline piirkond on väga varieeruv ning selle omadused on toonud kaasa eri viinamarjakasvatusviisid ja igale piirkonnale omaste viinamarjasortide leviku. Veinitüübi „Emilia“ viinamarjaistandused asuvad ligikaudu 60 % ulatuses tasandikel ja 38 % ulatuses künklikel aladel; vähesel määral mägedes (Istat, 2000). Veinides kajastuvad kaks Emilia-Romagna viinamarjakasvatuspiirkonda: tasandikul kasvatatud viinamarjad annavad kergeid ja värskeid veine, samas kui kõrgematel ja künklikel aladel kasvavad viinamarjad annavad tugevama struktuuriga, elegantsemaid ning püsivama lõhna ja maitsega veine.

Üldiselt võimaldavad määratletud geograafilise piirkonna päikesepaisteliste päevade arv ja temperatuur viinamarjadel viinapuude kasvupiirkonnas piisavalt küpseda. Kõige kõrgem kogusoojuse näitaja on tasandikel, ulatudes 2 400 kraadini (Winkleri indeks), mis väheneb kõrguse kasvades. Künklikul alal

on traditsiooniliselt viinamarjaistandused rajatud piirkondadesse, kus on kõige soodsamad ilmastikutingimused, päikesepaistelised nõlvad või külma õhu voolude eest kaitstud orud, kus toodetakse kvaliteetseid veine. Viinamarjakasvatus mäenõlvadel on levinud Piacenza, Parma ja Bologna provintsis. Kõrgemal, kus viinamarjaistandusi on vähem ning kus mullakiht on õhem ja erosioon intensiivne, asub keskkond, mis on eriti soodne lühikese kasvutsükliga viinamarjasortidele. Tasandikel on parimad kasvutingimused suurema soojusvajadusega sortidele, nagu Lambrusco sordid, mis on kõige levinumad piirkonna keskosas, eriti Reggio Emilia ja Modena provintsis, samas kui Apenniinide äärealal ja madalamas osas, kus algavad esimesed künklikud alad ja orud, leidub ideaalne keskkond paljudele viinamarjasortidele valgetest kui punaste, nii vaiksete, poolvahuveinide kui ka isegi passito tüüpi veinide tootmiseks. Siin leevendavad kontinentaalset kliimat tugevamad tuuled ja suurem sademete hulk ning mitmekesisemate muldadega nõlvad valitakse soovitud tootetüübi järgi.

Subkontinentaalne kliima tagab piisava sademete hulga kogu aasta vältel, samal ajal kui suviseid põudasid leevendavad tasandikel vooluveekogud, sügavad mullad ning suurem ja paremini jaotunud sademete hulk mägedes, mis need piirkonnad viinamarjakasvatuseks soodsaks.

Piirkonnas esineb ka erilisi loodustingimusi, näiteks Ferrara lähedal asuvatel tasandikel on deltaalade ja rannikutasandike mullastikuga pinnas, mis asub merepinnast madalamal ja kus põhjavee tase on kõrge, kuid mis on väga negatiivse hüdroklimaatilise näitaja tõttu halvasti veega varustatud; sellises keskkonnas kasvatatakse traditsiooniliselt sorti „Fortana“.

Üldiselt soodustab öise ja päevase temperatuuri suur kõikumine viinamarjade valmimise ajal koos valdavalt nõrgalt aluseliste või aluseliste, peene või mõõdukalt peene lõimisega muldadega aromaatsete ja polüfenooliderikaste veinide tootmist ja millest tulenevad nende iseloomulikud organoleptilised omadused.

Viinamarjakasvatus ja veinid varieeruvad ka läänest itta olenevalt iga piirkonna traditsioonist. Tasandikualal toodetakse kõige rohkem veini ning see hõlmab Lambrusco veinide tootmise ajaloolist etruski piirkonda Emilias, „Trebbiano“ kasvatuspiirkonda ning Ferrara provintsi eripiirkonda ranniku lähedal, kus domineerib „Fortana“ viinamarjasort. Läänest itta kulgevatel küngastel on levinud Piacenza küngastele omane Vana-Kreeka ja -Rooma viinamarjakasvatuse traditsioon, mida seostatakse selliste viinamarjasortidega nagu „Barbera“ ja „Croatina“ ning traditsioonilise sordiga „Malvasia di Candia Aromatica“, mille kasvatamine ulatub Parma ja Reggio Emilia küngasteni. Küngastel kasvatatakse ka paljusid teisi rahvusvahelisi või kohalikke sorte, sealhulgas „Sauvignon“, „Spergola“, „Montuson“ ja Bologna piirkonnas väga levinud „Grechetto Gentile“, ning samuti Bordeaux' punaste veinide põhikomponente „Cabernet“ ja „Merlot“. Künkliku piirkonna idapiiril leidub ka ajaloolisi sorte „Sangiovese“ ja „Albana“.

