C/2025/3207

6.6.2025

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2025/3207)

COMMUNICATION DE L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«dell'Emilia / Emilia»

PGI-IT-A0509-AM07 — 10.3.2025

1. **Dénomination du produit**

«dell'Emilia / Emilia»

2. **Type d'indication géographique**

☐ Appellation d'origine protégée (AOP)

☒ Indication géographique protégée (IGP)

☐ Indication géographique (IG)

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☒ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Italie

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et des forêts)

6. **Qualification en tant que modification standard**

Ces modifications répondent à la définition d'une modification standard visée à l'article 24, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143, étant donné qu'elles ne relèvent pas des définitions figurant à l'article 24, paragraphe 3, dudit règlement, car:

— elles n'entraînent pas un changement de dénomination, d'utilisation de la dénomination ou de catégorie de produit;

— elles ne risquent pas d'annihiler le lien avec la zone géographique visée dans le document unique;

— elles n'entraînent pas de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Description de la ou des modifications standard approuvées**

1. *Ajout d'une précision relative aux catégories*

Description:

Une précision relative à la catégorie des vins mousseux «dell'Emilia / Emilia» a été ajoutée: «vino spumante» (vin mousseux).

Motif:

La modification a été apportée afin de préciser les catégories de vins mousseux produites.

La modification concerne l'article 1er du cahier des charges.

2. *Ajout d'un nouveau type portant le nom du cépage Ancellotta rosato (rosé) dans les versions «vin», «vin pétillant», «vin mousseux» et «moût de raisins partiellement fermenté»*

Description:

Le nouveau type Ancellotta rosato a été introduit dans les versions «vin», «vin pétillant», «vin mousseux» et «moût de raisins partiellement fermenté». Par ailleurs, le terme rosso (rouge) a été ajouté pour le type Ancellotta déjà existant afin de distinguer les deux types.

Motif:

Il est évident que les techniques œnologiques ont considérablement évolué ces dernières décennies, rendant plus aisée la production de vins rosés, y compris à partir de raisins présentant une bonne intensité colorante. En outre, on sait que la demande de vins rosés, bien que fluctuante, a nettement augmenté au cours des dernières décennies et que les consommateurs montrent un intérêt pour ces vins. La possibilité de produire des vins rosés à partir du cépage Ancellotta vise donc à offrir une opportunité supplémentaire aux producteurs. Elle leur permet de tirer parti des spécificités du cépage Ancellotta, tout en donnant un nouvel élan au type Ancellotta et en enrichissant l'offre destinée aux consommateurs.

La modification concerne les articles 1er et 6 du cahier des charges et la rubrique «Description du ou des vins» du document unique.

3. *Ajout de la version «moût de raisins partiellement fermenté» pour le type portant le nom du cépage Lambrusco rosato*

Description:

La version «moût de raisins partiellement fermenté» a été ajoutée pour le type portant le nom du cépage Lambrusco rosato.

Motif:

La version «moût de raisins partiellement fermenté» est déjà présente dans les types portant le nom du cépage Lambrusco rosso et Lambrusco vinificato in bianco (vinifié en blanc). Il n'existe donc aucune raison valable expliquant son absence dans le type Lambrusco rosato, si ce n'est une omission fortuite. En outre, il convient de tenir compte du fait que la notion de couleur «rouge» ou «rosé» varie considérablement selon les territoires en fonction des coutumes et traditions locales, et en particulier dans les régions d'Émilie et de Lombardie où le cépage Lambrusco est cultivé. Par conséquent, pour remédier à une lacune évidente et éviter toute contestation sur la couleur du produit, à quelque niveau que ce soit, entre les opérateurs du secteur ou vis-à-vis des organismes de contrôle et/ou de surveillance, il est proposé d'inclure la version «moût de raisins partiellement fermenté» également dans le type Lambrusco rosato.

La modification concerne les articles 1er et 6 du cahier des charges et la rubrique «Description du ou des vins» du document unique.

4. *Suppression de l'annexe 1 et des références connexes*

Description:

L'annexe 1 contenant la liste des variétés cultivables dans la région d'Émilie-Romagne a été supprimée, ainsi que toute référence à cette annexe dans le cahier des charges.

Motif:

L'annexe 1 n'est pas jugée nécessaire, car la disposition du cahier des charges relative aux cépages aptes à la culture pour la région d'Émilie-Romagne est déjà exhaustive, puisque la région tient à jour la liste des variétés cultivables. Au contraire, l'établissement de la liste des variétés dans une annexe au cahier des charges (annexe 1 en question) la rendrait rapidement obsolète dès la première modification de la liste régionale et imposerait des modifications répétées du cahier des charges.

La modification concerne l'article 2 du cahier des charges et entraîne la suppression de l'annexe 1.

5. *Ajout de deux nouvelles variétés de Lambrusco dans la base ampélographique*

Description:

Les variétés Lambrusco Benetti et Lambrusco del Pellegrino ont été ajoutées à la base ampélographique des types Lambrusco rosso, rosato et vinificato in bianco.

Motif:

Les variétés Lambrusco Benetti et Lambrusco del Pellegrino sont déjà cultivées dans la zone de production, puisqu'elles figurent dans la liste régionale des cépages cultivables dans la région d'Émilie-Romagne. Leur inclusion dans la base ampélographique des types Lambrusco (rosso, rosato et vinificato in bianco) permet aux producteurs intéressés de valoriser leurs productions issues de ces cépages en les destinant à l'IGT «dell'Emilia / Emilia» dans les différents types Lambrusco. Cette modification permet également d'aligner le cahier des charges de l'IGT «dell'Emilia / Emilia» sur ceux des vins AOP du territoire portant le nom du cépage Lambrusco, et de procéder ainsi au reclassement des produits ayant des bases ampélographiques identiques.

La modification concerne l'article 2 du cahier des charges et la rubrique «Cépages principaux» du document unique.

6. *Mise à jour des références à la législation et corrections formelles*

Description:

Des références à la législation ont été mises à jour et des corrections formelles ont été apportées à plusieurs endroits du cahier des charges.

Motif:

Les modifications visent à intégrer les références à la législation actuellement en vigueur et à améliorer la clarté ainsi que la fluidité du texte.

La modification concerne les articles 5, 7 et 10 du cahier des charges.

7. *Ajout d'une spécification sur le rendement de transformation des raisins en vin pour les types portant le nom du cépage Lambrusco*

Description:

Un nouveau paragraphe a été ajouté pour encadrer de manière spécifique le rendement de la transformation des raisins en vin pour les types portant le nom du cépage Lambrusco. Pour ces types, le rendement disponible à la vente des raisins portant le nom du cépage Lambrusco est porté à 75 %; les 5 % restants, jusqu'à un rendement maximal de 80 %, ne peuvent pas bénéficier du nom de cépage ou doivent être reclassés en tant que vin sans AOP/IGP.

Motif:

La modification a été introduite afin d'éviter la surexploitation des raisins Lambrusco, dans l'objectif de limiter la production tout en soutenant la valeur économique des vins Lambrusco.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

8. *Définition de l'intensité colorante*

Description:

Un paragraphe a été ajouté pour réglementer l'intensité colorante maximale autorisée dans les échanges commerciaux pour les types portant le nom du cépage Lambrusco en ce qui concerne les produits en amont du vin, les vins, les vins pétillants et mousseux conditionnés et les vins en vrac vendus au consommateur final avec l'indication géographique typique «dell'Emilia / Emilia».

Motif:

La modification introduite vise à maintenir les produits «dell'Emilia / Emilia» IGT portant le nom du cépage Lambrusco dans une gamme précise d'intensité de couleur et à éviter des distorsions de marché.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

9. *Précision du texte relatif à l'origine des produits ajoutés dans les pratiques œnologiques comme l'édulcoration et la prise de mousse*

Description:

Le texte du paragraphe relatif à la composition variétale des types portant le nom du cépage a été amélioré, notamment en ce qui concerne les quantités de produits ajoutés dans les pratiques œnologiques telles que l'édulcoration et la prise de mousse, par l'ajout de la référence à la «zone de production».

Motif:

La modification a été introduite afin de préciser que cet article ne fait pas référence au vignoble, mais au territoire de l'indication géographique délimité par les frontières administratives.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

10. *Ajout d'une disposition visant à protéger l'identité variétale des types portant le nom du cépage Lambrusco*

Description:

Un paragraphe a été ajouté pour préciser que les produits issus de variétés autres que celles de la famille des Lambruschi — ajoutés à n'importe quel stade de la transformation et de l'élaboration des types portant le nom du cépage Lambrusco, y compris l'assemblage éventuel à hauteur de 15 % avec des produits issus de raisins récoltés en dehors de la zone de production — peuvent être utilisés uniquement dans l'assemblage avec un produit issu d'une variété Lambrusco obtenu dans des conditions de pureté variétale.

