C/2025/3207

6.6.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 ([1]) 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/3207)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”dell’Emilia / Emilia”

PGI-IT-A0509-AM07 – 10.3.2025

1. **Tuotteen nimi**

”dell’Emilia / Emilia”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☒ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☐ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☒ Viinit

☐ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Italia

5. **Vakiomuutoksesta ilmoittava jäsenvaltion viranomainen**

Maatalous-, elintarvikeomavaraisuus- ja metsätalousministeriö

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Nämä muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa olevan vakiomuutosta koskevan määritelmän mukaisia, sillä ne eivät kuulu saman asetuksen 24 artiklan 3 kohdassa olevien määritelmien piiriin. Toisin sanoen

— ne eivät sisällä muutosta nimessä, nimen käytössä tai tuoteluokassa

— ne eivät poista yhtenäisessä asiakirjassa tarkoitettua yhteyttä maantieteelliseen alueeseen

— ne eivät aiheuta uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

([1]) Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Luokittelua koskeva täsmennys*

Kuvaus:

Tuote-eritelmässä on täsmennetty, mihin viiniluokkaan dell'Emilia / Emilia -kuohuviinit kuuluvat (kuohuviini).

Perustelu:

Muutoksella selvennetään tuotettujen kuohuviinien luokittelua.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1 kohtaa.

2. *Uuden Ancellotta Rosato -roseeviinityypin lisääminen (luokat: viini, helmeilevä viini, kuohuviini ja osittain käynyt rypäleen puristemehu)*

Kuvaus:

Tuote-eritelmään on lisätty uusi Ancellotta Rosato -viinityyppi, josta on olemassa niin viinien, helmeilevien viinien, kuohuviinien kuin osittain käyneiden rypäleen puristemehujen luokkaan kuuluvat versiot. Aiempaan Ancellotta-viinityyppiin on lisätty punaviiniin viittaava ilmaisu "Rosso", jotta nämä kaksi viinityyppiä voidaan erottaa toisistaan.

Perustelu:

Viininvalmistusmenetelmissä on viime vuosikymmeninä tapahtunut merkittävää ja selvästi havaittavaa kehitystä, ja voimakkaanvärisistä rypäleistä voidaan nyt helposti valmistaa roseeviinejä. Lisäksi roseeviinien kysyntä on ajoittaisesta vaihtelevuudestaan huolimatta lisääntynyt merkittävästi viime vuosikymmenten aikana, sillä kuluttajat pitävät tällaisista viineistä. Sallimalla roseeviinien valmistaminen Ancellotta-rypäleistä pyritään siis antamaan tuottajille uusia mahdollisuuksia hyödyntää lajikkeelle tyypillisiä ominaisuuksia. Samalla voidaan lisätä Ancellotta-viinityypin vetovoimaisuutta laajentamalla kuluttajille tarjottavaa tuotevalikoimaa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1 ja 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa "Viinin/viinien kuvaus".

3. *Lambrusco Rosato -viinityyppiä edustavan osittain käyneen rypäleen puristemehun lisääminen*

Kuvaus:

Tuote-eritelmään on lisätty Lambrusco Rosato -viinityyppiä edustava osittain käynyt rypäleen puristemehu.

Perustelu:

Lambrusco Rosso- ja Lambrusco Vinificato in Bianco -viinityypeistä on jo olemassa osittain käyneiden rypäleen puristemehujen luokkaan kuuluva versio. Todennäköisimmin Lambrusco Rosato -viinityyppiä edustava versio on siis jäänyt tuote-eritelmästä pois epähuomiossa. Lisäksi on syytä pitää mielessä, että viinien luokittelu puna- tai roseeviiniksi perustuu paikallisiin perinteisiin ja käytäntöihin ja siinä on melko paljon alueiden välistä vaihtelua, erityisesti Emilian ja Lombardian alueilla, joilla Lambrusco-rypälelajiketta viljellään. Lisäämällä tuote-eritelmään Lambrusco Rosato -viinityyppiä edustava osittain käynyt rypäleen puristemehu voidaan näin ollen sekä korjata ilmeinen virhe että välttää tuotteen väriä koskevat erimielisyydet kaikilla tasoilla, niin alan toimijoiden kesken kuin tarkastus- ja valvontaelinten kanssa toimittaessa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 1 ja 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa "Viinin/viinien kuvaus".

4. *Liitteen 1 ja sitä koskevien viittausten poistaminen*

Kuvaus:

Liite 1, jossa luetellaan Emilia-Romagnan alueella sallitut rypälelajikkeet, on poistettu. Tämän seurauksena tuote-eritelmästä on poistettu myös kaikki viittaukset tähän liitteeseen.

Perustelu:

Liitettä 1 pidetään tarpeettomana, sillä asiaa koskevassa tuote-eritelmän säännöksessä viitataan ”Emilia-Romagnan alueella viljeltäviksi soveltuviin lajikkeisiin”. Tämä katsotaan tyhjentäväksi, sillä alueellinen viranomainen ylläpitää ajantasaista luetteloa alueella sallituista lajikkeista. Jos lajikeluettelo vahvistetaan tuote-eritelmän liitteessä (liite 1), se vanhenee joka kerta, kun alueellista luetteloa muutetaan, ja tuote-eritelmää olisi toistuvasti tarkistettava.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ja liitettä 1, joka poistetaan.

5. *Kahden uuden Lambrusco-lajikkeen lisääminen rypälelajikkeiden yhdistelmään*

Kuvaus:

Lambrusco Rosso-, Lambrusco Rosato- ja Lambrusco Vinificato in Bianco -viinityyppien rypälelajikkeiden yhdistelmään on lisätty lajikkeet Lambrusco Benetti ja Lambrusco del Pellegrino.

Perustelu:

Lambrusco Benetti- ja Lambrusco del Pellegrino -lajikkeet mainitaan Emilia-Romagnan alueella sallittujen lajikkeiden alueellisessa luettelossa ja näin ollen niitä viljellään alueella. Näiden lajikkeiden lisääminen Lambrusco-viinityyppien (Rosso, Rosato ja Vinificato in Bianco) rypälelajikkeiden yhdistelmään antaa tuottajille mahdollisuuden lisätä tuotteidensa arvoa käyttämällä niitä maantieteellisen merkinnän ”dell’Emilia / Emilia” piiriin kuuluvien eri Lambrusco-viinityyppien valmistukseen. Lisäksi maantieteellisen merkinnän ”dell’Emilia / Emilia” tuote-eritelmästä tehdään näin yhdenmukainen sellaisten saman alueen SAN-viinien tuote-eritelmien kanssa, joiden nimessä mainitaan jonkin Lambrusco-rypälelajikkeen nimi. Tuotteet, joiden rypälelajikkeiden yhdistelmät ovat identtiset, on näin ollen mahdollista luokitella uudelleen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Rypälelajikkeet”.

6. *Sääntelyyn liittyvät päivitykset ja toimitukselliset korjaukset*

Kuvaus:

Lainsäädäntöviittauksia on päivitetty, ja tuote-eritelmän eri kohtiin on tehty toimituksellisia korjauksia.

Perustelu:

Muutoksilla on pyritty sisällyttämään tuote-eritelmään oikeelliset viittaukset lainsäädäntöön sekä selkeyttämään ja helpottamaan tekstin lukemista.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5, 7 ja 10 kohtaa.

7. *Rypäleiden/viinin jalostustuotosta koskevan tarkennuksen lisääminen (viinityypit, joiden nimessä mainitaan jonkin Lambrusco-rypälelajikkeen nimi)*

Kuvaus:

Tuote-eritelmään on lisätty uusi kohta, jossa nimenomaisesti säännellään rypäleiden/viinien jalostustuotosta niiden viinityyppien osalta, joiden nimessä mainitaan jonkin Lambrusco-rypälelajikkeen nimi. Näissä viinityypeissä Lambrusco-rypäleiden sallituksi tuotokseksi on vahvistettu 75 prosenttia, kun taas loput viisi prosenttia 80 prosentin enimmäistuotoksesta on käytettävä viineihin, joiden etiketissä ei mainita rypälelajikkeen nimeä, tai luokiteltava uudelleen muuksi kuin SAN/SMM-viiniksi.

Perustelu:

Muutoksen tarkoituksena on välttää Lambrusco-rypäleiden liiallinen hyödyntäminen ja rajoittaa tuotantoa niin, että suojellaan Lambrusco-viinien taloudellista arvoa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa.

8. *Värin voimakkuuden määrittely*

Kuvaus:

Tuote-eritelmään on lisätty kohta, jossa vahvistetaan suurin sallittu värin voimakkuus kaupan pidettäville viinityypeille, joiden nimessä mainitaan jonkin Lambrusco-lajikkeen nimi. Tämä koskee asiaankuuluvia viiniä alempaa jalostusastetta olevia tuotteita, viinejä, pullotettuja helmeileviä viinejä ja kuohuviinejä sekä loppukuluttajille pullottamattomina myytäviä viinejä, joissa on maantieteellinen merkintä ”dell'Emilia / Emilia”.

Perustelu:

Muutos on tehty, jotta niiden IGT-nimityksellä dell'Emilia / Emilia IGT varustettujen tuotteiden, joiden nimessä mainitaan jonkin Lambrusco-rypälelajikkeen nimi, värin voimakkuus pysyisi tarkoin määritellyllä vaihteluvälillä ja jotta vältettäisiin markkinoiden vääristyminen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa.

9. *Viininvalmistusmenetelmien (kuten makeuttamisen ja jälkikäymisen) yhteydessä lisättyjen tuotteiden alkuperää koskeva sanamuodon selvennys*

Kuvaus:

Kohtaa, joka käsittelee rypälelajikkeen mukaan nimetyissä viinityypeissä käytettäviä rypälelajikkeita, on muutettu lisäämällä viininvalmistusmenetelmien (esimerkiksi makeuttamisen ja jälkikäymisen) yhteydessä lisättävien tuotteiden määrää koskevaan osioon maininta tuotantoalueesta.

Perustelu:

Muutoksella selvennetään, että tässä kohdassa ei viitata viinitarhoihin vaan pikemminkin hallinnollisten rajojen rajaamaan maantieteellisen merkinnän alueeseen.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa.