Viinamarjakasvatuse piirkonna tähtsust tõendavad viinamarjaistanduste laialdane levik määratletud piirkonnas ning igal aastal toodetud sajad tuhanded hektoliitrid „Emilia“ veini, mida turustatakse kogu maailmas.

8.4. *„dell'Emilia / Emilia“, kategooria: kuivatatud viinamarjadest valmistatud vein.*

Teave selle kohta, millised toote eriomadused tulenevad geograafilisest päritolust ja milline on põhjuslik seos geograafilise piirkonnaga.

Värvus varieerub kuldkollasest merevaigukollaseni valgete veinide puhul ja granaatpunaseni olenevalt kasutatud sordist. Aroom on hõrk ja iseloomulik, kuivatatud viinamarjade nüanssidega, mõnikord vürtsikas ning meenutab mett ja küpset puuvilja. Maitse on täidlane ja harmooniline ning võib varieeruda kuivast magusani, ehkki valdaval osal veinidest on suurem suhkrusisaldus.

Passito-tüüpi veine saab valmistada kõigist viinmarjasortidest, nii valgetest kui ka punastest, kuid kõige sagedamini kasutatakse aromaatseid viinamarjasorte („Moscato Giallo“, „Moscato Rosa“, „Traminer Aromatico“) ja poolaromaatseid sorte („Goldtraminer“, „Nosiola“, „Riesling Renano“, „Sauvignon“ jne).

Viinamarju kuivatatakse selleks ettenähtud ruumides ning kuivatamisperioodi kestus varieerub ja sõltub omadustest, mida veini valmistaja soovib lõpptootes selle meetodiga esile tõsta.

Passito-tüüpi veinide valmistamiseks kasutatavad viinamarjad teeb tootja kindlaks kobara eriliste füüsikaliste ja kvaliteediomaduste järgi.

Kuivatamiseks sobivad eriti hästi tarjad, kus viinamarjade vahel on rohkelt ruumi; need valitakse viinamarjaistanduses välja koristamise ajal.

Kuivatamist soodustab öise ja päevase temperatuuri märgatav kõikumine, mis on eriti märkimisväärne hilissuvel ja sügisel.

Veinide kvaliteediomadused sõltuvad tootmispiirkonna mullastiku- ja kliimatingimustest. Mõõdukas, jahe ja tuuline kliima, vett hästi läbi laskvad mullad, piisav sadevee hulk, mida jagub ka suvekuudele, ning päevase ja öise temperatuuri märgatav kõikumine viinamarjade valmimise ajal tagavad viinamarjakobarate optimaalse valmimise, mille tulemusena saadakse hea suhkru- ja happesisalduse ning igale sordile omaste ja neist valmistatud veinides kajastuvate muude kvaliteedi- ja organoleptiliste omadustega viinamarjad.

Seega põhineb põhjuslik seos toote erilisel kvaliteedil, mida võib seostada toote geograafilise päritoluga.

9. **Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistus, muud nõuded)**

Erand seoses veini valmistamisega määratletud geograafilises piirkonnas

Õigusraamistik

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik

Erand määratletud geograafilises piirkonnas valmistamise nõudest

Tingimuse kirjeldus:

Tingimuse kirjeldus:

Kooskõlas delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 5 lõike 1 punktis b ette nähtud erandiga võib osaliselt kääritatud viinamarjavirde ja kõigi teiste kaitstud geograafilise tähisega „dell'Emilia / Emilia“ hõlmatud veinide valmistamise protsess, sh poolvahuveini ja vahuveini tootmine ning teine kääritamine, peale kindlaksmääratud piirkonna toimuda ka naaberprovintside Ravenna, Forlì-Cesena, Mantua ja Cremona piirides.

Kahe või enama viinamarjasordi andmed märgistusel

Õigusraamistik

Riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

Märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Tingimuse kirjeldus

Kaitstud geograafilise tähisega (KGT) veinide „dell'Emilia / Emilia“ tähistamiseks kahe või enama viinamarjasordi nimetusega peavad väiksema osakaaluga viinamarjasordi viinamarjad moodustama üle 15 % üldkogusest ning sordid tuleb märgistusel esitada kasutatud viinamarjade tegeliku koguse järgi kahanevas järjestuses.

Sellega tagatakse, et sel moel saadud ja tähistatud veinid peegeldavad kõigi nende viinamarjasortide omadusi, millest nad on valmistatud, vältimaks tarbijatele eksitava teabe andmist, sest asjakohases ELi õigusaktis (määruse (EL) 2019/33 artikli 50 lõike 1 punkti a alapunkt ii) ei kehtestata kasutatud väiksema osakaaluga viinamarjasordi minimaalset protsenti.

Piirav säte on kooskõlas määruse (EL) 2019/33 artikli 58 lõikega 1, mis võimaldab liikmesriikidel kehtestada tootespetsifikaadis piiravamad märgistamissätted, sh viide viinamarjasortidele.

Link tootespetsifikaadile

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