Motif:

Cette modification a été introduite pour protéger l'identité variétale des types portant le nom du cépage Lambrusco, dans l'intérêt du consommateur. Elle vise également à valoriser les produits issus de cette variété et à permettre un meilleur contrôle des productions et des produits ajoutés aux différents stades de la transformation, jusqu'au vin conditionné mis à la consommation, grâce à des effets positifs sur la qualité des vins produits et sur la valorisation économique des productions.

La modification concerne l'article 5 du cahier des charges.

11. ***Rectification des caractéristiques à la consommation et ajout de celles-ci pour les nouveaux types***

Description:

Les caractéristiques à la consommation des types existants ont été partiellement corrigées, et celles des nouveaux types ont été ajoutées. En outre, un paragraphe a été ajouté pour préciser que les vins IGT «dell'Emilia / Emilia» peuvent présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation dans les types pétillant et mousseux élaborés par fermentation secondaire en bouteille.

Motif:

La modification s'est avérée nécessaire afin de corriger les termes incorrects, imprécis ou incohérents avec la catégorie de produit et de préciser les caractéristiques des nouveaux types; elle permet également d'améliorer et d'actualiser les descriptions.

La modification concerne l'article 6 du cahier des charges et la rubrique «Description du ou des vins» du document unique.

12. *Ajout de la mention «vivace»*

Description:

Il est désormais possible d'utiliser la mention traditionnelle «vivace», telle que réglementée par les règles de l'UE en vigueur.

Motif:

La modification s'explique par le fait que dans cette région, caractérisée par la production séculaire de vins se distinguant par leur mousse, les consommateurs apprécient les vins présentant une certaine effervescence, même dans les types de vins tranquilles.

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges.

13. *Ajout de la possibilité d'utiliser le terme «rosé»*

Description:

L'utilisation du terme «rosé» a été autorisée en lieu et place de «rosato» pour l'étiquetage des vins de couleur «rosato», y compris ceux mentionnant le nom du cépage. Cette modification s'applique également au type portant le nom du cépage Pinot grigio, vinifié en rosé par macération des peaux, et ce, pour toutes les versions.

Motif:

Cette modification a été introduite pour répondre aux demandes du marché et des producteurs.

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges.

14. *Possibilité d'utiliser la mention «fermentation secondaire en bouteille» sur l'étiquette*

Description:

Un paragraphe a été ajouté pour autoriser l'utilisation de la mention «fermentation secondaire en bouteille» sur l'étiquette.

Motif:

La modification a été apportée afin de bien informer le consommateur sur l'utilisation de la technique de production par fermentation secondaire en bouteille, qui a été réintroduite à plusieurs reprises ces dernières années pour obtenir des vins pétillants. Ces derniers, souvent élaborés sans enlèvement des lies de fermentation, paraissent ainsi «voilés» en raison de la présence de ces résidus.

La modification concerne l'article 7 du cahier des charges.

15. *Ajout d'une spécification sur la vente directe en vrac de vins «dell'Emilia / Emilia» IGT dans les types Lambrusco*

Description:

Une spécification a été ajoutée pour autoriser la vente des vins «dell'Emilia / Emilia» IGP des types Lambrusco ayant une teneur minimale en sucre résiduel de 5 grammes par litre, nécessaire à la fermentation naturelle ultérieure en bouteille. La vente peut se faire dans des contenants non étanches à la pression d'une capacité de 10 à 60 litres.

Motif:

Cette modification répond à une tradition bien ancrée qui consiste à vendre ces types de vins en vrac, correctement édulcorés, directement au consommateur final («vendita in damigiana», vente en dame-jeanne). Le consommateur procède ensuite lui-même à la mise en bouteille à domicile afin d'obtenir le Lambrusco pétillant traditionnel par une fermentation secondaire en bouteille «maison». Il s'agit d'une coutume bien enracinée en Émilie, à tel point qu'elle est déjà codifiée dans tous les cahiers des charges des vins Lambrusco AOP, qui ne prévoient la mise à la consommation que pour le type «frizzante».

La modification concerne l'article 8 du cahier des charges.

16. *Réécriture du lien avec le milieu géographique*

Description:

L'article relatif au lien avec le milieu géographique n'a pas été modifié, mais il a été jugé nécessaire de réécrire la rubrique «Lien avec la zone géographique» du document unique.

Motif:

Il s'agissait d'intégrer dans le document unique les informations déjà prévues dans le cahier des charges. Cette réécriture doit donc être considérée comme purement formelle.

La modification concerne la rubrique «Lien avec la zone géographique» du document unique.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination du produit**

dell'Emilia / Emilia

2. **Type d'indication géographique**

IGP — Indication géographique protégée

3. **Catégories de produits de la vigne**

1. Vin

4. Vin mousseux

8. Vin pétillant

11. Moût de raisins partiellement fermenté

15. Vin de raisins passerillés

3.1. *Code de la nomenclature combinée*

— 22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2204 — Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

4. **Description du ou des vins**

—

1. *«dell'Emilia / Emilia» bianco*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille plus ou moins intense;

nez: agréablement intense, avec une prédominance de notes florales et/ou fruitées qui varient en fonction des cépages utilisés et de l'environnement de culture;

bouche: de sèche à douce, sapide;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

2. *«dell'Emilia / Emilia» bianco frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille;

nez: agréablement intense, principalement avec des notes fraîches, florales et fruitées dans diverses combinaisons en fonction des cépages utilisés;

bouche: de sèche à douce, sapide;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

3. *«dell'Emilia / Emilia» bianco spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: jaune paille d'intensité variable;

nez: délicat, parfumé, caractéristique, avec des notes florales et fruitées;

bouche: de brut nature à douce, fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

4. *«dell'Emilia / Emilia» bianco passito*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune doré tirant sur l'ambré;

nez: délicatement parfumé;

bouche: agréablement moelleuse ou douce, chaude, veloutée, parfois légèrement vive;

titre alcoométrique volumique total minimal: 16 % vol., dont au moins 12 % vol. acquis;

extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. *«dell'Emilia / Emilia» bianco mosto di uve parzialmente fermentato*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille;

nez: agréablement intense, principalement avec des notes fraîches, florales et fruitées dans diverses combinaisons en fonction des cépages utilisés;

bouche: douce;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,0 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis: minimum 1 % vol., maximum inférieur à 7 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

6. *«dell'Emilia / Emilia» rosso*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis plus ou moins intense;

nez: vineux, avec des notes de fruits plus ou moins mûrs, parfois accompagnées de notes florales, généralement de violettes, et de notes épicées, en fonction des cépages utilisés et de la zone de culture;

bouche: de sèche à douce, agréablement onctueuse, avec une acidité parfaitement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

7. *«dell'Emilia / Emilia» rosso frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge rubis plus ou moins intense;

nez: vineux, avec des notes fruitées et florales fraîches;

bouche: de sèche à douce, agréablement sapide et fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

8. *«dell'Emilia / Emilia» rosso spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: rouge rubis ou grenat, d'intensité variable;

nez: délicat, parfumé, ample et caractérisé par des notes florales;

bouche: de brut nature à douce, fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

9. *«dell'Emilia / Emilia» rosso novello*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis vif;

nez: vineux, avec des notes fruitées prononcées;

bouche: agréablement onctueuse, avec une acidité parfaitement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

10. *«dell'Emilia / Emilia» rosso passito*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge grenat intense;

nez: délicatement parfumé; bouche: agréablement moelleuse ou douce, chaude, veloutée, parfois légèrement vive;

titre alcoométrique volumique total minimal: 16 % vol., dont au moins 12 % vol. acquis;

extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

11. *«dell'Emilia / Emilia» rosso mosto di uve parzialmente fermentato*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge rubis plus ou moins intense;

nez: vineux, avec des notes fruitées et florales fraîches;

bouche: douce, agréablement sapide et fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,0 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis: minimum 1 % vol., maximum inférieur à 7 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

12. *«dell'Emilia / Emilia» rosato*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rosée, d'intensité variable et aux tonalités diverses;

nez: prédominance de notes fruitées;

bouche: de sèche à douce, avec une onctuosité et une fraîcheur parfaitement équilibrées, sapide;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