10. *Lajikkeen tunnistettavuutta suojelevan tarkennuksen lisääminen (viinityypit, joiden nimessä mainitaan jonkin Lambrusco-rypälelajikkeen nimi)*

Kuvaus:

Tuote-eritelmään on lisätty kohta, jossa täsmennetään, että valmistettaessa viinityyppejä, joiden nimessä mainitaan jonkin Lambrusco-lajikkeen nimi, muista kuin Lambrusco-lajikeperheeseen kuuluvista lajikkeista valmistettuja tuotteita voidaan sekoittaa ainoastaan sellaisista viinitarhoista peräisin olevien tuotteiden kanssa, joissa viljellään yksinomaan Lambrusco-lajikkeita. Muista kuin Lambrusco-lajikkeista valmistettuja tuotteita voidaan lisätä missä tahansa jalostus- ja valmistusvaiheessa, mukaan lukien mahdollinen sekoittaminen tuotantoalueen ulkopuolella korjatuista rypäleistä valmistettujen tuotteiden kanssa (näiden osuus saa olla enintään 15 %).

Perustelu:

Muutoksen tarkoituksena on suojella Lambrusco-viinityyppien tunnistettavuutta kuluttajien edun mukaisesti. Näin voidaan lisätä näistä lajikkeista valmistettujen tuotteiden arvoa sekä paremmin valvoa tuotantoa ja eri jalostusvaiheissa lisättyjä tuotteita aina siihen asti, kun pakattu viini saatetaan kulutukseen. Tämä parantaa tuotettujen viinien laatua ja lisää tuotteiden taloudellista arvoa.

Muutos koskee tuote-eritelmän 5 kohtaa.

11. *Kulutushetken ominaisuuksia koskevat korjaukset ja uusien viinityyppien ominaisuuksien lisääminen*

Kuvaus:

Joitakin nykyisten viinityyppien ominaisuuksia kulutushetkellä on korjattu, ja tuote-eritelmään on lisätty uusien viinityyppien ominaisuudet kulutushetkellä. Lisäksi tuote-eritelmään on lisätty kohta, jossa todetaan, että maantieteellisen merkinnän ”dell'Emilia / Emilia” saaneet helmeilevät viinit ja kuohuviinit saattavat olla sameita käymisjäännösten vuoksi, jos jälkikäyminen tapahtuu pullossa.

Perustelu:

Muutos oli tarpeen, jotta voitiin poistaa epätarkat, monitulkintaiset tai tuoteluokan kannalta epäolennaiset ilmaisut, lisätä uusien viinityyppien ominaisuudet sekä parantaa ja päivittää tuotekuvauksia.

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Viinin/viinien kuvaus”.

12. *Ilmaisun ”vivace” (eloisa) lisääminen*

Kuvaus:

Tuote-eritelmään on lisätty mahdollisuus käyttää perinteistä merkintää ”vivace” nykyisten EU:n sääntöjen mukaisesti.

Perustelu:

Muutos on tehty, koska tällä alueella – jolla on perinteisesti tuotettu kuplivia viinejä – kuluttajat arvostavat tiettyä poreilevuutta myös hiilihapottomissa viineissä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa.

13. *Ilmaisun ”rosé” käyttömahdollisuuden lisääminen*

Kuvaus:

Tuote-eritelmään on lisätty mahdollisuus käyttää ilmaisua ”rosé” ilmaisun ”Rosato” sijasta kaikkien roseeviini-tyyppien merkinnöissä, mukaan lukien viinityypit, joiden nimessä mainitaan rypälelajikkeen nimi, sekä Pinot Grigio -rypälelajikkeesta kuorten kanssa maseroimalla valmistettu roseeviini.

Perustelu:

Muutoksella vastataan markkinoiden ja tuottajien vaatimuksiin.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa.

14. *Mahdollisuus käyttää etiketissä ilmaisua ”rifermentazione in bottiglia” (jälkikäyminen pullossa)*

Kuvaus:

Tuote-eritelmään on lisätty kohta, jolla sallitaan ilmaisun ”rifermentazione in bottiglia” käyttö etiketissä.

Perustelu:

Muutos on tehty, jotta kuluttajille voidaan antaa oikeaa tietoa tuotantomenetelmästä, jossa jälkikäyminen tapahtuu pullossa. Tätä tekniikkaa on viime vuosina alettu käyttää yhä enemmän helmeilevien viinien valmistuksessa. Viineistä ei useinkaan poisteta käymisestä aiheutuvaa sakkaa, ja jäämien vuoksi viini näyttää usein samealta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa.

15. *Pullottamattomien IGT-nimityksellä Emilia varustettujen viinien suoramyyntiä koskevan tarkennuksen lisääminen Lambrusco-viinityyppien osalta*

Kuvaus:

Tuote-eritelmään on lisätty tarkennus, jolla sallitaan Lambrusco-tyypin ”dell’Emilia / Emilia” SMM-viinien myyminen 10–60 litran paineistamattomissa säiliöissä. Viinin jäännössokeripitoisuuden on oltava vähintään 5 grammaa litrassa, jotta viinin voidaan myöhemmin antaa käydä luonnollisesti pullossa.

Perustelu:

Muutos on tehty, koska tämän tyypin viinejä on perinteisesti myyty pullottamattomina loppukuluttajille sen jälkeen, kun ne on makeutettu asianmukaisesti (myynti koripulloissa). Kuluttajat pullottavat viinin kotona ja antavat sen sitten jälkikäydä pullossa, kunnes siitä tulee perinteistä helmeilevää Lambrusco-viiniä. Tämä perinteinen emilialainen tapa on jo sisällytetty kaikkiin suojatulla alkuperänimityksellä Lambrusco varustettujen viinien tuote-eritelmiin, joissa säädetään, että ainoastaan helmeilevät viinit voidaan saattaa kulutukseen tällä tavoin.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa.

16. *Viinin ja maantieteellisen ympäristön yhteyttä koskevan kohdan päivittäminen*

Kuvaus:

Viinin ja maantieteellisen ympäristön yhteyttä koskevaa kohtaa ei ole muutettu, mutta yhtenäisen asiakirjan kohta ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” päätettiin muotoilla uudelleen.

Perustelu:

Muutoksella sisällytetään tuote-eritelmässä jo esitetyt tiedot yhtenäiseen asiakirjaan. Muutos on puhtaasti toimituksellinen.

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

dell’Emilia / Emilia

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. Kuohuviini

8. Helmeilevä viini

11. Osittain käynyt rypäleen puristemehu

15. Kuivatuista rypäleistä valmistettu viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

—

1. *dell’Emilia / Emilia Bianco (valkoviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Tuoksu: hyvä voimakkuus, kukkaiset ja hedelmäiset vivahteet vallitsevat ja vaihtelevat käytettyjen rypälelajikkeiden ja kasvuympäristön mukaan

Maku: kuivasta makeaan, maukas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %.

Sokeriton uutos vähintään: 13 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

2. *dell'Emilia / Emilia Bianco Frizzante (helmeilevä valkoviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: oljenkeltainen

Tuoksu: hyvä voimakkuus, pääasiassa raikkaita kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita, jotka vaihtelevat käytettyjen rypälelajikkeiden mukaan

Maku: kuivasta makeaan, maukas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %.

Sokeriton uutos vähintään: 13 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

3. *dell'Emilia / Emilia Bianco Spumante (valkoinen kuohuviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Tuoksu: hienostunut, tuoksuva, selkeitä kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) makeaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

4. *dell'Emilia / Emilia Bianco Passito (kuivatuista rypäleistä valmistettu valkoviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kullankeltainen, meripihkaan taittuva

Tuoksu: hienontuoksuinen

Maku: miellyttävän keskimakea tai makea, lämmin, samettinen, joskus kevyen pirteä

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 16 %, josta vähintään 12 % todellista alkoholia

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

5. *dell'Emilia / Emilia Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato (valkoinen osittain käynyt rypäleen puristemehu)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: oljenkeltainen

Tuoksu: hyvä voimakkuus, pääasiassa raikkaita kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita, jotka vaihtelevat käytettyjen rypälelajikkeiden mukaan

Maku: makea

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,0 %

Todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina: vähintään 1 % ja enintään 7 %

Sokeriton uutos vähintään: 13 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

6. *dell'Emilia / Emilia Rosso (punaviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt

Tuoksu: viinimäinen, jonkin verran kypsien hedelmien vivahteita, joskus myös kukkaisia vivahteita, yleensä orvokkimaisia sekä mausteisia vivahteita käytetyistä rypälelajikkeista ja kasvualueesta riippuen

Maku: kuivasta makeaan, pehmeä, juuri sopiva määrä hapokkuutta

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

7. *dell'Emilia / Emilia Rosso Frizzante (helmeilevä punaviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt

Tuoksu: viinimäinen, hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita

Maku: kuivasta makeaan, maukas ja miellyttävän raikas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

8. *dell'Emilia / Emilia Rosso Spumante (punainen kuohuviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: rubiininpunaisen tai granaatinpunaisen eri sävyt

Tuoksu: hienostunut, tuoksuva, runsaasti kukkaisia vivahteita

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) makeaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

9. *dell'Emilia / Emilia Rosso Novello (nuori punaviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kirkkaan rubiininpunainen

Tuoksu: viinimäinen, selvästi erottuvia hedelmäisiä vivahteita

Maku: pehmeä, juuri sopiva määrä hapokkuutta

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

10. *dell'Emilia / Emilia Rosso Passito (kuivatuista rypäleistä valmistettu punaviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: voimakkaan granaatinpunainen

Tuoksu: hienontuoksuinen Maku: miellyttävän keskimakea tai makea, lämmin, samettinen, joskus kevyen pirteä

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 16 %, josta vähintään 12 % todellista alkoholia

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

11. *dell'Emilia / Emilia Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato (punainen osittain käynyt rypäleen puristemehu)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt

Tuoksu: viinimäinen, hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita

Maku: makea, maukas ja miellyttävän raikas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,0 %

Todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina: vähintään 1 % ja enintään 7 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

12. *dell'Emilia / Emilia Rosato (roseeviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: voimakkuudeltaan ja sävyiltään vaihteleva vaaleanpunainen