13. *«dell'Emilia / Emilia» rosato frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rosée, d'intensité variable et aux tonalités diverses;

nez: légères notes florales, accompagnées de notes fruitées plus prononcées;

bouche: de sèche à douce, avec une onctuosité et une fraîcheur parfaitement équilibrées, sapide;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

14. *«dell'Emilia / Emilia» rosato spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: rosée, plus ou moins intense;

nez: parfumé, caractéristique, avec des notes florales et fruitées;

bouche: de brut nature à douce, fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

15. *«dell'Emilia / Emilia» rosato mosto di uve parzialmente fermentato*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rosée, plus ou moins intense;

nez: vineux, avec des notes fruitées et florales fraîches;

bouche: douce, agréablement sapide et fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 %;

titre alcoométrique volumique acquis: minimum 1 % vol., maximum inférieur à 7 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

16. *«dell'Emilia / Emilia» Ancellotta ou Lancellotta rosso*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis intense;

nez: vineux, avec des notes de fruits mûrs, parfois accompagnées de notes florales;

bouche: de sèche à douce, avec une acidité parfaitement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

17. *«dell'Emilia / Emilia» Ancellotta ou Lancellotta rosso frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge rubis intense;

nez: vineux, avec des notes fruitées fraîches;

bouche: de sèche à douce, agréablement sapide et fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

18. *«dell'Emilia / Emilia» Ancellotta ou Lancellotta rosso spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: rouge rubis ou grenat, d'intensité variable;

nez: délicat, parfumé, ample, avec des notes fruitées;

bouche: de brut nature à douce, fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

19. *«dell'Emilia / Emilia» Ancellotta ou Lancellotta rosso novello*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis vif;

nez: vineux, avec des notes fruitées prononcées;

bouche: agréablement onctueuse, avec une acidité parfaitement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

20. *«dell'Emilia / Emilia» Ancellotta ou Lancellotta rosso mosto di uve parzialmente fermentato*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge rubis plus ou moins intense;

nez: vineux, avec des notes fruitées et florales fraîches;

bouche: douce, agréablement sapide et fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,0 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis: minimum 1 % vol., maximum inférieur à 7 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

21. *«dell'Emilia / Emilia» Ancellotta ou Lancellotta rosato*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rosée, plus ou moins intense;

nez: prédominance de notes fruitées, accompagnées de notes florales;

bouche: de sèche à douce, souple, fraîche, sapide;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

22. *«dell'Emilia / Emilia» Ancellotta ou Lancellotta rosato frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rosée, plus ou moins intense;

nez: prédominance de notes fruitées, accompagnées de notes florales;

bouche: de sèche à douce, souple, fraîche, sapide;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

23. *«dell'Emilia / Emilia» Ancellotta ou Lancellotta rosato spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: rosée, plus ou moins intense;

nez: délicat, parfumé, avec des notes fruitées et florales;

bouche: de brut nature à douce, fraîche, avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rosée, plus ou moins intense;

nez: prédominance de notes fruitées;

bouche: douce, agréablement sapide et fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis: minimum 1 % vol., maximum inférieur à 7 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 14 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

25. *«dell'Emilia / Emilia» Barbera*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis plus ou moins intense;

nez: vineux, de bonne finesse;

bouche: sèche, avec une acidité parfaitement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge rubis intense;

nez: vineux, avec des notes fruitées prononcées;

bouche: sèche, agréablement sapide et fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: rouge rubis ou grenat, d'intensité variable;

nez: délicat, parfumé, ample, avec des notes fruitées;

bouche: de brut nature à douce, fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

28. *«dell'Emilia / Emilia» Barbera novello*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis vif;

nez: vineux, avec des notes fruitées prononcées;

bouche: agréablement onctueuse, avec une acidité parfaitement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge rubis plus ou moins intense;

nez: vineux, avec des notes fruitées et florales fraîches;

bouche: douce, agréablement sapide et fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,0 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis: minimum 1 % vol., maximum inférieur à 7 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

30. *«dell'Emilia / Emilia» Lambrusco rosso frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge rubis ou grenat, d'intensité variable;

nez: délicat, parfumé, caractéristique, avec des notes florales;

bouche: de sèche à douce, agréablement onctueuse, avec une acidité parfaitement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

31. *«dell'Emilia / Emilia» Lambrusco rosso spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: rouge rubis ou grenat, d'intensité variable;

nez: délicat, parfumé, ample et caractérisé par des notes florales;

bouche: de brut nature à douce, fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

32. *«dell'Emilia / Emilia»Lambrusco rosso novello frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge rubis vif;

nez: vineux, avec des notes fruitées prononcées;

bouche: agréablement onctueuse, avec une acidité parfaitement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge rubis plus ou moins intense;

nez: vineux, avec des notes fruitées et florales fraîches;

bouche: douce, agréablement sapide et fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,0 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis: minimum 1 % vol., maximum inférieur à 7 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

34. *«dell'Emilia / Emilia» Lambrusco rosato frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rosée, plus ou moins intense;

nez: agréable, prononcé, parfumé, caractéristique, avec des notes florales et fruitées;

bouche: de sèche à douce, fraîche, sapide;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

35. *«dell'Emilia / Emilia» Lambrusco rosato spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: rosée, plus ou moins intense;

nez: parfumé, caractéristique, avec des notes florales et fruitées;

bouche: de brut nature à douce, fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

36. *«dell'Emilia / Emilia» Lambrusco rose mosto di uve parzialmente fermentato*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rosée, plus ou moins intense;

nez: avec des notes fruitées et florales fraîches;

bouche: douce, agréablement sapide et fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis: minimum 1 % vol., maximum inférieur à 7 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

37. *«dell'Emilia / Emilia» Lambrusco (vinificato in bianco) frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille;

nez: délicat, parfumé, caractéristique, avec des notes florales;

bouche: de sèche à douce, fraîche, sapide, intense, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

38. *«dell'Emilia / Emilia» Lambrusco (vinificato in bianco) spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: jaune paille;

nez: délicat, parfumé, ample et caractérisé par des notes florales;

bouche: de brut nature à douce, fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

39. *«dell'Emilia / Emilia» Lambrusco (vinificato in bianco) novello frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille;

nez: vineux, avec des notes fruitées prononcées;

bouche: agréablement onctueuse, avec une acidité parfaitement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille;

nez: vineux, avec des notes fruitées et florales fraîches;

bouche: douce, agréablement sapide et fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,0 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis: minimum 1 % vol., maximum inférieur à 7 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis plus ou moins intense;

nez: vineux, avec des notes fruitées;

bouche: sèche, avec une acidité parfaitement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

42. *«dell'Emilia / Emilia» Malbo gentile frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge rubis plus ou moins intense;

nez: vineux, avec des notes fruitées;

bouche: sèche, agréablement sapide;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

43. *«dell'Emilia / Emilia» Malbo gentile spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine, persistante;

robe: rouge rubis intense;

nez: parfumé, vineux;

bouche: de brut nature à douce, fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

44. *«dell'Emilia / Emilia» Malbo gentile novello*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis vif;

nez: vineux, avec des notes fruitées prononcées;

bouche: agréablement onctueuse, avec une acidité parfaitement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

45. *«dell'Emilia / Emilia» Malbo gentile passito*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge grenat intense;

nez: délicatement parfumé;

bouche: agréablement moelleuse ou douce, chaude, veloutée, parfois légèrement vive;

titre alcoométrique volumique total minimal: 16 % vol., dont au moins 12 % vol. acquis;

extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

46. *«dell'Emilia / Emilia» Malbo gentile mosto di uve parzialmente fermentato*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge rubis plus ou moins intense;

nez: vineux, avec des notes fruitées et florales fraîches;

bouche: douce, agréablement sapide et fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,0 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis: minimum 1 % vol., maximum inférieur à 7 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis clair;

nez: délicat, parfumé, odorant;

bouche: sèche, fraîche, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

48. *«dell'Emilia / Emilia» Pinot nero frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge rubis clair;

nez: délicat, parfumé et odorant, avec des notes fruitées;

bouche: sèche, fraîche, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

49. *«dell'Emilia / Emilia» Pinot nero spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: rouge rubis clair;

nez: parfumé, odorant;

bouche: de brut nature à sèche, fraîche, harmonieuse, avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

50. *«dell'Emilia / Emilia» Cabernet (cépage Cabernet franc et/ou Cabernet sauvignon)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge vif;

nez: vineux, avec des notes herbacées;

bouche: sèche, corpulente;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

51. *«dell'Emilia / Emilia» Cabernet (cépage Cabernet franc et/ou Cabernet sauvignon) novello*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis vif;

nez: vineux, avec des notes fruitées prononcées;

bouche: agréablement onctueuse, avec une acidité parfaitement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge vif;

nez: vineux, avec des notes herbacées;

bouche: sèche, corpulente;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

53. *«dell'Emilia / Emilia» Cabernet franc novello*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis vif;

nez: vineux, avec des notes fruitées prononcées;

bouche: agréablement onctueuse, avec une acidité parfaitement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis foncé;

nez: vineux, avec des notes herbacées;

bouche: sèche, corpulente;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

55. *«dell'Emilia / Emilia» Cabernet sauvignon novello*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis vif;

nez: vineux, avec des notes fruitées prononcées;

bouche: agréablement onctueuse, avec une acidité parfaitement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

56. *«dell'Emilia / Emilia» Fogarina*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis très intense;

nez: vineux, avec des notes de fruits mûrs;

bouche: de sèche à douce, avec une acidité parfaitement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge rubis;

nez: vineux, avec des notes fruitées;

bouche: de sèche à douce, agréablement sapide;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: rouge rubis grenat;

nez: ample, parfumé, avec des notes fruitées;

bouche: de brut nature à douce, fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis vif;

nez: vineux, avec des notes fruitées prononcées;

bouche: agréablement onctueuse, avec une acidité parfaitement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge intense avec des reflets grenat;

nez: délicatement parfumé;

bouche: agréablement moelleuse ou douce, chaude, veloutée, parfois légèrement vive;

titre alcoométrique volumique total minimal: 16 % vol., dont au moins 12 % vol. acquis;

extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge rubis plus ou moins intense;

nez: vineux, avec des notes fruitées et florales fraîches;

bouche: douce, agréablement sapide et fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,0 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis: minimum 1 % vol., maximum inférieur à 7 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

62. *«dell'Emilia / Emilia» Fortana*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis plus ou moins intense;

nez: vineux, avec des notes fruitées ou florales;

bouche: de sèche à douce, avec une acidité parfaitement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge rubis plus ou moins intense;

nez: vineux, avec des notes fruitées fraîches;

bouche: de sèche à douce, agréablement sapide et fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: rouge rubis vif;

nez: délicat, parfumé;

bouche: de brut nature à douce, fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis vif;

nez: vineux, avec des notes fruitées prononcées;

bouche: agréablement onctueuse, avec une acidité parfaitement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge rubis plus ou moins intense;

nez: vineux, avec des notes fruitées et florales fraîches;

bouche: douce, agréablement sapide et fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,0 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis: minimum 1 % vol., maximum inférieur à 7 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis plus ou moins intense;

nez: vineux, avec des notes fruitées;

bouche: sèche, avec une acidité parfaitement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge rubis plus ou moins intense;

nez: vineux, avec des notes fruitées;

bouche: sèche, agréablement sapide;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine, persistante;

robe: rouge rubis plus ou moins intense;

nez: vineux, avec des notes fruitées;

bouche: de brut nature à douce, fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis vif;

nez: vineux, avec des notes fruitées prononcées;

bouche: agréablement onctueuse, avec une acidité parfaitement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge grenat intense;

nez: délicatement parfumé;

bouche: agréablement moelleuse ou douce, chaude, veloutée, parfois légèrement vive;

titre alcoométrique volumique total minimal: 16 % vol., dont au moins 12 % vol. acquis;

extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: rouge rubis plus ou moins intense;

nez: vineux, avec des notes fruitées et florales fraîches;

bouche: douce, agréablement sapide et fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,0 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis: minimum 1 % vol., maximum inférieur à 7 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

73. *«dell'Emilia / Emilia» Merlot*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis foncé;

nez: vineux, avec des notes herbacées;

bouche: sèche, corpulente;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis vif;

nez: vineux, avec des notes fruitées prononcées;

bouche: agréablement onctueuse, avec une acidité parfaitement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis intense;

nez: vineux, avec un arrière-goût légèrement amer;

bouche: sèche, corpulente;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: rouge rubis vif;

nez: vineux, avec des notes fruitées prononcées;

bouche: agréablement onctueuse, avec une acidité parfaitement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 17 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

77. *«dell'Emilia / Emilia» Pinot nero (vinificato in bianco)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille vif;

nez: délicat, parfumé, odorant;

bouche: sèche, fraîche, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

78. *«dell'Emilia / Emilia»Pinot nero frizzante (vinificato in bianco)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille vif;

nez: délicat, parfumé et odorant, avec des notes fruitées;

bouche: sèche, fraîche, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

79. *«dell'Emilia / Emilia» Pinot nero spumante (vinificato in bianco)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: jaune paille;

nez: parfumé, odorant;

bouche: de brut nature à sèche, fraîche, harmonieuse, avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 15 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

80. *«dell'Emilia / Emilia» Alionza*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe jaune paille plus ou moins intense;

nez: prédominance de notes fruitées;

bouche: sèche, généreuse, finement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 %;

extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe jaune paille plus ou moins intense;

nez: agréablement intense, avec des notes fraîches et fruitées;

bouche: sèche, sapide;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10 %;

extrait non réducteur minimal: 13 g/l;

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: jaune paille d'intensité variable;

nez: délicat, parfumé, caractéristique, avec des notes fruitées;

bouche: de brut nature à douce, fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille plus ou moins intense;

nez: caractérisé par des notes florales et fruitées;

bouche: douce, agréablement sapide et fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,0 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis: minimum 1 % vol., maximum inférieur à 7 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille pâle;

nez: fruité, avec de puissantes notes de pomme;

bouche: sèche, fine, élégante;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,0 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille pâle;

nez: agréablement intense, avec des notes fruitées;

bouche: sèche, sapide, élégante;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,0 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: jaune paille pâle;

nez: délicat, parfumé, caractéristique, avec des notes fruitées;

bouche: de brut nature à sèche, fraîche, harmonieuse, avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille pâle;

nez: caractérisé par des notes florales et fruitées;

bouche: douce, agréablement sapide et fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,0 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis: minimum 1 % vol., maximum inférieur à 7 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

88. *«dell'Emilia / Emilia» Malvasia (cépage Malvasia di Candia aromatica)*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille doré;

nez: parfumé, avec des notes aromatiques fruitées et florales;

bouche: de sèche à douce, fraîche, sapide, intense, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

89. *«dell'Emilia / Emilia» Malvasia (cépage Malvasia di Candia aromatica) frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille doré;

nez: parfumé, avec des notes aromatiques fruitées et florales;

bouche: de sèche à douce, fraîche, sapide, intense, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

90. *«dell'Emilia / Emilia» Malvasia (cépage Malvasia di Candia aromatica) spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: jaune paille avec des reflets dorés;

nez: parfumé, caractéristique, plein;

bouche: de brut nature à douce, fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

91. *«dell'Emilia / Emilia» Malvasia (cépage Malvasia di Candia aromatica) passito*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune doré tirant sur l'ambré;

nez: délicatement parfumé;

bouche: agréablement moelleuse ou douce, chaude, veloutée, parfois légèrement vive;

titre alcoométrique volumique total minimal: 16 % vol., dont au moins 12 % vol. acquis;

extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

92. *«dell'Emilia / Emilia» Malvasia (cépage Malvasia di Candia aromatica) mosto di uve parzialmente fermentato*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille;

nez: caractérisé par des notes florales et fruitées fraîches;

bouche: douce, agréablement sapide et fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,0 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis: minimum 1 % vol., maximum inférieur à 7 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille doré;

nez: parfumé, avec des notes aromatiques fruitées et florales;

bouche: de sèche à douce, fraîche, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

94. *«dell'Emilia / Emilia» Malvasia bianca frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille doré;

nez: parfumé, avec des notes aromatiques fruitées et florales;

bouche: de sèche à douce, fraîche, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

95. *«dell'Emilia / Emilia» Malvasia bianca spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: jaune paille avec des reflets dorés;

nez: parfumé, caractéristique;

bouche: de brut nature à douce, fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