Tuoksu: pääasiassa hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuivasta makeaan, juuri sopiva pehmeys ja raikkaus, maukas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

13. *dell'Emilia / Emilia Rosato Frizzante (helmeilevä roseeviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: voimakkuudeltaan ja sävyiltään vaihteleva vaaleanpunainen

Tuoksu: aavistus kukkaisia vivahteita, joita täydentävät voimakkaammat hedelmäiset vivahteet

Maku: kuivasta makeaan, juuri sopiva pehmeys ja raikkaus, maukas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

14. *dell'Emilia / Emilia Rosato Spumante (roseekuohuviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: voimakkuudeltaan vaihteleva vaaleanpunainen

Tuoksu: tuoksuva, selkeitä kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) makeaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

15. *dell'Emilia / Emilia Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato (roseenvärinen osittain käynyt rypäleen puristemehu)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: voimakkuudeltaan vaihteleva vaaleanpunainen

Tuoksu: viinimäinen, hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita

Maku: makea, maukas ja miellyttävän raikas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina: vähintään 1 % ja enintään 7 %

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

16. *dell'Emilia / Emilia Ancellotta tai Lancellotta Rosso*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: voimakkaan rubiininpunainen

Tuoksu: viinimäinen, kypsien hedelmien vivahteita, joskus myös kukkaisia vivahteita

Maku: kuivasta makeaan, juuri sopiva määrä hapokkuutta

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

17. *dell'Emilia / Emilia Ancellotta tai Lancellotta Rosso Frizzante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: voimakkaan rubiininpunainen

Tuoksu: viinimäinen, raikkaita hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuivasta makeaan, maukas ja miellyttävän raikas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

18. *dell'Emilia / Emilia Ancellotta tai Lancellotta Rosso Spumante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: rubiininpunaisen tai granaatinpunaisen eri sävyt

Tuoksu: hienostunut, tuoksuva, runsaasti hedelmäisiä vivahteita

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) makeaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

19. *dell'Emilia / Emilia Ancellotta tai Lancellotta Rosso Novello*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kirkkaan rubiininpunainen

Tuoksu: viinimäinen, selvästi erottuvia hedelmäisiä vivahteita

Maku: pehmeä, juuri sopiva määrä hapokkuutta

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

20. *dell'Emilia / Emilia Ancellotta tai Lancellotta Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt

Tuoksu: viinimäinen, hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita

Maku: makea, maukas ja miellyttävän raikas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,0 %

Todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina: vähintään 1 % ja enintään 7 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

21. *dell'Emilia / Emilia Ancellotta tai Lancellotta Rosato*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: voimakkuudeltaan vaihteleva vaaleanpunainen

Tuoksu: pääasiassa hedelmäisiä vivahteita, joita täydentävät kukkaiset vivahteet

Maku: kuivasta makeaan, pehmeä, raikas, maukas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

22. *dell'Emilia / Emilia Ancellotta tai Lancellotta Rosato Frizzante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: voimakkuudeltaan vaihteleva vaaleanpunainen

Tuoksu: pääasiassa hedelmäisiä vivahteita, joita täydentävät kukkaiset vivahteet

Maku: kuivasta makeaan, pehmeä, raikas, maukas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

23. *dell'Emilia / Emilia Ancellotta tai Lancellotta Rosato Spumante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: voimakkuudeltaan vaihteleva vaaleanpunainen

Tuoksu: hienostunut ja tuoksuva, kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) makeaan, raikas, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

24. *dell'Emilia / Emilia Ancellotta tai Lancellotta Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: voimakkuudeltaan vaihteleva vaaleanpunainen

Tuoksu: pääasiassa hedelmäisiä vivahteita

Maku: makea, maukas ja miellyttävän raikas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina: vähintään 1 % ja enintään 7 %

Sokeriton uutos vähintään: 14 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

25. *dell'Emilia / Emilia Barbera*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt

Tuoksu: viinimäinen, miellyttävän vivahteikas

Maku: kuiva, juuri sopiva määrä hapokkuutta

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

26. *dell'Emilia / Emilia Barbera Frizzante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: voimakkaan rubiininpunainen

Tuoksu: viinimäinen, voimakkaita hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuiva, miellyttävän raikas ja hapokas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

27. *dell'Emilia / Emilia Barbera Spumante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: rubiininpunaisen tai granaatinpunaisen eri sävyt

Tuoksu: hienostunut, tuoksuva, runsaasti hedelmäisiä vivahteita

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) makeaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

28. *dell'Emilia / Emilia Barbera Novello (nuori viini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kirkkaan rubiininpunainen

Tuoksu: viinimäinen, selvästi erottuvia hedelmäisiä vivahteita

Maku: pehmeä, juuri sopiva määrä hapokkuutta

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt

Tuoksu: viinimäinen, hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita

Maku: makea, maukas ja miellyttävän raikas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,0 %

Todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina: vähintään 1 % ja enintään 7 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: rubiininpunaisen tai granaatinpunaisen eri sävyt

Tuoksu: hienostunut, tuoksuva, selkeitä kukkaisia vivahteita

Maku: kuivasta makeaan, pehmeä, juuri sopiva määrä hapokkuutta

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: rubiininpunaisen tai granaatinpunaisen eri sävyt

Tuoksu: hienostunut, tuoksuva, runsaasti kukkaisia vivahteita

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) makeaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

32. *dell'Emilia / Emilia Lambrusco Rosso Novello Frizzante (nuori helmeilevä punaviini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: kirkkaan rubiininpunainen

Tuoksu: viinimäinen, selvästi erottuvia hedelmäisiä vivahteita

Maku: pehmeä, juuri sopiva määrä hapokkuutta

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt

Tuoksu: viinimäinen, hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita

Maku: makea, maukas ja miellyttävän raikas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,0 %

Todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina: vähintään 1 % ja enintään 7 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: voimakkuudeltaan vaihteleva vaaleanpunainen

Tuoksu: miellyttävä, terävä, tuoksuva, selkeitä kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuivasta makeaan, täyteläinen ja raikas, maukas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: voimakkuudeltaan vaihteleva vaaleanpunainen

Tuoksu: tuoksuva, selkeitä kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) makeaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: voimakkuudeltaan vaihteleva vaaleanpunainen

Tuoksu: raikkaita hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita

Maku: makea, maukas ja miellyttävän raikas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina: vähintään 1 % ja enintään 7 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

37. *dell'Emilia / Emilia Lambrusco (Vinificato in Bianco) Frizzante (ilman kuoria käytetty)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: oljenkeltainen

Tuoksu: hienostunut, tuoksuva, selkeitä kukkaisia vivahteita

Maku: kuivasta makeaan, täyteläinen ja raikas, maukas, voimakas, tasapainoinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: oljenkeltainen

Tuoksu: hienostunut, tuoksuva, runsaasti kukkaisia vivahteita

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) makeaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: oljenkeltainen

Tuoksu: viinimäinen, selvästi erottuvia hedelmäisiä vivahteita

Maku: pehmeä, juuri sopiva määrä hapokkuutta

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: oljenkeltainen

Tuoksu: viinimäinen, hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita

Maku: makea, maukas ja miellyttävän raikas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,0 %

Todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina: vähintään 1 % ja enintään 7 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

41. *dell'Emilia / Emilia Malbo Gentile*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt

Tuoksu: viinimäinen, hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuiva, juuri sopiva määrä hapokkuutta

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt

Tuoksu: viinimäinen, hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuiva, miellyttävän maukas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: voimakkaan rubiininpunainen

Tuoksu: tuoksuva, viinimäinen

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) makeaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kirkkaan rubiininpunainen

Tuoksu: viinimäinen, selvästi erottuvia hedelmäisiä vivahteita

Maku: pehmeä, juuri sopiva määrä hapokkuutta

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

45. *dell'Emilia / Emilia Malbo Gentile Passito (kuivatuista rypäleistä valmistettu viini)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: voimakkaan granaatinpunainen

Tuoksu: hienontuoksuinen

Maku: miellyttävän keskimakea tai makea, lämmin, samettinen, joskus kevyen pirteä

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 16 %, josta vähintään 12 % todellista alkoholia

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt

Tuoksu: viinimäinen, hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita

Maku: makea, maukas ja miellyttävän raikas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,0 %

Todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina: vähintään 1 % ja enintään 7 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

47. *dell'Emilia / Emilia Pinot Nero*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: hennon rubiininpunainen

Tuoksu: hienostunut, tuoksuva, aromikas

Maku: kuiva, täyteläinen ja raikas, tasapainoinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: hennon rubiininpunainen

Tuoksu: hienostunut, tuoksuva ja aromikas, voimakkaita hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuiva, täyteläinen ja raikas, tasapainoinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: hennon rubiininpunainen

Tuoksu: tuoksuva, aromikas

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) kuivaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

50. *dell'Emilia / Emilia Cabernet (valmistettu Cabernet Franc- ja/tai Cabernet Sauvignon -lajikkeesta)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kirkkaanpunainen

Tuoksu: viinimäinen, ruohoisia vivahteita

Maku: kuiva, täyteläinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

51. *dell'Emilia / Emilia Cabernet Novello (valmistettu Cabernet Franc- ja/tai Cabernet Sauvignon -lajikkeesta)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kirkkaan rubiininpunainen

Tuoksu: viinimäinen, selvästi erottuvia hedelmäisiä vivahteita

Maku: pehmeä, juuri sopiva määrä hapokkuutta

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

52. *dell'Emilia / Emilia Cabernet Franc*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kirkkaanpunainen

Tuoksu: viinimäinen, ruohoisia vivahteita

Maku: kuiva, täyteläinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kirkkaan rubiininpunainen

Tuoksu: viinimäinen, selvästi erottuvia hedelmäisiä vivahteita

Maku: pehmeä, juuri sopiva määrä hapokkuutta

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

54. *dell'Emilia / Emilia Cabernet Sauvignon*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: syvän rubiininpunainen

Tuoksu: viinimäinen, ruohoisia vivahteita

Maku: kuiva, täyteläinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kirkkaan rubiininpunainen