96. *«dell'Emilia / Emilia» Malvasia bianca mosto di uve parzialmente fermentato*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille;

nez: caractérisé par des notes florales et fruitées fraîches;

bouche: douce, agréablement sapide et fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,0 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis: minimum 1 % vol., maximum inférieur à 7 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

97. *«dell'Emilia / Emilia» Montù*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe jaune paille plus ou moins intense;

nez: prédominance de notes fruitées;

bouche: sèche, généreuse, finement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,0 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe jaune paille plus ou moins intense;

nez: agréablement intense, avec des notes fraîches et fruitées;

bouche: sèche, sapide;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,0 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: jaune paille d'intensité variable;

nez: délicat, parfumé, caractéristique, avec des notes fruitées;

bouche: de brut nature à douce, fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille plus ou moins intense;

nez: caractérisé par des notes florales et fruitées;

bouche: douce, agréablement sapide et fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,0 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis: minimum 1 % vol., maximum inférieur à 7 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

101. *«dell'Emilia / Emilia» Moscato*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille doré;

nez: caractérisé par des notes fruitées;

bouche: de sèche à douce, parfumée, pleine, finement équilibrée;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,0 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

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

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille doré;

nez: agréablement intense, avec des notes fraîches et fruitées;

bouche: de sèche à douce, intense, aromatique, sapide;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,0 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

103. *«dell'Emilia / Emilia» Moscato spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: jaune paille doré;

nez: délicat, parfumé, caractéristique, avec des notes fruitées;

bouche: de brut nature à douce, fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

104. *«dell'Emilia / Emilia» Moscato mosto di uve parzialmente fermentato*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille plus ou moins intense;

nez: caractérisé par des notes florales et fruitées;

bouche: douce, agréablement sapide et fraîche;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,0 % vol.;

titre alcoométrique volumique acquis: minimum 1 % vol., maximum inférieur à 7 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 13 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

105. *«dell'Emilia / Emilia» Grechetto gentile*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille vif;

nez: délicat, parfumé, caractéristique, avec des notes fruitées;

bouche: de sèche à douce, fraîche, sapide, intense, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

106. *«dell'Emilia / Emilia» Grechetto gentile frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille vif;

nez: délicat, parfumé, caractéristique, avec des notes fruitées;

bouche: de sèche à douce, fraîche, sapide, intense, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

107. *«dell'Emilia / Emilia» Grechetto gentile spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: jaune paille avec des reflets dorés;

nez: parfumé, caractéristique, plein;

bouche: de brut nature à douce, fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

108. *«dell'Emilia / Emilia» Grechetto gentile passito*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune doré tirant sur l'ambré;

nez: délicatement parfumé;

bouche: agréablement moelleuse ou douce, chaude, veloutée, parfois légèrement vive;

titre alcoométrique volumique total minimal: 16 % vol., dont au moins 12 % vol. acquis;

extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

109. *«dell'Emilia / Emilia» Pinot bianco*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille;

nez: délicat, parfumé, odorant;

bouche: sèche, fraîche, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

110. *«dell'Emilia / Emilia» Pinot bianco frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille vif;

nez: délicat, parfumé et odorant, avec des notes fruitées;

bouche: sèche, fraîche, sapide, intense, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

111. *«dell'Emilia / Emilia» Pinot blanc spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: jaune paille;

nez: parfumé, odorant;

bouche: de brut nature à sèche, fraîche, harmonieuse, avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

112. *«dell'Emilia / Emilia» Pinot grigio*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune doré clair, parfois rosé pâle ou cuivré;

nez: délicat, parfumé;

bouche: sèche, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

113. *«dell'Emilia / Emilia» Pinot grigio frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune doré clair, parfois rosé pâle ou cuivré;

nez: délicatement parfumé, avec des notes fruitées;

bouche: sèche, fraîche, sapide, intense, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

114. *«dell'Emilia / Emilia» Pinot grigio spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: jaune doré clair, parfois rosé pâle ou cuivré;

nez: parfumé, odorant;

bouche: de brut nature à sèche, fraîche, harmonieuse, avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

115. *«dell'Emilia / Emilia» Riesling italico*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille avec des reflets verdâtres;

nez: délicat, parfumé, avec de légères notes aromatiques;

bouche: sèche, fraîche, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

116. *«dell'Emilia / Emilia» Riesling italico frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille;

nez: délicat, parfumé, avec des notes aromatiques;

bouche: sèche, fraîche, sapide, intense, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

117. *«dell'Emilia / Emilia» Riesling italico spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: jaune paille;

nez: parfumé, odorant;

bouche: de brut nature à sèche, fraîche, harmonieuse, avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

118. *«dell'Emilia / Emilia» Sauvignon*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille vif;

nez: parfumé, caractéristique;

bouche: sèche, fraîche, sapide, intense;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

119. *«dell'Emilia / Emilia» Sauvignon frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille vif;

nez: délicat, parfumé, avec des notes végétales;

bouche: sèche, fraîche, sapide, intense, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

120. *«dell'Emilia / Emilia» Sauvignon spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: jaune paille pâle;

nez: parfumé, caractéristique;

bouche: de brut nature à douce, fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

121. *«dell'Emilia / Emilia» Sauvignon passito*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune doré tirant sur l'ambré;

nez: délicatement parfumé;

bouche: agréablement moelleuse ou douce, chaude, veloutée, parfois légèrement vive;

titre alcoométrique volumique total minimal: 16 % vol., dont au moins 12 % vol. acquis;

extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

122. *«dell'Emilia / Emilia» Spergola*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune paille;

nez: délicat, parfumé, caractéristique, avec des notes fruitées;

bouche: de sèche à douce, fraîche, sapide, intense, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

123. *«dell'Emilia / Emilia» Spergola frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune paille vif;

nez: délicat, parfumé, caractéristique, avec des notes fruitées;

bouche: de sèche à douce, fraîche, sapide, intense, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

124. *«dell'Emilia / Emilia» Spergola spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: jaune paille avec des reflets dorés;

nez: parfumé, caractéristique, avec des notes végétales;

bouche: de brut nature à douce, fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

125. *«dell'Emilia / Emilia» Spergola passito*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune doré tirant sur l'ambré;

nez: délicatement parfumé;

bouche: agréablement moelleuse ou douce, chaude, veloutée, parfois légèrement vive;

titre alcoométrique volumique total minimal: 16 % vol., dont au moins 12 % vol. acquis;

extrait non réducteur minimal: 18 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

126. *«dell'Emilia / Emilia» Trebbiano*

DESCRIPTION SUCCINCTE

robe: jaune doré vif;

nez: délicat, avec des notes végétales;

bouche: de sèche à douce, fraîche, faiblement aromatique;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 4,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

127. *«dell'Emilia / Emilia» Trebbiano frizzante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: vive, évanescente;

robe: jaune doré vif;

nez: délicat, parfumé, caractéristique, avec des notes fruitées;

bouche: de sèche à douce, fraîche, sapide, intense, harmonieuse;

titre alcoométrique volumique total minimal: 10,5 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

128. *«dell'Emilia / Emilia» Trebbiano spumante*

DESCRIPTION SUCCINCTE

mousse: fine et persistante;

robe: jaune doré;

nez: parfumé, caractéristique;

bouche: de brut nature à douce, fraîche, harmonieuse avec de légers accents de levure;

titre alcoométrique volumique total minimal: 11 % vol.;

extrait non réducteur minimal: 16 g/l.

S'il est élaboré par fermentation secondaire en bouteille, il peut présenter un léger voile en raison de la présence de résidus de fermentation.

Les autres paramètres analytiques ne figurant pas dans le tableau ci-dessous respectent les limites fixées par la législation de l'État membre et de l'UE.

Caractéristiques analytiques générales

— Titre alcoométrique total maximal (en % du volume): —

— Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume): —

— Acidité totale minimale: 5,0 grammes par litre, exprimée en acide tartrique

— Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre): —

— Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre): —

5. **Pratiques vitivinicoles**

5.1. *Pratiques œnologiques spécifiques*

1. Enrichissement – Édulcoration et prise de mousse

Restrictions applicables à l'élaboration des vins

Le titre alcoométrique volumique naturel peut être augmenté par enrichissement avec du moût de raisins concentré issu de raisins provenant de la zone de production délimitée ou avec du moût de raisins concentré et rectifié, dans les limites et selon les modalités prévues par la réglementation nationale et de l'Union.

L'indication géographique typique «Emilia» ou «dell'Emilia» est en outre réservée aux produits de la vigne concernés, dans les catégories prévues, lorsqu'au moins 85 % de ces produits, ou des produits en amont du vin, proviennent de la zone production délimitée, y compris les produits éventuellement utilisés pour l'édulcoration et la prise de mousse.

2. Vinification en blanc des raisins Pinot nero

Pratique œnologique spécifique

Les vins pétillants et mousseux sont traditionnellement obtenus par vinification en blanc des raisins Pinot nero. En effet, la vinification en blanc des raisins Pinot nero permet d'obtenir un vin blanc aux notes olfactives élégantes et agréablement aromatiques, capable de produire une mousse persistante au perlage fin.

5.2. *Rendements maximaux*

1. Bianco, Rosso, Rosato, Fogarina, Fortana, Lambrusco, Montù, Trebbiano – tous les types couverts sauf le Passito

29 000 kilogrammes de raisins par hectare

2. Alionza, Ancellotta, Moscato bianco, Grechetto gentile – tous les types couverts sauf le Passito

26 000 kilogrammes de raisins par hectare

3. Malvasia (cépage Malvasia di Candia aromatica) – tous les types couverts sauf le Passito

24 000 kilogrammes de raisins par hectare

4. Chardonnay, Spergola, Sauvignon – tous les types couverts sauf le Passito

23 000 kilogrammes de raisins par hectare

5. Barbera, Cabernet, Cabernet franc, Sangiovese – tous les types couverts sauf le Passito

21 000 kilogrammes de raisins par hectare

6. Cabernet sauvignon, Malbo gentile, Malvasia bianca, Marzemino, Merlot – tous les types couverts sauf le Passito

20 000 kilogrammes de raisins par hectare

7. Pinot bianco, Pinot grigio, Pinot nero, Riesling italico – tous les types couverts sauf le Passito

20 000 kilogrammes de raisins par hectare

8. Bianco Passito, Rosso Passito, Fogarina Passito

145 hectolitres par hectare

9. Grechetto gentile Passito

130 hectolitres par hectare

10. Malvasia (cépage Malvasia di Candia aromatica) Passito

120 hectolitres par hectare

11. Spergola Passito

115 hectolitres par hectare

12. Sauvignon Passito

105 hectolitres par hectare

13. Malbo gentile Passito, Marzemino Passito

100 hectolitres par hectare

6. **Zone géographique délimitée**

La zone de culture des raisins utilisés pour la production de vins et de moûts de raisins partiellement fermentés bénéficiant de l'IGP «dell'Emilia / Emilia» couvre l'ensemble du territoire administratif des provinces de Bologne, de Ferrare, de Modène, de Parme, de Plaisance et de Reggio Emilia. Dans la province de Bologne, l'IGP «dell'Emilia / Emilia» peut être utilisée pour des raisins cultivés sur la rive droite du Sillaro destinés à la production des produits vitivinicoles couverts par la dénomination, à l'exclusion des types Lambrusco.

7. **Cépages principaux**

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. **Description du ou des liens**

8.1. A) *Informations sur la zone géographique*

1) Facteurs naturels contribuant au lien

Pour toutes les catégories de vins couverts par le cahier des charges, la zone de production des vins bénéficiant de l'IGP «dell'Emilia / Emilia» comprend l'ensemble du territoire administratif des provinces de Bologne, de Ferrare, de Modène, de Parme, de Plaisance et de Reggio Emilia.

Cette zone bénéficie de conditions pédologiques et climatiques uniformes en raison de l'origine, de la déclivité et de l'exposition communes des terres, et tout le territoire est bien adapté aux activités vitivinicoles qui y sont florissantes. En particulier, les conditions climatiques ont créé un paysage homogène, de sorte que, dans toute la zone de production des vins bénéficiant de l'IGP «dell'Emilia / Emilia», les vignobles sont généralement exploités selon les mêmes techniques culturales.

Pour obtenir des zones homogènes en termes d'interaction entre cépages et environnement, le territoire de la province de Bologne, situé sur la rive droite du fleuve Sillaro, a été intégré à la zone de production. Ce territoire présente des caractéristiques pédologiques et climatiques similaires à celles de la zone de production actuelle, avec des sols très profonds, de texture moyenne, légèrement à modérément calcaires dans l'horizon labouré et fortement calcaires dans les horizons profonds. Ces sols sont neutres à faiblement alcalins et offrent une bonne disponibilité en oxygène et de bonnes aptitudes productives pour les principales cultures agricoles possibles.

La zone délimitée, qui couvre six provinces à partir de son extrémité occidentale, comprend des paysages très hétérogènes, répartis à parts presque égales entre plaines et reliefs des Apennins. Elle bénéficie de conditions pédologiques et climatiques uniformes grâce à l'origine, à la déclivité et à l'exposition communes des terres. Le climat, dans ses différentes expressions, a uniformisé le paysage et, par conséquent, les cultures, de sorte que les cépages composant la base ampélographique des vins de l'indication géographique typique «Emilia» sont généralement exploités selon les mêmes techniques culturales dans toute la zone.

La plaine, d'une altitude généralement comprise entre 2 et 70 mètres au-dessus du niveau de la mer, s'étend de façon ininterrompue du Pô à la côte adriatique, jusqu'aux larges fonds de vallées des Apennins, où l'altitude peut atteindre 150 mètres. Dans la plaine de piémont et la plaine alluviale caractérisée par des dépôts verticaux, les sédiments proviennent principalement des cours d'eau et des torrents des Apennins, tandis que ceux de la plaine de méandres et de la plaine deltaïque ont été formés par le Pô.

Le relief des Apennins couvre une zone continue qui s'étend des premières collines jusqu'à la ligne de faîte des Apennins et inclut une zone plane de transition à la morphologie irrégulière, quasiment absente dans la partie sud-est de la région exclue de la délimitation. L'altitude varie de 100 à 2 200 mètres, mais les vignobles sont majoritairement situés à des altitudes inférieures à 600 mètres. Les roches sédimentaires prédominent, avec des lithotypes très variés (grès, argiles, calcaires, gypse, sables, conglomérats). Les sols forment des mosaïques complexes, résultant de la variété des facteurs orographiques locaux, de l'influence des processus morphogénétiques, de la complexité géologique et structurelle, de la répartition des lithotypes, ainsi que de la diversité du climat, de la végétation et de l'intervention humaine.

Les vignobles se situent à différentes altitudes, à partir de la plaine, en fonction du territoire, des cépages cultivés et de la tradition vitivinicole et œnologique; c'est dans les hauts Apennins, où le climat est trop froid, que les vignes sont le moins nombreuses. Les températures de la zone sont très variables, allant d'un climat tempéré subcontinental (essentiel pour une zone vitivinicole) à un climat frais. En plaine, le climat est plus continental, avec des températures moyennes annuelles autour de 14 à 16 °C. Les précipitations annuelles oscillent entre 600 mm et 800 mm et sont principalement concentrées en automne et, dans une moindre mesure, au printemps. Elles sont les plus basses dans la région nord-est, au niveau du delta du Pô, également soumise à l'influence de la mer.

Les pénuries d'eau se produisent principalement en été et sont atténuées par une humidité relative élevée de l'air ainsi que par la disponibilité des eaux de surface. Les précipitations augmentent avec l'altitude et se situent à des niveaux allant de quelque 800 mm à la bordure des Apennins surplombant les plaines à plus de 2 000 mm dans les hauts Apennins, où les jours de pluie sont également plus nombreux. Le bilan hydroclimatique suit la même tendance que les précipitations, avec des valeurs variant d'environ -400 mm dans la plaine intérieure à 0 dans les Apennins moyens, et des valeurs positives à des altitudes plus élevées.

2) Facteurs humains contribuant au lien

Les facteurs humains liés à cette zone de production, qui ont traditionnellement contribué à l'obtention du vin «Emilia», jouent un rôle fondamental. Le vignoble d'Émilie a des origines très anciennes, des pépins de raisin datant de l'âge du fer ayant été retrouvés dans plusieurs stations de terramare de la région. Les cépages Lambrusco sont les plus anciens de la région, certainement d'origine étrusque et, en tout état de cause, génétiquement plus proches de la vigne sauvage, à partir de laquelle ils ont été sélectionnés. Les Paléoliguriens, les Étrusques et les Romains, également influencés par la présence des Celtes, ont planté des vignes sur le territoire délimité. Ces différentes influences ont contribué à la diffusion de l'*arbustum gallicum*, une vigne mariée à des tuteurs vivants, plus haute et adaptée aux milieux fertiles de plaine, et de la *vinea characatae*, une vigne basse, d'origine grecque, adaptée aux zones de colline. Par la suite, plusieurs auteurs romains ont mentionné et loué la diffusion de la viticulture d'Émilie qui prospère et donne de bons vins. Le développement de la viticulture se poursuit au Moyen Âge grâce à l'activité intense des paysans et des moines ruraux de la région. En 1300, Pier de' Crescenzi fait état d'une trentaine de cépages et de vins, produits en Émilie, de la plaine à la montagne, dont le Trebbiano, le Grechetto gentile («Pignuolo») et les Lambruschi.