Tuoksu: viinimäinen, selvästi erottuvia hedelmäisiä vivahteita

Maku: pehmeä, juuri sopiva määrä hapokkuutta

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

56. *dell'Emilia / Emilia Fogarina*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: hyvin voimakkaan rubiininpunainen

Tuoksu: viinimäinen, kypsien hedelmien vivahteita

Maku: kuivasta makeaan, juuri sopiva määrä hapokkuutta

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

57. *dell'Emilia / Emilia Fogarina Frizzante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: rubiininpunainen

Tuoksu: viinimäinen, hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuivasta makeaan, miellyttävän maukas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

58. *dell'Emilia / Emilia Fogarina Spumante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: granaatinpunainen tai rubiininpunainen

Tuoksu: runsas ja tuoksuva, hedelmäisiä vivahteita

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) makeaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

59. *dell'Emilia / Emilia Fogarina Novello*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kirkkaan rubiininpunainen

Tuoksu: viinimäinen, selvästi erottuvia hedelmäisiä vivahteita

Maku: pehmeä, juuri sopiva määrä hapokkuutta

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

60. *dell'Emilia / Emilia Fogarina Passito*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: syvänpunainen, granaatinpunaisen sävyjä

Tuoksu: hienontuoksuinen

Maku: miellyttävän keskimakea tai makea, lämmin, samettinen, joskus kevyen pirteä

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 16 %, josta vähintään 12 % todellista alkoholia

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt

Tuoksu: viinimäinen, hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita

Maku: makea, maukas ja miellyttävän raikas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,0 %

Todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina: vähintään 1 % ja enintään 7 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

62. *dell'Emilia / Emilia Fortana*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt

Tuoksu: viinimäinen, hedelmäisiä tai kukkaisia vivahteita

Maku: kuivasta makeaan, juuri sopiva määrä hapokkuutta

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

63. *dell'Emilia / Emilia Fortana Frizzante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt

Tuoksu: viinimäinen, raikkaita hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuivasta makeaan, maukas ja miellyttävän raikas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

64. *dell'Emilia / Emilia Fortana Spumante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: kirkkaan rubiininpunainen

Tuoksu: hienostunut, tuoksuva

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) makeaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

65. *dell'Emilia / Emilia Fortana Novello*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kirkkaan rubiininpunainen

Tuoksu: viinimäinen, selvästi erottuvia hedelmäisiä vivahteita

Maku: pehmeä, juuri sopiva määrä hapokkuutta

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt

Tuoksu: viinimäinen, hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita

Maku: makea, maukas ja miellyttävän raikas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,0 %

Todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina: vähintään 1 % ja enintään 7 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

67. *dell'Emilia / Emilia Marzemino*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt

Tuoksu: viinimäinen, hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuiva, juuri sopiva määrä hapokkuutta

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

68. *dell'Emilia / Emilia Marzemino Frizzante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt

Tuoksu: viinimäinen, hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuiva, miellyttävän maukas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

69. *dell'Emilia / Emilia Marzemino Spumante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt

Tuoksu: viinimäinen, hedelmäisiä vivahteita

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) makeaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

70. *dell'Emilia / Emilia Marzemino Novello*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kirkkaan rubiininpunainen

Tuoksu: viinimäinen, selvästi erottuvia hedelmäisiä vivahteita

Maku: pehmeä, juuri sopiva määrä hapokkuutta

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

71. *dell'Emilia / Emilia Marzemino Passito*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: voimakkaan granaatinpunainen

Tuoksu: hienontuoksuinen

Maku: miellyttävän keskimakea tai makea, lämmin, samettinen, joskus kevyen pirteä

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 16 %, josta vähintään 12 % todellista alkoholia

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: rubiininpunaisen eri sävyt

Tuoksu: viinimäinen, hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita

Maku: makea, maukas ja miellyttävän raikas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,0 %

Todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina: vähintään 1 % ja enintään 7 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

73. *dell'Emilia / Emilia Merlot*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: syvän rubiininpunainen

Tuoksu: viinimäinen, ruohoisia vivahteita

Maku: kuiva, täyteläinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

74. *dell'Emilia / Emilia Merlot Novello*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kirkkaan rubiininpunainen

Tuoksu: viinimäinen, selvästi erottuvia hedelmäisiä vivahteita

Maku: pehmeä, juuri sopiva määrä hapokkuutta

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

75. *dell'Emilia / Emilia Sangiovese*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: voimakkaan rubiininpunainen

Tuoksu: viinimäinen, karvas jälkimaku

Maku: kuiva, täyteläinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

76. *dell'Emilia / Emilia Sangiovese Novello*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kirkkaan rubiininpunainen

Tuoksu: viinimäinen, selvästi erottuvia hedelmäisiä vivahteita

Maku: pehmeä, juuri sopiva määrä hapokkuutta

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 17 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kirkkaan oljenkeltainen

Tuoksu: hienostunut, tuoksuva, aromikas

Maku: kuiva, täyteläinen ja raikas, tasapainoinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: kirkkaan oljenkeltainen

Tuoksu: hienostunut, tuoksuva ja aromikas, voimakkaita hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuiva, täyteläinen ja raikas, tasapainoinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: oljenkeltainen

Tuoksu: tuoksuva, aromikas

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) kuivaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 15 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

80. *dell'Emilia / Emilia Alionza*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Tuoksu: pääasiassa hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuiva ja runsas, juuri sopivan ryhdikäs

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 13 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

81. *dell'Emilia / Emilia Alionza Frizzante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Tuoksu: miellyttävän voimakas, raikkaita hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuiva, maukas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10 %

Sokeriton uutos vähintään: 13 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

82. *dell'Emilia / Emilia Alionza Spumante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Tuoksu: hienostunut, tuoksuva ja omaleimainen, hedelmäisiä vivahteita

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) makeaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Tuoksu: hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita

Maku: makea, maukas ja miellyttävän raikas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,0 %

Todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina: vähintään 1 % ja enintään 7 %

Sokeriton uutos vähintään: 13 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

84. *dell'Emilia / Emilia Chardonnay*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: vaalean oljenkeltainen

Tuoksu: hedelmäinen, voimakkaan omenaisia vivahteita

Maku: kuiva, hieno, tyylikäs

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,0 %

Sokeriton uutos vähintään: 13 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

85. *dell'Emilia / Emilia Chardonnay Frizzante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: vaalean oljenkeltainen

Tuoksu: miellyttävän voimakas, hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuiva, maittava, tyylikäs

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,0 %

Sokeriton uutos vähintään: 13 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

86. *dell'Emilia / Emilia Chardonnay Spumante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: vaalean oljenkeltainen

Tuoksu: hienostunut, tuoksuva ja omaleimainen, hedelmäisiä vivahteita

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) kuivaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: vaalean oljenkeltainen

Tuoksu: hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita

Maku: makea, maukas ja miellyttävän raikas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,0 %

Todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina: vähintään 1 % ja enintään 7 %

Sokeriton uutos vähintään: 13 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

88. *dell'Emilia / Emilia Malvasia (valmistettu Malvasia di Candia Aromatica -lajikkeesta)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kullan- ja oljenkeltainen

Tuoksu: tuoksuva, hedelmäisiä ja kukkaisia aromeja

Maku: kuivasta makeaan, täyteläinen ja raikas, maukas, voimakas, tasapainoinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

89. *dell'Emilia / Emilia Malvasia Frizzante (valmistettu Malvasia di Candia Aromatica -lajikkeesta)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: kullan- ja oljenkeltainen

Tuoksu: tuoksuva, hedelmäisiä ja kukkaisia aromeja

Maku: kuivasta makeaan, täyteläinen ja raikas, maukas, voimakas, tasapainoinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

90. *dell'Emilia / Emilia Malvasia Spumante (valmistettu Malvasia di Candia Aromatica -lajikkeesta)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: oljenkeltainen, jossa on kultaisia vivahteita

Tuoksu: tuoksuva, omaleimainen, täyteläinen

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) makeaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

91. *dell'Emilia / Emilia Malvasia Passito (valmistettu Malvasia di Candia Aromatica -lajikkeesta)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kullankeltainen, meripihkaan taittuva

Tuoksu: hienontuoksuinen

Maku: miellyttävän keskimakea tai makea, lämmin, samettinen, joskus kevyen pirteä

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 16 %, josta vähintään 12 % todellista alkoholia

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

92. *dell'Emilia / Emilia Malvasia Mosto di uve parzialmente fermentato (valmistettu Malvasia di Candia Aromatica -lajikkeesta)*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: oljenkeltainen

Tuoksu: raikkaita hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita

Maku: makea, maukas ja miellyttävän raikas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,0 %

Todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina: vähintään 1 % ja enintään 7 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

93. *dell'Emilia / Emilia Malvasia Bianca*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kullan- ja oljenkeltainen

Tuoksu: tuoksuva, hedelmäisiä ja kukkaisia aromeja

Maku: kuivasta makeaan, raikas ja tasapainoinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: kullan- ja oljenkeltainen

Tuoksu: tuoksuva, hedelmäisiä ja kukkaisia aromeja

Maku: kuivasta makeaan, raikas ja tasapainoinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: oljenkeltainen, jossa on kultaisia vivahteita

Tuoksu: tuoksuva, omaleimainen

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) makeaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: oljenkeltainen

Tuoksu: raikkaita hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita

Maku: makea, maukas ja miellyttävän raikas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,0 %

Todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina: vähintään 1 % ja enintään 7 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

97. *dell'Emilia / Emilia Montù*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Tuoksu: pääasiassa hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuiva ja runsas, juuri sopivan ryhdikäs

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,0 %

Sokeriton uutos vähintään: 13 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

98. *dell'Emilia / Emilia Montù Frizzante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Tuoksu: miellyttävän voimakas, raikkaita hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuiva, maukas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,0 %

Sokeriton uutos vähintään: 13 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

99. *dell'Emilia / Emilia Montù Spumante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Tuoksu: hienostunut, tuoksuva ja omaleimainen, hedelmäisiä vivahteita

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) makeaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Tuoksu: hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita

Maku: makea, maukas ja miellyttävän raikas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,0 %

Todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina: vähintään 1 % ja enintään 7 %

Sokeriton uutos vähintään: 13 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

101. *dell'Emilia / Emilia Moscato*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kullan- ja oljenkeltainen

Tuoksu: hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuivasta makeaan, tuoksuva, täyteläinen, juuri sopivan ryhdikäs

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,0 %

Sokeriton uutos vähintään: 13 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

102. *dell'Emilia / Emilia Moscato Frizzante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: kullan- ja oljenkeltainen

Tuoksu: miellyttävän voimakas, raikkaita hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuivasta makeaan, voimakas, aromaattinen, maukas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,0 %

Sokeriton uutos vähintään: 13 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

103. *dell'Emilia / Emilia Moscato Spumante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: kullan- ja oljenkeltainen

Tuoksu: hienostunut, tuoksuva ja omaleimainen, hedelmäisiä vivahteita

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) makeaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: oljenkeltaisen eri sävyt

Tuoksu: hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita

Maku: makea, maukas ja miellyttävän raikas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,0 %

Todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina: vähintään 1 % ja enintään 7 %

Sokeriton uutos vähintään: 13 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 3,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

105. *dell'Emilia / Emilia Grechetto Gentile*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kirkkaan oljenkeltainen

Tuoksu: hienostunut, tuoksuva ja omaleimainen, hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuivasta makeaan, täyteläinen ja raikas, maukas, voimakas, tasapainoinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: kirkkaan oljenkeltainen

Tuoksu: hienostunut, tuoksuva ja omaleimainen, hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuivasta makeaan, täyteläinen ja raikas, maukas, voimakas, tasapainoinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: oljenkeltainen, jossa on kultaisia vivahteita

Tuoksu: tuoksuva, omaleimainen, täyteläinen

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) makeaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kullankeltainen, meripihkaan taittuva

Tuoksu: hienontuoksuinen

Maku: miellyttävän keskimakea tai makea, lämmin, samettinen, joskus kevyen pirteä

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 16 %, josta vähintään 12 % todellista alkoholia

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

109. *dell'Emilia / Emilia Pinot Bianco*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltainen

Tuoksu: hienostunut, tuoksuva, aromikas

Maku: kuiva, täyteläinen ja raikas, tasapainoinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: kirkkaan oljenkeltainen

Tuoksu: hienostunut, tuoksuva ja aromikas, voimakkaita hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuiva, täyteläinen ja raikas, maukas, voimakas, tasapainoinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: oljenkeltainen

Tuoksu: tuoksuva, aromikas

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) kuivaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

112. *dell'Emilia / Emilia Pinot Grigio*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: vaalean kullankeltainen, joskus hennon vaaleanpunainen tai kuparinvärinen

Tuoksu: hienoarominen, tuoksuva

Maku: kuiva, tasapainoinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: vaalean kullankeltainen, joskus hennon vaaleanpunainen tai kuparinvärinen

Tuoksu: hienoarominen, hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuiva, täyteläinen ja raikas, maukas, voimakas, tasapainoinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: vaalean kullankeltainen, joskus hennon vaaleanpunainen tai kuparinvärinen

Tuoksu: tuoksuva, aromikas

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) kuivaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

115. *dell'Emilia / Emilia Riesling Italico*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltainen, vihreään vivahtava

Tuoksu: hienostunut ja aromikas, hieman aromaattisia vivahteita

Maku: kuiva, täyteläinen ja raikas, tasapainoinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: oljenkeltainen

Tuoksu: hienostunut ja aromikas, hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuiva, täyteläinen ja raikas, maukas, voimakas, tasapainoinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

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

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: oljenkeltainen

Tuoksu: tuoksuva, aromikas

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) kuivaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

118. *dell'Emilia / Emilia Sauvignon*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kirkkaan oljenkeltainen

Tuoksu: tuoksuva, omaleimainen

Maku: kuiva, täyteläinen ja raikas, maukas, voimakas

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

119. *dell'Emilia / Emilia Sauvignon Frizzante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: kirkkaan oljenkeltainen

Tuoksu: hienostunut, tuoksuva, kasvimaisia vivahteita

Maku: kuiva, täyteläinen ja raikas, maukas, voimakas, tasapainoinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

120. *dell'Emilia / Emilia Sauvignon Spumante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: vaalean oljenkeltainen

Tuoksu: tuoksuva, omaleimainen

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) makeaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

121. *dell'Emilia / Emilia Sauvignon Passito*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kullankeltainen, meripihkaan taittuva

Tuoksu: hienontuoksuinen

Maku: miellyttävän keskimakea tai makea, lämmin, samettinen, joskus kevyen pirteä

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 16 %, josta vähintään 12 % todellista alkoholia

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

122. *dell'Emilia / Emilia Spergola*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: oljenkeltainen

Tuoksu: hienostunut, tuoksuva ja omaleimainen, hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuivasta makeaan, täyteläinen ja raikas, maukas, voimakas, tasapainoinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

123. *dell'Emilia / Emilia Spergola Frizzante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: kirkkaan oljenkeltainen

Tuoksu: hienostunut, tuoksuva ja omaleimainen, hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuivasta makeaan, täyteläinen ja raikas, maukas, voimakas, tasapainoinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

124. *dell'Emilia / Emilia Spergola Spumante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: oljenkeltainen, jossa on kultaisia vivahteita

Tuoksu: tuoksuva, omaleimainen, kasvimaisia vivahteita

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) makeaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

125. *dell'Emilia / Emilia Spergola Passito*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kullankeltainen, meripihkaan taittuva

Tuoksu: hienontuoksuinen

Maku: miellyttävän keskimakea tai makea, lämmin, samettinen, joskus kevyen pirteä

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 16 %, josta vähintään 12 % todellista alkoholia

Sokeriton uutos vähintään: 18 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,5 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

126. *dell'Emilia / Emilia Trebbiano*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väri: kirkkaan kullankeltainen

Tuoksu: hienostunut, kasvimaisia vivahteita

Maku: kuivasta makeaan, täyteläinen, hieman aromaattinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 4,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

127. *dell'Emilia / Emilia Trebbiano Frizzante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: eloisia ja haihtuvia

Väri: kirkkaan kullankeltainen

Tuoksu: hienostunut, tuoksuva ja omaleimainen, hedelmäisiä vivahteita

Maku: kuivasta makeaan, täyteläinen ja raikas, maukas, voimakas, tasapainoinen

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 10,5 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

128. *dell'Emilia / Emilia Trebbiano Spumante*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kuplat: hienojakoisia ja pitkäkestoisia

Väri: kullankeltainen

Tuoksu: tuoksuva, omaleimainen

Maku: luonnollisesti kuivasta (brut nature) makeaan, raikas, tasapainoinen, häivähdys hiivaa

Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina vähintään: 11 %

Sokeriton uutos vähintään: 16 g/l

Kun viini on valmistettu pullossa tapahtuvan jälkikäymisen avulla, se saattaa olla sameaa käymisjäännösten vuoksi.

Kaikki analyyttiset parametrit, joita ei esitetä seuraavassa taulukossa, ovat kansallisessa ja EU:n lainsäädännössä asetettujen raja-arvojen mukaiset.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus: 5,0 g/l viinihappona ilmaistuna

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (milligrammaa/litra) —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Väkevöittäminen – Makeuttaminen ja jälkikäyminen

   Olennainen viininvalmistusmenetelmiä koskeva rajoitus

   Luonnollista alkoholipitoisuutta voidaan lisätä väkevöittämisellä, jossa käytetään rajatulta tuotantoalueelta peräisin olevista rypäleistä saatua tiivistettyä rypälemehua tai puhdistettua rypälemehua. Tämä on tehtävä unionin ja kansallisessa lainsäädännössä säädetyissä rajoissa.

   Maantieteellinen merkintä ”dell'Emilia / Emilia” on varattu rypäletuotteille asiaankuuluvissa luokissa, joissa vähintään 85 prosenttia tuotteista tai mistä tahansa viiniä alempaa jalostusastetta olevista tuotteista on peräisin rajatulta tuotantoalueelta, mukaan lukien kaikki tuotteet, joita käytetään makeuttamisessa ja jälkikäymisessä.

2. Ilman kuoria käytettävät Pinot Nero -rypäleet

   Erityinen viininvalmistusmenetelmä

   Helmeileviä viinejä ja kuohuviinejä on perinteisesti valmistettu käyttämällä Pinot Nero -rypäleitä ilman kuoria. Kuorettomien Pinot Nero -rypäleiden käyttämisen ansiosta voidaan valmistaa väriltään valkoista viiniä, jossa on miellyttävä aromi ja tyylikkäitä vivahteita sekä pitkäkestoinen, hieno vaahto.

5.2 *Enimmäistuotos*

1. Bianco, Rosso, Rosato, Fogarina, Fortana, Lambrusco, Montù ja Trebbiano – kaikki tyypit lukuun ottamatta Passitoa

   29 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. Alionza, Ancellotta, Moscato Bianco ja Grechetto Gentile – kaikki tyypit lukuun ottamatta Passitoa

   26 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

3. Malvasia (valmistettu Malvasia di Candia Aromatica -lajikkeesta) – kaikki tyypit lukuun ottamatta Passitoa

   24 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

4. Chardonnay, Spergola ja Sauvignon – kaikki tyypit lukuun ottamatta Passitoa

   23 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

5. Barbera, Cabernet, Cabernet Franc ja Sangiovese – kaikki tyypit lukuun ottamatta Passitoa

   21 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

6. Cabernet Sauvignon, Malbo Gentile, Malvasia Bianca, Marzemino ja Merlot – kaikki tyypit lukuun ottamatta Passitoa

   20 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

7. Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero ja Riesling Italico – kaikki tyypit lukuun ottamatta Passitoa

   20 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

8. Bianco Passito, Rosso Passito ja Fogarina Passito

   145 hehtolitraa hehtaaria kohden

9. Grechetto Gentile Passito

   130 hehtolitraa hehtaaria kohden

10. Malvasia Passito (valmistettu Malvasia di Candia Aromatica -lajikkeesta)

    120 hehtolitraa hehtaaria kohden

11. Spergola Passito

    115 hehtolitraa hehtaaria kohden

12. Sauvignon Passito

105 hehtolitraa hehtaaria kohden

13. Malbo Gentile Passito ja Marzemino Passito

100 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Alue, jolla viljellään suojatulla maantieteellisellä merkinnällä dell'Emilia / Emilia merkittyjen viinien ja osittain käyneiden rypäleen puristemehujen valmistukseen käytettäviä rypäleitä, kattaa Bolognan, Ferraran, Modenan, Parman, Piacenzan ja Reggio Emilian maakuntien koko hallintoalueen. Bolognan maakunnassa suojattua maantieteellistä merkintää "dell'Emilia / Emilia" voidaan käyttää, jos rypäleet on viljelty Sillarojoen oikealla rannalla ja ne on tarkoitettu käytettäviksi alkuperänimityksellä suojattujen rypäletuotteiden valmistukseen, lukuun ottamatta Lambrusco-tyyppien tuotteita.