Il existe des témoignages historiques intéressants sur l'évolution de la viticulture et des produits œnologiques depuis le XIV^{e} siècle, depuis les basses plaines aux collines les plus élevées, comme celui de Pier de' Crescenzi: «Et il y a une autre espèce, appelée *duracla*, qui est très noire, à longs grains, et qui donne un vin très noir et de bonne qualité dans les terres humides et aqueuses, mais ne prospère ni en montagne ni dans les lieux secs. Parmi toutes les espèces, c'est celle qui est la plus estimée à Ferrare. Il y a aussi une autre espèce, appelée *gmaresta*, qui n'est pas très noire, présente de longs grains, perd toutes ses feuilles avant même la maturité, donne des fruits au goût aigre rappelant le vinaigre, est moyennement productive, forme des grappes clairsemées, mais donne un vin excellent et de bonne conservation. Et ce raisin n'est recherché ni par les oiseaux, ni par les chiens, ni même par les hommes. On en trouve beaucoup dans les régions montagneuses de Bologne.» La renommée des vins d'Émilie s'est ensuite propagée au fil des siècles, tant dans la production de vins pétillants que de vins tranquilles, rouges et blancs, ainsi que de vins de liqueur ou de vins de raisins passerillés, comme en témoignent diverses expositions internationales consacrées aux vins (citons, par exemple, le catalogue national de l'exposition italienne de 1861), jusqu'à aboutir à une officialisation avec la création des appellations d'origine. En 1925, Norberto Marzotto dresse une liste intéressante des cépages cultivés dans les différentes provinces d'Émilie, dans laquelle figurent toutes les variétés des types spécifiés à l'article 2, y compris certaines variétés très locales telles que Spergola, Moscato, Fogarina et Termarina; les cépages internationaux, non considérés par l'auteur bien qu'également répandus sur le territoire, ne sont pas mentionnés. Au début des années 1950, la viticulture de la zone retrouve un élan et une vitalité économique grâce à des résultats commerciaux importants et significatifs, qui favorisent une large diffusion des vins IGT «Emilia», en particulier ceux associés aux cépages Lambrusco, Malvasia, Grechetto gentile et Trebbiano. En 1967, trois appellations d'origine contrôlée sont approuvées dans le territoire considéré, un chiffre qui passe à une dizaine dans la décennie suivante, ce qui confirme la forte vocation vinicole de la zone. Le 18 novembre 1995, un décret ministériel approuve la création de l'IGT «Emilia» ou «Dell'Emilia» ainsi que d'autres IGT dont les limites se situent partiellement ou totalement à l'intérieur de l'indication plus large «Emilia».

Le potentiel viticole global de la zone délimitée est élevé, avec 32 427 hectares de vignes recensés en 2000 (Istat). La production de vin IGT «Emilia» issue de ces vignobles a toujours été importante au fil des années: avec 1,3 million de quintaux de raisins sur environ 6 300 hectares, elle s'est imposée en 2009 comme la troisième indication géographique nationale en termes d'importance (observatoire ISMEA-Mipaaf). Les vins rouges sont plus nombreux que les blancs.

Le facteur humain s'avère essentiel pour l'indication géographique typique, en ce qui concerne:

— la base ampélographique des vignobles: les cépages sont ceux traditionnellement cultivés dans la zone délimitée; plusieurs d'entre eux sont autochtones d'Émilie et ne sont présents que localement;

— les techniques agronomiques adoptées: les modes de conduite et les intervalles de plantation sont ceux qui se sont historiquement développés dans la région, afin de limiter les rendements et d'obtenir les qualités prévues par le cahier des charges; l'environnement pédoclimatique favorise une croissance naturelle de la vigne. Les exploitations ont opté pour des modes de conduite reposant sur un système de palissage à cordons permanents et à branches tombantes visant à contenir la croissance vigoureuse des plants, à permettre une répartition adéquate des bourgeons ainsi que l'expression du potentiel productif des plants, à faciliter la capture d'énergie rayonnante et à faire bénéficier les grappes d'une quantité suffisante d'air et de lumière. Les modes de conduite les plus répandus sont le cordon libre, le cordon de Royat, le «Geneva double curtain» (double rideau de Genève), le Guyot et la taille Sylvoz. La densité de plantation varie de 2 500/3 000 pieds par hectare sur les sols de plaine aux 3 000/4 000 pieds par hectare sur les sols en bordure des Apennins et du bas Apennin associés à des calanques. Les porte-greffes les plus utilisés sont les suivants: Kober5BB, SO4, 420A et 1103P.

— les pratiques d'élaboration des vins: ce sont celles traditionnellement établies dans la zone pour la production de vins rouges et blancs, tranquilles ou pétillants, selon les types autorisés par le cahier des charges, ainsi que pour la production de vins de raisins passerillés et de vins nouveaux.

8.2. B) *Informations sur la qualité ou les caractéristiques du produit découlant essentiellement ou exclusivement du milieu géographique*

Les vins visés par le présent cahier des charges présentent, d'un point de vue analytique et organoleptique, des caractéristiques particulières très nettes et distinctives, décrites à l'article 6, qui permettent de les identifier clairement et de les relier à leur milieu géographique. En général, l'Émilie est le berceau des vins pétillants, fruits d'une longue tradition locale, caractérisant à la fois les vins de plaine et les vins de colline, de l'est à l'ouest de la région, mais elle produit également d'importants vins rouges et blancs tranquilles, obtenus principalement dans les zones de collines.

En particulier, parmi les vins rouges de cépage, on distingue les vins tranquilles, équilibrés et fruités tels que le Cabernet (Cabernet franc et sauvignon), le Merlot, le Pinot nero et le Sangiovese, les vins à double fin, qui existent à la fois en version tranquille et pétillante, comme le Malbo gentile, le Marzemino, l'Ancellotta et le Barbera, ainsi que les vins plus typiquement pétillants, parfumés et avec une acidité parfaitement équilibrée, tels que les vins IGT «Emilia» Lambrusco, Fogarina et Fortana.

Tous les vins blancs sont produits en version tranquille ou pétillante, cette dernière étant plus répandue, y compris avec des cépages aromatiques comme la Malvasia di Candia aromatica et le Moscato bianco. La présence traditionnelle de petites bulles dans les vins pétillants participe à l'équilibre gustatif en faisant ressortir les arômes des cépages. Les vins blancs, qu'ils soient issus de cépages internationaux tels que le Sauvignon ou le Chardonnay, ou de cépages régionaux ou locaux comme le Grechetto gentile, le Montù et la Spergola, présentent une bonne teneur en acidité, notamment en acide malique, qui accentue les arômes des cépages.

Il est intéressant de noter la sapidité et la structure qui s'affirment dans les zones les plus propices, notamment sur les coteaux, où l'on peut obtenir des vins plus structurés ainsi que des vins de raisins passerillés, traditionnels de la zone.

Dans les versions novello (vin nouveau) des vins IGT «Emilia», les notes liées à la macération carbonique des raisins se marient aux caractéristiques sensorielles du cépage et au milieu de culture.

La production de vins mousseux découle directement de celle des vins pétillants qui ont popularisé la fermentation secondaire dans de grandes cuves closes à partir des années 1950. Les technologies de production des vins mousseux sont adoptées conformément à la législation en vigueur et permettent d'obtenir différents types de vins, de secs à doux, en fonction de la teneur en sucres résiduels.

8.3. C) *Description de l'interaction causale entre les éléments visés au point A) et ceux visés au point B)*

La zone géographique délimitée est une région très variable, dont les caractéristiques ont conduit à différentes pratiques viticoles et à l'implantation de divers cépages, spécifiques à chaque secteur. Les vignobles «Emilia» sont implantés à environ 60 % en plaine et à 38 % en colline; la montagne demeure marginale (Istat, 2000). Les vins reflètent les deux grandes zones viticoles de l'Émilie-Romagne, la plaine produisant des vins plus frais et faciles à boire, et la colline offrant souvent des vins plus structurés, élégants et persistants au nez comme en bouche.