7. **Rypälelajikkeet**

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. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

8.1 A) *Maantieteellistä aluetta koskevat tiedot*

1) Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät:

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä dell'Emilia / Emilia SMM varustettujen viinien tuotantoalue kattaa kaikkien tuote-eritelmän luokkien osalta Bolognan, Ferraran, Modenan, Parman, Piacenzan ja Reggio Emilian maakuntien alueen.

Maa-alueiden yhteisen alkuperän, pinnanmuodostuksen ja auringonvalon määrän ansiosta alueella on yhtenäiset maaperä- ja ilmasto-olosuhteet, ja koko alue soveltuu erinomaisesti siellä kukoistavaan viininviljelytoimintaan. Erityisesti ilmasto-olosuhteet ovat yhtenäistäneet maisemaa, minkä johdosta SMM-viinien dell'Emilia / Emilia koko tuotantoalueella käytetään pitkälti samoja viljelymenetelmiä.

Sen varmistamiseksi, että tuotantoalue koostuu alueista, joilla rypälelajikkeiden ja ympäristön vuorovaikutus on samanlaista, tuotantoalueeseen on lisätty Bolognan maakuntaan kuuluvat maa-alueet Sillarojoen oikealla rannalla. Tämän alueen maaperä ja ilmasto ovat ominaisuuksiltaan samankaltaisia kuin nykyisellä tuotantoalueella, jolle tyypillisiä piirteitä ovat erittäin syvä ja keskikarkea maaperä, viljeltyjen maakerrosten vähäinen tai kohtalainen kalkkipitoisuus ja syvällä sijaitsevien maakerrosten suuri kalkkipitoisuus, neutraali tai hieman emäksinen pH, hyvä happipitoisuus ja hyvät kasvuedellytykset tärkeimmille viljelykasveille.

Rajatulla alueella, joka lännestä päin katsottuna kattaa kuusi maakuntaa, on hyvin erilaisia maisemia: lähes tasan puolet alueesta on tasankoa ja puolet Apenniineja reunustavia kukkuloita. Maa-alueiden yhteisen alkuperän, pinnanmuodostuksen ja auringonvalon määrän ansiosta alueella on yhtenäiset maaperä- ja ilmasto-olosuhteet. Eri ilmastotekijät ovat johtaneet yhtenäisen maiseman syntymiseen, mikä vuorostaan on yhtenäistänyt viljelyä alueella. Näin ollen viiniköynnöslajikkeet, joita käytetään maantieteellisen merkinnän "dell'Emilia / Emilia" saaneiden viinien valmistukseen, sidotaan ja kasvatetaan koko alueella pitkälti samanlaisten menetelmien mukaisesti.

Tasanko, jonka korkeus vaihtelee tyypillisesti 2 ja 70 metrin välillä merenpinnasta, kattaa yhtenäisen alueen Pojoesta Adrianmeren rannalle ja levittäytyy Apenniinien leveisiin laaksoihin asti ulottuen 150 metrin korkeuteen merenpinnasta. Tasaisilla vuoriston alarinteillä ja alluviaalisella tasangolla, jolle ovat tyypillisiä pystysuorat kerrostumat, sedimentit ovat pääasiassa peräisin Apenniinien joista ja vesistöistä, kun taas mutkittelevan tasangon ja suistoalueen tasangon sedimentit ovat Pojoen muodostamia.

Apenniineja reunustavat kukkulat muodostavat yhtenäisen vyöhykkeen, joka ulottuu ensimmäisistä kukkuloista Apenniinien vuorijonoon ja johon kuuluu myös siirtymävyöhyke eli kumpuilevia tasankoalueita. Alueen kaakkoisosan alangoista lähes kaikki kuuluvat rajattuun maantieteelliseen alueeseen. Korkeus vaihtelee 100 metristä 2 200 metriin, mutta suurin osa viinitarhoista sijaitsee alle 600 metrin korkeudessa. Maaperä koostuu pääasiassa sedimenttikivistä, jotka edustavat monia kivi- ja maalajeja (hiekkakivi, savi, kalkkikivi, liitu, hiekka ja konglomeraatit). Eri maalajit muodostavat monimutkaisen mosaiikin, jonka syntymiseen ovat vaikuttaneet paikallisten orografisten tekijöiden vaihtelevuus ja morfogeneettiset prosessit, monimutkainen geologinen rakenne ja kivilajien jakautuminen sekä monimuotoiset ilmasto-, kasvillisuus- ja ihmisen toimintaan liittyvät olosuhteet.

Viinitiloja sijaitsee eri korkeuksissa – tasangoista ylöspäin – alueesta, viljellystä rypälelajikkeesta sekä viininviljely- ja viininvalmistusperinteistä riippuen. Vähiten köynnöksiä on Apenniinien korkeassa vuoristossa, jossa ilmasto on liian kylmä. Lämpötilat vaihtelevat alueella hyvin paljon: subkontinentaalisen lauhkeasta (eli viininviljelyalueelle sopivimmasta ilmastosta) viileän lauhkeaan. Tasankoalueilla ilmasto on mannermaisempi, ja vuotuinen keskilämpötila on noin 14–16 celsiusastetta. Vuotuinen sademäärä vaihtelee 600 millimetristä 800 millimetriin. Eniten sateita saadaan syksyllä ja hieman vähemmän keväällä. Vähiten sataa alueen koillisosassa Pojoen suistoalueella, jossa tuntuu selvästi meren vaikutus.

Vesipulaa esiintyy pääasiassa kesällä mutta sitä lieventävät suhteellisen suuri ilmankosteus ja pintavesien saatavuus. Sateet lisääntyvät korkeuden kasvaessa: määrät vaihtelevat tasankojen viereisen Apenniinien reuna-alueen noin 800 millimetristä Apenniinien ylärinteiden yli 2 000 millimetriin. Ylärinteillä on myös enemmän sadepäiviä. Ilmaston vesitaseen osalta suuntaus on sama kuin sademäärissä, eli vesitase vaihtelee sisämaatasankojen 400 millimetristä 0 millimetriin Apenniinien keskirinteillä, ja korkeammalla sijaitsevilla alueilla vesitasearvot ovat positiivisia.

2) Yhteyden kannalta merkitykselliset ihmisen toimintaan liittyvät tekijät

Ihmisen toimintaan liittyvien tekijöiden ja ympäristön välillä on vahva yhteys, sillä Emilia-viinien valmistuksella on pitkät perinteet alueella. Emilian alueella on viljelty viiniä jo ammoisista ajoista lähtien, sillä alueella sijainneista Terramare-kulttuurin kylistä on löydetty rautakaudelta peräisin olevia viinirypäleensiemeniä. Lambrusco-viiniköynnökset ovat alueen vanhimpia viiniköynnöslajikkeita, sillä niitä on todistetusti viljelty jo etruskien aikakaudella. Joka tapauksessa ne ovat geneettisesti lähimpänä luonnonvaraisia viiniköynnöksiä, joista ne on jalostettu. Rajatulla alueella viiniä ovat viljelleet niin muinaiset ligurialaiset, etruskit kuin roomalaisetkin, ja myös alueella oleskelleet kelttiläiset kansat vaikuttivat omalta osaltaan paikalliseen viininviljelykulttuuriin. Näiden eri vaikutteiden seurauksena alueella yleistyi kaksi kasvatustapaa: korkeampi *arbustum gallicum* -kasvatustapa, jossa köynnökset sidotaan eläviin puihin ja joka soveltuu paremmin hedelmällisille tasankoalueille, sekä kreikkalais-lähtöinen matala *vinea characatae* -kasvatustapa, joka sopii hyvin kukkulaisille alueille. Myöhemmin monet roomalaiskirjailijat viittasivat teoksissaan Emilian alueella lisääntyneeseen viininviljelyyn ja kehuivat sen kukoistusta ja tuotettujen viinien hyvää laatua. Keskiajalla viininviljely jatkoi kehittymistään erityisesti kyläläisten ja raaoista rypäleistä puristettua mehua valmistaneiden munkkien työn tuloksena. Vuonna 1300 kirjoittamassaan tekstissä Pietro de' Crescenzi kuvasi noin 30 viiniköynnöslajiketta ja viiniä, joita viljeltiin tai valmistettiin Emilian tasangoilla ja vuoristoalueilla. Näitä olivat muun muassa Trebbiano, Grechetto Gentile ("Pignuolo") sekä Lambrusco-lajikkeet.

Viininviljelyn ja itse viinien kehityshistorian kuvaus 1300-luvulta alkaen on hyvin kiinnostava, ja se kattaa viininviljelyn alavimmilta tasangoilta aina korkeimmille kukkuloille. Pietro de' Crescenzi kuvailee alueen rypälelajikkeita seuraavasti: "Kyseessä on toinen, *duracla*-niminen lajike, jonka rypäleet ovat erittäin tummia sekä pitkulaisia. Lajikkeesta saadaan hyvänmakuista ja hyvin tummaa viiniä. Se viihtyy kosteassa ja märässä maassa mutta ei pärjää hyvin vuoristossa tai kuivissa paikoissa. Ferrarassa suositaan ennen kaikkea tätä lajiketta. Toinen lajike taas tunnetaan nimellä *gmaresta*, ja sen rypäleet ovat vaaleampia ja pitkulaisia. Se pudottaa kaikki lehtensä ennen kypsymistä, ja rypäleiden maku on karvas ja etikkainen. Rypäleitä saadaan kohtalaisesti, ja tertut kasvavat harvassa. Tästä lajikkeesta valmistetaan erinomaista ja hyvin miellyttävää viiniä, mutta sellaisinaan rypäleet jäävät syömättä niin linnuilta, koirilta kuin ihmisiltäkin. Tätä lajiketta viljellään yleisesti Bolognan vuoristoisilla alueilla." Seuraavien vuosisatojen aikana Emilia-viinien – sekä puna- ja valkoviinien, hiilihapottomien ja helmeilevien viinien että väkevien tai kuivatuista rypäleistä valmistettujen viinien – maine kasvoi, ja niitä esiteltiinkin monissa kansainvälisissä viininäyttelyissä (viinit olivat mukana mm. Italian vuoden 1861 kansallisen näyttelyn katalogissa). Alkuperänimitysten käyttöönoton myötä viinit saivat virallisesti tunnustetun aseman. Vuonna 1925 Norberto Marzotto laati kiinnostavan luettelon Emilian alueen eri maakunnissa viljellyistä rypälelajikkeista. Luettelossa mainittiin kaikki tuote-eritelmän 2 kohdassa mainittujen viinityyppien valmistukseen käytetyt lajikkeet, mukaan lukien tietyt hyvin paikalliset lajikkeet, kuten Spergola, Moscato, Fogarina ja Termarina. Marzotton luettelossa ei mainittu yhtään kansainvälistä lajiketta, koska ne eivät kiinnostaneet häntä, mutta niitäkin viljeltiin yleisesti kaikkialla alueella. Alueen viininviljely sai uutta pontta ja tuli taloudellisesti kannattavammaksi 1950-luvun alkupuolella, kun IGT-nimityksellä Emilia varustetut viinit saavuttivat jatkuvasti merkittävää kaupallista menestystä ja niitä voitiin alkaa myydä yhä laajemmalle. Erityisen suosittuja olivat Lambrusco-, Malvasia-, Grechetto Gentile- ja Trebbiano-rypälelajikkeista valmistetut viinit. Vuonna 1967 hyväksyttiin kolme kyseiseen alueeseen liittyvää suojattua alkuperänimitystä, ja seuraavan vuosikymmenen aikana niiden määrä kasvoi kymmeneen. Tämä vakiinnutti alueen aseman tärkeänä viinialueena. Maantieteellinen merkintä "dell'Emilia / Emilia" hyväksyttiin 18. marraskuuta 1995 annetulla ministeriön asetuksella, ja sen maantieteellisen alueen rajat sijaitsevat osittain tai kokonaan laajemman nimityksen "Emilia" kattaman alueen sisällä.

Rajatulla alueella on kokonaisuudessaan korkea viininviljelypotentiaali, sillä Istatin vuoden 2000 tilastojen mukaan viiniviljelmiä oli yhteensä 32 427 hehtaaria. Nämä viinitarhat ovat vuosien varrella aina tuottaneet suuria määriä IGT-nimityksellä Emilia varustettuja viinejä. ISMEA-MIPAAF-seurantakeskuksen mukaan vuonna 2009 alueella tuotettiin 130 000 tonnia rypäleitä, jotka kasvatettiin noin 6 300 hehtaarin alalla. Tämä on kolmanneksi eniten, kun verrataan keskenään eri italialaisten maantieteellisten merkintöjen tuotantomääriä. Punaviinejä valmistetaan enemmän kuin valkoviinejä.

Maantieteellisen merkinnän kannalta keskeisiä ovat muun muassa seuraavat ihmisen toimintaan liittyvät tekijät:

— Viinitarhoissa viljeltävät rypälelajikkeet: Viljeltävät rypälelajikkeet ovat rajatulla alueella perinteisesti viljeltyjä lajikkeita, joista monet ovat Emilian alueelle ominaisia kotoperäisiä lajikkeita ja joita viljellään vain paikallisesti.

— Käytetyt viljelymenetelmät: Alueella käytetään siellä vuosien saatossa kehittyneitä kasvatus- ja istutusmenetelmiä, joiden tavoitteena on hillitä rypälesatoa ja saavuttaa tuote-eritelmässä määritellyt ominaisuudet. Maaperä- ja ilmasto-olosuhteet vauhdittavat viiniköynnösten luonnollista kasvua. Siksi viinitiloilla käytetään cordon-mallin mukaista kasvatustapaa, jossa köynnöksissä on pitempi pysyvä runko ja roikkuvat oksat. Näin pyritään hillitsemään viiniköynnösten voimakasta kasvua sekä edistämään sitä, että silmut jakautuvat tasaisemmin, auringon säteilyenergia saadaan talteen ja rypäletertut kasvavat riittävän ilmavissa ja valoisissa olosuhteissa. Yleisimmin käytetyt kasvatustavat ovat free cordon, cordon-kannusleikkaus, kaksinkertainen Geneva-kasvatustapa, Guyot-leikkaus ja Sylvoz-leikkaus. Istutustiheys vaihtelee alankoalueiden 2 500–3 000 viiniköynnöksestä hehtaaria kohden 3 000–4 000 viiniköynnökseen hehtaaria kohden Apenniinien reuna-alueilla ja Apenniinien alarinteiden raviineissa. Yleisimmin käytetyt perusrungot ovat Kober5BB, SO4, 420A ja 1103P.

— Viininvalmistusmenetelmät: Alueella on omat perinteiset tuotantomenetelmät tuote-eritelmässä sallituille puna- ja valkoviinityypeille ja hiilihapottomille tai helmeileville viinityypeille sekä kuivatuista rypäleistä valmistetuille viineille ja nuorille viineille.

8.2 B) *Yksityiskohtaiset tiedot tuotteen laadusta tai ominaisuuksista, jotka johtuvat pääosin tai yksinomaan maantieteellisestä ympäristöstä*

Tuote-eritelmän kattamilla viineillä on analyyttisesti ja aistinvaraisesti erittäin selkeät, erottuvat ominaisuudet, jotka on kuvattu 6 kohdassa. Nämä ominaisuudet ovat selkeästi tunnistettavissa, ja ne voidaan katsoa maantieteelliselle ympäristölle tyypillisiksi. Emilian alue tunnetaan yleisesti helmeilevistä viineistään, joita paikalliset ovat tuottaneet ammoisista ajoista lähtien, niin tasangoilla kuin kukkuloilla ja alueen itäosista länsiosiin. Emilian alueella tuotetaan kuitenkin myös useita huomionarvoisia hiilihapottomia puna- ja valkoviinejä, jotka ovat pääosin peräisin kukkulaisilta alueilta.

Punaisiin lajikeviineihin kuuluu toisaalta tasapainoisia ja hedelmäisiä hiilihapottomia viinejä, kuten Cabernet (Cabernet Franc- ja Cabernet Sauvignon -lajikkeista), Merlot, Pinot Nero ja Sangiovese, ja toisaalta viinejä, joista on sekä hiilihapoton että helmeilevä versio, kuten Malbo Gentile, Marzemino, Ancellotta ja Barbera. Tietyistä lajikkeista valmistetaan tyypillisemmin helmeileviä viinejä, jotka ovat tasapainoisen hapokkaita ja tuoksuvia, kuten IGT-nimityksellä Emilia varustetut Lambrusco-, Fogarina- ja Fortana-viinit.

Kaikista valkoviineistä on olemassa sekä hiilihapoton että helmeilevä versio, vaikka helmeilevät viinityypit ovatkin yleisempiä. Valkoviinejä valmistetaan myös aromaattisista lajikkeista, kuten Malvasia di Candia Aromatica ja Moscato Bianco. Perinteisesti helmeileviin viineihin kuuluvat kuplat tasapainottavat viinien makua tuomalla paremmin esiin rypälelajikkeille ominaiset aromit. Valkoviinejä valmistetaan niin kansainvälisistä rypälelajikkeista, kuten Sauvignon tai Chardonnay, kuin alueellisista tai paikallisista rypälelajikkeista, kuten Grechetto Gentile, Montù tai Spergola. Kaikissa valkoviineissä on juuri sopiva happopitoisuus, omenahappopitoisuus mukaan lukien, joka tuo paremmin esiin rypälelajikkeille ominaiset aromit.

Parhaiten viininviljelyyn soveltuvilla alueilla – erityisesti kukkulaisilla alueilla – tuotetaan maultaan ja rakenteeltaan kiinnostavia viinejä. Kukkulaisten alueiden viinit ovat ryhdikkäämpiä, ja siellä valmistetaan myös alueelle perinteisiä kuivatuista rypäleistä valmistettuja viinejä.

Nuorissa IGT-nimityksellä Emilia varustetuissa viinityypeissä hiilidioksidin avulla tehdyssä rypäleiden maseroinnissa syntyneet vivahteet yhdistyvät rypälelajikkeeseen ja kasvupaikkaan liitettäviin aistinvaraisiin ominaisuuksiin.

Kuohuviinien tuotanto on suoraa jatkoa helmeilevien viinien tuotannolle, ja vuodesta 1950 lähtien alueella on ollut yleistä antaa viinien jälkikäydä suurissa suljetuissa säiliöissä. Kuohuviinien tuotantoon käytetään nykyisen lainsäädännön mukaisia menetelmiä, joilla voidaan tuottaa erityyppisiä kuohuviinejä. Viinien maku vaihtelee kuivasta makeaan jäännössokeripitoisuudesta riippuen.

8.3 C) *Kuvaus syy-seuraussuhteesta, joka vallitsee A ja B alakohdassa tarkoitettujen seikkojen välillä*

Rajattu maantieteellinen alue on hyvin vaihteleva, mikä on johtanut erityyppisiin viljelykäytäntöihin ja eri rypälelajikkeiden käyttöön kunkin alueen osan ominaispiirteiden mukaisesti. Noin 60 prosenttia Emilian alueen viinitarhoista sijaitsee tasangoilla ja 38 prosenttia vuorten alarinteillä (Istat, 2000). Alueen viinit edustavat Emilia-Romagnan viininviljelyn kahta makroaluetta, sillä tasankoalueilla tuotetaan raikkaampia ja helpommin juotavia viinejä, kun taas kukkulaisilla alueilla tuotetut viinit ovat tuoksultaan ja maultaan ryhdikkäämpiä, tyylikkäämpiä ja viipyilevämpiä.