En général, les conditions d'ensoleillement et de chaleur de la zone géographique délimitée, en ce qui concerne les superficies plantées en vigne, permettent aux raisins d'atteindre un degré de maturité approprié. Les sommations thermiques les plus élevées se retrouvent dans la plaine, avec 2 400 degrés (indice de Winkler), puis diminuent avec l'altitude. Dans la zone de colline, les vignobles sont traditionnellement implantés dans les secteurs affichant les meilleures conditions climatiques, sur des versants bien exposés ou dans des vallées mieux protégées des courants d'air froid, ce qui permet d'obtenir des vins particulièrement prisés.

La viticulture en colline est particulièrement répandue dans les provinces de Plaisance, de Parme et de Bologne. À des altitudes plus élevées, où le vignoble occupe une place plus marginale et où les sols sont peu profonds et soumis à d'intenses phénomènes d'érosion, se trouvent des cépages à cycle court, particulièrement adaptés à cet environnement. En plaine, les conditions sont optimales pour les variétés nécessitant davantage de chaleur, comme les Lambruschi, plus répandus dans la partie centrale de la région, notamment dans les provinces de Reggio Emilia et de Modène. La zone en bordure des Apennins et du bas Apennin, caractérisée par la présence des premières collines et vallées, offre les conditions idéales pour un large éventail de cépages, allant des blancs aux rouges, destinés à la production de vins tranquilles ou pétillants, voire de vins de raisins passerillés. Ici, le caractère continental du climat est atténué par des vents et des précipitations plus importants; les versants et leurs sols, plus hétérogènes, sont choisis en fonction du type de produit recherché.

Le climat subcontinental garantit des précipitations suffisantes tout au long de l'année, tandis que les épisodes de sécheresse estivale sont atténués en plaine par la présence de cours d'eau et de sols profonds, et en colline par une meilleure intensité et répartition des précipitations, ce qui rend ces environnements favorables à la culture de la vigne.

Les phénomènes locaux particuliers ne manquent pas, notamment en plaine, comme la présence de sols deltaïques et de plaine côtière aux abords de Ferrare, situés à des altitudes inférieures au niveau de la mer et caractérisés par une hydromorphie peu profonde et une disponibilité en eau toutefois compensée par un bilan hydroclimatique très négatif. La variété Fortana y est traditionnellement répandue.

De manière générale, les fortes amplitudes thermiques entre le jour et la nuit pendant la période de maturation des raisins, associées à des sols essentiellement subalcalins ou alcalins, à texture fine ou modérément fine, permettent d'obtenir des vins parfumés et riches en polyphénols, d'où découlent leurs caractéristiques organoleptiques typiques.

La viticulture et les produits œnologiques varient également d'ouest en est, au gré des traditions de chaque zone. La zone de plaine produit la plus grande quantité de vin et comprend la zone historique des Lambruschi de l'Émilie étrusque, une zone cultivée en Trebbiano et une zone particulière de la province de Ferrare, près de la côte, où prédomine la variété Fortana. Dans les collines, d'ouest en est, on rencontre d'abord la tradition viticole gréco-romaine des collines de Plaisance, à laquelle sont associés les cépages Barbera, Croatina, puis la traditionnelle Malvasia di Candia aromatica, qui s'étend sur les collines de Parme et de Reggio Emilia. De nombreux autres cépages internationaux ou locaux sont présents sur les collines, comme le Sauvignon, la Spergola, le Montuni et le Grechetto gentile, ce dernier étant très répandu dans la région de Bologne, de même que les rouges Cabernet et Merlot, à la base des vins bordelais. Aux limites orientales de la zone de colline, on trouve également le Sangiovese, cépage historique, et l'Albana.

L'importance de la viticulture dans cette zone viticole est attestée par l'étendue considérable des vignobles dans la zone délimitée et par les centaines de milliers d'hectolitres de vin «Emilia» produits et commercialisés chaque année dans le monde.

8.4. *«dell'Emilia / Emilia», catégorie: vin de raisins passerillés*

Informations concernant les qualités spécifiques du produit imputables à l'origine géographique et au lien causal avec la zone délimitée.

La robe varie du jaune doré à ambré des vins blancs au grenat des vins rouges selon le cépage utilisé. Le nez est délicat et caractéristique, assorti de notes de raisins passerillés, parfois épicées et rappelant le miel et les fruits mûrs. La bouche est ronde et harmonieuse et peut varier de sèche à douce, bien que la majorité des vins présentent une teneur en sucre plus élevée.

Les vins de raisins passerillés peuvent être élaborés à partir de tous les cépages blancs et rouges, mais les cépages aromatiques (Moscato giallo, Moscato rosa, Traminer aromatico) et semi-aromatiques (Goldtraminer, Nosiola, Riesling renano, Sauvignon, etc.) sont les plus utilisés.

Le passerillage a lieu dans des locaux spécialement prévus à cet effet. La durée de cette phase varie et dépend de l'intensité des caractéristiques que l'on souhaite transmettre au produit fini au moyen de cette technique.

Le producteur choisit les raisins utilisés pour l'élaboration des vins de raisins passerillés sur la base des caractéristiques physiques et qualitatives spécifiques de la grappe.

Les grappes aux raisins bien espacés sont particulièrement adaptées au passerillage et sont sélectionnées dans le vignoble au moment de la récolte.

Le passerillage est favorisé par les fluctuations marquées des températures entre le jour et la nuit, notamment à la fin de l'été et en automne.

Les caractéristiques qualitatives de ces vins sont déterminées par l'influence des conditions pédoclimatiques de la zone de production qui, grâce à un climat tempéré, frais et ventilé, aux sols bien drainés, à la disponibilité suffisante en eau — résultat d'une bonne répartition des précipitations même en été — et aux fortes variations thermiques entre le jour et la nuit pendant la maturation des raisins, garantissent une maturation optimale des grappes. Ces conditions permettent d'obtenir des raisins à la teneur adéquate en sucres et en acidité, ainsi que les autres caractéristiques qualitatives et organoleptiques propres aux variétés de vigne que l'on retrouve ensuite dans les vins qui en sont issus.

Le lien de causalité est donc fondé sur les qualités spécifiques du produit pouvant être attribuées à son origine géographique.

9. **Autres conditions essentielles (conditionnement, étiquetage, autres exigences)**

Dérogation concernant la vinification et l'élaboration dans la zone géographique délimitée

Cadre juridique:

Législation de l'Union européenne

Type de condition supplémentaire:

Dérogation à l'obligation de production dans la zone géographique délimitée

Description de la condition:

Description de la condition:

Conformément à la dérogation prévue à l'article 5, paragraphe 1, point b), du règlement délégué (UE) 2019/33, le processus d'élaboration du moût de raisins partiellement fermenté et de toutes les autres catégories de vins bénéficiant de l'IGP «dell'Emilia / Emilia», y compris l'élaboration et la prise de mousse des vins pétillants et mousseux, peut également avoir lieu, outre la zone de production délimitée, sur le territoire des provinces voisines de Ravenne, de Forlì-Cesena, de Mantoue et de Crémone.

Indication de deux cépages ou plus sur l'étiquette

Cadre juridique:

Législation nationale

Type de condition supplémentaire:

Dispositions supplémentaires relatives à l'étiquetage

Description de la condition:

Description de la condition:

Pour que les vins bénéficiant de l'IGP «dell'Emilia / Emilia» puissent être désignés avec le nom de deux cépages ou plus, les raisins de chaque cépage «mineur» doivent représenter plus de 15 % du total et les cépages doivent apparaître sur l'étiquette par ordre décroissant de la quantité réelle de raisins utilisée.

L'objectif est de garantir que les vins ainsi obtenus et désignés présentent les caractéristiques de tous les cépages à partir desquels ils sont obtenus, afin d'éviter que le consommateur ne soit informé de manière trompeuse, étant donné que la législation de l'Union européenne applicable [article 50, paragraphe 1, point a) ii), du règlement délégué (UE) 2019/33] ne fixe pas de pourcentage minimal pour les cépages «mineurs» utilisés.

Cette disposition restrictive est conforme à l'article 58, paragraphe 1, du règlement délégué (UE) 2019/33, qui autorise les États membres à prévoir dans le cahier des charges du produit des dispositions en matière d'étiquetage plus strictes, y compris en ce qui concerne l'indication des cépages.

Lien vers le cahier des charges

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