Rajatulla maantieteellisellä alueella sijaitsevilla viiniviljelmillä on yleensä sopivasti auringonpaistetta ja sopivat lämpötilat, jotta rypäleet kypsyvät riittävästi. Kasvukauden tehoisan lämpötilan summa on suurimmillaan tasankoalueilla, joilla Winkler-indeksi on 2 400 astetta. Korkeammalle mentäessä Winkler-indeksi pienenee. Laadukkaita viinejä tuottavat viinitarhat ovat perinteisesti sijainneet kukkuloiden rinteillä paikoissa, joissa on parhaat ilmasto-olosuhteet, kuten aurinkoisilla rinteillä tai kylmiltä ilmavirroilta suojassa olevissa laaksoissa.

Kukkuloiden rinteillä tapahtuva viininviljely on yleisempää Piacenzan, Parman ja Bolognan maakunnissa. Lyhyen kasvukierron rypälelajikkeet soveltuvat parhaiten korkeammalla sijaitseville alueille, joilla viininviljely on vähäisempää ja ohut maaperä altistuu voimakkaalle eroosiolle. Alankoalueet tarjoavat parhaat olosuhteet eniten lämpöä tarvitseville lajikkeille, kuten Lambrusco-lajikkeille, joita viljellään eniten alueen keskiosassa, erityisesti Reggio Emilian ja Modenan maakunnissa. Apenniinien reuna-alueella ja Apenniinien alarinteillä, missä ensimmäiset kukkulat ja laaksot kohtaavat, taas on ihanteelliset olosuhteet suurelle määrälle valkoisia ja punaisia rypälelajikkeita, joista voidaan valmistaa niin hiilihapottomia kuin helmeileviäkin viinejä sekä myös kuivatuista rypäleistä valmistettuja viinejä. Näillä alueilla tuulisemmat olosuhteet ja suurempi sademäärä leudontavat vallitsevaa mannerilmastoa, ja luonteeltaan moninaisimmista rinteistä ja maaperistä valitaan kulloisellekin tuotetyypille sopivin.

Subkontinentaalisen ilmaston ansiosta sateita saadaan riittävästi ympäri vuoden. Kesäisiä kuivuusjaksoja lieventävät alankoalueilla virtaavat vesiväylät ja maaperän syvyys, kun taas kukkuloilla sateita saadaan enemmän ja ne jakautuvat tasaisemmin. Tämä tekee näistä alueista viininviljelylle otollisia ympäristöjä.

Monissa alueen osissa esiintyy niille ominaisia paikallisia ilmiöitä. Esimerkiksi Ferraran lähellä sijaitsevilla alangoilla maaperä on suisto- ja rannikkotasangoille tyypillistä, ja maa-alueet sijaitsevat merenpinnan alapuolella. Pintamaa on hydromorfista, mutta maaperän vesipitoisuuden vastapainoksi alueella on hyvin negatiivinen vesitase (sadannan ja kokonaishaihdunnan ero). Tällä alueella on perinteisesti viljelty Fortana-lajiketta.

Yleisesti ottaen alueelle luonteenomaisia piirteitä ovat kuitenkin yö- ja päivälämpötilojen väliset suuret erot sekä pääasiassa vähäemäksinen tai emäksinen maaperä, joka on koostumukseltaan hienojakoista tai kohtalaisen hienojakoista. Näiden tekijöiden yhteisvaikutuksesta saadaan tuoksuvia viinejä, joiden suuri polyfenolipitoisuus antaa niille tälle alueelle tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet.

Alueen länsi- ja itäosien viljelykäytännöissä ja viinituotteissa on myös vaihtelua kunkin alueen perinteiden mukaisesti. Tasankoalueilla tuotetaan eniten viiniä, ja niihin kuuluvat muun muassa Emilian historiallinen etruskialue, jossa tuotetaan Lambrusco-viinejä, alue, jossa viljellään Trebbiano-lajikkeita, sekä Ferraran maakunnassa rannikon lähellä sijaitseva erityinen alue, jossa viljellään pääasiassa Fortana-rypäleitä. Lännestä itään ulottuvaan kukkulavyöhykkeeseen kuuluvat Piacenzan kukkuloiden viinitarhat, joiden juuret ovat kreikkalais-roomalaisessa viininviljelyperinteessä ja joissa viljellään Barbera- ja Croatina-rypälelajikkeita, sekä perinteisen Malvasia di Candia Aromatica -lajikkeen viljelyalue, joka ulottuu aina Parman ja Reggio Emilian kukkuloille asti. Kukkuloiden rinteillä viljellään myös monia muita kansainvälisiä ja paikallisia rypälelajikkeita, kuten Sauvignon, Spergola, Montuni ja Grechetto Gentile, joista viimeksi mainittua viljellään paljon Bolognan alueella, sekä punaisia lajikkeita, joita käytetään bordeaux'laistyylisten Cabernet- ja Merlot-viinien valmistukseen. Kukkulaisen alueen itärajoilla viljellään myös historiallisia Sangiovese- ja Albana-lajikkeita.

Viininviljelyn merkitys alueella käy ilmi rajatulla alueella sijaitsevien viinitarhojen suuresta määrästä ja joka vuosi alueella valmistetuista sadoistatuhansista hehtolitroista Emilia-viinejä, joita pidetään kaupan ympäri maailman.

8.4 *dell'Emilia / Emilia – viiniluokka: kuivatuista rypäleistä valmistettu viini*

Tiedot maantieteellisestä alkuperästä johtuvasta tuotteen erityislaadusta ja yhteydestä maantieteelliseen alkuperään

Väri vaihtelee käytetystä rypäleestä riippuen: kullankeltaisesta meripihkanruskeaan valkoviineissä, muutoin se voi olla esimerkiksi rubiininpunainen. Aromi on hienostunut ja erottuva, ja siinä on kuivattujen rypäleiden vivahteita. Se voi olla myös mausteinen, hunajainen ja kypsän hedelmäinen. Maku on runsas ja tasapainoinen, ja se voi vaihdella kuivasta makeaan. Valtaosassa viinejä sokeripitoisuus on korkea.

Passito-viinejä voidaan valmistaa kaikista rypälelajikkeista, sekä valkoisista että punaisista. Eniten käytetään kuitenkin aromaattisia lajikkeita (Moscato Giallo, Moscato Rosa, Traminer Aromatico) ja puoliaromaattisia lajikkeita (kuten Goldtraminer, Nosiola, Riesling Renano ja Sauvignon).

Rypäleet kuivatetaan erityissä kuivatustiloissa. Kuivattamisajan pituus vaihtelee sen mukaan, miten voimakkaita ovat ne ominaisuudet, joita tekniikalla on tarkoitus tuoda esiin lopputuotteessa.

Passito-viinien tuottajat valitsevat viinin valmistamiseen käytettävät rypäleet rypäletertun erityisten fyysisten ja laatuominaisuuksien perusteella.

Tertut, joissa yksittäisten rypäleiden väliin jää paljon tilaa, soveltuvat erityisen hyvin kuivattaviksi, joten viinitarhasta valitaan sadonkorjuun aikaan sellaisia.

Kuivumista edesauttavat päivän ja yön välillä huomattavasti vaihtelevat lämpötilat. Erot ovat suurimmillaan loppukesällä ja syksyllä.

Viinien laatuominaisuuksiin vaikuttavat tuotantoalueen maaperä- ja ilmasto-olosuhteet. Lauhkea, viileä ja tuulinen ilmasto, vettä hyvin läpäisevä maaperä, riittävä vesi myös kesäkuukausina saatavien sateiden ansiosta sekä yö- ja päivälämpötilojen selkeät erot rypäleiden kypsymisen aikana takaavat rypäletertun ihanteellisen kypsymisen. Näin saadaan rypäleitä, joiden sokeri- ja happopitoisuus ovat hyvät ja joissa on kullekin lajikkeelle ominaisia laatu- ja aistinvaraisia ominaisuuksia. Nämä ominaisuudet ovat havaittavissa myös niistä valmistetuissa viineissä.

Sen vuoksi syy-yhteys perustuu maantieteellisestä alkuperästä johtuvaan tuotteen erityislaatuun.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Viininvalmistusta ja jalostusta rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Oikeudellinen kehys:

EU:n lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Edellytyksen kuvaus:

Komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 5 artiklan 1 kohdan b alakohdassa säädetyn poikkeuksen mukaan osittain käyneiden rypäleen puristemehujen ja SMM-viinien dell'Emilia / Emilia kaikkien muiden luokkien valmistus, mukaan lukien helmeilevän viinin ja kuohuviinin tuotanto ja jälkikäyminen, voi rajatun tuotantoalueen lisäksi tapahtua viereisten Ravennan, Forlì-Cesenan, Mantovan ja Cremonan maakuntien alueella.

Kahden tai useamman rypälelajikkeen ilmoittaminen etiketissä

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

Edellytyksen kuvaus:

Kun SMM-viinien dell'Emilia / Emilia nimessä mainitaan kahden tai useamman rypälelajikkeen nimi, vähemmän käytetyn rypälelajikkeen osuuden on oltava yli 15 prosenttia kokonaismäärästä ja lajikkeet on ilmoitettava etiketissä alenevassa järjestyksessä käytettyjen rypäleiden määrän mukaisesti.

Tällä tavalla varmistetaan, että näin saadut ja nimetyt viinit ilmentävät kaikkien valmistuksessa käytettyjen rypälelajikkeiden ominaisuuksia, jotta vältetään antamasta kuluttajille harhaanjohtavaa tietoa. Asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä (asetuksen (EU) 2019/33 50 artiklan 1 kohdan c alakohdan ii alakohta) ei säädetä vähimmäisprosenttiosuutta vähemmän käytetyille rypälelajikkeille.

Rajoittava määräys on asetuksen (EU) 2019/33 58 artiklan 1 kohdan mukainen. Sen nojalla jäsenvaltiot voivat asettaa tiukempia merkintämääräyksiä tuote-eritelmissä, myös rypälelajikkeiden ilmoittamisen osalta.

Linkki tuote-eritelmään

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